

Академия наук Республики Таджикистан
Институт истории, археологии и этнографии имени А. Дониша

На правах рукописи

ШОВАЛИЕВА МУМИНА САДЫКОВНА

ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОЙ КУЛЬТУРЫ ТАДЖИКСКОГО НАРОДА

Диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук
по специальности 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология

Научный руководитель: доктор исторических
наук, академик Якубов Юсуфшо

Научный консультант: доктор исторических
наук, профессор Додхудоева Л.Н.

Душанбе – 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
 ГЛАВА I ИСТОЧНИКОВЕДЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОБЛЕМЫ	
1.1. Археологические и письменные источники о зерновых культурах Центральной Азии.....	19
1.2.Средневековые исторические и этнографические источники о пище и кулинарии таджиков.....	26
 ГЛАВА II ПОВСЕДНЕВНАЯ ПИЩА ТАДЖИКОВ	
2.1.Нон - хлеб и его разновидности. Мучная пища.....	46
2.2.Мясо и мясные блюда.....	63
2.3.Плов - национальное блюдо таджиков. Другая пища из риса.....	75
2.4.Молочные продукты и блюда.....	95
2.5.Овощи, фрукты и дикорастущие растения.....	99
2.6.Безалкогольные напитки и вина.....	104
 ГЛАВА III ПРАЗДНИЧНАЯ И ОБРЯДОВАЯ ПИЩА ТАДЖИКОВ	
3.1.Гостевая и праздничные трапезы.....	108
3.2.Свадебная пища.....	110
3.3.Похоронно-поминальная пища.....	122
3.4.Обрядовая пища при рождении.....	133
3.5.Пища в обрядах возрастного цикла.....	143
3.6.Пища в земледельческих обрядах:Сада, Навруз, Мехргон.....	145
 ЗАКЛЮЧЕНИЕ	156
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	164
СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ	179

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность проблемы исследования. Таджикский народ сохранил древнюю богатую кулинарную культуру, которая складывалась в ту или иную эпоху. В ней нашли отражение народные обычаи, традиции и вкусы, предпочтения общества.

Актуальность исследования заключается в том, что в свойственных наборах пищевых продуктов у таджиков, способах их обработки, типах блюд, в традициях пищевого предпочтения или избегания, в организации и ритуале трапез и в других аспектах культуры питания таджиков прямо или косвенно связанных с пищей, отразилась этническая и культурно - историческая специфика народа. Следовательно, изучение кулинарной культуры таджиков является актуальной проблемой, которая в настоящее время требует глубокого и всестороннего научного изучения.

Правительством Республики Таджикистан большое внимание уделяется развитию национальной культуры, народных ремесел, а также сохранению материального и нематериального наследия. В связи с этим 2018 год был объявлен годом «Развития туризма и народных ремесел». Как отметил Основатель мира и национального согласия, Лидер нации, Президент Республики Таджикистан уважаемый Эмомали Рахмон на встрече с интеллигенцией республики 19 марта 2018 года «в этом направлении необходимо повышение уровня обслуживания, возрождение и приготовление, представление самых лучших видов национальной пищи в туристических местностях и гостиницах, что может способствовать повышению уровня жизни населения, в том числе расширению экологической культуры населения»¹. Учитывая актуальность данного

¹ Мулоқоти Пешвои миллат бо зиёиёни мамлакат. (Встреча Лидера нации с интеллигенцией страны)// Газета «Минбари халқ» от 20 марта 2018 года №12(1148). С.4.

начинания указом Президента Республики Таджикистан 2019-2021годы были объявлены «Годами развития села, туризма и народных ремесел»².

Некоторые существующие различия в кулинарной культуре таджиков южных и северных районов можно объяснить тем, что в процессе этнической истории таджикского народа, она сформировалась в границах древних культурно - исторических областей - «согдийской» - на территории современного Северо-Западного этнокультурного региона и «бактрийской»- на территории современного Юго-Восточного этнокультурного региона.

Экономика горных таджиков, территория которых накануне ХХв. входила в состав Восточной Бухары, носила, в основном, натуральный характер. В северных районах, входивших в состав Российского генерал-губернаторства и находившихся на равнине, в богатейших густонаселенных оазисах Ферганской долины и долины Зеравшана, где не было предпосылок для изолированности, с давних времен широкое развитие получила торговля, и хозяйство носило товарный характер. Замкнутость, натуральность хозяйства определяли специфический характер простейшего быта и кухни, что так же отражено в этнических процессах, и в особом образе жизни горцев, который отличается от равнинных таджиков³. Эти причины также сформировали некоторые отличительные особенности кулинарии и рациона питания таджиков различных регионов.

Отдельные вопросы системы и культуры питания таджиков периода средневековья, позднего средневековья, нового и новейшего периода освещены в ряде работ дореволюционных и советских исследователей.⁴ На

² «Паёми Президенти Ҷумҳурии Тоҷикистон ба Маҷлиси Олии Ҷумҳурии Тоҷикистон» («Послание Президента Республики Таджикистан Маджлиси Оли РТ»).//Газета «Минбари халқ» от 26 декабря 2018г.№52(1189).С.6.

³ Поляков С.П. Историческая этнография Средней Азии и Казахстана./С.П.Поляков. Изд-во МГУ.1980.

⁴ См. к примеру: Вельяминов-Зернов В.В. Исторические известия о Кокандском ханстве от Мухаммада Алидо Худоерхона. /В.В.Вельяминов-Зернов. // Тр. ВОРАО.Т.2. СПб,1856;Назаров Филипп. Записки о некоторых народах и землях Средней части Азии. /Филипп Назаров. ГРВЛ.М.:Наука.1968; Рычков П. Топография Оренбургская, сочиненная Петром Рычковым. /П.Рычков.Ч.1-2.СПб.,1762; Ханыков Н.В.Самарканд (рассказ

основе археологических, некоторых письменных, изобразительных и этнографических источников была опубликована монография Г.Майтдиновой, Негмати А. «Система и культура питания таджиков (Очерки древней и средневековой истории)», и обобщающее исследование самого автора⁵.

В диссертационной работе, наряду с данными полевых этнографических исследований автора, археологических материалов использованы письменные источники, которые дали возможность восстановления давно забытых блюд, кулинарных изделий, напитков и вин таджиков. В таком направлении работа выполнена впервые не только в Таджикистане, но и в рамках Центральной Азии.

Таким образом, отсутствие обобщающих и фундаментальных научных работ по истории кулинарной культуры таджикского народа и востребованность в них в практическом плане побудило автора обратиться к изучению данной проблемы.

Степень изученности проблемы. База данных по истории кулинарной культуры таджиков включает источниковедческие, археологические, письменные и этнографические материалы, а так же научные исследования

очевидца). /Н.В.Ханыков.«Русский инвалид.СПб.,1868;он же.Записки по этнографии Порсии. /Н.В.Ханыков.ГРВЛ.Наука.1977; Хорошхин А.П.Сборник статей, касающихся до Туркестанского края./А.П.Хорошхин.СПб.,1876; Ефремов Филипп. Десятилетнее странствование. /Филипп Ефремов. М.,1950; Мейендорфф Е.К.Путешествие из Оренбурга в Бухару /Е.К.Мейендорфф.ГРВЛ.М.,1975.;он же. Очерки Ферганской долины. /Е.К.Мейендорфф. СПб.,1882. и др.; Ершов Н.Н., Кисляков Н.А., Пещерева Е.М., Русайкина С.П. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства /Н.Н.Ершов, Н.А.Кисляков,Е.М.Пещерева, С.П.Русайкина. М.,1954. Вып.1. (Тр. Ин-та этнографии АН СССР).Т.24.С.156-170; Народы Средней Азии и Казахстана /Т.1.Разд.«Таджики». Подразд. «Пища».М.,1962.С.604-609;Андреев М.С. Таджики долины Хуф /М.С.Андреев. Т.2.Сталинабад,1958.С.236-239; Пещерева Е.М. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи /Е.М.Пещерева // По Таджикистану. Вып.1.Ташкент, 1927;Ершов Н.Н. Пища. /Н.Н.Ершов// Таджики Каратегина и Дарваза.Вып.2. Душанбе,1970.С.225-233; Хамиджанова М.А. Пища. /М.А.Хамиджанова //Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана.Душанбе,1973.С.149 и др.

⁵Майтдинова Г., Негмати А.Система и культура питания таджиков.Очерки древней и средневековой истории. /Г.Майтдинова, А.Негмати.Душанбе,1993.119с.; Шовалиева М.

по вопросам кулинарной культуры. Эти данные располагают многочисленными разнохарактерными источниками, которые позволяют нам восполнить многие аспекты кулинарной культуры.

Первые сведения о пище древних таджиков - согдийцев, хорезмийцев саков, массагетов, парфян мы узнаем из греко-римских источников, в частности у Геродота (У в. до н.э.), который пишет об обычаях и обрядах древних таджиков⁶. О виноградарстве у предков таджиков мы узнаем у Страбона (1в. до н.э. -1в.н.э.). В частности, он пишет, что «гроздья винограда равны двум вытянутым кистям рук»⁷. Он также говорит о разведении риса в Бактрии⁸. Римский энциклопедист Гай Плиний Цецилий Секунд (1в.н.э.) пишет о больших зернах пшеницы.⁹ Из китайских источников можно отметить Сюань Цзяня, который сообщает, что в Вахане и Шугнанах высевали пшеницу, бобы и рис¹⁰. Сведения арабоязычных авторов упоминают базары Бухары, Балха, Насафа, Хорезма, где описываются дыни.¹¹ Можно отметить работы Абуали ибн Сино (Авиценны) «Канон врачебной науки» и «Трактат о гигиене», где он ввел впервые понятие о мизоджах - по натуре больного человека выбирал ему лекарства и пищу¹², Абурайхона Беруни¹³, Абу Фазла Бейхаки, Девона Абуисхак Атьима «Канзул-иштихо»¹⁴, Возеха Кори Рахматуллои Бухорои «Кони лаззат ва хони

История кулинарной культуры таджикского народа /М.Шовалиева. Душанбе:Дониш,2015.168с.

⁶ Бичурин И.Н. Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена /И.Н.Бичурин. Т.П. М.-Л.:Изд-во АН СССР,1950.

⁷Бичурин И.Н. Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена.Т.П. М.-Л.,1950.Ч.Х1.С. 1-2,10.

⁸Указ.соч. С.1,8.

⁹ Плиний Младший. Письма Плиния Младшего:Кн. VI /Плиний Младший //Под ред. М.Е.Сергеенко, А.И.Доватур. М.,1984.

¹⁰ Beal S. Buddhist records of the Western world / S. Beal. Vol.1, London. 1906. P. 291-296.

¹¹ Путешествия Ибн Батуты. Арабский мир и Центральная Азия /Ибн Батута. ГР Энциклопедий. Т.,1960.

¹²Абу Али ибн Сино (Авиценна). Канон врачебной науки /Абу Али ибн Сино. Кн.1.Ташкент,1981; он же. Трактат о гигиене. Избранные произведения /Абу Али ибн Сино.Ташкент,1982.

¹³Беруни Абурайхон. Осор-ул-бокия. Душанбе:Ирфон,1990.

¹⁴Абуисхок Атьима. Девон. /Абуисхок Атьима .Кн. 1-2.Чорджу,1304х.

неъмат»¹⁵, Ал Окили «Махзан -ул -адвия»¹⁶ Девона Савдо¹⁷, и других о средневековой пище таджиков.

Данный вопрос затрагивали в своих заметках и работах русские путешественники и военные чиновники, как В.В.Вельяминов-Зернов¹⁸, Филипп Назаров¹⁹, Петр Рычков²⁰, Н.В.Ханыков²¹, А.П.Хорошхин²², Филипп Ефремов²³, Е.К.Мейендорфф²⁴ и другие. В этнографическом томе «Туркестанского Альбома» ещё в начале 70 -х годов XIX были включены фотографии, изображавшие пищевую трапезу таджиков²⁵. Сведения, дающие известное представление о рационе питания и составе блюд у оседлого населения Ферганы в конце XIX века приводятся супругами Наливкиными.²⁶

Географию распространения таджикского национального блюда плов отмечал в середине XIXв. венгерский путешественник А.Вамбери. Он указал, что «туркестанец всякого сословия ест каждый день плов, который, однако, не представляет, как в Персии и Турции, легкое рисовое блюдо, это смесь мяса и овощей. Вместо того, чтобы отваривать рис, зелень и мясо отдельно и есть особым блюдом, они приготавливают все в одном сосуде и употребляют в виде сборного кушания»²⁷. В другой работе А.Вамбери

¹⁵Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат // Кори Рахматулло Возех. Бухара,1880 – 1881.

¹⁶Ал-Окили. Махзан-ул-адвия /Ал-Окили // Мудрость веков. М., 1982.

¹⁷Савдо. Девон // Савдо.Сталинабад,1959.

¹⁸Вельяминов-Зернов В.В. Исторические известия о Кокандском ханстве от Мухаммада Алидо Худоерхона /Тр.ВОРАО.Т.2.СПб.,1856.

¹⁹Назаров Филипп. Записки о некоторых народах и землях Средней части Азии. ГРВЛ.М:Наука,1968.

²⁰Рычков П. Топография Оренбургская, сочиненная Петром Рычковым. Ч.1-2.СПб.,1762.

²¹Ханыков Н.В.Самарканд (рассказ очевидца); он же. Записки по этнографии Персии. ГРВЛ.М:Наука,1977.

²²Хорошхин А.П.Сборник статей, касающихся до Туркестанского края.СПб.,1976.

²³Ефремов Филипп. Десятилетнее странствование.М.,1950.

²⁴Мейендорфф Е.К.Путешествие из Оренбурга в Бухару;он же. Очерки Ферганской долины.ГРВЛ. М.,1975.

²⁵Туркестанский Альбом 1871-1872гг.//Гос.пуб.библиотекаим.А.Навои.РУЗ.Ташкент.1958.

²⁶Наливкин В., Наливкина М. Очерк быта женщин оседлого туземного населения Ферганы /В.Наливкин,М.Наливкина.Казань,1886.С.84

²⁷Вамбери А. Пища и напитки, которые мне случилось видеть на магометанском Востоке /А.Вамбери //Очерки жизни и нравов Востока. СПб.,1877. Также см. у Бердиева М.С.

отмечает, что «если я не ошибусь, то «плов происходит из Средней Азии» - Восточного Ирана и слово «плов» в его различных лингвистико-орфографических вариантах является словом таджикского происхождения²⁸. С мнением Вамбери согласен туркменский этнограф М.С.Бердиев, который исследуя географию и виды пловов разделил их по способу приготовления на 2 типа; «Откидные» и «неоткидные». На основе лингвистического анализа инструментария он утверждает, что изобретение плова может принадлежать оседлоземледельческим народам, т.е. таджикам, так как именно они выращивали все ингредиенты для его приготовления.

Вопросы, связанные с историей и традициями кулинарного искусства таджиков в той или иной степени затронуты в исследованиях многих отечественных учёных. Рацион питания таджиков селения Хистеварз (б.Кыстакоз) Согдийской области приводится в монографии «Культура и быт таджикского колхозного крестьянства»²⁹. В нем отражены основные черты пищевого режима, состав повседневных блюд, распространенных в настоящее время среди сельских таджиков. Общее краткое описание пищи таджиков приводится в серии этнографических очерков «Народы мира»³⁰. Сведения о пище горнобадахшанцев содержатся во втором томе монографии «Таджики долины Хуф»³¹, которые, несмотря на специфику пищевого рациона горнобадахшанцев в прошлом, указывают на их тесные связи в этом отношении с таджиками, расселяющимися в различных районах горного Таджикистана. Весьма интересные сведения о молочных блюдах и

Происхождение и распространение плова (К вопросу об этнических истоках элементов культуры) /М.С.Бердиев //Этническая история и традиционная культура народов Средней Азии и Казахстана. Нукус,1989.С.231

²⁸Вамбери А. Очерки Средней Азии /А.Вамбери. М.,1868; он же. Пища и напитки, которые мне случилось видеть на магометанском Востоке //С. Бердиев М.С. Происхождение и распространение плова.С.231.

²⁹Ершов Н.Н., Кисляков Н.А., Пещерева Е.М., Русаякина С.П. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства /Н.Н.Ершов, Н.А.Кисляков,Е.М.Пещерева, С.П.Русаякина. М.,1954. Вып.1 (Тр. Ин-та этнографии АН СССР). Т.24.С.156-170.

³⁰Народы Средней Азии и Казахстана. /Т.1.Разд. «Таджики». Подразд. «Пища».М., 1962.С.604-609.

продуктах, изготавливаемых у горных таджиков из молока, приведены в статье Е.М.Пещеревой «Молочное хозяйство у горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи»³². Пища таджиков Каратегина и Дарваза представлена Н.Н.Ершовым в качестве раздела монографии «Таджики Каратегина и Дарваза»³³. В данном исследовании подробно характеризуются виды хлеба, состав блюд, как повседневных, так и праздничных и ритуальных, бытующих у дарвазских и каратегинских таджиков. Н.Н.Ершовым описывается также и пищевой режим, кухонная утварь, манера приема пищи. Повседневную и ритуальную пищу горных матчинцев изучала М.А.Хамиджанова.³⁴ Р.Л.Неменова кратко описала пищу таджиков Варзоба³⁵.

Похоронно-поминальную пищу таджиков Гиссарской долины и Южного Таджикистана приводят в своих работах этнографы А.Мардонова³⁶ и Н.С.Бабаева³⁷, где большое внимание уделяется символическому значению пищи в траурных и поминальных обрядах. Молочная пища таджиков Хатлонской области описана в одном из разделов по молочной пище в работе Р.М.Абдулвахидова³⁸. По районам Согдийской области, имеются работы Н.О.Турсунова³⁹, З.Мадамиджанова изучила пищу арабов Южного

³¹ Андреев М.С. Таджики долины Хуф /М.С.Андреев.Т.2.С.236-239.

³² Пещерева Е.М. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи.С.50-51.

³³ Ершов Н.Н. Пища. /Н.Н.Ершов // Таджики Каратегина и Дарваза. Вып.2. С.225-233.

³⁴ Хамиджанова М.А. Пища /М.А.Хамиджанова. //Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. С.149.

³⁵ Неменова Р.Л. Таджики Варзоба /Р.Л.Неменова. Душанбе,1998.200с.

³⁶ Мардонова А. Традиционные похоронно-поминальные обряды таджиков Гиссарской долины (конца XIX-начала XXвв.) /А.Мардонова.Душанбе,1998.223с.

³⁷ Бабаева Н.С. Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности /Н.С.Бабаева.Душанбе,1993.103с.

³⁸ Абдулвахидов Р.М. Скотоводческое занятие таджиков Кулябской области в конце XIX - начале XX веков /Р.М.Абдулвахидов.Душанбе,1998.С.67-104.

³⁹ Турсунов Н.О.Истаравшан /Н.О.Турсунов. Душанбе,1992.; он же. Шахри офтоби. /Н.О.Турсунов. Душанбе,1989.; он же. Асосҳои этнологияи халқи тоҷик /Н.О.Турсунов. Лекцияҳо.Хучанд,1993.; он же. Из истории и этнографии городов Уструшаны, Худжанда, Ферганы в эпоху Тимура и Тимуридов /Н.О.Турсунов. //Тез.межд.науч.конференции «Амир Тимур и его место в мировой истории».Т,1996.С.48-49.

Таджикистана⁴⁰, а также другие статьи по пище и традиционной культуре таджиков⁴¹. В историографической работе А.Валиева даются некоторые сведения о пище таджиков в средние века⁴². Также Г.Майтдинова и А.Негмати опубликовали монографию по пище таджиков на основе исторических источников через призму системы питания⁴³, которая состоит из ряда очерков, посвященных пище таджиков в древности и средневековье.

Как известно, в научной этнографической литературе отсутствуют специальные работы по пище таджиков, нет сведений по пище Гиссара и Хатлонской области в целом. Плохо или совсем не изучена пища таджиков Бухары и Самарканда, Ферганы и других районов с таджикским населением Узбекистана, Киргизии, и Афганистана, за исключением Туркменистана⁴⁴. Поэтому данное исследование, надеемся, внесет определенный вклад в историю изучения традиционного экологически здорового питания таджиков.

⁴⁰Мадамиджанова З.М. Арабы Южного Таджикистана (историко-этнографические очерки) /З.М.Мадамиджанова. Душанбе: Дониш, 1995. 156с.; она же. Семейные традиции арабов Таджикистана/З.М.Мадамиджанова. //Сб. материалов по культуре кочевников. Ташкент, 2006; Madamidjanova Z.M. The ethnic history of the arabans at Central Asians/ Z.M. Madamidjanova. //Oriental Studies in the 20th century papers of Cis Scholars for the 35-icnas. Budapest. Jul. 7-12. 1977. Vol. I. Moscow, 1977.

⁴¹Юсуфбекова З. Семья и семейный быт шугнанцев/З.Юсуфбекова. М., 2015. 220с.; Мадамиджанова З.М. Этнокультурный взгляд на наследие таджиков /З.М.Мадамиджанова //Центральная Азия: собственный взгляд. Бишкек, 2006. С.247-257; она же. Фасонахои Наврузи /З.М.Мадамиджанова // «Чумхурият». 20 марта 2007г. №35(21242); она же. Пути развития семейных традиций, обычаев и обрядов в Таджикистане /З.М.Мадамиджанова // «Вестник ЦСИ». №1(16). 2008г.; она же. Таджикская свадьба /З.М.Мадамиджанова. //«Вечерний Душанбе». №2. январь. 2009г.; она же. Мифы и легенды о Наврузе у таджиков. /З.М.Мадамиджанова// «События». Март. 2009г.

⁴²Валиев А. Историческая этнология таджиков (XI-XV вв.) /А.Валиев. Душанбе, 2009.

⁴³Майтдинова Г., Негмати А. Система и культура питания таджиков. С.3-6.

⁴⁴По традиционной системе питания статья Бердиева М.С. Трансформация традиционной системы питания у туркмен в наши дни /М.С.Бердиев //Сов. этнография. 1985. №1. С.98; работа Бердиева М.С. Традиционная система питания туркмен /М.С.Бердиев //Этнокультурный аспект. М, 1990, а также используемая в нашем исследовании статья относительно происхождения и распространения блюда плов /Бердиев М.С. Происхождение и распространение плова. С.81.

Цель и задачи исследования

Цель диссертации – на основе археологических, письменных и этнографических источников, а также научной этнографической литературы представить целостную картину истории данных кулинарной культуры таджиков, выявить ее историко-этнографические особенности, проанализировать и обобщить как повседневную, так и ритуальную пищу таджиков всего Таджикистана. Исходя из цели диссертации, автор ставит перед собой следующие задачи:

- изучить письменные источники, лингвистические данные и этнографический материал, подтверждающие положение, о том, что таджики, древнее население оазисов Центральной Азии, на протяжении длительного исторического периода культивировали зерновые культуры и, являясь авторами многих блюд, внесли определяющий вклад в развитие традиционной кулинарной культуры региона;

- восстановить историю появления таджикских отдельных блюд и определить национальную специфику кулинарного искусства таджиков на основе средневековых письменных источников⁴⁵ в сопоставлении с этнографическим материалом;

- провести компаративистский анализ и дать общую характеристику пищи таджиков всех регионов Таджикистана;

- на основе этнографических материалов, проанализировать особенности и специфику ритуальной пищи таджиков.

Методологическая основа исследования базируется на предложенной С.А.Арутюновым и Ю.М.Мкртумяном понятии «система питания», которая включает в себя⁴⁶ рассмотрение пищи не только как кулинарных изделий, но и связанную с определенными нормами поведения при ее приготовлении и

⁴⁵Абуисхок Атъима.Девон.Книга 1-2.Чорджу,1304х.;Мирзоев А. Абуисхок. Душанбе, 1971.148с.

⁴⁶Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.М. Проблема классификации элементов культуры // На примере армянской системы питания. Сов. Этнография.1981.№4.С.3-15.

потреблении по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, полевые, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные).

Источниковедческая база исследования

Она включает в себя три группы источников: археологические материалы, средневековые письменные источники, этнографические материалы.

1. Археологические данные доказывают, что Центральная Азия - один из центров происхождения зерновых культур (гороха, пшеницы, ячменя, чечевицы, проса), где найдены обугленные отпечатки зерен и стеблей пшеницы, ячменя и проса, а также садовых (миндаля, инжира, груш, яблок, винограда), а в бронзовом веке ассортимент зерновых культур значительно увеличивается и появляются уже мясные каши из пшеницы, что позволяет нам пролить свет на истоки процесса генезиса кулинарного искусства.

2. Письменными источниками по данной работе послужили сочинения древнегреческих, арабоязычных авторов, китайских путешественников, классиков таджико-персидской литературы, записи и путевые заметки русских авторов и путешественников XIX в., а также две книги авторов XIV и XIX вв. – Диван Абуисхока Атъима «Канз-ул-иштихо»-«Секрет аппетита» и «Справочник по кулинарии» Возеха Кори Рахматулло – «Кони лаззат ва хони неъмат». Первая написана на персидском языке арабской графикой, язык второго сочинения - персидский и передан в транслитерации на современной таджикской графике⁴⁷.

Большой интерес для нашего вопроса представляет одна из глав дивана Абуисхока Атъима, которая посвящена плову и носит мифологический характер.

Эта поэма написана в XIV- XV вв., где автор в сказочной форме излагает все данные по выращиванию риса, и показывает иерархичность пищевых продуктов при изготовлении рисовых и других блюд. Рис по древней

⁴⁷ Мирзоев А. Абуисхак. С.148.; Неъматзода Т. Возех. С.227.

мифологии, находится на самой высокой ступени иерархии и считается –«дайва-божественным». Поэтому, согласно данным средневекового автора первое место среди блюд занимает «Плов», обойдя своего претендента – «Угро».

В одной из глав своей поэмы «Джангномаи Музаъфар ва Богра»– «Битва плова и угро (лапша)» говорится о том, как плов якобы одержал победу над всеми блюдами в результате состязания, состоявшегося между сторонниками мучных блюд (Богра) и рисовых блюд (Музаъфар).

В результате, плов символически стал победителем, и получил титул «Музаъфар палов». Эти данные позволяют утверждать, что зерновые культуры, и особенно рис, были главными злаками у таджиков. В течение многих последующих столетий плов и другая пища стали основной пищей на царских столах, а затем уже повседневным блюдом у таджиков Бухары, Самарканда, Ташкента, Ферганы, Ура-Тюбе, Ходжента и других регионов Центральной Азии.

К концу XIX века относится еще один энциклопедический источник по истории блюд и кулинарии таджиков, где отражены фармакологические сведения блюд описанные авторами предыдущих столетий - книга Кори Рахматуллоха Возехи Бухорои (1817-1894) «Кони лаззат ва хони неъмат» – «Источник вкуса и скатерть с обильным угощением» (Справочник по кулинарии)⁴⁸, а также медицинские справочники средневекового периода. В частности, в книге Возеха использованы сочинения «Каробидини Кодирӣ»⁴⁹, «Захираи Хоразмшохи»– «Хоразмшахова Сокровищница»⁵⁰, «Тухфат-ул-муминин»⁵¹, «Амал-ул-солихин»⁵², двухтомный «Каробадини Кабир» – «Великая Фармакогнозия», «Матлаъ-ул-умум», четырехтомный «Иксири

⁴⁸Неъматзода Т. Возех. С.21.

⁴⁹Каробаддини Кодирӣ – автор Мухаммад Акбари Арзони, написана в 1112 хиджри – 1791; даны сведения о сложных лекарствах.

⁵⁰Захираи Хоразмшохи – Медицинская энциклопедия, состоит из 10 глав, написана в начале XII в. Автор Зайниддин Абу Иброхим ал-Чурчони.

⁵¹Тухфат-ул-муминин – произведение Мир Мухаммад Замони Таккобулин Дейлами. Он был одним из табибов при дворе сефевидов. Это произведение состоит из 2-х глав, оно по медицине, о приготовлении лекарств.

⁵²Амал-ус-солихин – медицинский справочник по лекарствам. Автор является одним из табибов XIII в. Солах бинни Мухаммад бинни Солах.

Аъзам» – «Великий Эликсир», «Махзан-ул-адвия», «Тареки имоми», «Ганчи шоикон» и «Лаззат-ул-висол». В Справочнике сказано о 228 видах «ошей - блюд, большинство из которых являются пловами, а согласно нового поступления в фонд Бухарского государственного историко-архитектурного музея-заповедника – рукописи этой работы, сданной жителем г.Бухары Р.Гиясовым - в ней, наряду с другой пищей таджиков, указывается о 227 разновидностях «ошей», в том числе пловов.⁵³ В то же время, в книге Р.Возеха указывается о 228 разновидностях «ошей», среди которых много различных видов плова⁵⁴. В работу вошли описания блюд и сладостей, известных по всей Средней Азии, Хорезму, Индии, Турции, Арабских странах. Здесь автор уделяет много внимания качеству и особенностям видов пищи, и меньше внимания уделил методам и способам их приготовления. Некоторую помощь, касающуюся естества риса, его сортов, метода приготовления, в частности, в Индии дает автор указанного выше двухтомного труда «Каробаддини Кабир» – «Великая Фармакогнозия» Мухаммад Хусайн ибни Мухаммад ал Окили, живший в Индии, в своем труде «Махзан-ул-адвия»(сост. В 1777г.)⁵⁵.

Эти данные позволяют утверждать, что в течение многих столетий плов как и другие блюда, оставался основной пищей на царских столах, а позже стал повседневным блюдом у таджиков Бухары, Самарканда, Ташкента, Ферганы, Ура-Тюбе, Ходжента и других регионов Центральной Азии.

3. При исследовании автор использовал научную литературу, а также собственные этнографические материалы по свадебной, родильной и похоронно-поминальной обрядности, а также повседневной пище. Они были ею собраны в течение 30 лет во время экспедиций Института истории,

⁵³Курбанов Г.Н. Новые поступления Бухарского музея /Г.Н.Курбанов //Общественные науки в Узбекистане. 1986. №3.С.49.

⁵⁴Неъматзода Т. Возех. С.27-28.

⁵⁵Ал-Окили. Махзан-ул-адвия /Ал-Окили // Мудрость веков.М.,1982.

археологии и этнографии им. А.Дониша АН Республики Таджикистан во всех регионах Таджикистана с 1980 по 2017 гг.

По повседневной и обрядовой пище материал собирался в селениях Яккатол и Махала-Яси и г. Истаравшан, в селениях Ери, Могиен, Миндона, Фароб, Шинг, пос. Колхозчиен, г. Пенджикент Пенджикентского района с 1980 г. по 2013 гг., в селениях Дар-Дар, Шинг, Рарз, Сараток, Зеробод Айнинского района во время Зеравшанской этнографической экспедиции 1980 и 2014 годов; по изменениям и трансформации системы питания таджиков-горцев, выходцев из Дарваза, Каратегина и Куляба, проживающих в Вахшской долине в 1986 году, где материал собирался в бывшем колхозе им. В.И. Ленина района Кушониён Хатлонской области, пос. Гулистон района Джалолиддина Руми (б. Колхозобадский) и ул. Бахор г. Бохтар (б. Курган-Тюбе); Гиссарской этнографической экспедиции в селениях Зимчуруд, Зиддех, Куктеппа Варзобского района, селениях Нилу, Каратаг, Горная Ханака Гиссарского района и сел. Чиртак Турсунзадевского района в 1986 и 2013 годах, где, помимо вышеуказанного, собран материал по типам очага, разновидностям хлебных изделий; во время экспедиций в Хатлонскую область в 1989 году – селения Чонбахт, Чепивол, Насрони Ховалингского района, быв. «Садвинсовхоз» Восейского района и пос. Восеъ, улица Чармгарони-Поен г. Куляба; в районе Рудаки и г. Вахдат; во время Памирской этнографической экспедиции 2016 года в г. Хороге и в Рошткалинском районе, а также его селениях – Парзудж, Мидершорв, Хидорджев, Тавдем, селениях Умарак и Зинг Калай-Хумбского района ГБАО, в Исфаринском районе в 2017 г. – г. Исфара, селениях Чоркух и Ворух, а также у выходцев из различных регионов Таджикистана, проживающих в г. Душанбе, в том числе и у таджиков Бухары и Самарканда. Так же, автором собраны материалы по приготовлению плова индусами и иранцами.

Научная новизна исследования состоит в том, что впервые:

- на основе археологических материалов, письменных и этнографических источников проведено специальное исследование о пище таджиков;

- данные письменных и этнографических источников используются для восстановления истории блюд таджиков;

- изучен трактат «Канз-ул-иштихо» Абуисхака Атьима и переведена его глава, касающаяся приготовления плова.

- проведен анализ и сопоставление собственных полевых материалов с данными средневековых источников, в том числе с этнографическим материалом, а также современной таджикской кулинарией.

- вводятся в научный оборот названия блюд и кулинарных изделий из книги Возеха, которые важны для современной системы питания;

- подтверждая точку зрения туркменского этнографа М.С. Бердыева, автор доказывает, что плов является изобретением таджиков.

- в работе представлен материал по повседневной и ритуальной пище таджиков с учетом их смысловой и ритуальной символики;

- проведен анализ системы питания таджиков и других среднеазиатских народов в результате культурного взаимовлияния которых на поздних этапах этнической истории таджиков, появились новые мясные, зерновые, мучные, молочные и другие блюда.

Объектом исследования является историко-этнографические особенности таджикской кулинарии и питания.

Предметом исследования является система питания таджиков во временном периоде с эпохи средневековья до наших дней.

Хронологические рамки исследования охватывают период с X по XXI века.

Географические рамки исследования охватывают всю территорию современного Таджикистана, а также крупнейшие центры истории и

культуры таджикского народа за его пределами (Бухара, Самарканд, Сурхан-Дарьинская область Узбекистана).

Основные положения, выносимые на защиту:

1. Обоснование историко-этнографических особенностей таджикской кулинарии и питания.

2. Анализ археологических и письменных данных как источников по истории кулинарной культуры таджиков.

3. Представлена классификация и систематизация традиционной пищи таджиков по типам продуктов и способам её приготовления.

4. Конкретизация традиционных названий различных видов современных кулинарных изделий как показатель древности этнической истории таджиков.

5. Исследование особенностей повседневной пищи таджиков.

6. Определение генезиса истории появления национального блюда таджиков – плова.

7. Определение специфики пищи таджиков в обрядах возрастного цикла.

8. Исследование составных частей ритуальной и праздничной пищи таджиков.

9. Определение обрядовой пищи таджиков и её семантика.

10. Анализ традиций обрядовой пищи таджиков и её знаковая символика, сохранившаяся в ритуалах древних земледельческих праздников народов Средней Азии (Сада, Навруз и Мехргон).

11. Определение влияния кулинарной культуры таджиков на систему питания других народов Среднего Востока.

Практическая значимость исследования заключается в том, что:

- результаты исследования могут быть применены в работе ресторанов и столовых Таджикистана, где способны восстановить многие забытые рецепты;

- результаты работы могут быть применены на кондитерской фабрике «Ширин», где на основе средневековых рецептов могут возродить производство средневековых сладостей, 169 видов которых упоминается в письменных источниках;

- результаты работы могут лечь в основу фундаментального издания «Книга о здоровой пище таджиков», куда войдут всевозможные рецепты традиционных и современных блюд таджиков;

- данные исследования могут быть использованы при чтении курса лекций по истории кулинарии таджиков в образовательных учреждениях;

- в открытии в соответствующих Вузах отделений по подготовке специалистов в сфере национальной кухни и сервировки национальных дастарханов, а также в сфере высококвалифицированного обслуживания в ресторанах;

- в организации и проведении ежегодных республиканских конкурсов на «Лучшего национального кулинара», «Лучшая сервировка национального дастархана», «Приготовление лучшего национального блюда», «Оши палов» и т.п.

Апробация исследования была проведена автором в ряде ее публикаций, в докладах на республиканских и международных конференциях, научно-теоретических семинарах. Работа обсуждена, положительно оценена и рекомендована к публичной защите на совместном заседании отделов этнографии, а также, отдела древней, средневековой и новой истории Института истории, археологии и этнографии им. А.Дониша Академии наук Республики Таджикистан.

Структура исследования Диссертационная работа состоит из введения, трёх глав, заключения, списка источников и использованной литературы.

ГЛАВА I. ИСТОЧНИКОВЕДЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОБЛЕМЫ

1.1. Археологические и письменные источники о зерновых культурах Центральной Азии

Антропологические исследования на территории Центральной Азии показывают, что древнейшее население этих районов, начиная с неолита, бронзового века и последующих периодов было европеоидное, куда входят ираноязычные народы. Они являются создателями оседлоземледельческих культур в этих регионах. Предки современных таджиков: бактрийцы, маргианцы, хорезмийцы, согдийцы и саки являлись создателями первых городов, сел и государств на территории Центральной Азии⁵⁶. Исследование горных, предгорных и долинных районов Афганистана, Средней Азии и Хорасана, Ирана показывают, что в древние времена здесь были благоприятные условия для развития земледелия⁵⁷. По определению академика Н.И.Вавилова, флора этих районов входит в состав одного из важнейших мировых очагов происхождения зерновых культур, в том числе бобовых: гороха, пшеницы, ячменя, чечевицы, кунута, проса; плодовых: миндаля, инжира, груши, алычи, яблони, винограда и др.⁵⁸.

На юге Центральной Азии в предгорьях Копетдага, в неолите и раннем энеолите практиковалась лиманная система земледелия с простейшими приспособлениями. Первые настоящие каналы возникли здесь в среднем энеолите. В позднем неолите, в конце У – первой половине IV тыс. до н.э, в

⁵⁶ Чеснов Я.В. Земледельческие культуры как этногенетический источник /Я.В.Чеснов //Ранняя этническая история Восточной Азии. М.,1977; Поляков С.П. Историческая этнография Средней Азии и Казахстана /С.П.Поляков.М.,1980; Негматов Н., Пулатов У.,Хмельницкий С.Г. Уртакурган и Тирмизактепа. / Н.Негматов, У.Пулатов, С.Г.Хмельницкий.Душанбе,1973; Дьяконов М.М. Сложение классового общества в Северной Бактрии /М.М.Дьяконов //Сов.археология.Т.19.1954. С.121-140.

⁵⁷ Махмудов Н. Земледелие и аграрные отношения в Средней Азии в XIV – XVвв. /Н.Махмудов.Душанбе, 1966.

⁵⁸ Вавилов Н.И. Культурная флора Таджикистана в ее прошлом и будущем /Н.И.Вавилов //Избранные труды.Т.5.М.-Л.,1965.С.565; Вавилов Н.И. Проблема происхождения культурных растений в современном понимании. /Н.И.Вавилов //Избранные труды. Т.2.М.-Л.,1930.

Геоксюрском оазисе имелась целая сеть каналов, построенная местными обитателями для удержания влаги в условиях миграции русла Теджена⁵⁹.

В период формирования и развития протогородских обществ в Маргиане, а также в Согде (Саразм) и Бактрии второй половины IV-II (III-II) тыс. до н.э. развивается высокоразвитое орошаемое земледелие⁶⁰.

Археологические раскопки на памятниках Джайтунской культуры эпохи неолита и энеолита в Южном Туркменистане дали обугленные зерна и отпечатки зерен стеблей пшеницы, ячменя и проса⁶¹. Пшеница принадлежит к виду мягких (*Triticum vulgare vill*), ячмень - к двурядным формам (*Hordeum disticum L.*)⁶². Ареал распространения мягких пшениц широкий и охватывает горные районы Таджикистана, Узбекистана и Афганистана⁶³.

Ареал распространения дикого ячменя весьма близок к культурным видам, захватывает предгорные районы Центральной Азии, Малую Азию, Сирию, Палестину и Афганистан⁶⁴. Ячмень и пшеница являлись древнейшими зерновыми культурами, возделыванием которых занимались

⁵⁹Массон В.М. Первые цивилизации /В.М.Массон.Л.:Наука,1989.С.144; Массон В.М. Поселение Джайтун /В.М.Массон-МИА. Л.:Наука,1971. 208с.; Лисицина Г.Н. Культурные растения Ближнего Востока и Средней Азии в VII – V тыс. до н.э. /Г.Н.Лисицина//Сов.археология.1970.№ 3;она же. Становление и развитие орошаемого земледелия в Южной Туркмении /Г.Н.Лисицина. М.,1978.

⁶⁰ Гаврилюк Н.А. Пища степных скифов /Н.А.Гаврилюк // Сов.археология.1987.№1. С.72;Гайдукевич В.Ф. Работы Фархадской археологической экспедиции в Узбекистане в 1943-1944гг. /В.Ф.Гайдукевич. КСИИМК.Вып. XIV.1947; Чеснов Я.В. Земледельческие культуры как этногенетический источник /Я.В.Чеснов //Ранняя этническая история Восточной Азии. М.,1977; Лисицина Г.Н. Становление и развитие орошаемого земледелия в Южной Туркмении /Г.Н.Лисицина. М.,1978.

⁶¹Массон М. Джамтунская культура /М.Массон // Тр. ЮТАКЭ.Т.Х.Ашхабад: Изд-во АН ТуркмССР.1960. 528с.;он же. Поселение Джайтун. МИА.Л.:Наука,1971.208с.; Якубов Ю. Раннесредневековые сельские поселения горного Согда /Ю.Якубов.Душанбе:Дониш,1988. 287с.

⁶²Якубционер М.М. К истории пшениц в СССР /М.М.Якубционер //Материалы земледелия СССР.Вып.2.М.-Л., 1956.

⁶³ Вавилов Н.И. Проблема происхождения культурных растений в современном понимании; он же.К познанию мягких пшениц. /Труды по прикладной ботанике и селекции /Н.И.Вавилов.Т.13.М.-Л.,1953;он же. Культурная флора Таджикистана в ее прошлом и будущем и др.

⁶⁴ Вавилов Н.И. Культурная флора Таджикистана в ее прошлом и будущем. С.56

племена эпохи неолита на всем Ближнем и Среднем Востоке, в том числе Центральной Азии⁶⁵.

В эпоху бронзы появляется целый ряд новых видов: нут, рожь, овес, виноград, причем несколько сортов, в том числе и вина. Для эпохи бронзы остатки зерновых злаков найдены на многих памятниках Маргиана, Хорезма, Согда, Ферганы и Бактрии. Остатки оросительной сети бронзового века показывают, что земледелие в конце периода развивалось во многих районах Центральной Азии⁶⁶.

На поселении бронзового века Бактрии – Сапалли-теппе, на полу некоторых помещений сохранились обуглившиеся зерна пшеницы. Особенно интересно то, что в сосудах, найденных в некоторых могилах, раскопанных под полом комнаты, сохранилась засохшая пища, изготовленная из пшеницы и ячменя⁶⁷.

В авестийской литературе, особенно в Бундахишне⁶⁸ упоминается о поливании (hivti), вспахивании (karashti) и перапахивании (parakent) земли.

Труд земледельца представлен в Авесте как весьма почтенное и богоугодное дело. Корень веры почитания Ахурамазды – хлебопашество: кто возделывает хлеб, тот возделывает правду, кто движет вперед веру почитания Мазды, тот питает веру. Когда появляются зерна, дэвы потеют от зла, когда появляется мельница, дэвы приходят в смятение, когда появляется

⁶⁵ Вавилов Н.И. Культурная флора Таджикистана в ее прошлом и будущем; он же. К познанию мягких пшениц; Лисицина Г.Н. Культурные растения Ближнего Востока и Средней Азии в VII – V тыс. до н.э.; она же. Становление и развитие орошаемого земледелия в Южной Туркмении / Г.Н. Лисицина. М., 1978.

⁶⁶ Лисицина Г.Н. Становление и развитие орошаемого земледелия в Южной Туркмении.; Чеснов Я.В. Земледельческие культуры как этногенетический источник. С. 280-286; Массон В.М. Первые цивилизации. С. 274.

⁶⁷ Аскарлов А.А. Сапалитеппа / А.А. Аскарлов. Ташкент., 1973. С. 99; он же. Археологические материалы по истории земледелия в Узбекистане / А.А. Аскарлов // Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии и Казахстана. М., 1975.

⁶⁸ Бундахишн. Зороастрийские тексты. Глава XXV. М.: Изд-во Вост. лит-ра, 1997; Авеста. Избранные гимны. Душанбе: Адиб, 1990. 176с.

мука, дэвы начинают вопить, когда появляется хлеб – «нан», дэвы пугаются еще больше⁶⁹.

Китайский путешественник второй половины II в. до н.э. пишет о Парфии, что «там ведут оседлую жизнь и занимаются земледелием; сеют рис и пшеницу, делают вино из винограда»⁷⁰.

Плиний пишет, что «в Бактрии разводятся хлебные злаки, зерна которых по своей величине равны обычным колосьям»⁷¹.

В Айхонуме, в слоях III-II вв. до н.э. обнаружены жернова прямоугольных толкачей для помола муки. Первые среднеазиатские жернова относятся к I в. до н.э.- I в. н.э.⁷².

Каменные жернова в слоях первых веков нашей эры показывают, что в это время производили муку и пекли лепешки.

Зерна пшеницы, ячменя, проса и даже риса в Мунчактепе были найдены в зданиях I в. н.э.⁷³.

Многочисленные находки зерна и шалы риса отмечены в парфянских слоях древнего Мерва⁷⁴.

Для средневекового периода в мугских согдийских документах есть договор об аренде мельниц. В согдийском документе из замка Муг говорится, что некий согдиец Махиан получил от царя Деваштича 3 мельницы со всеми каналами, строениями жерновов на следующем условии: «Пусть имеет Махиан эту мельницу в течение одного года в аренду, и пусть

⁶⁹Бундахишн.Зороастрийские тексты. III. С.30-32

⁷⁰Бичурин И.Н. Собрание сведений о народах, обитавших в средней Азии в древние времена. Т. II. 335с.

⁷¹ Плиний Младший. Письма Плиния Младшего: Кн.1 /Под ред. М.Е.Сергеенко, А.И. Доватур.М.,1984.С.77.

⁷²Литвинский Б.А. Орудия труда и утварь из могильников Западной Ферганы /Б.А.Литвинский.М.,1978.С.31.

⁷³ В.Ф.Гайдукевич. Работы Фархадской археологической экспедиции в Узбекистане в 1943-1944гг./В.Ф.Гайдукевич. КСИИМК. Вып. XI У. 1947. С.107

⁷⁴ З.М.Усманова. Эрк-кала /З.М.Усманова //Труды ЮТАКЭ.Т. XI 1. Ашхабад, 1963. С.80

Махиан отдаст в течение одного года царю Деваштичу с этих трех мельниц в качестве арендной платы за один год 460 ковчей муки»(3,5т. муки)⁷⁵.

Во время раскопок в замке на горе Муг были найдены растительные остатки, в том числе зерна: ячменя, проса, черных бобов, семена хлопка, а в согдийских документах говорится и о привозе ячменя, пшеницы, проса, бобовых, гороха из разных кишлаков в качестве налога для правителя Пиджа Деваштича⁷⁶.

При раскопках здания Балалыктеппе VIв. были найдены засохшие ягоды винограда, зерна пшеницы, проса, маша, косточки персика, урюка, алычи, дыни, арбуза, скорлупа орехов, миндаля⁷⁷.

В Уструшане при раскопках замков Чильхуджра к V-VIIIвв. и Уртакургон были обнаружены косточки урюка, персиков, фисташек, слив, барбариса, зерна, пшеницы, ячменя и гороха, риса, тандыр для выпечки лепешек⁷⁸.

Из Бундахишна - среднеперсидского сочинения по географии и космогонии, составленного в IXв. «Магам Фаранбагам», которое является ранним источником, мы имеем представление о том, какие полевые огородные плодовые растения возделывались в Сасанидском Иране. Плодами (мева) называют продукты тех многолетних растений, которые пригодны в пищу человека. Это финик, мирта - мурт, кунор - крапивное дерево, виноград, айва, яблоко, лимон, гранаты, персики, фи́га - инджир, грецкий орех, миндаль и прочие фруктовые деревья. Растения, которые

⁷⁵В.А.Лившиц. Юридические документы и письма /В.А.Лившиц. Чтение, переводы и комментарии (Согдийские документы с горы Муг). Вып. II. М., 1962. С. 57, Примеч. С. 60

⁷⁶ Ю.Якубов. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор /Ю.Якубов //Жилища народов Средней Азии и Казахстана. М., 1982. С. 60-70; Ю.Якубов. Раннесредневековые сельские поселения горного Согда /Ю.Якубов. Душанбе, 1988.

⁷⁵Альбаум Л.И. Балалик-теппе /Л.И.Альбаум. Ташкент, 1960. С. 67-88; Усманова З.М. Эркакала /З.М.Усманова //Труды ЮТАКЭ. Т. XI. Ашхабад, 1963.

⁷⁸Негматов Н. Уструшана в древности и раннем средневековье/Н.Негматов. Душанбе, 1957; Негматов Н., Пулатов У., Хмельницкий С.Г. Уртакурган и Тирмизактеппа /Н.Негматов, У.Пулатов, С.Г.Хмельницкий. Душанбе, 1973; Пулатов У. Чильхуджра /У.Пулатов. Душанбе, 1975. С. 78.

требуют для своего урожая труда и корни которых вяжут, называются зерновыми – юрдач. К ним относятся пшеница, ячмень и другие зерновые, различного вида стручковые, вика - мошак⁷⁹. Всякое растение с ароматными листьями, в которое вкладывается труд человека и является многолетним, называют в источнике душистой травой (спарват). Существовало 10 видов плодов, у которых была пригодна в пищу только мякоть: грецкий орех, миндаль, кокосовый орех, лесной орех - фундук, каштан - сабалут, фисташки и др.⁸⁰.

Письменные источники периода сасанидов, говорящие о праздновании Навруза, сообщают следующее: «И на 25 день до Навруза строили во дворе дворца 20 столбов из сушеного кирпича, ставили на одном из них пшеницу, а на другом столбе - ячмень, а на следующем –рис, и на следующем –чечевицу, и на следующем –бобы, и на следующем –крак, и на следующем –просо, и на следующем –дурру, и на следующем –фасоль, и на следующем –горох, и на следующем – кунжут, и на следующем – вику. И собирали это всегда с пением, музыкой и играли, и бывало это в шестой день для Навруза. И когда зёрна были собраны, их рассыпали по залу. И разбивали столбы до дня Михра Махи Фарвардина»⁸¹.

Из Топраккалинских и мугских документов известно, что в раннесредневековом периоде согдийцы, хорезмийцы, тохаристанцы выращивали огурцы - водронг, тыкву, репу, перец, морковь, лук, тмин, чеснок. Сеяли все виды зерновых культур, которые традиционно существуют у таджикского народа, в том числе и разные сорта пшеницы, богарные и полевые: ячмень, бобы, рис, просо, чечевица, горох и др.; все виды местных сортов фруктов, которые сейчас существуют в Центральной Азии. Вполне возможно, что таджикские кулинары могли готовить разнообразную пищу из указанных выше овощей и разновидностей зерновых культур.

⁷⁹Бундахишн.Зороастрийские тексты.Глава XXУ11.М.,1997.

⁸⁰ Там же.

⁸¹ Иностранцев К.А. Сасанидские этюды /К.А.Иностранцев .СПб.,1909.С.90.

Археологические данные свидетельствуют о том, что ещё в эпоху неолита в жилых домах появляются очаги, где их жители могли готовить жидкую пищу в керамических котлах, появляются зернотерки, возможности приготовления грубых лепешек – товаги на разогретых на костре камнях, называемых това⁸².

Еще в III-II тыс. до н.э. на поселениях бронзового века появляется сочетание земледелия и придомного скотоводства. Эта традиция в сельских районах сохранилась до наших дней. Земледелие и придомное скотоводство полностью удовлетворяло потребности населения в продуктах питания.

В могильниках Сапаллитепе в трех глиняных сосудах сохранились следы жидкой пищи, в соломенной корзине и в тазике - кости животных. Во многих сосудах найдены остатки густой пищи. Изучение этих остатков пищи позволяет определить пищевой ассортимент жителей населения бронзового века в северной Бактрии⁸³. В их меню входили пшеничная, ячменная, просяная и мучная каши, мясной бульон - хомшурбо и жидкая похлебка, возможно супы - атала, гандумкуча – суп из зерен пшеницы. Нет сомнения, что был развит молочный пищевой ассортимент, поэтому своим разнообразием и богатым ассортиментом выделялась пища таджиков древнего и средневекового периодов, о чем свидетельствуют данные письменных источников. Судя по источникам, многие названия таджикских блюд, в том числе различные кебабы, шурбо, шашлыки, плов, манту, «калия» – жареное мясо, «кучри» - каша из маша и риса, «ширбиринч» – молочная рисовая каша, «яхни» - холодец и другие имеют многовековую историю.

⁸² Якубов Ю. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор; Якубов Ю. Раннесредневековые сельские поселения горного Согда; Якубов Ю. Таджикиносно/Ю. Якубов. Душанбе, 1999; Литвинский Б.А. Орудия труда и утварь из могильников Западной Ферганы /Б.А. Литвинский. М., 1978.

⁸³ Аскарлов А.А. Сапаллитеппа. С.133.

1.2.Средневековые и этнографические источники о пище и кулинарии таджиков.

Как известно, блюда любого народа и любой национальности сложились в результате многовековой истории и в них зримо отражаются народные обычаи, традиции, вкусы. Таджики имеют богатую культуру, ему как древнему народу присущи свои национальные обычаи и выработанные традиции питания.

Кулинарное искусство таджиков формировалось столетиями и даже тысячелетиями. Многие блюда и кулинарные изделия таджиков заимствованы многими тюрко-язычными и другими народами Центральной Азии, Дальнего и Ближнего Востока, Кавказа. Некоторые таджикские блюда вошли в кухню узбеков, туркмен, киргизов, казахов, азербайджанцев, грузин и армян. Узбеки - многие таджикские блюда, в том числе плов, шурбо-шурпа, шашлык, кебабы, ширбиринч, шула-рисовая каша, сладости, лепёшки называют своими национальными блюдами. Поэтому, отдельные блюда и кулинарные изделия готовятся не только в республике, но и далеко за её пределами. Название – «таджикская халва» вошло во многие языки народов Запада и Востока.

Способ приготовления блюд в таджикской кухне имеет свои отличительные особенности, которые обуславливаются не только национальными чертами, но и климатическими условиями, как уже было указано выше, а также наличием местных продуктов питания. В некоторых районах, городах различные блюда, напитки, мучные изделия готовят по-разному.

Неодинакова и структура питания. Например, в горных районах, где много домашнего скота, больше готовят молочные и мясные блюда на топленом масле. На равнинах ассортимент молочных блюд иной и пищу готовят большей частью на хлопковом масле. Например, в горных районах Дарваза, Гарма и Бадахшана ещё в пятидесятых годах XX в. из молока

готовили такие разновидности пищи как нону шир - хлеб с молоком, ширравган - хлеб с маслом и молоком, ширчуш - хлеб с маслом и вскипяченным молоком, равганчуши - хлеб с маслом и раствором из сушёного кислого молока, курутоб-лепёшки с раствором растёртого в кипячённой воде сыра (курут), пахтанья-чургот, нону дуг - пахтанья с лепёшками, кислого молока - чака, широдуги - хлеб с молоком и пахтаньем, гулборсар, кокишир, ширбат - каша из молока и муки, залитая топленным маслом, дугбат - вышеуказанная каша заливается остатками от перетопленного сливочного масла, калиябат - в указанную выше кашу добавляют готовое жареное мясо, ширкаду - тыква, свареная в молоке и десятки других вкусных блюд, о которых в городах не знают. В городах готовят десятки сортов плова, о которых мало знают и не умеют готовить сельские горные кулинары.

Средневековые лекари уделяли большое внимание употреблению пищи больными и их сведения о пище являются важным источником для изучения блюд и кулинарных изделий таджиков⁸⁴.

Великий сын таджикского народа Абуали ибн Сино (380-1037) в своих стихах о пище пишет следующее:

*Пока мы живы, пища нам нужна,
В ней сил исток, даст нам рост она.
Когда же нужной пищи не хватает,
Слабеем мы, и тело наше тает.
Хвалы достойна пища, если вновь,
Она заменит и очистит кровь.
Хлеб из муки, помол которой тонок,
Нечиста. Полезны молодой цыпленок.
И свекла белая. Особенно она,*

⁸⁴ Якубов Ю. Страницы из быта таджиков эпохи Абуали ибн Сино /Ю.Якубов //Абуали ибн Сино и его эпоха /Ю.Якубов .Душанбе,1980.С.36-37 .

*Больным и ослабленным нужна.
Еда из манных круп плотна, богата,
Питательны двухлетние ягнята.
Потребна рыба непременно тем,
Кто обессилен, истощен совсем.
Остры и терпки лук, чеснок, горчица,
Но польза в них великая таится.
В лекарствах важен их целебный сок,
Чтобы усилить желтой желчи ток.
Желчь черную иной продукт рождает,
И человек от этого страдает.
Коль стар козел иль бык -их не едят,
И слеглый хлеб порой содержит яд.
А рыба крупная и молоко,
Помогут нам всегда дышать легко.*

Абуали ибн Сино пишет: «Знай, что пища должна быть причиной роста. Для взрослых она непременно заменяет то, что будучи растворенным в теле, убывает. Наиболее рекомендуемая пища - это та, которая видоизменяясь, образует чистую кровь, например, манка и мясо молодых ягнят и цыплят. Рекомендуются и овощи, больным людям полезна свекла. Из видов пищи - некоторые плотны - густы, например, манка и мясо двухлетних ягнят. Рыба, пойманная в горных водах – плотная пища, очень полезна людям, которые выполняют тяжелую работу. Среди пищи есть такая, которая сама по себе неприятна на вкус, но употребляется как приправа: таковы горчица, лук, чеснок. Они порождают желтую желчь, иногда употребляются как лекарства. Некоторые продукты производят черную желчь и могут сделать людей больными. Например, мясо старых козлов, быков, хлеб, сделанный из неочищенной пшеницы. Есть также такие продукты питания, которые

создают флегму, например, «крупная рыба и молоко»⁸⁵. Врачу следует всегда учитывать все индивидуальные особенности человека.

В книге «Канон» Абуали ибн Сино упоминают о полезности многих таджикских блюд, в том числе шурбо-мясной суп, ширбиринч - рисовая молочная каша, кабоб - кебаб, гуштбирен - жареное мясо, мургшурбо - куриный бульон, шурбо из ягнят - барра ва бузгола и шурпа из цыплят - шурбои чуча⁸⁶.

Абуали ибн Сино относит блюда из риса, в том числе и плов к твердой и трудноперевариваемой пище.

Средневековые лекари по мизоджам - натуре человека определяли ему лекарство и пищу. Лечение производилось по принципу противоположности: болезнь, вызванную избытком влаги и холода - **мизоджи хунук**, лечилась средствами высушивающими; болезнь, при которой преобладают холод и сухость, лечилось веществами вызывающими нагревание - **мизоджи гарм** и увлажнения и т. п.

Особое значение средневековая медицина придавала индивидуальным особенностям больного, и поэтому назначение лекарств было строго индивидуальным, причем учитывалось то, что для одного человека очень хорошо, то для другого человека могло быть не только бесполезным, но и пагубным. Поэтому лекарства в пищу больного выбирали очень внимательно.

Питательные и лекарственные вещества в старой таджикской медицине подразделяются также в соответствии с их воздействием на тот или иной орган. Так, способствующими деятельности мозга считаются такие средства как яблоки, груши, имбирь, гвоздика, лепестки розы, шиповник и др. Желудок укрепляет айва, корица, гвоздика. Укрепляющие сердце – груша,

⁸⁵ Абу Али ибн Сино (Авиценна). Канон врачебной науки /Абуали ибн Сино. Кн.1. Ташкент, 1981; Абу Али ибн Сино. Трактат о гигиене. Избранные произведения/Абу Али ибн Сино. Ташкент, 1982. С.90-97.

⁸⁶ Абу Али ибн Сино(Авиценна). Канон врачебной науки. Кн. 1.

сладкие гранаты, айва, шафран, яблоки, лепестки красной розы, наъно - мята и др.

По определенному виду воздействия лекарственные средства подразделяются на малочисленные категории, такие, как закрепляющие или слабительные, выводящие желчь и т.п.

Например, закрепляющими свойствами обладает рис, чечевица, тмин, пшено, горох и т.п.⁸⁷.

Таким образом, в медицинских средневековых сочинениях мы встречаем названия того или иного блюда или овощей, фруктов, употребляемых больными. Эти данные важны для истории появления того или иного блюда или овощей и фруктов. Из медицинских сочинений мы узнаем свойства полезности того или иного блюда для организма. Например, увеличению массы тела способствуют рис – каша рисовая, мясо, утки, куры, козлятина и др.

Есть несколько источников, которые дают важные сведения по истории кулинарии и блюд таджиков. Среди них особое значение для изучения кулинарии таджиков имеют два источника: сочинение автора XIV-XV вв. Абуисхока Атъима «Канз-ул-иштихо» («Источник аппетита»), краткая характеристика которого дана в книге академика АН Таджикистана А.Мирзоева «Абуисхак Атъима»⁸⁸ на арабской графике, и книга автора XI в. Кори Рахматуллаха Возеха «Кони лаззат ва хони неъмат», краткая характеристика сочинения которого приводится в книге Т.Неъматзода⁸⁹.

Абуисхак Атъима ал-Ширози жил и работал в XIV-XV вв. и побывал во многих городах Ирана и Маввераннахра и хорошо знал пищу таджиков. Он для своей любимой женщины, которая потеряла аппетит, написал книгу «Канз-ул-иштихо» («Источник аппетита»). Книга написана в стихах, образно

⁸⁷ Ал-Окили. Махзан –ул-адвия /Ал-Окили //Мудрость веков.М.,1982; Капранов В.Хашим Р. Мудрость веков /В.Капранов, Р.Хашим.Душанбе,1981.С.27

⁸⁸ Мирзоев А.Абуисхак /А.Мирзоев .Душанбе,1971.148с.

вызывающих аппетит у читателя. Автор отмечает, что у него была любимая женщина, которая заболела и ничего не ела. Он обратился к хакиму-лекарю, и по его совету написал в стихах книгу о блюдах, кулинарии, сладостях и лепешках. Вот что пишет автор о причине написания этой книги:

*Гушу, ҳушу дилу ҷон як нафасе бо ман дор,
То бидони, ки гараз чист маро з-ин ашъор.
Дилбаре ҳаст маро лабшакару пистадаҳон
Гулруху, сарвқаду симинтану лолаузор
Душ омад ба барам ҳамчу маризе гуфто:
«Мубтало гаштаам ва чора бичуям зинҳор
Иштиҳоям набувад ҳар чи маро пеш оранд,
Бими он аст, к-аз ин гуса бигардам бемор».
Гуфтамаш: «Ин масали ўст, ки иннин шуда буд
Рафту, кард у маризи худ ба ҳакиме изҳор
Он ҳаким аз чиҳати рағбату шаҳват рондан
Сохт «Алафияву шалфия барои он ёр
Ман дигар баҳри ту як суфра бисозам акнун
К-иштиҳо оварадат гар ту биҳони як бор».*

/Абуисхок, С.23-24/

Книга состоит из 105 байтов и 10 глав. В первой главе дается общая характеристика еды, которая изготавливается из муки.

Во второй главе приводит данные о различных супах: шурбо, хомшурбо обгушт и подобные им. В третьей – о блюдах, которые готовят на базарах; в четвертой - о супах типа мастовы с кислым молоком; в пятой - о царской еде, в том числе о различных сортах чалова - разбавленного в воде кислого

⁸⁹ Неъматзода Т.Возех //Т.Неъматзода.Душанбе,1967.С.11-120; Возех Кори Рахматуллох. Кони лаззат ва хони неъмат //Кори Рахматулло Возех .Бухара,1880-1881.

молока; компотах и напитках; хариса - кашах; лепешках; в шестой – о фруктах; в седьмой - о сладостях и шербетах - соках; в восьмой – о видах халвы; в девятой - о продуктовых дуконах. Из этой главы мы узнаем, что в тогдашних продуктовых дуконах - речь идёт о готовой пище - люди покупали еду не только для дома, но там же - в столовых -ошхана и ели. То есть при дуконах существовали помещения, где посетители сидели и ели. Вот что пишет Абуисхок о дукоме баккол - бакалее:

*Фасли тасеъ кадаме неҳ ба дуқони баккол,
Коми худ аз рутабу ордаи кунҷит бардор.
Дар наси ҷой нишин в-аз сари тамкини таъом,
Назаре кун ба Ямину ниғаҳе кун ба Ясор.
Ба Яманат чу бувад кашкиनावу бурони,
Ба Ясорат чу бувад нону паниру ричор⁹⁰.
Дар муқобил чи бувад дунбаи гирду фарбеҳ,
Дар ақиб зикри мабор ҳаст ту хотир хуш дор.
Косаи ордаи душоб гарат пеш ниҳанд,
Чун лурон аз сари рағбат бихуру шарм мадор.
Боз бар ҳумраи душоб зан равгану хуш.
Он замон даст ба сӯи асалу чарба дарор,
Чун дилат суҳт ниғаҳ кун ба руҳи дунбакадид,
Дигараш нону ба ӯ ворид кадаре дар пай дор.
Гадаку кашк ниҳодасту ва тағор луру дуг,
Кадаҳе карда пур аз канкару канби хушхор
Ардаву баҳраку селон чу як ишкам бихӯри.
Бар дилат кашф шавад чанд ҳазорон асрор.
Боз мавизи фаровон ба танаккул мехӯр.
Он замон аз сари гардуи канак мағз дарор,
Сабаде пур аз паниру табақе пурхурмо.*

⁹⁰ Ричор – разновидности варенья

Дар чану рост наҳу коми худ аз харду барор.

Ширу анциру фуру чида ба рӯяш кафча,

Чун само гашта дурахшон ба нучуми сайёр.

/Атъима, С.83/

Бизорид вақте зане пеши шуй,

Ки дигар махар нон зи бакколи кӯй.

/Саъди/

Из этого стихотворения вытекает, что в лавках - дуконах можно было купить не только лепешки, но и различные горячие супы, вареное и жареное мясо, хасибы - колбасы, каши, соки, халвы, свежие и сушеные фрукты.

В десятой главе о речь идет о пище, которую едят малоимущие люди⁹¹, причем дана дешёвая пища и говорится следующее:

Фасли ошир сифати неъматӣ арзон гӯем,

К-андар ин шаҳри ту ҳастанд фақирон наҳмор

Бомдодон чу тариду кадаку поча зананд,

Мебаранд аз паи он калаву гепо дар кор.

Адасу, боқиливу ва сиру паниру зайтун,

Дар пеши нони чуроқ асту мақилу мумбор

Ғози аспу сари гову ишканбаи уштур,

Меҳӯр эй мардак ҳар марг ба хотир кам ор.

Дорам аз нони зурат хушки, аз чав сарди,

Даст дар гирдаи гандум зан ва инҳоро бигзор,

Ки шундаи зи ду косид, ки ба шаи рӯзи дигар,

Мерасад моҳи шӯр аз тарафи даребор.

Зин ду косид хабари маҳява мепурсидам,

Ҳарду гуфтанд, ки ҳаст ӯ ба саломат дар Лор

Колибо хӯрдаму ва майлам ба харисаи зурт аст

⁹¹ Абуисхок Атъима. Девон. С.25

*Лек аз он зурату обу ҳавио малбор.
Дар замоне, ки чунин неъматӣ ҳар ҷинс хӯрди.
Оши кашкоб дар он ҳол бар хотир медор.
Қувват гардон чӣ бувад нони балут оши олам,
Меҳӯранд ин ду гизо дар сари банди гулбор.
Газиру шалгам чандар каламу, турбу, каду,
Тараҳо руста тару сабзу ба сони зангор .
Айби бадрон макуну ҳар чи бувад некӯ бин,
Ки ба саҳрои ҳахон ҳеч нарӯяд бекор.
Хуш бувад дар ақибӣ ин ҳама анвои таъом,
Оби барфи ки зи сарди нахӯри ҷуз ба се бор.
Ин ҳама саҳну кадаҳро, ки фурӯ чидам ман,
Охир, эй хуфта сар аз болиши гафлат бардор.
К-ин ҳама қут шуда қуввати бозори вучуд
Ҳар ки онҳо нахӯрад нақиш бувад бар девор.*

/Атъима, с.84/

Из вышеприведенного стихотворения стало известно, что у бедных людей количество блюд было незначительным, причем они ели в основном различные похлебки утром перед работой, ели тарид - намоченные в воде сухие лепёшки, кашк – блюдо из бараньего желудка, начиненного мясом, рисом и с добавлением различных приправ: калапоча - отваренные голова и конечности животного и кашки - блюда их чечевицы, гороха фасоли и зерен пшеницы; блюда из чечевицы, гороха - бокла, гепоси или гепо - блюда, приготавливаемые из головы коровы, из верблюжьих и лошадиных кишок, соленые рыбы, кашкбо - блюда из кишок и сушеного кислого молока, гороховые супы из ячменной и кукурузной муки.

Как известно, во все времена были богатые, средние и бедные люди, и каждый в зависимости от своего благосостояния покупал пищу в дуконах.

Здесь перечислены, в основном, дешевые блюда, которые мог приобрести любой житель города в то время. К такой категории блюд прежде всего относилось блюдо тарид - пища из сухарей; кадак или кашк-блюдо из бараньего желудка, начиненного мясом, рисом и с добавлением различных пряностей, как уже отмечалось выше; калла – вареная голова животных; гипо- молочный желудок (ширдон), начиненный мелко нарезанным мясом и горохом, рисом, луком и другими приправами; нони зирои-лепешки из ячменной и просяной муки; мохии шур - копченая и соленая рыба; харисаи заррат - блюдо, приготовленное из молочного кукурузного зерна с добавлением мяса и жира; кашкоб - блюдо, приготавливаемое из различных круп (ячменя, пшеницы и др.) и сушеного кислого молока - курут; супы из овощей, в том числе и тыквы.

Второе – это сочинение автора XIX века Кори Рахматуллаха Возеха «Кони лаззат ва хони неъмат»⁹². Автор написал его в 1880-81г. в Бухаре. Возех был крупнейшим писателем, поэтом, ученым своего времени. После себя он оставил десятки книг на трех языках: фарси, арабском и тюркском в области поэзии, философии, медицины, географии, истории, астрономии и кулинарии. Он много путешествовал по странам мусульманского мира. В частности, он был в Иране, Азербайджане, Грузии, Турции, Египте, Арабских странах, встречался с учеными, поэтами, историками этих стран.

Сочинение Возеха посвящено пище, блюдам и кулинарии таджиков. Для его написания он использовал многие источники по медицине и фармакологии, в том числе десятитомный медицинский энциклопедический труд автора XIIв. Джурджони «Хазиная Хоразмшохи», «Карабадини Кодирини», написанной Мухаммед Акбари Арзони в 714 г.хиджри, «Амал - уссолихин», написанной в XVIII в. Мухаммедом ибн Солахом и др. В вышеупомянутых работах имеются данные о лечебных свойствах пищи, шербетах, халвы, вареньях и некоторых других блюдах, травах и др.

⁹² Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат; Неъматзода Т. Возех. 227с.

Возможно, Возех о существовании «Девона» Абуисхак Атьима не знал, так как он о нем не упоминает.

Возех отмечает, что он впервые собрал и написал эту книгу. До него никто не писал какую-либо книгу или работу о пище⁹³.

Во многих старых медицинских источниках имеются данные о диетической пище. Заслуга Возеха заключается в том, что он собрал воедино все сведения из фармакологических сочинений средневековых авторов о пище, блюдах, шербетах и сладостях таджиков. Сочинение Возеха состоит из двух частей и имеет общее введение и заключение. В книге даются рецепты методов и пропорций изготовления каждого блюда и кулинарных изделий, а также их лечебные свойства.

Книга «Кони лаззат ва хони неъмат» написана на таджикском языке, однако в ней много арабизмов.

В работе много индийских, арабских и даже китайских блюд и кулинарных изделий. В книге много нерасшифрованных индийских арабских терминов, которые затрудняют не только чтение, но и понимание некоторых блюд и кулинарных изделий.

Книга «Кони лаззат ва хони неъмат» не использована историками и этнографами для написания истории пищи таджиков.

В библиотеках Таджикистана и Узбекистана имеются три экземпляра «Кони лаззат ва хони неъмат». Два из них в Узбекистане, один – в Таджикистане. Таджикский вариант относится к первой книге, и в ней, в основном, речь идет о лепешках и блюдах, но нет данных о сладостях.

Самым полным вариантом является экземпляр р.5021, который находится в Институте рукописей Узбекистана. Этот экземпляр написан или переписан 7 лет спустя после двух других экземпляров. Т. Неъматзаде считает, что сокращенные экземпляры [р.550 и р.2745] одинаковы и их сократил переписчик Кози Саъдулло в 1886-87-х годах. Как известно, все

⁹³ Возех Кори Рахматулло.Кони лаззат ва хони неъмат.С.3

переписчики средневекового периода самовольно по неизвестным нам причинам в переписываемых сочинениях от себя добавляли, некоторые места могли и сократить. И иногда трудно установить, что им переписано и что добавлено, и какие места сокращены.

В данной работе использован новый экземпляр этой книги, который находится в Историческом музее им. Бехзода под номером 500. Возможно, по указанной вине переписчиков, в нём отсутствует вторая часть, то есть часть кулинарных изделий.

В экземпляре Бехзодского музея во введении речь идет о 18 видах лепешек, в том числе: нони бодоми - нон с миндалем, нони бокирхони - нон бокирхони, нони панир- нон с сыром, нони буксамот, нони бехдавак, нони тафтон, нони хурмо, нони хитой - китайские хлебцы двух видов, нони хубони, нони самид, нони сангак, нони ширмол-нон слоеный молочный, нони форуни, нони кумоч, который делают на раскаленных камнях, нони нахуд - нон с горохом двух вариантов, нони вараки -слоеные лепешки⁹⁴.

Надо отметить, что многие названия лепешек не таджикские и расшифровке не поддаются. Отсутствуют многие сорта современных лепешек, которые ещё в XIX веке были в Мавераннахре.

В первой части книги в 22-ой главе даются 109 рецептов и 228 названий «ощей» - блюд, большинство из которых являются пловами, в том числе : иброхимия, отарджия, аджосия, угропалов-плов из лапши, плов с вишней-олуболупалов, кочи, оши ришта, анорпалов, анбарбориспалов, боклапалов, борро, бари, борли кашмири, бурон чазар, исфапеч, бурони боимчон, бурони хиез, бурони морчуба, бирони мохи, бирёни мург, бирени паловбарра, бирёни палавдунба, баррабадиндок, бирёни гушт, бирёни палов, бугзо-бугрои хинди, бугрои анор, бугрои хоразми, палов, яхнипалав, лукмапалов, шибитпалов, палови содда, паловиорд, палови курма, палови ханои, пахлавари байза, пахловар (паловари) бодинчон, тархона, тарина, чониамма, чалоли палов,

⁹⁴ Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат.С.64

чукпалов, доли нахуд, дампухт, дупиезамурч, мургпалав, мошпалав, халиса и др. В книге много арабских блюд, которых мы здесь не приводим.

Во второй книге в 22-х главах приводятся данные о 169 видах халвы.

В первой части заключения приводятся сведения о 23 видах очар - соленых, в том числе: очари бодимчон – соленья из баклажанов, очари чашнидор (для пробы), очари хубони, очари гураи ангур (соленья из неспелого винограда).

Во второй части приводятся 33 вида мураббо - варений, в том числе: мураббо из алычи - олча, мураббо утрунч, мураббои амруд -из груши, мураббои ос - варенье из растения эпоадья, мураббои анбарборис - ароматное, мураббои бодом - из миндаля, мураббои бодиринг- варенье из огурцов, мураббои писта – варенье из фисташек, мураббои пусти тарбуз - из корочек арбуза, мураббои бунафша -из фиалки, мураббои бихи-из айвы, мураббои тут - из ягод тутовника, мураббои занчабил - сорт растения, который имеет приятный запах(применяют в медицине), мураббои шалгам - из редьки, мураббои лола - из розы, мураббои наргис - из нарцисса, мураббои наъно - из мяты и др.

Однако, Возех в сочинении часто дает только наименование многих блюд, а рецепты блюд и кулинарных изделий часто отсутствуют. Например, из семи блюд в главе «ро» - три, из шестнадцати видов блюд в главе «коф»- пять, из одиннадцати видов блюд, главе «шин» дается описание трех блюд, описание остальных блюд опущено. Кроме того, главы «зол, коф, дол, фо, гайн, то, сод, по» отсутствуют. Возможно, их сократил переписчик «Кони лаззат ва хони неъмат» Кози Саъдулло. То же самое мы наблюдаем и в главе «халвы». Здесь также отсутствуют рецепты некоторых из них. Например, из трех видов халвы в главе «дол»- одна из девятнадцати, в главе «син»- девять из четырнадцати, в главе «фо»-восемь из девяти, в главе «коф»-пять опущены.

То же самое наблюдается и в главе «очор» - соленья, где из двадцати трех-пятнадцать отсутствуют, из тридцати трех варений - двенадцать рецептов не приведены.

Тем не менее, работа Возеха является важным источником по истории кулинарии и кулинарных изделий и блюд таджикского народа.

Огромная работа области изучения пищи в отдельных регионах Таджикистана проведена этнографами Института истории, археологии и этнографии им.А.Дониша АН РТ.

Как уже было указано выше, частично пища таджиков долины Хуф (Бадахшана) была изучена М.С.Андреевым⁹⁵, где подчеркивалось, что главной пищей хуфцев являлась похлебка – лапша, называемая «ош» и лепешки - «гарда». Более подробно изучена пища таджиков Дарваза и Каратегина. Согласно исследованиям этнографа Н.Н. Ершова, она намного богаче и разнообразней пищи таджиков районов Бадахшана⁹⁶. Автором выявлены еще несколько блюд, существовавших здесь в середине XX века: «магзоба», «гулборсар» и др.

Пищу горных матчинцев изучала этнограф М.Хамиджанова, которая достаточно полно отразила пищевой ассортимент жителей этого горного края⁹⁷. Пища таджиков в похоронно-поминальной обрядности по таджикам Гиссара и Куляба приводится в работах А.Мардоновой⁹⁸ и Н.Бабаевой⁹⁹, Варзоба - Р.Л. Неменовой¹⁰⁰, по молочной пище скотоводов районов

⁹⁵ Андреев М.С. Таджики долины Хуф /М.С.Андреев.Вып.2.Сталинабад,1958. С.236-239

⁹⁶Ершов Н.Н. Пища/Н.Н.Ершов // Таджики Каратегина и Дарваза.Душанбе: Дониш, 1970. Вып.2.С.225-233.

⁹⁷Хамиджанова М.А. Пища. /М.А.Хамиджанова //Материальная культура таджиков Верховьев Зеравшана.Душанбе:Дониш,1973.С.149.

⁹⁸Мардонова А. Традиционные похоронно-поминальные обряды таджиков Гиссарской долины (конца XIX-начала XXвв.) /А.Мардонова.Душанбе,1998.223с.

⁹⁹Бабаева Н.С. Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности /Н.С.Бабаева.Душанбе:Дониш,1993.103с.

¹⁰⁰ Неменова Р.Л. Таджики Варзоба/Р.Л.Неменова.Душанбе:Дониш,1998.200с.

Хатлонской области - Абдулвахидовым Р.¹⁰¹, пище арабов южного Таджикистана – Мадамиджановой З.М.¹⁰² и некоторых других работах и статьях, где затрагивается данный вопрос в связи с рассмотрением других вопросов жизни и быта таджиков¹⁰³.

К сожалению, нет работ специально по пище таджиков районов Кулябской и Ходжентской областей, за исключением работы Н.Н.Ершова по пище и быту колхозников к. Кыстакос Ходжентского района¹⁰⁴, а также Гиссара. Плохо или совсем не изучена пища таджиков Бухары, Самарканда, Ферганы, Узбекистана, Киргизистана, Казахстана и Афганистана.

В опубликованных этнографических материалах отсутствуют сравнительные анализы одного района с другим, нет данных по истории пищи, блюд и кулинарных изделий таджиков.

Как обычно, пища делится на повседневную, гостевую, праздничную и ритуальную. Вообще любая совместная трапеза, будь то семейный обед или трапеза, или трапеза объединившихся для выполнения трудовой задачи людей, или трапеза попутчиков (хамсафар) или гостей, в любом случае - в то же время действие с определенным знаковым содержанием. Как минимум, это содержание включает в себя констатацию того, что собравшиеся принимают

¹⁰¹ Абдулвахидов Р.М. Скотоводческое занятие таджиков Кулябской области в конце XIX-начале XXвв. /Р.М.Абдулвахидов. Душанбе: Дониш, 1998. 179с.

¹⁰² Мадамиджанова З.М. Арабы Южного Таджикистана (историко этнографические очерки) /З.М.Мадамиджанова. Душанбе: Дониш, 1995. 156с.

¹⁰³ Кисляков Н.А. Семья и брак у таджиков (по материалам конца XIX – начала XXвеков) /Н.А.Кисляков //Тр.Ин-та этногр. им.Н.Н.Миклухо-Маклая. Нов.сер.Т.44.М.-Л., 1959; Рахимов М.Р. Обычаи и обряды, связанные со смертью и похоронами у таджиков Кулябской области /М.Р.Рахимов //Изв.АН Тадж.ССР. Отд-е общ.наук. Вып.3. 1953; он же. Земледелие таджиков бассейна р.Хингоу в дореволюционный период /М.Р.Рахимов. Сталинабад, 1957; Мухиддинов И. Роль семьи в передаче этнических традиций в материальной культуре таджиков /И.Мухиддинов //Современный и традиционный быт таджиков. Душанбе, 1991; Люшкевич Ф.Д. Некоторые особенности пищи у таджикоязычного населения Бухарской и Кашка-Дарьинской областей /Ф.Д.Люшкевич //Новое в этнографических и антропологических исследованиях. Ч.1. М., 1975; Народы Средней Азии и Казахстана. М., 1962. Т.1. Подразд. «Пища». С.604-609; Майтдинова Г., Негмати А. Система и культура питания таджиков. Очерки древней и средневековой истории /Г.Майтдинова, А.Негмати. Душанбе, 1993 и др.

и разделяют определенные, установленные традицией данного этноса, минимальные эстетические и этические нормы поведения, а следовательно, принадлежат к одной культурной общности и проявляют определенный минимум благожелательности друг к другу¹⁰⁵.

В любой трапезе имеется более или менее традиционно соблюдаемый или осознаваемый сценарий с заведомым распределением ролей, с включением определенных знакомых норм поведения. Все это вместе взятое составляет общую совокупность этики, церемониала, этнических и эстетических норм типов трапезы. Это традиция хорошо прослеживается на туях, похоронах и этикете приема гостей у таджиков. Национальные блюда таджиков имеют общее сходство с блюдами узбеков, что является результатом многолетнего совместного проживания этих народов на территории Средней Азии¹⁰⁶. Следует отметить, что названия многих блюд и их компоненты имеют таджикское название.

Согласно средневековых письменных источников - работ Абуали ибн Сино,¹⁰⁷ Абуисхока Атъима¹⁰⁸, Кори Рахматуллаха Возеха¹⁰⁹ и других работ¹¹⁰ пищевой ассортимент таджиков был очень разнообразным и богатым.

¹⁰⁴ Ершов Н.Н., Кисляков Н.А., Пещерева Е.М., Русайкина С.П. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. С.156.

¹⁰⁵ Этнография питания народов Зарубежной Азии. М.,1981.С.3

¹⁰⁶ Люшкевич Ф.Д. Некоторые особенности пищи у таджико – язычного населения Бухарской и Кашка-Дарьинской областей. Ч.1.С.53.

¹⁰⁷ Абу Али ибн Сино / Авиценна/. Канон врачебной науки. Кн.1;Абу Али ибн Сино.Трактат о гигиене. Избранные произведения и др.

¹⁰⁸ Абуисхок Атъима. Девон. Кн. 1-2

¹⁰⁹ Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат. Бухара,1880-1881

¹¹⁰ Беруни Абурайхон. Осор-ул-бокия;Бейхаки Абуфазл. История Масъуда (1030-1041) /Абуфазл Бейхаки.-Вступительная статья, перевод и примечания А.К.Аредса.М.,1969; Бичурин И.Н. Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена.Т.II.М.-Л..1950; Восифи Зайниддин. Бадоеъ ал Вокеъ.Т.1.М.,1961; Клавихо Руи Гонзалес. Дневник путешествия ко двору Темура в Самарканд /Руи Гонзалес де Клавихо. М.,1990 и др.;

Лившиц В.А. Юридические документы и письма. /В.А.Лившиц.Чтение, переводы и комментарии. (Согдийские документы с горы Муг).Вып.II.М.,1962;Ал-Окили. Махзан-ул-адвия // Мудрость веков.М.,1982; Плиний Младший. Письма Плиния Младшего:Кн.VI /Под ред. М.Е.Сергеенко, А.И.Доватур/. М.,1984;Путешествия Ибн Батуты.Арабский мир и Центральная Азия.ГР Энциклопедий.Т.,1960;Савдо. Девон. Сталинабад,1959;Страбон.

В средневековых сочинениях по натуре человека – «мизоджу» определяли ему лекарство и пищу, учитывали индивидуальные особенности человека, даны лечебные свойства пищи. В источниках дана классовая дифференциация пищи таджиков в средние века, пища богатых и бедных слоев населения. У автора XI в. Кори Рахматуллаха Возеха сказано о 228 видах «ошей» - блюд, большинство из которых пловы, 119 рецептов блюд, 169 названий халвы, о 23 видах солений - «очар», 33-х видах варений - «мураббо».

Таким образом, анализ археологических, исторических, этнографических материалов, несмотря на их фрагментарность, позволил автору проследить историю кулинарной культуры таджиков и их предков, отраженную в данных источниках.

В ходе рассмотрения археологических и письменных средневековых источников выясняется, что кулинарное искусство таджиков формировалось столетиями и даже тысячелетиями. Многие блюда и кулинарные изделия таджиков заимствованы тюрко-язычными и другими народами Центральной Азии, Дальнего и Ближнего Востока, а также Кавказа. Некоторые таджикские блюда, например, плов, кебабы, шашлыки и другие блюда, вошли также в кухню узбеков, туркмен, киргизов, казахов, азербайджанцев, грузин и армян. Однако, хотя грузины, армяне и азербайджанцы шашлык и кебаб считают своим национальным блюдом, а узбеки – ряд других таджикских блюд, в том числе плов, шурбо-шурпа, шашлык, кебабы, ширбиринч, шула-рисовая каша, сладости, лепёшки называют своими национальными блюдами, всё же, согласно средневековым источникам и археологическим данным они своим генезисом уходят в глубокую старину и являются исконно таджикскими блюдами.

География в 17-ти книгах /Страбон. Перевод, статья, комментарии А.Стратановского. Под общей ред. С.Л. Утченко; ред., перевод О.О. Крюгер. М., 1964.

ГЛАВА II. ПОВСЕДНЕВНАЯ ПИЩА ТАДЖИКОВ

Основным продуктом питания таджиков – земледельцев является мука из различных круп, в настоящее время исключительно пшеничная(раньше ячменная, бобовая, гороховая), молочные продукты, жиры, мясо, рис, бобы, а также фрукты, овощи, в том числе дикорастущие съедобные травы, особенно в весенний период времени. В XX-XXI веке рацион питания таджиков пополнился такими продуктами, как сахар, конфеты, печенье, макароны и другие.

2.1. Нон – хлеб и его разновидности. Мучная пища.

Разновидности печей и методы выпекания хлеба – «нон»

Хорошо известно, что все жители Средней Азии хлеб называют «нон». Слово «нон» - по всей вероятности, таджикское. Все жители Средней Азии, в том числе таджики очень уважительно относятся к хлебу, его не выбрасывают, остатки хлеба сушат в виде сухарей и едят с супом или ширчаем - молоко, кипяченое вместе с чаем.

Виды выпекаемого хлеба – «нон» несколько варьируют по группам населения, особенно в «горных» и «равнинных» районах, однако способы его приготовления и выпечки едины для всех таджиков, что объясняется единым типом печи – очага повсеместно, в горных районах называемого «дегдон», «чагдон», «тандир», а в равнинных районах- «оташдон», «танур». По форме они значительно отличаются друг от друга. Все они изготавливаются специальными мастерами-танурзан или дегдонзан из огнеупорной глины, с примесью крупно-зернистого песка, шерсти или сена, а в настоящее время для экономии топлива применяют с этой целью кирпич и цемент. По форме танур представляет собой верхнюю половину большой корчаги - хум, который устанавливается на сложенный из кирпичей постамент высотой около 1м, помещаемый обязательно впритык к стенке как внутри помещений, так и во дворе. Способ установки тануров боком на возвышении значительно

облегчает выпечку хлеба, и в настоящее время с некоторыми местными особенностями они распространены среди узбекского и равнинного таджикского населения Средней Азии.

**Очаги для выпекания лепешек - тандыр (танур), ошдон, оташдон,
дегдон, чагдон**

В раннесредневековом периоде, возможно, и раньше, в первых веках появляются «дегдон», «оштон» или «тануры»¹¹¹, где бесспорно пекли различные виды лепешек – нон и кульча. В памятнике письменности ариев - Авесте встречается слово *тонур* - печь, которое Е.Е. Кузьмина, принимая определение Э. Херцфельда, рассматривает не как исконно иранское, а заимствование из шумерского через аккадский или семитский.¹¹² Однако, известный таджикский археолог Ю.Якубов, согласно материалов археологических находок, считает, что данное изобретение принадлежит таджикам¹¹³. До сих пор, в танурах или чагдонах таджики выпекают большое число разновидностей хлеба – нон. Следует оговориться, что открытые спереди дегдоны высотой до 70-80см, (Дарваз, Куляб, Варзоб), служат одновременно и очагом для варки пицци и, одновременно, печью для печения хлеба с целью экономии топлива. В них выпекают лепешки, сидя на земле. Они представляют собой наиболее простой и древний вид печей для выпечки хлеба и приготовления пицци. Чагдон также может быть

¹¹¹ Якубов Ю. Паргар в VII-VIII вв. н.э. /Ю.Якубов. Душанбе, 1979. С.111-179; Якубов Ю. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор. С.187-188; Якубов Ю. Таджикишинос /Ю.Якубов. Душанбе, 1999. 110с.

¹¹² Кузьмина Е.Е. Гончарное производство у племен Андроновской культурной общности. (об одном археологическом аспекте проблемы происхождения индоиранцев) /Е.Е.Кузьмина // Восточный Туркестан и Средняя Азия в системе культур Древнего и Средневекового Востока /ред.Б. Литвинский. М., 1986. С.174.

¹¹³ Якубов Ю. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор // Жилища народов Средней Азии и Казахстана. / АН СССР, Ин-т этнографии им. Н.Н.Миклухо-Маклая. М., 1982. С.111-121; Раннесредневековые сельские поселения горного Согда (к проблеме становления феодализма в Средней Азии) /Ю.Якубов. Дис... докт. ист наук /АН Тадж.ССР. Ин-т истории им.А.Дониша, Душанбе, 1988. 545с.; Культ огня в религии зороастризма и его отражение в археологических источниках Согда /Ю.Якубов // Конференция «Реконструкция древних верований: источники, метод, цель»: Тез. докл. Л., 1990. С.97-99.

установлен или вкопан в землю глубиной в 70-80см (Дарваз, Куляб, Варзоб)¹¹⁴, а также быть хумообразной формы¹¹⁵.

В варзобских кишлаках, заселенных «кулоби»¹¹⁶, в жилищах старого типа устраивался очаг в виде углубления в полу, глубиной примерно в полметра, который назывался чагдон. Им пользовались зимой одновременно и в качестве «сандали» – печи. В «сандали» в холодное время года опускали ноги, которые от тепла разогретого очага согревались. В настоящее время для обогрева комнат применяют широко вошедшие в быт элетроплиты и печи – «печка» русского происхождения.

Прежде, чем отнести зерно на мельницу, его тщательно готовят к перемолу. Для этого зерна пшеницы промывают в проточной воде горстями или в железном решете (*гелбол*) до тех пор, пока вода не станет чистой и рассыпают на чистом листе или на крыше на чистых простынях или паласах (*гилем или чодарча*) для просушки. Сушат ее до полной просушки, ибо в муке из плохо высушенного зерна бывает много отрубей – сабус. После высушки зерно очищают от оставшихся сорняков, растущих среди пшеницы: говмушунг, гомук, чавес, сули и т.п. путем отсеивания на ветру (*чаиш кардан или шамол мекашанд*), путем провеивания небольшими порциями на деревянном блюде, а сейчас – в алюминиевой посуде. Если раньше муку мололи на водяных мельницах, которые еще сохранились в высокогорных районах, то сейчас повсеместно - это электрические мельницы, но в основном, население использует заводскую муку трех сортов: высшего, первого и второго из государственных мукомольных заводов, и муку собственного помола («орди гандуми осиеби»).

¹¹⁴ Неменова Р.Л. Таджики Варзоба.С.1-3

¹¹⁵ Якубов Ю.Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор.С.111-121;Раннесредневековые сельские поселения горного Согда.С.540-545.

¹¹⁶ Неменова Р.Л. Таджики Варзоба.С.1-3.

Нон – хлеб

Лепешки являются одним из основных продуктов питания таджиков. Лепешки выпекают из пшеничной муки, а до 40-50-х годов XXв. выпекался из ячменной-нони чавин, пшеничной-нони гандуми, гороховой (*нахут*) - нони нахути, кукурузной (*чугори*) - нони чугориги, просяной муки - нони арзани. О том, когда таджики научились готовить лепешки, безошибочно ответить на этот вопрос очень трудно. Как было отмечено выше, люди научились готовить лепешки очень рано, еще в неолите. По всей вероятности, сначала делали лепешки типа товаги, которые поныне готовят пастухи на летовке, у которых нет постоянного лагеря. Нони товаги готовят обычно на временном очаге на раскаленной каменной плите. Впервые сковородка - «това» была найдена в результате археологических раскопок на поселениях бронзового века Сапаллитеппе в северной Бактрии¹¹⁷. Начиная с бронзового века до позднего средневековья, «това» встречаются во многих памятниках. В одном очаге на поселении Гардани Хисор VII-VIII вв. н.э. внутри сковородки – «това» были найдены остатки обугленного хлеба. Благодаря этой находке мы узнали о назначении этих сковородок – «това»¹¹⁸.

Судя по живописи древнего Пенджикента на больших вазах имеется хлеб типа кульчи - небольшие ритуальные и повседневные хлебцы, булки и нарезанные из них толстые батоны, то есть хлеб - нон, очевидно испеченный на сковороде - това¹¹⁹. Судя по этнографическим материалам, в некоторых кишлаках Дарваза, кроме «кумоча» - обрядовых хлебцев больших размеров, на туи и праздники пекут «сатри», выпекаемые из семи килограммов муки из кислого теста, замешанного на молоке с маслом и яйцами. Пекут их в золе очага на каменной плите¹²⁰. Эта традиция очень древняя. Поэт XIVв.

¹¹⁷ Аскарлов А. А. Сапалитепа. С.79.

¹¹⁸ Якубов Ю. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор. С.187.

¹¹⁹ Дьяконов М.М. Сложение классового общества в Северной Бактрии /М.М.Дьяконов //Сов.археология. Т.19. 1954. С.119.Табл.39.

¹²⁰ Ершов Н.Н. Пицца. С.194.

Абуисхок Атъима упоминает о нони сатрипушида. Очевидно, речь идет именно о хлебе - нон типа сатри¹²¹.

Абуисхок называет несколько видов нон: нони фатир, нони кок, гирда, кульча, чаппоти - нони тунук, нони чав из ячменя, нони загор из проса, нони зорт - лепешка из ячменной и просяной муки, нони сабуси и другие, которые готовят до сих пор в числе других разновидностей хлебных изделий.

В XIVв. по всему Востоку славились самаркандские лепешки: «Тахсини нонпазони Самарканд кардаанд» – «Люди дают славу лепешкам Самарканда». В книге автора XIX века Кори Рахматуллоха Возеха «Кони лаззат ва хони неъмат» дается описание более 15 видов лепешек - нон, однако автор не приводит их рецептов. Кроме того, среди них есть арабские, китайские и индийские лепешки, которые мы не включаем в число таджикских. Возех отмечает следующие виды лепешек в числе таджикских: нони бодоми - с миндалем, нони ширмол - с каймаком, нони вараки - слоеная лепешка, нони торина - лепешка из размельченных в тесте приправ и овощей, которые засушивают и берут с собой в дальнюю дорогу, нони чони амма - нон типа пирога, который состоит из двух слоев, а в середине теста вкладывалось куриное мясо с приправами, нони чаппоти - тонкие лепешки, нони нахуди - с горохом, нони харири- из муки высшего сорта, нони чарб - с кусками жира, нони чаззидунба - со шкворками, нони пиези - с луком, нони пахн - большая, нони чав - из ячменной муки, нони фахфара - с добавлением отрубей. Нужно отметить, что почти все виды указанных лепешек готовятся в Таджикистане до сих пор, кроме лепешек из ячменной муки с добавлением отрубей, поскольку благосостояние людей намного улучшилось. Сделав небольшой экскурс в историю появления хлеба - нон, приведем способ приготовления лепешек, существующих в настоящее время у таджиков.

¹²¹ Абуисхок Атъима. Девон.С.94; Рахимов М.Р. Земледелие таджиков бассейна р.Хингоу в дореволюционный период. /М.Р.Рахимов. Сталинабад,1957.221с.

Хлеб приготавливается местным населением либо кислый – нони бо хамиртуруш, либо пресный – нони фатир. Для заквашивания теста употребляют закваску – «хамирмон» или «хамиртуруш», «мони», представляющую собой остатки теста на стенках блюда – квашни и после того, как из нее вынимали очередную порцию подошедшего теста, и пресного теста сохраняли зарытым в муке до следующего раза. Время от времени закваску обновляли – «тоза мекунанд», для чего немного муки разводили на кислом молоке, гранатовом или виноградном соке и давали всему закиснуть. Закваску меняли перед проведением различных ритуалов, где полагалось испечь большое количество лепешек. Если на лепешке во время выпекания появлялись пузырьки, которые обгорали – «нон гул мезанад», считалось, что это происходит потому, что закваска либо состарилась, либо кто-либо перешагнул через неё, либо пробежала кошка, или под вечер хозяйка дала соседям закваску и т.п., отчего она становилась ритуально нечистой, либо преждевременно испекли лепешки, т.е. тесту не дали хорошо выкиснуть. Квашней служила деревянное блюдо – миска, называемая корсон или тавок - большое деревянное блюдо для еды; в настоящее время это большие железные и алюминиевые тазы заводского выпуска - корсони охани или корсони сирдор. Тесто замешивают на теплой воде и солят соляным раствором - намакоб, который заранее приготавливают в другой посуде или же в корсоне, куда затем добавляют муку из сурфы – подстилки для разделки теста. Замесив тесто, его покрывают чем-нибудь теплым, обычно скатертью – дастархон, и дают ему время выкиснуть, после чего приступают к разделке. Пресное тесто также, замесив, оставляют некоторое время постоять перед разделкой.

Разделяют тесто на полу на разостланной для разделки теста скатерти – *сурфе*, которую делали из бараньей или коровьей шкуры, с которой удалена шерсть. В настоящее время с этой целью используют клеенки, обшитые с обеих сторон белым карбосом. Процесс разделки теста выглядит так:

подошедшее тесто, разделив на кусочки необходимой величины, скатывают в шарики – «зувола», раскатывают их и тут же, накрыв скатертью, дают постоять 30-40 минут - «нон руй гирад». За это время хозяйка разогревает очаг - чагдон, дегдон, танур и приготавливает в сосудах соляной раствор - *намакоб*, пресную воду - *об*, нарукавник - *остинча*, круглую подушечку - *рафида*, сделанную из соломы и обшитую материалом из ситца, нож - *кордча*, веник для обметания очага - *чоруб*. Тесто - *зувола* подносят к очагу часто не разделанное, и разделяют на «рафида» прямо у очага. Обычно, в приготовлении лепешек участвуют две женщины, одна - разделяет тесто на подушке, а вторая - прикрепляет к стенкам очага, но часто одна женщина вполне может управиться с этой работой. Однако, при разделке более мягкого теста - тонких лепешек *чаппоти* участвуют две или три женщины, одна из которых руками или скалкой разделяет тесто на деревянной доске с тремя ножками - *тахтаи нонросткуни* и, перекинув на рафида, передает второй, которая подносит к очагу, а третья занимается только испечением этих лепешек, поскольку они тут же становятся готовыми. Угли собирают в центре очага при помощи палочки - *аловков*, веником сметают пыль от угара со стенок очага, затем сбрызгивают стены очага соленой водой - *намакоб*. Завола перекидывается на рафиду - подушку, по размеру которой руками растягивают тесто до краев подушки. Затем, сделав маленькие наколы ножом или палочкой, окунают пальцы правой руки в воду - *намакоб* и мокрыми пальцами дотрагиваются в нескольких местах до краев лепешки и тут же прищлепывают ее к стенкам очага, отняв подушку, а прилипшую лепешку еще крепче руками прикрепляют к стенкам в тех местах, где она неплотно прикреплена. Для прихлопывания лепешек на правую руку надевают нарукавник - *остинча*. Стараются прихлопывать лепешки близко друг к другу, чтобы больше уместилось. После того, как лепешка немного пропечется, ее сбрызгивают холодной водой, а когда уже начинает румяниться, снова сбрызгивают водой - что придает «блеск» лепешке, и

рассыпают угольки – «алова руй мекунанд». Лепешки быстро начинают подрумяниваться и, по очереди, приподняв угол кончиком ножа или хлопком, снимают их со стен очага. После приготовления, их расстилают на дастархане до тех пор, пока они не остынут, а затем уже складывают в горку и покрывают дастарханом.

Из кислого теста в Таджикистане выпекают следующие виды лепешек:

Гирдача - круглые хлебцы размером от 50см в диаметре и больше, толщиной 1-1,5см, которые являются излюбленным видом хлеба для повседневного потребления. Чем больше выходит гирдача, тем больше гордится хозяйка, изготовившая хлеб.

Нони гавсак – (букв. «толстенький»), большие лепешки чуть толще гирдачи, выпекают в холодный период времени года или же во время обрядов, чтобы дольше сохранились мягкими.

Чаппоти - об испечении которых было указано выше, являются как повседневными хлебцами горных таджиков, так и обрядовыми. Это - тонкие лепешки размером чуть больше гирдача, выпекаются из пшеничного теста. Тесто для чаппоти делается мягче гирдачи, так как они пекутся очень быстро. В к.Курговад (Дарваз) их называют «нони дупуста» или «нони лаппа». Лепешки чаппоти характерны для горных районов Таджикистана.

Хамирфатир – лепешки, выпекаемые из простого кислого теста из пшеничной муки, размером больше «гавсак», но чуть тоньше «гирдачи». Их раскатывают скалкой на доске или на «рафида» и середину накалывают *мухпаром* или *нонпаром* - особое приспособление из перьев курицы или хвоста куропатки, связанные в пучок, в настоящее время - деревянные с железными наконечниками, производства местных мастеров. Накалывание производится как для придания красоты лепешке, так и для того, чтобы середина ее не вздувалась пузырем.

Нони чави - такие же лепешки, как и гирдача и хамирфатир, только выпекаемые из ячменной муки. Лепешки из ячменной муки очень полезны для организма, особенно для печени.

Кульча - пекутся на различные семейные торжества, в праздники, в дорогу, когда идут в гости. Это - небольшие круглые лепешки, кислое тесто для которых замешивается из пшеничной муки на молоке с добавлением топленого масла и яиц. Они выпекаются небольшие и толстые, вроде булочек, диаметром в 8-10см (Каратегин, Дарваз), в Оби-Гарме, Файзабаде - пекут диаметром 5см, в Кулябе - 15-20см в диаметре.

Кулчай арус или холхолак - к свадьбе для угощения невесты пекут также и хлебцы, но сплошь покрытые дырочками, наколотыми посредством *мухпар*. В Оби-Гарме термином *кулчай арус* называют большую толстую лепешку диаметром около 50см и весом 3кг, что называется *котурма* - хлеб из кислого теста, выпекаемый на котле без масла.

Тобасанги - самый древний вид хлебцев, выпекаемых на раскаленной каменной плите – «тоба», о котором было уже упомянуто выше. Тобасанги - (*тоба* - сковородка, *санг* - камень).

Кумоч - толстая лепешка из пресного теста, замешанного на молоке с маслом и яйцами, которую пекут в золе очага. Чисто подметают очаг, кладут на основание лепешку, укрывают котлом, листьями капусты или кожей от тыквы, или какой-нибудь другой посудой, а сверху покрывают углями, выметенными из очага.

Тагаалоби - простые лепешки (букв. «испеченные под огнем»), пекут вышеуказанным способом.

Сатри – лепешки из пшеничной муки, выпекают вышеуказанным способом.

Загора - кукурузные лепешки из кислого теста, выпекают на стенках очага, где замешивается очень крутое тесто, а лепешки делают небольшие и

довольно толстые. Иногда тесто для них ставят на молоке с добавлением масла.

Загораи арзани или нони арзан - такие же лепешки, но из просяной муки.

Нони куноки - такие же лепешки, но из муки, смолотой из итальянского проса (*кунок*). Оба вышеуказанных хлебца готовят в настоящее время очень редко, поскольку хлебцы сейчас делают в основном на пшеничной муке.

Сорта пресного теста

Сортов пресного теста очень много. О них упоминается также и в источнике XIX века Возеха. Их готовят для приготовления почетных блюд, таких как шакароб и курутоб, ширруган и других, а также, когда идут в гости.

Фатир - пресная лепешка, изготавливается из пшеничной муки, тесто заводят на воде с солью, а иногда и на молоке с маслом. Они не бывают очень большими. Их пекут в случаях, когда не хватает хлеба – лепешек из кислого теста или когда ходят в гости.

Хасфатир - большие пресные лепешки, сплошь покрытые нонпаром. Пекут при неожиданном приходе гостей, когда нет хлеба.

Нони тахмол или катмол или нони кад-кад - слоеные пресные лепешки, которые пекутся на стенках тандыра для приготовления блюд или для почетных гостей - шакароб, курутоб, ширруган. **Катмол** - такие же пресные слоеные лепешки, но только жареные в масле. Делают при приеме гостей, семейных праздниках, или когда идут в гости. Для слоения употребляют коровье топленое или сливочное масло, сливки, а также хорошо прокаленное растительное масло.

Кроме того, слоеные пресные лепешки прослаиваются толчеными грецкими орехами, луком, истолченным с солью и красным перцем, с

выжарками, полученными при перетапливании бараньего сала. Все они имеют общее название – фатир и пекутся на стенках очага, но в зависимости от прослойки называются по-разному.

Фатири чазакдор - слоеное тесто (пресное) с выжарками от сала животного.

Фатири пиездор - фатир с луком.

Фатири чавин - фатир из ячменной муки.

Кулчафатир - небольшие пресные сдобные булочки размером до 15см в диаметре и толщиной до 3см.

До 40-х годов XXв. из-за отсутствия пшеничной или ячменной муки хлеб пекли из различных заменителей - муки бобовых - нони боклаги, нони наски и др., то есть из гороха, чечевицы и шелковицы - нони тутти, и с примесью талкон - муки из сушеных спелых ягод тутовника, а также примесью из муки ревеня - чукри, торона и др.

Жареные и вареные в масле хлебные изделия

Кислое тесто из пшеничной муки, кроме того, идет для приготовления многих видов хлебных изделий, жареных и вареных на масле.

Паловгун - своеобразный толстый хлеб из крутого теста, который как пирог начиняют мукой, поджаренной в большом количестве сливок и масла, а потом жарят в котле и на масле.

Орзук или озук - род печения, называемой в других районах *бурсок*. Тесто для этого круто замешивают на молоке с прибавлением масла и яиц, а затем раскатывают его до толщины в сантиметр, сплошь накальвают, режут ромбиками и обжаривают в котле в кипящем масле. Иногда вместо накальвания нарезанные куски теста прокатывают на решете. Готовят их на праздники и особенно, в дорогу, завертывая в чаппоти, а иногда нанизывают на нитку попеременно с грецкими орехами и сушеными абрикосами.

Чалпак - или **буи** (север). Продолговатые лепешки из кислого теста, жареные в масле. Они, в основном, приготавливаются в обрядах похоронно-поминального цикла, праздники Иди Рамазан и Иди Курбан.

Чагалдак - из кислого теста с добавлением **нугул** - салата из толченой с солью и красным перцем мелко нарезанного лука, который на праздники раздают детям.

С а н б у с а

Мухлифе санбусаи пурқима дар минқор дошт,

Дар миёни ҷӯш равган нолаҳои зор дошт.

/Атъима/

Из стихотворения Абуисхока Атъима становится очевидным, что санбусу делали из жирного мяса с добавлением черного молотого перца - мурч, красного перца и зелени. Согласно источников XIXв. разновидностей санбусы было много, в том числе санбусаи гушту равган - санбуса из мяса и кусков бараньего жира, санбусаи варакин - санбуса слоеная, санбусаи кадугин - из тыквы, санбусаи алафи - санбуса из трав, которую обычно делали весной из молодых лекарственных трав (одуванчика, мяты и др.)¹²², санбусаи бичак.

Поэт Савдо упоминает **санбусаи бачак**. Она соответствует существующему в настоящее время названию санбусы из весенних трав – **санбусаи бичак**. Ее выпекают в тануре или в котле на масле¹²³. Надо отметить, что почти все блюда XIX в. существуют в современной кухне народов Средней Азии, в том числе и у таджиков. Одним из таких древних видов пищи являются пирожки - санбуса. Сейчас в таджикской кухне готовят десятки видов санбуса. В зависимости от формы и содержания они носят различные названия. Санбуса, которые выпекали в очаге, назывались

¹²² Абуисхок Атъима. Девон.С.10-11

¹²³ Савдо. Девон./Абдулкодирхочаи Савдо. Сталинабад: ТаджикГосиздат, 1959 (на тадж.яз.).

«санбусаи дегдони», которые поджаривались на масле - «бичак» или «санбусаи варакин» - слоеные санбуса. Санбусаи варакин могли готовить и в очаге.

*Медурахшид қима дар санбуса ҳамчун офтоб,
Бар мисоли равгани софи ва қандилу зичак.*

/Атъим

Санбусаи варакин. Согласно описаний автора «Кони лаззат ва хони неъмат» тесто готовят из хорошей белой муки с яйцами. Тесто раскатывается в виде чаппоти и очень тонко разрезается на куски. Каждый кусок смазывается маслом и кладутся друг на друга в несколько слоев. Потом все поджаривается на топленом масле¹²⁴. Следует отметить, что в книге не дается подробного описания слоеной санбуса. Современная слоеная санбуса - санбусаи варакин готовится с мясом и луком. Технология приготовления санбусы осталась без изменения: замешивают крутое тесто с яйцами, раскатывают тесто наподобие чаппоти очень тонко, затем тесто смазывают животным жиром или раскаленным охлажденным хлопковым маслом, и сворачивают в рулет. Рулет разрезают на кусочки, соответствующие размерам санбусы. Затем кружочки раскатывают на небольшие кружки, в вертикальном положении так, чтобы слои просматривались, и, положив немного начинки из мяса и лука, сворачивают так, чтобы получился треугольник. Выпекают в тануре, а при отсутствии его, и в духовке.

Возможно, что все виды санбуса готовили в древний период. Сейчас таджики готовят более десятка разновидностей санбусы: санбусаи гуштин - с мясом, санбусаи кадугин - с тыквой, санбусаи алафи - с травой и овощами, санбуса с картошкой, санбусаи наски - санбуса с чечевицей, санбусаи сабзиги - санбуса с морковью и др.

Мучные киселеобразные похлебки, лапша, клецки

¹²⁴Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат; Ходжиев В. Пловы. Таджикская кухня /А.Ходжиев.Душанбе,1989.С.11.

Основное место после хлебных изделий в пищевом рационе таджиков занимают всякие похлебки с добавлением кислого молока - **чакка**, лапша, клецки и.п. Нередко в них добавляют разные крупы, горох, фасоль, а также овощи, а весной и летом - дикорастущие травы. Н.Н. Ершовым записано пятьдесят рецептов таких блюд¹²⁵. Об этом отмечал для горных таджиков Вахиё этнограф Рахимов М.Р. в работе «Земледелие таджиков бассейна р.Хингоу в дореволюционный период»¹²⁶. Среди них первое место принадлежит различно заправленным супам - похлебкам, по своей консистенции похожими на кисель. Они готовятся либо путем поджаривания на масле муки, в которую потом наливают воду, молоко или пахтанья, и кладут, если полагаются, овощи, зелень и прочее, либо наоборот, сперва варят бульон, кладя в него овощи, крупы, бобовые и зелень, а потом уже заправляют суп мукой.

Часто такие похлебки называются «атолла» или «отала» (Хатлонская группа районов).

Атола

Из похлебок, приготавливаемых первым способом отмечены атола, отала, ордбирён, ордбод, оталаи зарзари и бумалок.

Один от другого отличается только своей густотой, а также количеством положенного в них масла. **Ордбод**, разведенный на молоке называется **ордбод**.

Турушак (букв. «кисленький»)- готовится вышеуказанным способом, но на пахтанье.

Вторым способом, т.е. без поджаривания муки приготавливаются:

Атолаи кочи или кочи - в кипящую воду понемногу насыпают пшеничной муки и палочкой помешивают, а когда загустеет, его выливают в

¹²⁵ Ершов Н.Н. Пища. // Таджики Каратегина и Дарваза. Душанбе, 1970. Вып. 2. С. 233

¹²⁶ Рахимов М.Р. Земледелие таджиков бассейна р.Хингоу в дореволюционный период. 221с.

блюдо и сверху заливают горячим молоком или поливают разогретым топленым маслом или сливочным маслом.

Атолаи хури или шира - отличается от предыдущего блюда тем, что пшеничную муку замешивают, как на лапшу, и потом разминают в воде, чтобы отделить крахмал - шира, и из этой воды потом варят похлебку и заправляют пахтаньем.

Атолаи шира, атолаи дастшикан, шираи хумшикан готовится из овощей и зелени, которые варят в воде и потом заправляют мукой, а если для изготовления этого блюда применяется какой-нибудь определенный (смотря по сезону) сорт съедобной травы, то и само блюдо имеет название этой травы.

Шира – мучной суп, заправленный луком, красным перцем, мятой и кислым молоком. Его давали больным, чтобы вызвать аппетит - иштихоя бикшояд.

Атолаи модел - суп из весенней травы «модел» (*Allium giganteum*) - мелко нарезанную траву варят в воде, а затем заправляют мукой, лапшой или кусочками раскатанного как для лапши, но порезанного крупными кусочками - квадратиками из пшеничного пресного теста – *туна*; иногда добавляют лук или гашнич - кинзу.

Оталаи ровшук - в Дарвазе и других горных районах готовят весной вышеуказанный суп, но вместо травы **модел** (*Allium giganteum*) кладут траву **ров** (*Ferula kokanica*).

Сиехалаф - похлебка из весенней травы сиехалаф, которая произрастает в горах Гиссарской долины. Мелко нарезав траву, ее кипятят в воде вместе с мелким рисом, иногда добавляют немного муки, и, разбавив кислым молоком-чакка, съедают, часть - раздаётся по 7-ми домам. Считается, что если съешь блюдо сиехалаф из 7-ми домов, то «очистишься» от всего «грязного». По-поверью, если человек съест блюдо сиехалаф из 7-ми домов

весной, т.е. 7 раз, то якобы, кровь человека полностью очищается от шлаков¹²⁷.

Супы с крупами

Иногда супы варят и без заправки из муки.

Нахудшурбо - суп из гороха с добавлением поджарки из лука, моркови и картофеля.

Мошоба - суп из маша с добавлением свеклы, капусты кольраби и выжарок – **чаз** из сала животного, в последние годы - и из картофеля.

Мастоба - суп из риса с прожаренным в масле луком, заправленный кислым молоком.

Дангича или гандумкуча - густой кашицеобразный суп из очищенной от шкурки полужелтой пшеницы, но в отличие от дунбулшурбо, с добавлением гороха и фасоли, и заправленный мукой, в который после готовности добавляют пахтанья и посыпают приправой из зелени. Дангича упоминается в работе Атьима¹²⁸.

Далида или далда - поджаривают отдельно пшеницу, горох и льняное семя. Пшеницу и горох растирают в муку на зернотерке, а лен толкут в ступе; все это смешиваются с небольшим количеством поджаренной в масле муки и выкладывают в посуду, а потом, по мере надобности, из этой смеси варят кисель на воде, доливают молоко и солят. В Оби - Гарме приготовляемую весной и зимой кашу из ободранной на зернотерке пшеницы, заправленную мукой и , называют далья. Иногда ее варят сначала на воде, а потом, когда пшеница сварится, доливают молоко и тогда зеленью с луком и перцем уже не заправляют.

Кашк - суп из дробленой пшеницы, в который кладут очищенные и нарезанные на куски бараньи голову, ноги и кишки, лук, морковь, гашнич,

¹²⁷Шовалиева М. Сопоставительный анализ устных и научных сведений об использовании весенних лечебных трав в пище таджиков /М.Шовалиева //Известия Таджикского национального университета.№3-5(208).2016.С.71-76.

¹²⁸ Абусхок Атьима. Девон.

красный перец и соль. Его часто готовят зимой и на Навруз - Новый Год. Он готовится с вечера до утра или в котле, или же суп закладывают в большой глиняный кувшин, замазав тестом горловину кувшина – куза, которую на всю ночь зарывают в очаг в горячей золе. Его, как уже было сказано, едят утром. На Памире его называют - **бодж**. Все вышеуказанные супы употреблялись в пищу начиная с XIV века, а возможно, и раньше¹²⁹.

Супы с клецками

Умоч - заправленные пахтаньем или молоком супы, в которые запускают мелкие клецки. Готовят так: в чашку кладут немного пшеничной, гороховой или бобовой муки, сбрызгивают соленой водой и перетирают влажную муку руками, в результате чего получаются комочки теста. Чтобы все комочки были мелкими, их просеивают через решето, а оставшиеся в решете комочки покрупнее перетирают еще раз. Пока готовят клецки, в котле варят горох и, когда он сварится, запускают клецки, кипятят до готовности и снимают котел с огня. Когда суп немного остынет, его заправляют пахтаньем, разливают по чашкам или мискам и кладут лук, толченый с красным перцем, гашником и солью, весной добавляют и мяту, а в Дарвазе – горный лук, называемый **камч**. Когда добавляют пахтанье – суп называется **умочи дуги**, а если клецки сделаны из просяной муки – **индун**. Если вместо пахтанья добавляют молоко – называется **умочи башир**, и тогда уже в него не кладут перец и зелень. Обычно такие клецки варят весной или в засуху, когда производились всякие магические действия для вызывания дождя.

Ошхой бурида - блюдо типа багро (лагман)

В разных местах Таджикистана оно называется по-разному. Основное название блюда - угро или оши угро (багро-в источниках), как его знают повсеместно в Таджикистане. В горных районах – **отала, оши бурида**

¹²⁹ Абуисхок Атъима. Девон.; Мирзоев А. Абуисхак. 148с.

(Куляб), **атола** – Каратегин, **угро** - Гиссарская долина, Бухара, Самарканд, Северный Таджикистан, в других районах - **атолаи ош, оши борик, оши бурида, оши угро**.

Согласно стихов Абуисхока Атьима это блюдо называлось **багро** и в средние века, наряду с пловом, оно являлось популярным блюдом, которое противостояло плову. Плов, конечно же, занимал главенствующее положение и был первым блюдом в те времена. Багро противился этому, и все время призывал плов на ковер для соревнования.

*Багро чу ин ҳадиси парешон аз ӯ шунид,
Девона шуд ба хешу гиребон ҳамедарид.
Нофаиш фурӯ бурид аз ин захми риштавор,
Тегаиш ба устухон зи ҳасад гӯйё расид.
Бигуфто «Манам хувони багро корд,
Ки аз ҳайбатам дунба шуд хурдмард.
Маро лашкари ордина баче аст,
Ки имрӯз дар косаи харкасе аст.
Музаффар шуд аз тарси ман рӯи зард,
Аз отаиш асал дар дахон доя кард.
Магар каля боз истод зи ҷӯиш,
Ки хоҳад хироч аз ман он зардгӯиш.
Табар зи кафча /качгир/ чу боло барам.
Ганҷин музаффар чу гино барам.*

Следует отметить, что угро готовится на бульоне, где есть мясо, масло, поджарка, в то время как блюдо-оши бурида, отала, оши борик - без масла, на водяном растворе из гороха, зеленого лука, свеклы или свекольных листьев, капусты кольраби, травы гашнич, укропа, мяты, красного перца, который предварительно кипятят до готовности. После этого отваривают в

растворе лапшу. Второе блюдо готовится без мяса и едят его с добавлением пахтанья – **дуг**, особенно в летний период времени. Его предпочитает есть большей частью население горных районов Таджикистана.

Тесто для лапши - угро замешивается довольно круто на воде с солью, иногда добавляют одно - два яйца, а затем, закрыв крышкой или полотенцем, дают ему полежать некоторое время, после чего раскатывают на узкой длинной доске - **тахтаи ош** или **оштахт** посредством длинной, тонкой скалки - **тири ош, тирак, ошгалтак**; тесто немного подсушивают, складывают гармошкой и режут на этой же доске большим саблевидным, немного изогнутым на конце ножом - **ошбур**. Нарезав тонко лапшу, ее посыпают мукой, поднимают с доски таким образом, что лапша образует пучок тонких волокон, и обжимают рукой, чтобы мука пристала к нитям, чтобы они не слиплись. После этого лапшу запускают в котел таким же пучком. Когда она сварится, котел снимают с очага, дают лапше немного остыть и, заправив пахтаньем, разливают по чашкам или блюдам и посыпают приправой из зелени.

«**Оши банди чома**» - «лапша наподобие тесемок халата» - нарезается крупными кусками, наподобие нитей, шириной до 1 см и длиной 10-15 см. Лапшу выкладывают на блюдо и заправляют мелко нарезанной зеленью, а потом уже едят и сам суп.

Оши гела или оши руи – в лапшу кладут мясные фрикадельки - **гела** и суп заправляют маслом и жареным горным луком.

Оши тупа - суп заправляют тестом для лапши, нарезанным крупными кусками. В Дарвазе в него добавляют сушеный урюк и лук. Тесто иногда не режут, а рвут руками, так как считают, что если лапшу резать ножом, то пища приобретает «холодящее» свойство.

Кисели из муки и крахмала

Тархавло, халвои тар или халвои шир - самое употребительное повседневное и ритуальное блюдо (больше используют в похоронно –

поминальной обрядности). Для этого пшеничную муку поджаривают в топленом или хлопковом масле, разводят водой или молоком и кипятят до тех пор, пока над массой не выступит масло, добавляют туда же воду- **кандоб** (сладкая вода), кладут муку и размешивают до получения однообразной массы, после чего выливают в раскаленное в котле масло, размешивают и кипятят.

Ордбод - в кипящее молоко засыпают немного муки, размешивают и варят до тех пор, пока не загустеет.

Нашоиста - весной обычно из пшеницы делают крахмал и потом варят из него молочный кисель. Для получения крахмала пшеницу вымачивают несколько дней в воде, потом толкут в ступке и крахмал отстаивают в воде, сушат и расходуют по мере надобности. Сваренный кисель выкладывают на блюдо и поливают растопленным сливочным или топленым маслом. Пища считается повседневной, ею кормят маленьких детей, а также применяют при расстройствах желудка для детей и взрослых.

Зирикоб или руич -кисель. Для его приготовления берут немного меньше одной пиалки пшеничной муки и пиалу топленого масла, поджаривают в нем муку и варят густой кисель, который в качестве закрепительного дают роженице или невесте во время свадьбы.

Каши

Ширшула или шулаи башир - готовят таким же образом, но она более жидкая. Подают в **коса** - глубоких чашах и едят ложкой.

Шула - шавля. Очень древнее блюдо, которое упоминается Атьимом, считается в поэме как бы «помощником» плова, называемого в ней Музаъфар. Употребляется как повседневная пища. В нее кладут лук, морковь, мясо, масло и рис. В горных районах готовят ее более жидкой и подают с зеленью в **коса**. На севере, в Бухаре и Самарканде - шавля более густая, подают в больших блюдах - **тавок**.

Сук - каша из пшена. Просо обдирают на обычной водяной мельнице и обрушивают в деревянной ступке ручным способом и отсеивают от шелухи. При приготовлении из него каши сначала поджаривают лук на масле, а иногда немного мяса, заливают водой, кладут красный перец и морковь, после чего запускают промытое пшено и варят, как рисовую кашу - шавля.

Суки башир или куноки башир - такая же приблизительно каша, то есть пшеную кашу варят без овощей и перца, на воде и затем заливают молоком.

2.2. Мясо и мясные блюда

Виды мяса, употребляемые таджиками и заготовка его впрок

Мясо составляет существенную часть пищевого рациона населения Таджикистана. Из разных видов мяса повсеместно предпочитается баранина. «Гуспанд моли бихишт аст, фариштаи бихишт аст» («Овца – это райское животное, это ангел рая») - говорили в старину таджики. Говядина также употребляется всеми. Козлятина в горных районах употребляется в довольно большом количестве, однако ее едят не все: считается, что козлятина обладает «холодящим» свойством и поэтому людям с «холодным» темпераментом не особенно рекомендуется. Конину и верблюжатину местное население употребляет в пищу чрезвычайно редко, больше в лечебных целях, так как этим двум видам мяса приписываются особые «горячительные» свойства.

Куриное мясо едят реже говяжьего или другого мяса, хотя кур разводят повсеместно. Зарезанных кур не ощипывают, а перья с них снимают вместе со шкуркой. Голова и ноги, как правило, в пищу не идут и считаются «харом» - «нечистыми», так как куры постоянно роются в нечистых местах. Перед тем, как резать курицу или петуха, их иногда привязывают за ногу и «для очищения» держат без пищи сутки и больше, после чего режут. Куриные яйца употребляют в пищу часто, причем существует много способов их приготовления.

Тухми обпаз – отваренные в воде яйца, едят на завтрак.

Тухмбирен – жареные на сливочном или топленом масле яйца, употребляются повседневно и, часто, для рожениц.

Тухмбарак – пельмени из яиц. Очень древнее блюдо.

Тухмпиеба – суп с поджаркой, вместо мяса кладут яйца.

Из курицы готовят следующие блюда:

Мургшурбо – мясной бульон из курицы, готовят с поджаркой, так и без поджарки, с добавлением моркови, лука, картошки, перца.

Мургпалов – плов из курицы или петуха, считается изысканным блюдом. Курицу во время стадии закладки риса убирают из казана, поскольку может развариться.

Сихкабоби мурги - (наст. «табака») - жарят на углях целыми, но распластанными и надетыми на веретел, вернее не большую вилку, сделанную из ветки какого-либо дерева, а в настоящее время – железную.

Мургбирен - жареные в масле куры, подают на стол гостям, жарят их с картошкой.

Употребляют в пищу и мясо диких козлов - нахчир, каменных куропаток – кабг, горных индеек - уларов (мурги хилол или кабги дари), уток – мургоби или урдак, изредка перепелок – бидона или кабги реза. Из дичи обычно варят суп - шурбо, очень редко дичь жарят, а из мяса куропаток и голубей делают плов - **кабгпалов**.

Из рыбы в пищу употребляют только форель - гульмохи и маринку - ширмохи. Рыбу едят редко и только в жареном виде. В горных районах - верховья р. Хингоу очищенную мелкую форель, надев на палочки, жарят на углях, как шашлык. Рыбу пекут и на стенках очага, как хлебные лепешки, или на плоских камнях. Рыба считалась «лукмай халол» – «чистым куском» (как и мясо дикого козла) и в течение сорока дней сохраняла человека, якобы, ритуально чистым. Поэтому рекомендовалось время от времени есть рыбу. Представление населения о наиболее желательной пище характеризует следующая поговорка: «Гушти мохи - мох-мох, гушти гови - гох-гох, нони

гандуму гушти гуспанд - хар пагох» , то есть «Рыбу - раз в месяц, говядину - иногда, а пшеничный хлеб и баранину -каждое утро»¹³⁰.

В высокогорных районах мясо впрок заготавливают очень редко, поскольку холодные зимы дают возможность хранить мясо в свежем виде (Памир, Дарваз, Каратегин, Матча, Айни). В других районах приходится заготавливать его впрок, главным образом, мясо баранины и говядины.

Кайла или кавурма - нарезанное небольшими кусками мясо, крепко посолив, жарят в сале до полной готовности, выкладывают на большие блюда, остужают, складывают в глиняные кувшины для воды - **куза** или корчаги для пахтанья и масла - **хум**, и заливают оставшимся в котле после прожарки жиром. В настоящее время с этой целью используют жестяные, эмалированные и ли алюминиевые вёдра, бидоны и т.п. Если предназначается для длительного хранения, то, предварительно выбирают кости и заливают жиром только мясо.

Вяленое мясо - «кок» - мясо разрезали на тонкие куски, солили, кости разбивали, чтобы мозг тоже просолился и вывешивали на доступном ветру месте, где мясо быстро покрывалось сверху тонкой корочкой, а соль предохраняла ее от порчи, от мух, ос, шмелей. Провяленное мясо складывали в мешок и держали в кладовой или же развешивали там же связками по стенкам. Этот способ применяли летом.

Зимой мясо солили в глиняных кувшинах. Летом, также иногда солили и ставят в **чахлак** - углубление в полу дома, служащее зимой для отопления.

Хомшурбо - сырое мясо заливают водой, кладут лук и варят до готовности. Иногда, кроме лука, кладут намоченный заранее горох и фасоль, а сейчас и картофель, морковь, иногда и помидоры. Чтобы придать хороший запах, добавляют **зира** - тмин.

¹³⁰ Ершов Н.Н. Пища.С.237

Пухташурбо или **шурбо** - сначала поджаривают мясо с луком на небольшом количестве жира, а потом доливают водой, кладут красный перец, иногда кориандр, сейчас и болгарский перец.

Гушти обпаз - большое количество сваренного в хомшурбо мяса вынимают и едят в холодном виде, что и было отмечено в источниках, указанных выше¹³¹.

К е б а б ы

Шоҳи ҳама неъматҳо султони кабоб омад,

К-аз дунбаи ӯ нон дорад ҳам тахту, ҳам тоҷе.

/Атъима/

Нет сомнения, что самое древнее блюдо людей первобытного общества было жареное мясо – кебаб или **кабаб**. Геродот, автор V в. н.э., о персах пишет следующее: самым большим праздником у персов – иранцев признается день рождения человека. В этот день они считают нужным устраивать обильное, чем в другие дни угощение. Богатые люди подают на стол целиком жареного в печи быка, коня, верблюда и др. То, о чем пишет Геродот – это **кабоби танури**, который был тогда очень популярен на царских приемах, приемах гостей, туях и т.п. На царские столы подавались три разновидности кебабов целой тушей животного: 1- **кабоби танури** - кебабы, готовящиеся в очаге (танур), о котором пишет Геродот, 2- **кабоби танурии гушту нуст** – кебабы, готовящиеся вместе со шкуркой, 3- **муча кабоби танури** – когда туша целиком зарывается в очаг. Поскольку туша состоит из 9 основных частей - **муча**, то так его и называют. Все указанные части туши животного в настоящее время готовят отдельно: ножки, грудинку, хвост, таз, шею, и подают на стол по желанию клиента.

¹³¹ Абуисхок Атъима. Девон.

Кабоби танури-кебабы, готовящиеся в тандыре.

Кабоби танурии гушту пуст - Запекали целиком выпотрошенную баранью тушу в коже, шерсть с которой предварительно счищали ножом после отпаливания на костре. Для этого жар в хорошо натопленном очаге сгребали в одну сторону, на большой таз клали тушу, а верх и боковое отверстие очага плотно закрывали деревянными крышками, поверх которых настилали плотную ткань, чтобы очаг не выстывал. Через три - четыре часа мясо хорошо упревало и его ели, отрезая от туши кусками.

Мучакабоби танури - готовят почти все таджики. Кладут нарезанное кусками мясо в какой -нибудь сосуд, предпочтительно глиняный, добавляют жир, красный и черный перец, солят, плотно закрывают, иногда даже крышку замазывают тестом и на ночь сосуд зарывают в жар очага.

Кулчакабоб - из нарубленного вместе с луком и красным перцем мяса делают котлеты, которые пекут, прилепляя их к стенкам раскаленного очага. Иногда мясо для этого блюда не рубят, а разбивают на плоском камне другим камнем.

Все указанные выше виды кебабов относятся в разновидности **тануркабоб** или **кабоби танури**.

Товакабоб - кебабы, готовящиеся в котле

Другой разновидностью являются **товакабоб** – кебаб, готовящийся в котле или **гуштбирён** - жареное в масле мясо. Они являются очень распространенными видами повседневного блюда у таджиков. Популярно и в гостевой трапезе – может заменить плов.

Гуштбирён - жареное мясо. В источниках это блюдо называется **товакабоб** - кебаб, готовящейся в котле. Мясо нарезанное небольшими кусочками, предпочтительно баранина, жарится в раскаленном жире, потом солят и добавляют туда много мелко нарезанного лука и красного перца. Когда лук подрумянится, кушанье выкладывают на блюдо.

Кавардак или жарков готовится как и вышеуказанное блюдо, только в конце закладывается мелко нарезанный картофель, помидоры добавляют воды и тушат до готовности.

Кабоби Иброхимия или просто **Иброхимия**. Баранину нарезают кусками, добавляют нужное количество репчатого лука, соли и кипятят в воде снимая пену. Потом жарят его на топленом масле или бараньем жире до румяного цвета. Туда добавляют различные ароматные травы, приправы - зира, перец, кинзу и др., доливают воды и тушат до готовности. Когда все испечется, кладут миндаль, зеленый виноград, уксус и немного кипятят. Едят с лепешкой и разбавленным в воде кислым молоком - *чалов*¹³².

В настоящее время данное блюдо отмечено нами для таджиков Бухары.

Иброхимия готовят и из мяса курицы, из куропаток, из говядины. Мясо для этого блюда должно быть молодым и жирным.

Следует отметить, что к блюдам типа кебаб всегда полагалось подавать салаты – **очорхо**, зелень в большом количестве и обязательно кислое молоко-чакка, пахтанье – чургот, лимон и др.

Сихкебабы – кебабы, готовящиеся на веретеле

Сихкебабы – этот способ жарения мяса на веретеле, называемом термином *сих*. Он, по-видимому, издавна был известен населению, судя по приготовлению таким образом кур, рыбы и мяса.

Сихкабоб – обычно готовили в поле, в дни Навруза, Мехргана, за городом, на охоте, особенно царской (в древние времена), жарили на палках целого дикого козла, козу, архара, в том числе и вышеуказанные рыбу и кур, то есть это те кебабы, о которых пишет Геродот.

Тикакабоб или шашлик – в источниках его называют *тика кабоб*, но способ приготовления такой же, как и шашлыка. Его готовят в домашних условиях. Это блюдо популярно во многих странах мира, особенно в Средней Азии, на Кавказе, Иране, Афганистане и России.

¹³² Абуисхок Атъима. Девон.С.21;Мирзоев А. Абуисхок.148с.

Возех пишет, что для кебаба нужно жареное мясо без костей, его заправляют солью, уксусом, специями и тушат до готовности. Затем называют на **сих** – палочки и обжаривают на углях или огне, т.е. маринуют уксусом.

*Шархи сихак чи бигуям, ки зи буи хуши у,
Ман шуда масту нашастаст кабоби хушер.*

/Атъима/

Сихакабоб - палочный кебоб очень разнообразен. В основном, для кебаба используют мясо преимущественно молодой говядины или баранины без костей. Используют также и птицу, мясо диких животных, рыбу. В домашних условиях мясо жареное обрабатывают, заправляют солью, уксусом, специями и маринуют.

Дамкабобы. В источниках эти кабобы называется **калия кабобы**. **Калия** – переводится на современный таджикский язык, как отбивное мясо. Однако в современном понятии среди таджиков под словом «калия» понимают «мясо, нарезанное кусками». Такое же толкование и в других словарях, за исключением «Фарханги забони тоҷики» - отбивное мясо. В настоящее время у таджиков их знают и как **калия**, и как **дамлама**.

Блюда из калия всегда ценились в народе:

*Магар фаршитаи раҳмат даромад аз дари мо,
Ки шуд биҳишт барин кулбаи муҳаккари мо.*

/Атъима, с.98/

*Если в наш скромный дом входит ангел калия ,
То он станет раем земным.*

Калия сугди - блюдо согдийское. Берут кусок нарезанного мяса, жарят в масле, доводят его до готовности. Затем туда добавляют вареные яйца целиком, горох вареный, различные ароматные травы - специи, наливают немного воды, тушат и доводят до готовности. Из источников вытекает, что это блюдо является согдийским, поэтому среди современных таджиков

сохранились десятки видов этого блюда. Так, в Педжикентском, Айнинском районах, Ура-Тюбе, среди самаркандских таджиков нами зарегистрированы несколько видов дамлама или калия: дамлама, дамламаи дунбаги - из бараньего жира, дамламаи гуспанди - из баранины, дамлама аз гушти гов – говяжье, дамламаи пиёзи - мясо с луком, биринчи - из мяса и риса, калия-кабоб, калиябирён, мастоб – жаренное мясо с небольшим количеством риса, шишчигара (дилучигарбирён) - жареная печень, легкие и почки, кабоби боимчон – мясо жареное с баклажанами, пухтачуш – варят в своем соке с луком и др. Все виды дамлама или калия заканчиваются выпаркой блюда, для чего применяют дастархан – *ошдамкунак*.

Другие мясные блюда

С древних времен таджики могли обрабатывать ножки, голову и внутренности животного на огне и готовить из них деликатесы. Прежде, чем перейти к указанному выше вопросу, надо подчеркнуть, что у таджиков ценилось отварное мясо – *яхни*.

Яхни - отваренное мясо. Готовят его в супе, куда кладут большое число специй, лук и большое количество мяса, а перед подачей - морковь и чеснок, ставят на время в холодное место. Мелко нарезав, едят с солью или же заранее солят в супе. Возех отмечает, что оно должно быть из мяса молодого барашка, гороха, перца и других специй¹³³.

Каллапоча - суп из головы и ножек животного. Варят очень долго, иногда на ночь до утра. Затем добавляют лук, специи, горох.

Иногда называют его и холодец. Употребляют как повседневно, так и на свадьбах и туях, как одно из блюд.

Хасибы-колбасы

Хасибы - колбасы очень любимы таджиками, но приготовление блюд из хасибов имеет свои тонкости, и не всякая хозяйка может их приготовить. Приготовление его передается по наследству - от бабушки внукам и требует

¹³³ Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат.С.29

искусства кулинара, хотя обработку кишок животного умеет делать любая женщина.

Хасиб-блюдо типа колбасы.

Лакон–хасиб - кишки баранины обрабатывают и наполняют мелко нарезанной печенью и разными приправами.

Аз наси дев давон чу кудак,

Руди май асту залибиёву лакон.

/Носири Хисрав/

Эти строки поэта XIV в. свидетельствуют о том, что хасиб - лакон был популярен еще в X-XI вв. Его готовят и сейчас.

Зенноч - хасиб из бараньих кишок, наполненных мелко нарезанным мясом, салом, печенью и пряностями.

Гози-хасиб из бараньих кишок, наполненных мясом, рисом и пряностями.

Ширдон - также как и хасиб, указанный выше, но без жира.

Гози асп - называют иногда и *казий*. Блюдо из лошадиных кишок, начиненных мясом, рисом, горохом и различными пряностями.

Есть много видов, которые различаются составом: *кадак, мабор, заноч, сохту - хасиб согдийский, сохту и морсохту*.

Сохту и морсохту - похожи на копченые колбасы современного производства. Они пересаливались и поджаривались на масле, и не портились в течение многих дней. Сохту, морсохту – это блюдо согдийцев, а как известно, они были торговцами. Торговцы совершали многомесячные путешествия в страны Дальнего и Ближнего Востока, Индию и другие места, поэтому в дорогу они брали именно такие виды колбас, мясо и другие сухофрукты, наподобие изюма - кишмиш, сушеного урюка - гулинга, лепешки, талкон, танира.

Технология древнего и средневекового приготовления *хасиба*, по-видимому, была близка современному таджикскому хасибу.

Мучные кушанья в сочетании с мясом

Хайвохайла - горные районы Припамирья и Каратегин. Похожа на похлебку - кисель наподобие Кулябского калябата, но добавляют мелко нарезанное баранье мясо и сало. При подаче к столу кушанье заливают маслом.

Тушбера - пельмени очень популярны в таджикской кухне. Способ приготовления похож на способ приготовления *манту*. Для этого замешивают крутое тесто из муки высшего сорта, с добавлением одного-двух яиц, соли и воды. Разбирают на несколько шариков - зувола, и, дав отстояться, раскатывают очень тонко, нарезав квадратиками размером 5x5 см, в середину кладут начинку из мелко нарезанного мяса и лука, придают им форму пельменей – тушбера таджикский с ушками. Подают на стол со сметаной или чаккой. Сейчас готовят много видов пельменей: тушбера с мясом, тушбера с тыквой, тушбера с яйцами - тухмбарак, тушбера с травами, тушбера с овощами.

Тушберабирён-поджаривают сразу же в масле с мясом или травами. Готовят на праздники, у самаркандских таджиков на свадьбу; также отваривают в воде, обжаривают в масле, добавляют бульон и тушат. При подаче поливают уксусом и добавляют зелень.

Баракшурбо или тушберашурбо - готовят бульон на масле и в конце, перед приготовлением кладут в бульон пельмени, которые подают в супе каждому в отдельности в косе, заправив чаккой или сметаной с зеленью.

Манту - сейчас манту у таджиков является любимым блюдом. В книге «Этнография питания» говорится, что манту является китайским блюдом (кит. **маньтоу**) - пирожки из пшеничной муки с начинкой из молока, нарубленной баранины с добавлением жира, лука, моркови, специй, приготовленные на пару¹³⁴. Возможно, что манту – блюдо китайского происхождения и таджики, которые с древнейших времен жили в районе

¹³⁴ Этнография питания народов Зарубежной Азии. М., 1981. С.133.

Синциана (Кашгара, Хумана, Турфона) и являлись местными жителями этого региона, в результате контакта с китайцами заимствовали *манту* и *лагман* (кит. *лянь мянь*) у них. У Абуисхока Атъима тоже есть стихотворение, посвященное манту, где говорится:

*Дил гаит зи чон кабоби манту,
Шуд хонаи дил хароби манту.
Ҳар ош ба об метавон пухт,
Лекин арақ аст оби манту.
Ин турфа, ки ҳафт хона дорад,
Бар оби равон ҳубоби манту .
Шуд мағриби чаими мо мунаввар,
Аз киблаи офтоби манту.
Чун ҳалкаи дил ҳазор ҳикмат,
Дорад ба миён чаноби манту.
Чун гундахурон ба рӯи коранд,
Бар қима фикан ниқоби манту.
Буисҳок, сифат касе нагӯянд,
Як байт чунин зи боби манту.*

/Атъима, с.60/

В настоящее время в таджикской кухне ассортимент манту большой. Например, готовят манту кадуги - манту с тыквой, манту картошкаги-манту с картошкой, манту биринчи- манту с рисом, манту с машем, манту с луком и болгарским перцем и другим овощами, манту алафи – манту с весенними травами, манту с рыбой и т.п. Сейчас известно и *ханума* – манту типа рулета, где приправа заворачивается в рулет. Манту готовится на пару в мантушницах.

Возех отмечает очень популярный вид манту, известный в то время - *Чони амма*.

Манту Чони амма. Блюдо приготавливают из мелконарезанного куриного мяса с различными приправами, подобно фаршу. Тесто раскатывают на круглые тонкие лепешки, в середине укладывают куриный фарш, и защипывают края, придавая изделию круглую форму. Потом обжаривают в масле, и перед подачей на стол засыпают сахарной пудрой с душистым¹³⁵. Это блюдо похоже на современные пирожки и чебуреки.

2.3. Плов – национальное блюдо таджиков. Другая пища из риса

Плов является блюдом народов Средней Азии, особенно таджиков и узбеков. Оба народа называют его своим национальным блюдом¹³⁶.

Таджикские поэты посвятили ему немало строк, которые свидетельствуют о популярности этого блюда в таджикской кухне.

Таджикский поэт XIV в. Абуисхак Атьима написал специальный дастан – поэму о том, как плов стал царем блюд. Он говорит о плове, имея в виду плов с шафраном, что никакая пища не может сравниться с пловом (желтым рисом), никакой напиток не может быть приравнен обычной холодной воде или же лучшее блюдо на скатерти *хон* (дастархан) это блюдо плов, которое он называет правителем «султаном»:

Хеч неъмат чун биринчи зард нест,

Хеч шарбат хамчу оби сард нест.

или

Зи ҳар неъмат, ки бар хон офариданд,

Биринчи зард¹³⁷ султон офаридан.

¹³⁵Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат. С.33.

¹³⁶Люшкевич Ф.Д. Некоторые особенности пищи у таджиков – язычного населения Бухарской и Кашка-Дарьинской областей. Ч.1; Махмудов К. Узбекский плов /К.Махмудов. Ташкент,1979; Сборник рецептур таджикских национальных блюд и кулинарных изделий. Душанбе,1986.224с.;

Ходжиев В. Пловы. Таджикская кухня. Душанбе,1989; Шаниязов К. О традиционной пище узбеков /К.Шаниязов //Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент,1972.160с.

¹³⁷ Биринчи зард - плов с шафраном

*Чу хотуни Музаъфар сартиҳи буд,
Зи баҳраи меъчари нон офаридан.*

Савдо, поэт XIXв. так говорит о плове:

*Ёди он шаб, ки палов хилвати дил оин кард,
Нони гарм омаду рухсораи худ рангин кард.*

/Савдо, с.98/

В первой строке поэт говорит, что когда он ест досыта плов, то забывает обо всем, даже о своем веровании.

*Умр бо он, ки надидааст палов дар хона,
Ҳаст дар пеши вай авсофи палав афсона.*

/Савдо, с.98/

Следует отметить, что тот, кто не ел плов настоящий, тот не поймет, и в будущем не будет понимать всего того, что говорят о плове и его вкусах. Ему все покажется сказкой.

Поэтому несколько слов об истории плова. Как известно, рис доместцирован в Индии несколько тысячелетий тому назад, отсюда распространился на другие части Азиатского континента. Вышеупомянутые народы с древнейших времен занимались земледелием, и рис, как влаголюбивое, водолюбивое растение мог уживаться и размножаться в сельском хозяйстве предков таджиков – арийцев очень давно. Однако письменных данных об этом нет. Как было отмечено выше, археологические находки в Мерве и данные китайских источников о рисоводстве в Парфии относятся к парфянскому периоду, то есть ко II в. до н.э. Нет сомнения, что с появлением риса появились блюда из этого важного для организма человека зерна. Рис растет в воде в специально для него подготовленных мелких искусственных водоемах, которые по-таджикски называются «палоб». Возможно, слово палов происходит от этого «палоба». Слово «об» – вода на

древнем таджикском языке называлась «ов», и сейчас горные таджики: дарвазцы, кулябцы и другие говорят вместо слова «об» – «ов».

Известно, что у риса есть шкурка, которая называется «*шоли*». Слово «*шоли*» происходит от таджикского слова «*шола*», то есть тонкая соломенная шкурка. Само слово «*палов*» в литературе появляется в XIV в., однако, и до этого упоминаются блюда из риса. Так, в Хв. Абуали ибн Сино называет рис и густые каши из риса хорошим, очень полезным для больных желудочным расстройством и тощих людей, блюдом¹³⁸. Абумансур Муваффах в своей книге «Хакоик-ул адвид» о рисе (гурунч) пишет также как о калорийной пище для людей, которые страдают расстройством желудка. Из этого следует, что блюда типа ширбиринч – молочная рисовая каша, шавля и плов (палов) существовали в IX-Хвв.н.э., а возможно и раньше у таджиков.

В частности, в книге «Сурат ва сирати ибн Сино» – «Рассказы об Абуали ибн Сино» говорится, что он, Авиценна, во время своего бегства в одном месте встретил табиба, который говорил с больной женщиной, заболевшей от мургпалава – плова из курицы¹³⁹. Однако, мы не знаем, легенда ли это и когда сочинена, возможно, что она относится к эпохе Абуали ибн Сино, возможно нет.

Побывавший в 1403-1406гг. де Клавихо, посол Испании в Самарканде на приеме Темура пишет о том, что среди многочисленных блюд было много жареной конины, вареной и жареной баранины, солений и много риса, приготовленного разными способами по обычаю¹⁴⁰. Нет сомнения, что среди рисовых блюд было много сортов плова, ширбиринч, шула – биринчкаля¹⁴¹ и другие.

¹³⁸ Абу Али ибн Сино / Авиценна/. Канон врачебной науки. Кн.1;Абу Али ибн Сино.Трактат о гигиене. Избранные произведения.

¹³⁹ Сурат ва сирати Ибни Сино. /Сост. Алимардонов А., Додалишоев Д. Душанбе,1980.С.90

¹⁴⁰ Клавихо Руи Гонзалес. Дневник путешествия ко двору Темура в Самарканд. С.114

¹⁴¹ Биринчкалия – иногда подразумевается плов.

К.Махмудов в книге «Узбекский плов» пишет, что «название блюда «палов ош» состоит из начальных букв всех продуктов, входящих в его состав: П-пиез-лук, А-аез-морковь, Л-лахм-мясо, О-оливо-жир, В-вет-соль, О-об-вода и Ш –шалы-рис¹⁴².

Отметим, что это толкование – предположение автора, а не научное доказательство того, что плов является узбекским блюдом. Надо отметить, что плов распространен среди многих народов Центрального и Ближнего Востока, а также и Кавказа. Для того, чтобы выяснить, какой народ является изобретателем этого блюда, мы обратимся к материалам и фактам. В книге «Этнография питания народов зарубежной Азии» говорится о том, с каким большим почтением народы Передней Азии относятся к рису. Считается, что на каждом зерне риса написано «он бог», и, поэтому, не следует бросать рис под ноги. Рис является самым любимым продуктом питания и используется часто для приготовления праздничных блюд. Отварной рис подают с различными приправами (рыбными, мясными, овощными), чаще в виде «хораиш». Слово «хораиш» – правильно «хуриш» является таджикско-персидским и происходит от слова «хурдан» – кушать, «хуриш» - (приправа).

Блюдо из риса называется «палав» (палов) – «смешанное блюдо», в зависимости от того, варится рис вместе с приправой или он подается отдельно¹⁴³.

У курдов существует два варианта приготовления плова – *плау*: первый – варка риса в заранее вскипяченной подсоленной воде, когда кипящую воду сливают, к процеженному рису добавляют разогретое на сковороде сливочное масло. Второй – варится рис, залитый холодной подсоленной водой с маслом. В рис добавляют пасту - соус из протертых помидоров и гранат. К плову, каким бы способом его не готовили, отдельно отваривают мясо и курицу, отдельно готовят также подливу с мясом,

¹⁴² Махмудов К. Узбекский плов.С.9.

¹⁴³ Этнография питания народов Зарубежной Азии . С.25.

чесноком и луком¹⁴⁴. Совершенно справедливо мнение о том, что население Пакистана и Северной Индии познакомились с пловом, когда эти районы были завоеваны мусульманами Средней Азии. У них *пулао* (плов) - мясо, сваренное с рисом. Обычно его приготавливают из баранины, но бывает плов куриный, рыбный, овощной, морковный и гороховый. Неизменным компонентом плова остается рис с различными специями и приправами. Есть такой способ приготовления плова, когда рис обжаривают в топленом или растительном масле, а затем тушат в мясном бульоне или в воде, заправив специями. Мясо или другие компоненты плова соединяются с рисом перед подачей на стол. Есть *бирени* (слово «бирен» тоже таджикско-персидское, означает «жарить») – более жирная разновидность плова. Главное его отличие от вышеназванных разновидностей плова в том, что рис и мясо готовят вначале отдельно до полуготовности, затем укладывают слоями в котле и оставляют на огне до полной готовности. Перед подачей на стол в кушанье кладут орехи, кишмиш, поджаренный лук¹⁴⁵. Из вышеприведенного становится очевидным, что слово «*плов*» на всех языках Центральной и Передней Азии употребляется как блюдо. Однако таджикский плов отличается от всех вышеназванных пловов. Туркмен Бердыев М.С, исследуя происхождение и распространение плова пишет, что «исторически сложились два принципиально различных типа плова, отличающихся по способу приготовления и соединения входящих в это блюдо продуктов. Первый мы привели выше. Второй тип плова, который локализуется в Средней Азии, готовится путем последовательной закладки и тепловой обработки масла, мяса, овощей, риса в одном котле»¹⁴⁶.

Географию распространения этого вида приготовления отмечал в середине прошлого столетия венгерский путешественник А.Вамбери. Он пишет, что туркестанец всякого сословия ест каждый день плов, который,

¹⁴⁴ Указ.соч. С.21.

¹⁴⁵ Этнография питания народов Зарубежной Азии.С.54.

¹⁴⁶ Бердыев М.С. Происхождение и распространение плова.С.151.

однако, не представляет, как в Персии и Турции, легкое рисовое блюдо, это смесь мяса и овощей. Вместо того, чтобы отваривать рис, зелень и мясо отдельно и есть особым блюдом, они приготавливают все в одном сосуде и употребляют в виде сборного кушания¹⁴⁷. А. Вамбери изучал ареал распространения плова и пришел к справедливому мнению, что блюдо происходит из туранского региона и оттуда оно перешло к авганам, которые называют его «узбекским пилавом», а от него оно в свою очередь, перешло к персам, называющим его «авганским пилавом»¹⁴⁸. В другой работе А.Вамбери отмечает, что «если я не ошибусь, то плов происходит из Средней Азии. Афганцы, к которым он перешел прежде всего, называют это блюдо «эцбег». Приготовление этого кушания переняли от афганцев персы и называли «кабули»¹⁴⁹. Надо отметить, что таджикский среднеазиатский плов в Кабуле еще называется «кобили бухори», т.е. распространителями современного кабульского плова были таджики из Бухары. Савдо упоминает о плове «кобили»¹⁵⁰.

А.Вамбери, анализируя географию распространения плова и его смысловое значение, пишет, что «все-таки, очевидно, что последний слог в слове «пилов» персидский и значит вода, почему и должно полагать, что кушанье это иранского происхождения¹⁵¹. Таким образом, венгерский исследователь правильно отметил, что плов происходит не из Западного Ирана, а из Средней Азии - Восточного Ирана. Слово «плов» в его различных лингвистико-орфографических вариантах является словом таджикского происхождения.

С мнением А.Вамбери согласен туркмен М.С.Бердыев. Он, исследуя географию плова пишет, что «учитывая четкое и устойчивое ареальное

¹⁴⁷ Вамбери А. Пища и напитки, которые мне случилось видеть на магометанском Востоке. С.231

¹⁴⁸ Бердыев М.С. Происхождение и распространение плова. С.81.

¹⁴⁹ Вамбери А. Пища и напитки. С.231.

¹⁵⁰ Савдо. Девон. С.120

разграничение «откидных» и «неоткидных» типов плова следует, видимо, говорить о двух центрах происхождения и первоначального «окультуривования» плова. Это – Иран и Средняя Азия, точнее, Среднеазиатское междуречье. Что же касается этнических истоков плова, то его, действительно, надо искать в среде ираноязычных народов этого региона. Это может быть подтверждено следующими этническими и ареальными особенностями в традиции приготовления и потребления плова¹⁵².

А.Вамбери и М.С.Бердыев правильно определили, что название слова плова – «палов» таджикского происхождения. Название шумовки – *кафгир* (тадж.), *кангир* (узб.), *кенгир* (туркм.) необходимый инструмент для приготовления плова, тоже таджикское.

Первая стадия: мясоовощная заготовка – *зирбак* (тадж.), *зирвок* (узб.), вторая стадия, когда закладывается рис и заливается водой – *обруган* (тадж.). Когда выкипает вода, начинается первая стадия выдержки блюда на пару – *хомдам* (тадж.), вторая стадия – *пухтадам* (тадж.), то есть весь процесс приготовления плова со всей терминологией является таджикским. М.С.Бердыев считает, что подобной терминологии нет у других народов Средней Азии¹⁵³. Таким образом, проведенный выше сравнительно-исторический анализ приготовления и распространения плова позволяет заключить, что это блюдо возникло на почве древних кулинарных традиций ираноязычных народов Средней Азии. В ходе этнокультурных контактов оно распространилось по другим национальным кухням, в том числе и у туркмен, тюрков, казахов, киргизов, каракалпаков, локаев и узбеков. В процессе этнокультурных контактов, они переняли это блюдо у таджиков.

¹⁵¹Вамбери А. Пища и напитки.С.231; Бердыев М.С. Происхождение и распространение плова.С.155

¹⁵² Бердыев М.С. Происхождение и распространение плова.С.156.

¹⁵³ Бердыев М.С. Происхождение и распространение плова.С.154.

М.С.Бердыев отмечает, что на окраинах Среднеазиатского региона (Южная и Западная Туркмения, Южный Казахстан, Северная Киргизия) вплоть до последних десятилетий основная масса населения плов готовила очень редко и, как правило, со значительными отклонениями от традиционной рецептуры. В Южной, Юго - Восточной и Западной Туркмении до сих пор значительно число женщин – особенно пожилых, не умеющих готовить это блюдо, в то время как у таджиков и узбеков искусством приготовления плова владеют не только женщины, но и большая часть мужчин¹⁵⁴. Таким образом, исследование истории плова показывает, что это блюдо является чисто таджикским.

В письменных источниках упоминаются несколько десятков сортов плова. Как известно, не все сорта риса используются для приготовления плова. Самым лучшим сортом для плова является сорт *«девзира»*, слово *«дев»* происходит от древнеиранского слова *«дайва»* – бог. Таким образом, слово *«девзира»* означает *«божественный рис»*. Этот рис – самый крупный и водоустойчивый сорт. Сорт *«девзира»* и современный таджикский рис, который культивируется во многих районах Средней Азии, используется для приготовления плова. Судя по письменным источникам, плов обычно готовили на бараньем жире – курдюке и бараньем мясе, на льняном масле-*загир*. Надо отметить, что в книге Абуисхока *«Канз-ул-иштихо»* поэтично плов назван *«биринчи зард»* – *«желтый рис»*. Это потому, что в плов добавляли *заъфарон* – шафран и он, естественно, становился желтым и его называли *«желтый рис»*. Плов с шафраном является одним из его видов.

Абуисхок Атъима в словаре своей книге говорит, что *«музаъфар»* – это название плова. Согласно преданиям, в то время плов был популярен в Ширазе и готовили его по особым рецептам ночью перед факелом и держали рецепт в секрете¹⁵⁵.

¹⁵⁴ Бердыев М.С. Происхождение и распространение плова.С.154.

¹⁵⁵ Абуисхок Атъима. Девон.С.175.

В таджикском народном фольклоре существует много стихотворений о том, как блюда собрались и избрали плова царем. Например, о плове говорится следующее:

Неъматҳо чамъ шуданд ошро бикарданд подшоҳ,

Ширбиринҷ қозикалону қурутоб худ додҳо.

Ялама шуд чебачӣ ширкаду мирзобошӣ,

Шуд фатири равгани дар байни онҳо туқсабо.

/фольклор Дарваза/

Абуисхак Атъима написал специальную поэму – достан о том, как плов стал царем блюд. Этот достан называется «Война Музаъфара с Бугро». Как было сказано выше, слово «музаъфар» переводится на русский язык как «победитель»¹⁵⁶, а «бугро» – это современное таджикское блюдо *угро* – лапша. Угро в таджикской, уйгурской и узбекской пище является очень популярным блюдом. Существует много разновидностей этого блюда. Поэтому в достане отражено сражение плова с популярным бугро, которое претендует также на первое место. Достан большой, состоит из 234 бейтов и 15-ти глав, написан в стиле «Шахнаме» Фирдоуси. Поэма начинается с высеивания риса в воде и глине, а потом описывается, как растет рис, как его косят, как обмачивают, как ошкуривают – и появляется серебристый рис. Он просит бога за его мучения, которые испытывает в процессе производства, назначить его царем всех блюд.

Дуъояш қабул омад аз оби рӯй,

Дигар бора гашт обу қандаш ба ҷӯй.

Музаъфар шуду тоҷ бар сар ниҳод,

Асоси ҳукумат чӣ дар х(в)ар ниҳод.

Бараш ошҳо ҷумла чамъ омаданд.

¹⁵⁶ Есть и другая версия, что, возможно, слово Музаъфар палов может означать плов с шафраном (заъфарон).

*Чу парвона бар гирди шамъ омаданд.
Бидоданд ҳар ош бо ҳам қарор,
Ки мо банда бошему ӯ шаҳриёр.
Яке шира аз баҳри ӯ сохтанд,
Мураббаъ чу тахте бипардохтанд.*

/Атъима, с.73/

Все блюда собрались вокруг плова и согласились, чтобы он был царем, а они его подчиненными. Блюда из соков создали трон для плова и он сел на него, а остальные блюда сели вокруг.

*Музаъфар чу бар тахти шира нишаст,
Камар, ҳалкачӣ /лубиё/ баҳри хидмат бибаст.
Кулича /нон/ ба собунӣ /ҳалво / оростанд,
Зи моқуту/навъе аз халво/ санбӯса биоростанд.
Наботаш ба сар қанд афшондӣ,
Гулобаш ба нон чеҳра пушондӣ.
Рухи кок /нони хушк/гашта дурахшон чу моҳ,
Зи мушқуфиаиш буд бар сар кулоҳ.
Зи алвои мева табақ борвар,
Зи амвоҷи шарбат қадаҳ то ба сар,
Зари қурси лимӯ ба номаш заданд,
Зи об луч қӯсе ба бомаш заданд.
Вазорат ба фарниву /нашоиста/ полуда дод,
Аморат ба моқути осуда дод,
Бигуфто халифа бувад баъди ман.
Биринҷи сафед андар ин анҷуман .
Забардаст чангол сарҳанг сохт,
Ки аз ҳайбаташ дунбаро ҷон гудохт.
Калиди хазина ба гино супурд,
Ки ӯ бадраи ширдон мешумурд.*

*Ба лашкаркаши турки яхнӣ бидошт,
Ки ё доди қайтал диҳад шому чошт.*

/Атъима, с.73-74/

В этом стихотворении автор отмечает два момента: украшение дастархана – стола и место плова в нем. Как известно, перед пловом до его появления на дастархане присутствуют лепешки, различные сладости, халвы, санбуса, шербеты, фрукты, в том числе, и лимон, и к нему – сахар, набат и др.

Когда плов сел на трон, он распределил государственные должности между блюдами. Как известно, в каждом народе среди множества блюд есть любимые популярные блюда и каждое из них занимает высшее, среднее и последнее место.

Выше мы привели фольклорное стихотворение, в котором каждое блюдо занимает определенное место. Плов занимает царское кресло, ширбиринч – козикалон (каша рисовая на молоке). Козикалон в поздневековом бухарском эмирате занимал второе место. Абуисхак *ширбиринч* называет *биринчи сафед* (досл.»белый рис»). Биринчи сафед объявлен его заместителем. *Чанголи* объявлен его главнокомандующим. *Гино* назначен главой казначейства, *Яхни* – холодец, командиром. Вышеупомянутые блюда в питании таджиков занимают до сих пор важное место.

В главе «Сбор налога у Багро» Абуисхак приводит данные о том, что «Багро являлся правителем мучных изделий». Когда плов послал своего сборщика налогов к нему, тот посчитал себя униженным и, собрав мучные блюда, выступил против плова.

*Барӯ чушбера бишуд дилмоч,
Ки бистонад аз хони Бугро хироч,
Чу бишинид Бугро ҳикоят зиём .
Бичушид чу сирка аз он паём.
Бигуфто: манам хони Бугрои курд*

*Ки аз ҳайбатам дунба шуд хурду мурд,
Маро лашкари ордина басест ,
Ки имрӯз дар косаи ҳар касест.
Музаъфар шуд аз тарси ман рӯй зард,
Азонаш асал дар даҳан доя кард.
Магар каляам боз истад зи чӯш,
Ки хоҳад хироҷ аз ман он зардагӯш,
Хироҷам бувад ханҷару теги тез,
Ки аз он чушбарра бувад дар гурез...
Зи зубини сиру зи гури газар,
Кунам ҷумла курбол зеру забар.
Вагар з-он ки гӯяд силохам кам аст,
Маро қалъаи каля бас маҳкам аст.*

/Атъима, с.74/

Из этого стихотворения очевидно, что Багро не подчинился плову. Собрав большую армию мучных блюд, он приготовился вступить в бой против плова и его сторонников. Багро упрекает его в том, что «плов каждый день не едят, а мучную пищу едят все ежедневно и в любом доме». Поэтому плов не имеет права требовать с него налога. Багро в Хорасане является главной пищей людей. Он унижает посла Музаъфарпалова и отправляет его обратно ни с чем. Когда посланник плова пришел к царю и сообщил о непокорности Багро, царь сильно рассердился, и послал по всем городам и селам послания о том, чтобы те собрали войска и выступили против непокорного Багро.

*Музаъфар чу акволи он беадаб,
Шунид аз хабаргир, шуд дар газаб.
Чирик аз тамоми мамолик бихост ,
Ба ҳар шаҳр шуре зи оше бихост.
Дар аввал сипаҳдораиши оши сумоқ,*

*Бо илгор омад зи роҳи Ироқ,
Зи ҳар кӯчаи Язд омад бадар ,
Басе гирдаи хонагӣ чун синар.
Зи шаҳри Абарқу Гипои чарб,
Зиреҳ баста бо найза омад ба ҳарб.
Ба сар оши майвиз бо нордон.
Чунон оши зира зи Кирмон биронд,
К-аз аз ӯе ялгузи куфта бозмонд.*

Важность этого стихотворения заключается в том, что в нем говорится о географии отдельных блюд. Например, в Кирмоне славился зирапалов, в Язде – Гипо, мавизпалов. В отряде плова участниками сражения являлись молочные блюда, различные каши, халва, сладости, шарбаты-сладкие напитки. Отряд Багро состоял из следующих блюд. Командиром являлся тутмочи, калия манту, кислое молоко, бурони, калмоч (сухари), кочи, кашк загора, сангреза, мохича, ришта, умоч и другие. Надо сказать, что различные виды халвы, сахарный песок, фрукты, в том числе хурма, кукуруза участвуют в борьбе на стороне Багро.

В результате сражения плов выходит победителем. Отметим, что в этом сражении не участвуют мясные блюда, в том числе кебабы, шашлыки и т. п. Сихкабоб и кабоби шоми вместе с лепешками - нон выступают примирителями между пловом и багро.

В борьбе против мучных блюд участвуют блюда типа плова, и соответственно, они должны были победить, так как плов – это блюдо многокомпонентное и по вкусу, и по питательности превосходит мучные блюда.

Надо отметить, что поэма о Багро и Музаффар – палове является состязанием двух популярных блюд таджикского народа – плова и багро (угро). Существуют десятки сортов плова, а также багро.

Однако, в поэме описан плов первого варианта, т.е. плов Западного Ирана, где компонентов намного меньше, чем в плове Восточного Ирана (Средней Азии). В поэме основным компонентом плова названы рис, мясо, масло и шафран, в таджикском плове участвуют кроме вышеназванных компонентов еще и такие составные как лук репчатый, горох и морковь. Без моркови и лука плов не делается. Кроме того, в таджикском плове много специй (барбарис, чеснок, зира - тмин, и другие ароматные травы). Давайте рассмотрим варианты плова, которые бытуют среди современных иранцев и таджиков.

Абуисхок плов называет шахриер-царь, музаъфар, султан-биринчи зард, ошзира-плов с тмином (зира), оши мавиз-плов с кишмишом.

Мискин шикаме, ки бе музаъфар бошад.

Ҳамчун ҳабаши дилам мақдар бошад,

Бар хонаи вай ҳарчи нон чун хӯр бошад.

Он нон чи кунад, ки бе музаффар бошад.

Как нами было уже отмечено выше, существовало большое число разновидностей плова, и в книге Возеха приведены описание некоторых из них¹⁵⁷.

Олуболу палов – плов и вишней. Свежие вишни сварить, отделить от косточек и держать на готове. Нарезанные куски мяса и лука сначала кипятят в воде, а затем обжаривают в топленом масле вместе с нарезанной морковью до коричневого цвета. После этого, заливают водой, засыпают рис, а сверху вишни. После того, как все сварится, закрывают котел крышкой и доводят до готовности на маленьком огне¹⁵⁸. Если такой плов сварить на миндальном или сливочным масле, то будет полезен для больных печенью и гонореей. Таким же способом готовят анорпалов, только в анорпалов добавляют зеленый кишмиш и дробленный миндаль.

¹⁵⁷ Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат. С.20-28.

¹⁵⁸ Указ.соч. С.15.

Бирёни палови буза. Тушу хорошего барашка наполняют дробленным горохом (нахуд)-20 мискалей, 100гр перца-10 мискал фил-фил, 50 гр черного перца, 50гр. красного перца с нарезанным луком кипятят и доводят до готовности – зирбак. После этого засыпают рис и доводят до стадии кипения, затем добавляют мелко нарезанный репчатый лук и 25гр тмина-зира, плотно закрывают котел крышкой, смазывают тестом и на медленном огне доводят до готовности в течение одного часа¹⁵⁹.

Бирен палови дунба готовится по рецепту бирен палови буза.

Палови бодинчондунба. Он готовится следующим образом. Мясо хорошей баранины, бодимджон (баклажаны)- 10кг, тыквы – 3кг, масло – 1кг, соль – 400гр., воды – 200гр, гура – зеленый виноград – 200гр, семена кинзы, черный перец – 10гр. Сначала отваривают мясо, баклажаны нарезают на 4 части и кипятят отдельно. Во время кипячения острым ножом протыкают баклажаны так, чтобы острота привкуса от баклажан вышла, затем выливают воду и солят. После этого, баклажаны поджаривают в масле. Затем куски баклажан кладут между кусками мяса и сверху перекрывают кусками тыквы и другими приправами. Закрывают котел крышкой и на медленном огне кипятят час¹⁶⁰. Этот вид плова похож на современное таджикское блюдо *дамлама*.

В источнике упоминаются мавизпалов – плов с кишмишом, зирапалов – плов с мелко нарезанным мясом, куйтапалов – плов с мясом типа котлет, посредине которого обязательно должно было быть целое яйцо, биринчи зард – плов с шафраном и др.

Биренипалов. В Индии и Пакистане он имеет много разновидностей. Главное его отличие от плова в том, что рис и мясо готовят вначале отдельно до полуготовности, затем укладывают слоями в кастрюлю и оставляют на

¹⁵⁹ Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат.С.25.

¹⁶⁰ Там же.

огне до полной готовности. Перед подачей на стол в кушанье кладут орехи, кишмиш, поджаренный лук¹⁶¹.

Плов машбахан. Этот плов состоит из мяса – як осар /750гр/, перца, сахарного песка – 200гр, лимона – 200гр., миндаля – 200гр., кишмиша – 200гр, зерна кинзы – 100гр., и соли. Сначала мясо с луком, солью и кинзой готовят как холодец (яхни), потом выделяют мясо и вместе с сахарным песком и лимоном и кипятят, добавляя шафран и вареный рис. Потом все кладут в бульон от холодца, закрывают крышкой, смазывают тестом и в течение часа держат на небольшом огне. Когда все будет готово, сверху заливают раскаленным топленным маслом с кишмишем и миндалем¹⁶².

Гипо - халтапалов. В книге «Канз-ул-иштихо» говорится о блюде «гипо», которое готовят следующим способом: очищается брюхо заколотого животного – коровы или барана, и из него делаются мешочки. Затем мясо резали на мелкие куски, рис, сало, лук, морковь, горох (нахуд), черный перец и другие приправы помещали в мешочки и кипятили в мясном бульоне. Когда все сварилось, мешочки вынимались и разрезались ножом на блюде. Гипо очень вкусное блюдо, подается утром, на завтрак¹⁶³.

*Сабоҳи дар дуқони ширдони,
Расид аз дасти гипо ба дастам.
Бар е гуфтам, ки бирён ё кабобӣ,
Ки аз бӯи диловези ту мастам.
Бигуфто пораи ишкамба будам,
Ва лекин бо биринҷу нон нишастам.
Камоли ҳамнишини дар ман асар кард,
Вагарна он камина ман ки ҳастам
/Атъима/.*

Судя по описаниям, гипо напоминает халтапалов.

¹⁶¹ Указ.соч.С.54.

¹⁶² Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат.С.7-30.

¹⁶³ Указ.соч.С.115.

*Ба ёди калла шаб хобам парид аз дида то Савдо,
Саҳар пайгоми гино суи муштокон фиристодам
/Савдо,с.76/*

*Хар шабе гӯям, ки фардо рӯза хоҳам доштан,
Бӯи гино з-он бипардозад саҳаргоҳам дигар
/Атъима/*

В книге приводятся данные более чем 20 видов плова. Однако, полный и подробный рецепт приготовления плова не дается. Из текста становится очевидным, что плов в XIX в. состоял из многих пищевых компонентов: моркови, лука, мяса, масла, гороха и множества различных приправ, таких как зира –тмин, анор-гранат, олича- вишни, олу- сливы , зеленого винограда (неспелого), абрикоса, кислячки, соли и др. В плов, как и сейчас, добавляли изюм черный, зеленый, серый, айву, яблоки, миндаль и др. Богаты и разнообразны были салаты - хуриш: редька, лук репчатый, лимон, соки и др.¹⁶⁴

Очевидно, что плов средневекового периода в какой - то степени отличался от современного плова. Как видно из вышеприведенных материалов, в тогдашнем плове были все компоненты современного плова. В современном плове, как и в плове древнего периода, основным компонентом является рис. Сорт риса, условия его хранения, влажность и другие его качества имеют большое значение для приготовления вкусного плова. В рецептуру многих пловов входят баранина, говядина, яйца, масло растительное, животные жиры. Все это, естественно, делает плов очень высококалорийным. Белковый состав многих видов пловов может удовлетворить потребность организма человека в белках.

Многие виды плова готовят из смеси растительных животных жиров, что обеспечивает потребность организма в жирных кислотах. Богат

¹⁶⁴Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат.С.27-28.

минеральный и витаминный состав плова. Для его приготовления используют овощи: морковь, репу и другие фрукты: айву, яблоки, гранаты, изюм, зелень, приправы, специи. Ко многим видам этого блюда подают овощные салаты, фрукты и ягоды (зерна гранат, заправленные вишней и т.п.).

Плов подразделяют по набору продуктов: плов из баранины, плов с айвой, плов с курицей, плов с изюмом и т.д. По способу приготовления – плов гиссарский, плов самаркандский, плов бухарский, плов ферганский и др. Поэтому, из набора одних и тех же продуктов можно приготовить разные виды пловов.

Данные письменных и этнографических источников показывают, что существовало более 50-60 видов плова. Сейчас таджикские профессиональные повара могут готовить более 130 разновидностей плова.

В настоящее время таджики Гиссара, Гарма, Дарваза, Куляба и Вахша готовят плов с морковью оранжевого цвета – сабзии сурхча. Жители Самарканда, Бухары, Пенджикента и других районов Зеравшанской долины готовят плов с морковью желтого цвета-зардчома. Таджики Ура-Тюбе, Ходжента и Ферганской долины используют морковь обеих сортов.

Ширбиринч - рисовая каша на молоке. Таджикский ширбиринч – рисовая каша занимает после плова второе место среди блюд, считается сытным и полезным блюдом. Ширбиринч иногда называют «*сауди таомхо*» (самый благородный из кушаний) , а плов иногда относили и на второе после этого блюда место.

Абуали ибн Сино ширбиринч считал полезным блюдом для больных, слабых. В источниках иногда называют его *ширбо*. Например, Фирдоуси говорит:

Нихода бар е косаи ширбо,

Чи неку будӣ гар будӣ зирбо.

Возможно, что ширбо – это не густая каша и ее едят со сливочным или топленным маслом. Народная медицина рекомендует, чтобы человек утром ел «ширбиринч».

*Панди мо гӯи куну дар амал овар зинҳор,
Чи латиф аст, ба субҳ қадаҳи ширбиринч.
/Атъима/*

Возех пишет, что рисовая молочная каша - ширбиринч считается «Касрул-гизо» ва «Муковаи бадан»- бальзамом для организма. После ширбиринча человек отдыхает, крепнет, хорошо спит. После ширбиринча вредно есть кислую и соленую пищу¹⁶⁵.

Ширбиринч использовали и как ритуальное блюдо в пережиточно существовавших в XXв. обрядах «Биби Сешанбе» – «Госпожа Вторник» и «Биби Мушкилкушо»- «Разрешение трудностей или проблем», о которых будет сказано ниже.

Шавла, шула, шила. Одно из древнейших блюд таджиков. В источниках оно упоминается как «каля биринч» - рис с мясом.

Абуисхок пишет:

*Ақл очиз шуда аз кулкулаи калия биринч,
Гашта дар канна чунин луқма басор чун паргор.*

или

*Багайри калия биринч ин таомҳо ҳечанд,
Ҳазор бор ман ин нуқта кардам такрор.*

Нет сомнения, что существующие у таджиков в настоящее время супы из риса - мастова, биринчова, биринчатола и другие существовали еще в средневековый период¹⁶⁶.

¹⁶⁵ Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат .С.31.

¹⁶⁶ Сборник рецептур таджикских национальных блюд и кулинарных изделий.С.50-53.

Так, суп из риса, заправленный кислым молоком называется *мастова* или *шула туруш* (Горный Зеравшан). Обычный суп с мясом и рисом называется *калиябиринч*, *шила-Зеравшан*, без мяса – *биринчова*, *шулаоб* (к.Джидчик, Айни).

Рисовый суп, сваренный на молоке повсеместно называют *ширшула*, а с добавлением тыквы - *ширкаду*, а рисовая каша, приготовления на воде - *шила*.

Рис готовили, как было указано выше, вместе с бобовыми: с машем – суп *мошубиринч*, а густая каша из этих ингредиентов – *кчири*, *кичири*, *шулаи мошак*, о чем также упомянуто в вышеуказанном источнике Атьима¹⁶⁷.

Салаты – очархо

Сейчас таджики почти приняли термин «салат» русскоязычного населения и широко применяют, когда готовят плов, на туях, свадьбах и т. п. Многие не знают, что аналогичные термины есть и в таджикском языке, причем с очень древнего периода. Слово «очор» в толковом словаре «Фарханги забони тоҷики» означает: соленые овощи с уксусом (сирко); хуруш- салат из зеленых кислых фруктов, из кислячки - торона и др. «Очор» называет их в своих стихах Низоми и Хисрави Дехлави:

*Зи очор ҳарчи бошад азиз,
Туруш бихӯр нору норинҷ низ.*

/Низоми/

*Чу очор аст лафзи форс дар хурд,
Ки бе очор чизе кам тавон хӯрд.*

/Хисрави Дехлави/

¹⁶⁷ Абуисхок Атьима. Девон.; их готовят по тем же рецептам до сих пор: см. Сборник рецептур таджикских национальных блюд и кулинарных изделий. С.77-78.

То есть Амир Хусрави Дехлави говорит, что без салата человек мало кушает, а когда ест салат, человек больше ест.

Из строк Азиза становится известным, что раньше таджики в хумах делали соленья на зиму, которые он называет «очор», также как и Абуисхок Атьима.

Агар бубини чехраи қозикалон,

Кузаи очор орад дар назар.

/Азиз/

Таким образом, слово «очор» означает: а/ свежий салат б/ соление и маринование, маринады. По данным Абуисхока, слово «очар» - это различные кисловатые салаты, которые готовятся для аппетита. В своей книге он упоминает следующие очары: очори пудина - салат из мяты; хуруши тазров - салат из травы тундак /армянской травы/; салат из торхон-болгарского перца; салат тадра- состоит из различных трав и др. Разумеется салаты состояли не из одной травы. Одна трава - название которой носит салат, являлась главным компонентом, а остальные – второстепенными, трехстепенными компонентами. В состав салата входят: соль, перец, лук, являясь основным компонентом каждого салата. Всего в книге Возеха дается название 23 очорам, однако, приводится описание 8-ми из них.

2.4. Молочные продукты и блюда

Молочные продукты в пищевом рационе таджиков занимают значительное место. В сыром виде молоко не пили и никаких продуктов из сырого молока не приготавливали.

Хомкаймок – снимали сливки с сырого или кипящего на медленном огне молока, употребляли за завтраком. Чаще это практикуется в северных районах Таджикистана.

Чургот – заквашенное вскипяченное молоко или варенец. Варенец заквашивают в котле, в котором кипятили молоко или же в банках, в бидонах, в эмалированных кастрюлях. Закваской – мони служила предыдущее свежее варенце, или же добавляли разбавленное в воде кислое молоко – чакка. Варенец должен был получиться густым.

Чакка – кислое молоко. Заквашенное варенце сливают в мешочки карбосовые, и подвешивают их под дерево на веточку так, чтобы в течение одного – двух дней вода сливалась. Остается густая масса.

Дуг – пахтанье, употребляли в пищу в качестве приправы или как освежающее питье в летнюю жару, или же идет для приготовления из него впрок сыра – *туруши* или *курут*, служащего приправой к очень многим кушаньям.

Маска – сливочное масло делают из варенца, который наливают в маслобойку (чархдег) или (куппи) и взбивают в ней мутовкой – чохчуб, приводимой во вращательное движение посредством ремня, наматываемого на ручку мутовки. В настоящее время их заменили заводские сепараторы.

Панир – сыр, заготавливают на зиму в адирах и айлоках – стойбищах, куда выезжают на летний период времени женщины села.

Равгани зард – коровье перетопленное масло. Заготавливает каждая семья масло, сыр – крут, панир на зиму.

Молочные блюда в сочетании с хлебом

Из печеного хлеба в сочетании с молочными продуктами готовится довольно большое число блюд.

Фатирмаска - блюдо, приготавливаемое из горячих лепешек *хасфатир* или *фатир*, иногда и из *гирдача*, которые кладут в большое деревянное блюдо, в между ними - большой кусок сливочного масла - *маска* и разминают деревянной ложкой, сперва отламывая по краю лепешки небольшие кусочки, а потом хорошо перемешивая эти кусочки со сливочным маслом, размягчившимся между горячими лепешками. Когда масса

становится однообразной, ее ложкой же собирают на блюде горкой и едят руками. Эта пища питательная и сытная - «зурхур». Для того, чтобы её можно было съесть побольше, к ней подают в чашке либо кислое молоко, либо пахтанье, которое едящие время от времени отпивают и которое, как говорят в народе, «одамро сафед мекунад»-досл. «делает человека белым» или прибавляет аппетит во время еды. Это блюдо готовят обычно весной, когда молочных продуктов бывает больше, и чисто для гостей, поскольку кушанье это считается самым лакомым¹⁶⁸. Едят эту пищу в холодное время года, иногда едят с дыней или арбузом. Это - любимая еда горных таджиков Дарваза.

Курутоб - блюдо, часто приготавливаемое в зимний период и подаваемая гостям в горных районах Таджикистана. Для его приготовления разогревают немного пахтанья или разведенного в теплой воде сухого сыра - курут, выливают в деревянное блюдо, крошат в него специально испеченные сдобные пресные лепешки тахмол или фатири равганин, посыпают сверху мелко нарезанным репчатым луком или заливают раскаленным коровьим топленым маслом. Иногда лук поджаривают в масле, которым заливают крошенный в блюде хлеб. Более или менее сходны с ним и блюдо руганчуши и ширчуш. Курутоб едят в холодное время года.

Руганчуши - разогревают в котле пахтанье или курут - шарики из высушенного кислого молока, крошат в него фатир - хлеб и продолжают подогрывать, пока хлеб не размякнет. Тогда все выкладывают на блюдо, собирают хлеб горкой и в середине ее делают углубление, в которое наливают раскаленное топленое масло. Едят это блюдо в холодные дни года, часто зимой.

Ширчуш - готовится также, как и вышеуказанное блюдо, только вместо пахтанья употребляют молоко. Едят блюдо больше в холод - зимой.

¹⁶⁸ Ершов Н.Н. Пища. С.225,232.

Ширруган - готовится из тех же продуктов, что и выше, но в другой комбинации. Кипятят молоко, выливают в него раскаленное топленое масло и продолжают кипятить эту смесь еще немного, после чего выливают в чашку или большое деревянное блюдо, крошат туда хлеб и едят. Иногда топленое масло заменяют бараньим курдючным салом. Поскольку это блюдо считается по натуре («мичоз») горячительным, его готовят для рожениц и маленьких детей, а также для больных, у которых болит горло. В Дарвазе и Джиргитале существует поверье, что если враг дома съест эту пищу, то погибнет, а если - это враг, то он откажется от поедания этой пищи, и тем самым обнаружит себя и свое отношение к человеку или семье.

Ширбат - в «осадок» от топленного масла постепенно засыпают муку и помешивают деревянной ложкой, чтобы не получились комочки и подают на стол.

Дугбат - в кипяченое молоко постепенно засыпают муку до загустения, а за тем в густую кашу добавляют «осадок» от перетопленного масла - «дуг». В Матче указанное блюдо называется *хамири бадуг*, в Зеравшане - *атолаи сафедак*.

Калябат - делают аналогичным способом, но с добавлением жареного мяса. Калябат – любимое блюдо молодоженов в Кулябе.

Ширкаду - тыква в молоке, где в кипяченое молоко кладут кусочки тыквы, и едят на завтрак. Также, как и ширбиринч, это блюдо считается особо почитаемым среди таджиков, поскольку тыква считается «райским блюдом»¹⁶⁹.

Ширчай – чай, риготовленный с молоком и солью, с добавлением ядер грецкого ореха, листьев миндаля, цветков шиповника или вообще без них. Его подают в глубоком сосуде - коса всем отдельно, а сверху кладут кусок

¹⁶⁹Писарчик А.К. Кулябская этнографическая экспедиция 1948г. /А.К.Писарчик //Изв. ТФАН СССР.1949.№15.С.96; Пещерева Е.М. Ягнобские этнографические материалы /Е.М.Пещерева.Душанбе,1976.98с.

сливочного или топленого масла, иногда равгани дунба - бараний жир (Северный Таджикистан, Бухара). Горнобадахшанцы употребляют это блюдо очень часто, иногда по 2-3 раза в день, и ширчой является самым популярным блюдом на Бадахшане. В Самарканде ширчой делают с мелко нарезанным репчатым луком.

Надо отметить, что к ним относится и рисовая каша на молоке – «ширбиринч», о которой уже упоминалось выше. Почти все указанные выше блюда упоминались в источниках XIV и XIX вв. Атьимом и Возехом, и они готовятся сейчас в том же составе, как и тогда.

Шакароб (досл. «сахар с водой») - это символическое название блюда, т.к. блюдо очень вкусное и приятное на вкус, и является повседневной пищей таджиков южных районов Таджикистана, Каратегина и Дарваза в летний период времени. Толкут камнем зелень – кинзу, добавляют теплую или холодную воду, салат из помидор, иногда и пахтанье, размельчают горячие лепешки или пресные - фатир. Чаще всего шакаров готовят с разведенным в воде кислым молоком или чурготом-ряженкой. Кладут мелко нарезанный репчатый лук, иногда заливают раскаленным льняным маслом - зигер. Эту пищу любят все горные таджики, и готовят ее почти каждый день, также и для гостей. Едят с красным перцем.

На современном этапе в рацион питания таджиков вошли новые молочные блюда, как манная каша, молочная каша с перловкой и т.п. В то же время такие блюда горных таджиков как шакароб и курутоб широко вошли в кухню не только таджиков всех регионов Таджикистана, но далеко за пределами республики: в среднеазиатских республиках, Российской Федерации. Указанные блюда широко вошли также в меню ресторанов и пунктов общественного питания. В настоящее время, в республике действуют специальные забегаловки и заведения общественного питания «Курутобхона», «Шакароб», «Хурукхой милли» - «Национальная пища» и др., которые пользуются большой популярностью.

2.5. Овощи, фрукты и дикорастущие растения

Овощи

Пиёба - овощной суп, известен еще с древнейших времен.

Он являлся пищей бедных слоев населения. У Абуисхока Атгима также описано это блюдо. Его готовили в случае, если не было мяса, так как в то время оно было доступно не всем слоям населения. В горных районах его называли как **пиёва**, так и **обчущак**. В котле подрумянивается на масле мелко нарезанный лук, доливают водой, солят, кладут красный перец, а когда вода закипит, кладут накрошенные кусочки черствых лепешек, дают немного постоять и разливают по мискам и чашкам, приправляя при еде зеленью, или же без хлеба подают в деревянной чаше - тавок, куда затем крошат лепешки.

Много блюд таджики готовят из тыквы, особенно в осенний сезон. Тыква очень почитается таджиками¹⁷⁰. Кроме указанных выше манту из тыквы и пирожков, готовят следующие овощные блюда:

Кадуоба или каду лафкан- варят тыкву на воде.

Ширкаду - варят с добавлением молока.

Кадуи тагиалоби - осенью и зимой тыкву часто пекут, зарывая на ночь в горячей золе очага.

Суп карамшурбо – суп из капусты. Это блюдо упоминается Возехом в его источнике XIX века. Готовят из капусты кольраби (из ее стеблеплода) с добавлением лука, свеклы, картофеля, неизменного красного перца, а также гороха, фасоли или чечевицы.

Картошкашурбо (пиёба) суп из картофеля. Сначала поджаривают лук, затем кладут очищенный картофель, доливают воды, варят до готовности и едят, посолив и положив красного перца.

Картушкабирён - жареная в масле вместе с луком картошка.

Сверху посыпают луком или салатами.

¹⁷⁰ Писарчик А.К.Кулябская этнографическая экспедиция 1948г. /А.К.Писарчик //Иzv.ТФАН СССР.1949.№15.С. 85-97.

Картушкакокак - сильно поджаренная в масле картошка, типа «чипсы». Готовят при приготовлении соуса к свадебным столам, для маленьких детей и на любителя.

Фрукты

Фрукты население употребляет в свежем виде. Особая роль принадлежит винограду: в тех районах, где растет виноград (Ура-Тюбе, Пенджикент, Исфара, Ходжент, Гиссарская долина, Вахшская долина, районы Хатлонской области) он в течение ряда месяцев вместе с хлебом составляет утреннюю и дневную пищу жителей. Много фруктов сушат впрок: абрикосы, тутовник, яблоки, груши, а в Дарвазе еще и инжир. За последнее время стали сушить и вишню, алычу. Кое-где сушеные яблоки мололи, смешав предварительно с сушеным тутом, и ели, размешав эту муку – **себпист** с кислым молоком и пахтаньем. Иногда вместо сушеного тута в нее подмешивали жареную пшеницу и ячмень. Там, где много абрикоса, выделявали пастилу – **тунук**, для чего их перетирают через сито и сушат, наложив массу на смазанные маслом доски. Из сушеных абрикосов приготавливают компот – **зардоулб**, заливая их для этого на ночь кипятком. **Дунок** – такой же компот из сушеных яблок.

В горных районах Припамирья и Памира большую роль играл тутовник. Ягоды тутовника высушивали, собирали в глиняные кувшины и хранили в неотопливаемом помещении.

Тутпуст – сушеный тутовник, перемолотый в муку, ели разведенным пахтаньем или кислым молоком, или без них.

Попланг – сушеные тутовые ягоды смешивали с ядрами грецкого ореха или со сладкими зернышками из абрикосовых косточек и толкли в каменных ступках.

Тутписти шапи – перемолотый вместе с листьями ревеня сушеный тутовник – с «барги чукри». Имеет вкус кисло-сладкой муки.

Тутписти манур – туговая мука с примесью жареной или вареной пшеницы.

Ширини – «шинни» (Ходжент). Бекмес из ягод тутовника или винограда. Готовили там, где было этих ягод много. В Ходженте готовили «шинни» из винограда и вывозили за пределы области.

Ширини из тутовника из районов Припамирья вывозили на продажу на рынки Гиссарской долины.

В настоящее время вместо ширини варят варенья на сахаре из вишни, айвы, алычи, яблок, инжира и др.

Халво-халвы

Кулинарное искусство таджиков в области приготовления халвы всемирно известно. Таджикское слово «**халво**» вошло во многие языки народов мира.

Фасли сомин чу туро орзӯи халво буд.

Мустамеъ бошу замоне дилу ҷон ба ман дор.

К-инак аз сахни ҳаловат бурун меояд.

Қоқу фурнию намак зи бари ширинкор.

Боз собунию машкуфию санбусаи нағз,

Ҳалқачи бошаду моқут пур аз мушки тотор.

/Атъима/

В своих стихах он упоминает названия 169 видов халвы, среди них:

Халвои пашмак – халва в виде нити, приготавливают из сахарного сиропа и муки; его готовят и сейчас¹⁷¹.

Халвои собуни – халва, приготовленная из зерен миндаля, фисташек и ореха, сахара.

Халвои газор - халва из моркови.

Халвои асал – халва из меда.

¹⁷¹Абуисхок Атъима. Девон...С.13.

Намокзи – вид халвы из зерен миндаля, фисташки и грецкого ореха

Машхури – миндальная халва.

Соки арусон – вид халвы для свадьбы, для невесты.

Халвои шакар – халва из сахарного песка.

Ордравган – халва из муки, сахара и масла, наподобие современного **хавлои сурхак**

Залиб - халва из крахмала, кунджута и сахара.

Халвои муниз - халва из семян кориандра.

Ордкунчут - халва из кунджита.

Кабит - кунджутная халва, сейчас это – **халвои кунчитти**.

Халвоитар – «жидкая халва», приготовленная из бекмеса (виноградного сока), муки, иногда с добавлением орехов и миндаля, сейчас – тоже её готовят больше как ритуальную пищу, особенно в похоронно-поминальной обрядности.

Шакарина - халва из сахара, сладкая халва.

Кулохшикан – вид халвы.

Халвои орди – готовится и сейчас. Это - халва из муки.

Халвои биринчи – рисовая халва, готовят и сейчас.

Халвои сафедак – белая халва, готовится и сейчас в горных районах Припамирья, и называется точно также «халвои сафедак». Готовят перетираанием сливочного масла и сахарной пудры.

Халвои лафзи - готовится и сейчас.

Халвои собуни – «мыльная халва», готовится и сейчас.

Халвои магзи – халва из муки, сахара и орехов, и многие другие виды, которые не готовят кулинары сейчас¹⁷². В книге есть описания только некоторых видов.

¹⁷² Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат. Ч.2.С.265; Мирзоев А. Абуисхок.

Дикорастущие растения

В весенний период времени в рацион питания таджиков, особенно горных, а также долин, входят весенние дикие травы. Часть из них употребляли в сыром виде, обмакивая в соль – стебли торона /*Poligonum bucharicum*/, или ревеня - /*Rheum Maximovici*/, стебли травы кинг /*Megucarpea graethis*/, а корневища едят печеными в золе; клубни чины – менгак /*Latirus tuberosus*/ едят и сырыми, и вареными; кокух – одуванчик, едят корни ранней весной.

Некоторые приправы служат приправой для кушаний, как например: мята – пудина /*Mentha arvensis*/, горные луки /*Allium darvasicum*, *Allium rubignosum*/, одуванчик – кокухи боги / *Taracum Sp.*/, укроп – шибит *Snethum L.* /, и другие произрастающие весной травы как торун, шынык, рова, чокла, чукри, модел, ровшук и т.п.¹⁷³

Некоторые растения употребляются как составные части того или иного кушанья. Это грибы – грузди, называемые чагора, корч, занбуруг. Из них готовят:

Корчоба – грибы, тушеные с кориандром или жареные в масле.

Это считается очень питательной пищей, поэтому в Каратегине их называют – «гушти сафед» («белое мясо»).

Дили барра (досл. «сердце ягненка») - сморчки, жарят на масле.

Есть много грибов в предгорьях Дарваза.

Холмон, олму или елми - луковицы лилейного растения фритиллярии (русск. «рябчик» или «царские кудри»). Растут во влажных местах в зарослях кустарников. Луковицы выкапывали, мыли, перетирали на камнях как на терке, а затем складывали в кувшин и заливали водой. При

¹⁷³ Мухиддинов И. Съедобные дикие растения Дарваза //И.Мухиддинов //Ботанический журнал.1963.№3.С.419-422; Ершов Н.Н. Пища.С.260-268; Шовалиева М. Сопоставительный анализ устных и научных сведений об использовании весенних лечебных трав в пище таджиков //Известия Таджикского Национального Университета.№3-5(208).2016. С.71-76.

этом клетчатка всплывает над водой и ее удаляют, а крахмал садится на дно. Ежедневно меняют воду, чтобы из крахмала удалить горечь. Потом, осевший на дно сосудов крахмал, слив с него воду, сушили и употребляли для приготовления молочного киселя.

Многие из этих растений служили составной частью весенних похлебок, как например, растение модел /*Allium giganteum*/ - моделоба, траву кокоти и киравч /латинское название не выяснено/, корневища травы ров /*Ferula Kokanika*/, и др.

В Варзобском ущелье произрастает трава **сиехалаф** (досл. «черная трава»), из которой готовят рисовую похлебку с добавлением небольшого количества муки и едят с добавлением в нее чакка – пахтанья. Считалось, что она «очищает кровь человека». Едят в сыром виде и кислячки двух видов – зеленого цвета и белого цвета – **тагисанги**, которые встречаются реже и они вкуснее и питательнее и др.

Некоторые травы и растения в горных районах употребляют в виде чая, например, листья лоха – барги санчид, зверобой – зардках, зардгулак или чойках («желтая трава» или «чайная трава»), пайвандак и т.п.

Многие различные травы применяли и в лечебных целях¹⁷⁴.

2.6. Безалкогольные напитки и вина

Напитки

Из напитков самым излюбленным считается зеленый чай – чои кабуд, завозимый из Китая, и чои фомили – черный чай, завозимый из Индии. Раньше чай завозили из Афганистана и городов Туркестанского генерал-губернаторства. В старые времена чай был недоступен для горных районов и использовали указанные выше горные травы.

Чай кипятили и заваривали в узкогорлых чайниках со сливом – чойчуш, который ставят либо около горящего огня, либо на особый небольшой очаг,

¹⁷⁴ Ершов Н.Н. Пища. С.260-268.

сделанный специально для него. Предпочитались «чойчуши мисин» – медные чойчуши, более легкие и где вода быстрее закипала в противовес чугунным, тяжелым. Чуть попозже стали появляться фарфоровые чайники – изделия русских фабрик. Излюбленный сейчас чайник – круглой сферической формы и пиалки – пиела, тоже фарфоровые. После того, как заварят чай, три раза хозяин переливал чай из пиалки в чайник, чтобы тот разбавился. Затем, отпив из пиалки первым, подает другим присутствующим по старшинству. Считается неприличным подавать пиалу полной или когда на чае появится пена. Нельзя было подавать чай левой рукой. Сейчас подают большое число пиалок так, что хватает всем.

В настоящее время, как и в старину из вишни, гранат персиков, винограда, яблок, абрикоса и других фруктов готовят компоты и соки – ширбат: зардолуб, оличаоб, себоб, ширбати зардолу, шафтолу, олуболу, олу, нок, анор, ангур и др.

Вина

Домусульманские источники сообщают, что дастархон – скатерть не бывала без вина. Согдийские документы показывают, что во дворце Деваштича было очень много вина и каждый день он и его гости употребляли приблизительно более 3-х литров вина, причем были разные сорта вин и разной выдержки. Были вина, которые подавались с разрешения Деваштича. Некоторые вина выдерживались более 1000 дней¹⁷⁵. В некоторых залах для приема гостей на полу были вкопаны хумы (например, в тронном зале афшинов Уструшаны), и виночерпий оттуда брал вино разной выдержки и подавал гостям.

В Согде и Уструшане была специальная должность – глава виночерпиев – набизпанд, мазулпад. Это свидетельствует о большой роли винных напитков, как неотделимой части пищи в жизни народов Средней Азии домусульманского периода.

¹⁷⁵ Якубов Ю. Паргар в VII-VIII вв. н.э. /Ю.Якубов. Душанбе, 1979. С.50.

Автор «Кабуснамэ» пишет, что «если у тебя нет хорошего вина, гостей не зови, потому что едят - то люди и так каждый день. Нужно, чтобы вино и пища были хорошие, тогда на столе и в мисках твоих не будет недостатка... и когда заметишь, что гости опьянели, покажи проворство, но будь чутким с гостями, пей за здоровье их и будь с ними приветлив и ласков.» Таким образом, согласно этикета хозяин дома должен был пить немного, чтобы не опьянеть.

Человек, который приглашал гостей, должен был пригласить поэтов, музыкантов, танцоров, комиков и остроумных ораторов¹⁷⁶.

Судя по настенным росписям домусульманских памятников и сообщениям письменных источников, для приема гостей существовали письменные наставления, где были написаны не только методы, советы и нормы гостеприимства, но и то, как человек должен был вести себя в гостях.

Таким образом, подытоживая содержание главы, всю пищу таджиков можно разделить на пищу горной и равнинной части, в зависимости от природно-географических условий территории республики. Сходство выявляется в видах выпекаемых хлебов (нонхо), в составе продуктов, из которых готовятся кушанья, характере их употребления, и в особенностях, связанных с приготовлением ритуальных блюд.

Система питания таджиков относится к переднеазиатской модели питания, для которой характерны: употребление пахтанья или разведенного кислого молока как напитка, и как основы для жидких блюд с зерновой (хлебопечение на вертикальных стенках печи-тандырах), приготовление пловов и шашлыков¹⁷⁷.

¹⁷⁶Негмати А. Земледельческие календарные праздники древних таджиков и их предков /А.Негмати.Душанбе,1989. С.125.

¹⁷⁷Андрианов Б.В., Чебоксаров Н.Н. Хозяйственно-культурные типы и проблемы их картографирования /Б.В.Андрианов, Н.Н.Чебоксаров // Сов.Этнография. 1972.№2. С.15; Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.М. Проблема классификации элементов культуры (На примере армянской системы питания) /С.А.Арутюнов, Ю.М.Мкртумян //Сов.Этнография. 1981.№4.С.3-15.

В ходе рассмотрения указанной проблематики диссертантом сделан вывод о том, что таджикский народ обладает богатой и разнообразной системой питания, ценности которой он смог сохранить до настоящего времени.

ГЛАВА III. ПРАЗДНИЧНАЯ И ОБРЯДОВАЯ ПИЩА ТАДЖИКОВ

3.1. Гостевая и праздничные трапезы

Гостевая трапеза. Все виды блюд, готовящиеся у таджиков в специальных случаях можно подразделить на 3 вида трапез: гостевые, праздничные и обрядовые.

«Гость – это посланник от бога» – «Мехмон – фиристодаи худо аст», говорят в народе. Самые лучшие и вкусные блюда готовят для гостей¹⁷⁸. Во время приема гостей стараются приготовить несколько кушаний, которые подают не сразу, а по очереди, причем промежутки между подачей этих блюд заполняют чаепитием, с которого и начинается всякое угощение.

К чаю подают сахар, конфеты, печенье, сухофрукты, если есть – сушеный тутовник, инжир, орехи и т.п., и смотря по сезону фрукты, варенья, мед, дыни, арбузы.

Из хлебных изделий, кроме лепешек гирдача и нон, пекут слоеные лепешки – **тахмол** или **кадмол**, **чаппоти**, а также мелкие сдобные лепешки – **кульча**. Большие лепешки хозяйка разламывает на куски и раскладывает перед гостями по краю дастархана.

Вслед за чаем, подают суп – шурбо, за которым через некоторое время следует жареное мясо или в горных районах – **курутоб**, а завершается угощение пловом, подача которого затягивается иногда до поздней ночи. После плова подают чай без всяких дополнений к нему, и тем угощение заканчивается. Суп подают в фарфоровых круглых чашах – **коса**, **косаи** **дугоби** или **дугоби**, каждому гостю по чашке и по ложке, а хозяева и другие присутствующие домашние и соседи едят суп из общей деревянной большой чашки – тавоки чубин. Остальные кушанья подаются в общую посуду -

¹⁷⁸ Шовалиева М. Гостевой этикет у таджиков /М.Шовалиева //Мероси ниёгон-Наследие предков.2007.№10.С.140-147.

тавок. Если гостей и присутствующих много, то каждое кушанье для подачи раскладывается на несколько блюд.

В северных районах Таджикистана, Бухаре и Самарканде каждому гостю подают еду в отдельной чаше – коса. Только плов едят из общей чаши, раньше керамической, а в настоящее время фарфоровой.

Угощение считается делом чести не только хозяина, но и его родственников и ближайших соседей, а иногда всего населения. Например, приглашение в дом своего учителя, у которого молодой человек обучался мастерству, друга из другого района и т.п. Причем из каждого дома, по мере достатка, приносили какое-нибудь кушанье, лепешки, чайники с чаем и т.п.

В случае, если женщины идут в гости, то несут с собой блюдо с пловом – як табак ош и сдобные лепешки, а также слоеные лепешки, причем всегда берут четное число – **чуфт** лепешек с собой. Если же едут в гости очень далеко, то берут с собой мелкие лепешки – кульча, орехи, сладости. Если идут в гости после свадьбы или какого-нибудь праздника, то берут с собой тонкие лепешки – чаппоти и жареные в масле кусочки теста – орзук или же халво – халву. Если идут в гости к близким родственникам, то везут фрукты, орехи, сушеный тутовник, абрикосы и т.п.

Праздничная трапеза. К праздничной трапезе относятся следующие трапезы: Международный праздник Нового года – Навруз, Мехргон и Сада и религиозные праздники Рамазан и Курбан.

На Международный праздник Нового года, который называется Навруз, и приходился на 21-22 марта нынешнего календаря, осенний праздник урожая – Мехргон и Сада, а также на праздники Рамазан и Курбан готовили халву двух сортов: «халвои сурхак» – «красная халва», называемая также халвои умочак, халвои регак или реги и, «халвои сафедак» – «белая халва».

Халвои сурхак - делали мелкие клецки из муки с водой – умоч и поджаривали их в хорошо раскаленном льняном масле, и потом поливали бекмесом из ягод тутовника (теперь, и сахарным сиропом), перемешивали и

складывали в посуду. Это один из приемов его приготовления. Есть и второй, характерный для таджиков Файзабада, Куляба, Оби-Гарма и Гиссара.

Халвои сурхак - второй способ приготовления. Из 1кг муки делают фатир – пресное тесто на воде без соли. Затем его перемешивают деревянной ложкой в 1 литре льняного или хлопкового масла и разрывают на кусочки, ставят на средний огонь и постепенно размельчают этот фатир так, чтобы часа через 3-4 получилась масса наподобие сахарного песка. Заранее готовят сироп из 1л воды и 1кг сахара, который почти остыл. Этим сиропом заливают получившуюся массу, и халва становится готовой. Такую халву готовят опытные женщины – кулинары, которых называют халвопаз.

Халвои сафедак – в раскаленном бараньем курдючном сале поджаривали муку, затем выкладывали в деревянную чашку и сбивали сначала ложкой, а когда эта масса остынет – рукой, до тех пор, пока она не станет белой и однообразной. Тогда в нее выливали охлажденный сахарный сироп, для получения которого сахар-рафинад заливали кипятком и давали раствориться. Сало с мукой пропитывалось сиропом и, когда вся масса застывала, она становилась похожей на жирный вкусный крем.

Халву раскладывали небольшими порциями на лепешки и чаппоти-тонкие лепешки, делали свертки четырехугольной формы и раздавали приходившим поздравлять с праздником визитерам. Из хлебных изделий пекли на праздники кульча - маленькие хлебцы, жарили в масле блины-чалпак или чагалдак, а также мелкие жаренные в масле кусочки теста - орзук. Варили и красили куриные яйца и раздавали их детям, а также и подавали на дастархан для гостей.

3.2. Свадебная пища таджиков

Свадебная пища таджиков относится к общественным трапезам, а они «в отличие от домашних в силу своей массовости, как было уже отмечено выше, более строго подчиняются общепринятым нормативам, соблюдение

которых контролируется общественным мнением; а во-вторых, общественные трапезы по существу являются составными частями тех или иных обрядов, и тут общественное регулирование дополняется предписаниями ритуала»¹⁷⁹.

Каждый этап свадебной церемонии связан со специальной пищей, которая имеет свое знаковое значение, в том числе и с хлебом – нон, кульча.

Обряд ноншиканон или сафедидарони, нумолакдарони

Ноншиканон является этапом предварительного сговора. Договор о браке скреплялся именно разламыванием принесенных женихом лепешек – нон или кульча, а также белых платочков или 3-10см белой (иногда и цветной) ткани для раздачи присутствующим. Если отец согласен отдать дочь замуж, то устраивает угощение, где по обычаю, подают несколько блюд: шурбо, чуть позже – жареное мясо (гуштбирен), в конце – плов. Всем присутствующим раздавали по 0,5м белой ткани, по 2-4 кульча и 2 лепешки, сладости в дастархан каждому. Те же, в свою очередь, раздают их своим близким с целью достижения того же самого.

Как сообщает Н.А.Кисляков относительно к. Сафедорон Дарваза, сватам подавали «божественную пищу» – «ширруган» («масло в молоке»). Ее подавали в деревянном блюде – табак, из которого ели все совместно. Поэтому, прежде чем есть пищу, гостям следовало мыть руки. Руки им обмывали теплой водой, смысл которого заключался в «хорошем исходе дел», а здесь – признак «согласия на свадьбу». Если поливали холодной водой – надежды на свадьбу не было¹⁸⁰.

¹⁷⁹ Бердиев М.С. Трансформация традиционной системы питания у туркмен в наши дни /М.С.Бердиев /Сов. Этнография.1985.№1.С.98; Бердиев М.С. Традиционная система питания туркмен(Этнокультурный аспект). /М.С.Бердиев.М.,1990; Шовалиева М. Общественная трапеза таджиков как реликт общественных отношений и прочных семейно-родственных связей /М.Шовалиева //Мероси ниегон – Наследие предков.2001.№5. С.133.

¹⁸⁰ Кисляков Н.А. Семья и брак у таджиков(по материалам конца XIX – начала XX века) /Н.А.Кисляков //Тр. Ин-та этнографии им.Н.Н.Миклухо-Маклая. Нов.Сер.Т.44.М.Л.,1959.С.26-97;Кисляков Н.А.Некоторые брачные церемонии у народов

Согласно А. Гребенкина в Фальгаре в случае согласия сторона девушки заворачивала в узелок сухофрукты «меваи хушк», а в Гиссаре (Каратаг), согласно Е.М. Пещеровой, в случае согласия отец девушки давал сватам по одной «фута» или «миенбанд» – поясной платок, который имел юридическое значение в случае отказа¹⁸¹.

На севере Таджикистана это сватовство - «хостгори» происходило пышно, сопровождалось увеселением. Также, как и повсеместно, договор о браке утверждался мусульманской молитвой дуою фотиха и вкушением ритуальной пищи - плова из баранины, жареного в масле мяса - гуштбирён («жареное мясо»), где жарилась, в основном, грудинка и печень с салом, а также сладостей - «ширинхури». Сватовство завершалось раздачей присутствующим четного количества лепешек и сладостей, завернутых в узелок из белой ткани, который назывался «насиба» или «улуш».

В других горных районах при положительном ответе устраивали угощение, состоявшее из 2-3х блюд, указанных выше, в случае же отказа также угощали, поскольку сваты считались гостями и, применив таджикское гостеприимство, не дотрагиваясь до лепешек, принесенных сватами, возвращали гостинцы другой стороне в полном составе.

Таким образом, хлеб и белая ткань – это укрепление союза между семьями, и только после указанного выше обряда «ноншиканон» брачный договор становился окончательно утвержденным, и отец девушки объявлял родственникам, что дочь его засватана, и что он породнился с такой – то семьей.

Однако, часто, исход дела всегда бывал положительным, поскольку на первом этапе инициативу брали в свои руки свахи – миёнарав, хучакурук, гушхабарак и т.п. Здесь их роль сводилась к тому, чтобы узнать мнение

Средней Азии и проблемы материнского рода /Н.А.Кисляков (У11 Межд.Конгр.антроп. и этногр. наук) .М.:Наука,1984.

родителей девушки относительно возможности сделать предложение о сватовстве.

После этого начинался второй этап свадебного торжества – «сарупобарон» или «туккузбинон», «туи фотиха»- «малая свадьба», которая празднуется в доме у невесты. Это - чисто женское сборище по поводу принесения стороной жениха свадебных подарков, где собираются соседи и близкие родственники. Обряд проводился в пятницу или четверг, которые считались благоприятными для свадьбы. Для этого заранее готовят самбуса, печенье, торты, салаты, фрукты, сладости, сухофрукты, соки, жареные в масле баурсоки, лепёшки.

Накрывают дастархан всеми указанными выше печёными изделиями, а также кладут 6-8 больших хлебцев - «кульчай арус» или «кульча», принесенными стороной жениха, слоеными, жареными в масле блинами – «калама», фруктами, сухофруктами, сладостями, орехами всех видов, жареными фисташками и т.п. Основная пища в этих обрядах – шурбо, жареное мясо и плов, иногда, голубцы. Жареное мясо, в основном, подносят сватам и родственникам, причем заранее, до прибытия других гостей и соседей. Это считается признаком особого уважения к «кудо»- «сватам».

После трапезы, начинается обряд «сарупобинон» или «туккузбинон»- просмотр всеми присутствующими подарков и отрезов, принесенных женихом. Если раньше «оценивали» их и высказывали замечания по поводу недостающих отрезов и принадлежностей, то сейчас этот обряд превратился в «шуточный» просмотр, где родственница жениха с особым юмором и шутками даёт «характеристику» каждой ткани и принадлежностям туалета невесты, то есть проводится символически.

¹⁸¹ Пещерева Е.М. Свадьба в ремесленных кругах Каратага /Е.М.Пещерева // Семья и семейные обряды народов Средней Азии и Казахстана. М.,1978.С.184-186.

После просмотра всем раздают по 0,5 м кусочка белой ткани- «сафеди» и по кусочку «кульчай арус», а также сладости и фрукты с дастархана пожеланием того же самого берущему - «ба ният».

Иногда этот обряд называют и «ноншиканон», как и выше, поскольку именно в этом обряде разламывается «кулчай арус», а в обряде сватовства раздают мелкие кульча целиком. После «ноншиканон» назначают день свадьбы.

В третий, досвадебный этап мы включаем «маслихатоши»- «совет», «хашари хезум - сбор топлива, «ордбезон»- просеивание муки, «нонбандон»- выпекание свадебных лепешек.

«Маслихатчи»- «совет» по поводу свадьбы. Устраивался в один из удачных дней - четверг или пятницу, когда отец невесты созывал родственников и устраивал им угощение по этому поводу. Здесь закалывали скот и распределялись поручения относительно свадьбы: назначались глашатай-хабарчи, оксакол-старейшина и чойхоначи-чайханщик и т.п.

«Хашари хезум»- сбор топлива. Поскольку на свадьбу в прежние времена могло придти несколько сот человек и всем надо было приготовить угощение, заранее заготавливали топливо. Шурбо и плов готовили в больших котлах- до 50 л супа и от 50 до 100кг риса, для чего требовалось большое количество топлива. Хозяин угощал их, и мужчины уходили за топливом. После того, как его приносили, хозяин мог устраивать и бужкаши-козлодрание, и затем закалывали скот и устраивали угощение для гостей.

«Ордбезон»- просеивание муки. Ордбезон - это женские сборище соседок и близких родственниц, собравшиеся с целью просеивания муки для хлебцев на свадьбу. Для этого приглашали опытную в проведении обрядов пожилую женщину - «кадбону» или «кайвону». Она сама затем пекла «кульчай арус» для невесты. Сначала хозяйкой дома устраивалось угощение по этому поводу – готовили шурбо и плов. После угощения две или три женщины приблизительно одного роста берут в руки сито и держат его на

уровне роста невесты «бо кадаш баробар», говоря: «Бисмиллохи Рахмони Рахим, хама ба хамин мурод бирасед»-«Пусть все достигнут желаемой цели!», и три раза эти женщины одновременно просеивают муку. Хозяйка тут же одаривает их платочками. Затем все по очереди начинают просеивать муку. Во время просеивания муки женщины шутят, смеются, в шутку осыпают одна другую мукой-ордпоши. Этим обрядом «ордпоши» они хотят, чтобы обряд бракосочетания-никох прошел удачно, благополучно, чисто, светло. Во время просеивания муки женщины то поднимают сито, то опускают вниз, что означает пожелание значимости и богатства, крепкой семьи молодым. Иногда, некоторые участницы обряда в шутку говорят, что рука у них якобы устала «вой дастам дард кард», после чего хозяйка одаривает их платками, повязав их им на руки. После окончания просеивания муки, всех одаривают. Весь обряд сопровождался танцами и музыкой. Угощали женщин также и тархавло-кашицеобразной халво на муке и сахарном сиропе.

«Нонбандон»- выпекание лепешек. После обряда «ордбезон» в тот же день приступают к выпеканию лепешек. Первой тесто замешивает богатая, многодетная пожилая женщина, затем остальные. Замешивают несколько тазов теста, два из которых – тесто для маленьких хлебцев-кульчай равганин, со второго таза выпекают 6-8 штук больших свадебных хлебцев – «кульчай арус» или «нони накшин». Эти кульча с узорами замешиваются на молоке и масле и выпекаются специально для невесты, с которыми тетя невесты отправляется в дом жениха в день свадьбы, а в других тазах замешивают кислое тесто для свадебных лепешек, для чаппоти и кульча.

Свадьба – «туи калон»

Она называется повсеместно по-разному: «туи калон», «туи арусбари», «шави ичоб». Оно – основное в настоящее время торжество, связанное с отправлением молодой в дом мужа. Н.А. Кисляков приписывает магико-

религиозное значение всем основным обрядам таджикской народной свадьбы¹⁸².

Сама свадьба подразделялась на несколько этапов, где присутствовала обрядовая пища. К ним относились «чойгаштак»-сборище подруг, «сартарошон»-бритье головы жениха, «шахбари»-отправлении молодого в дом невесты, собственно свадьба-туи калон, «рукошоен» или «рубинон»-смотрины, «руганрезон»-приобщение молодой к хозяйству.

«Чойгаштак» - сборище подруг проводилось накануне «никох»-религиозного обвенчания, обычно в четверг или пятницу. Дастархан накрывали по европейски – салаты, оливье, винегрет, соленья, сыры, колбасы, соки, напитки, печеное, фрукты. Кроме подруг на сборище участвовали также сотрудники, если невеста где-либо работала, бывшие одноклассники. Приглашали эстрадных певцов, устраивались танцы. Готовили несколько видов блюд – голубцы, соус, плов. Этот обычай вошел в свадебную церемонию совсем недавно, лет 30 тому назад. Возможно, этот обряд являлся обрядом прощания с подругами и свтупления в новую жизнь, однако, он был связан с большими расходами. На следующий день проводили обряд «сарбофон» -заплетения кос невесты, во время которого пели специальную песню «Шияк, шияк шиякуш, холаи саршуйкуш, оста бизан шонара, накана як муякуш...» «Мой голову, тетя, мой, однако постарайся, чтобы не упал ни один волосок с головы невесты...» и все вокруг сидящие женщины осыпали голову невесты монетами и сладостями с той целью, чтобы ее жизнь было богатой и сладкой. Женщинам подавали такие блюда как курутов, жареное мясо-гуштбирен, и плов. Однако, этот обряд появился недавно, в 70-х - 80-х годах XX века, и согласно Закона РТ «Об упорядочении традиций, ритуалов и обрядов в РТ» в настоящее время отменен в связи с лишними, ненужными расходами.¹⁸³

¹⁸² Кисляков Н.А. Семья и брак у таджиков ...С.182.

¹⁸³ Закон Республики Таджикистан «Об упорядочении народных традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан» от 8 июня 2007г. за №272.

«Сартарошон» - бритые головы жениха. Почти в тот же день, или же утром в день свадьбы голову жениха условно «брили», поскольку в старину, как считают информаторы, существовал данный обряд. Для этого его сажали на ковёр в центре двора и под музыку певцов и их песню: «Устой ланги сартарош, сара покиза тарош...»- «Хромой цирюльник, чисто сбрей волосы на голове жениха...» на обвязанный вокруг шеи платок родственники бросали деньги, что означало богатую жизнь, куски ваты – признак болезни, сахар и конфеты - сладкую жизнь, сухофрукты и яйца - многочисленное потомство. Всего этого желали родственники жениху.

В обряде «либоспушии домод»-одевание жениха в жениховскую одежду близкие родственники жениха осыпали жениха деньгами, сахаром, конфетами и сухофруктами, а все присутствующие старались подобрать их с целью достижения той же цели – свадьбы. Всем раздавали по белому платку-«признак белизны», хорошего исхода дела.

«Дастархони шах» - дастархан жениха. Прежде чем жених отправлялся в дом невесты трое «янга» - тётки со стороны жениха готовят три дастархана с подарками для невесты - лабли. В первый заполняли небольшие лепешки-кульча и жареные в масле кусочки теста-орзук (чагалдак), во второй – вареные яйца, конфеты, сухофрукты, в третий - тонкие, слоеные, жареные в масле лепешки калама. В других местах вместо калама или вареных яиц пекли толстые узорчатые лепешки - «кулчай арус» 6-8 штук, часто они входили в состав четвертого дастархана с подарками, отправляемыми в дом жениха. Иногда, в более обеспеченных семьях, четвертый дастархан заменяли бараном, чего в последнее время не отмечено. Поверх каждого дастархана клали по одному метру белой ткани или платок-сафеди.

В доме невесты молодых заводили под чодар-свадебную занавес и над ними проводились некоторые действия, имеющие религиозно-магическое значение. Повсеместно заносят под занавес сладкую воду или чай, который по глоточку отпивают жених и невеста, затем по глоточку отпивают все

присутствующие с пожеланиями сладкой, хорошей жизни. В Гиссаре жених заносил с собой под занавес вареные яйца и незаметно бросал их в подол невесте с той целью, чтобы у них было большое потомство. Родственники невесты заносят под занавес немного муки и лепешку с отверстием посередине, в которую клали веточку от плодового дерева с той целью, чтобы брак был плодовитым как дерево. Затем концы плодового дерева обмакивали в масло и зажигали, в настоящее время их заменяют свечи, поставленные в чашу с мукой. Затем молодые смотрят себя в зеркало.

Раньше после никоха, а сейчас после выхода из-под свадебного занавеса -чодара, жених удалялся с друзьями в отдельную комнату-кушхона, где для него приносили специальную кашу - тархалво, приготовленную на тутовой патоке или сахарном сиропе. В настоящее время - это шурбо, жареное мясо-гуштбирён и плов. Тархавло также присутствует здесь, как незаменимое блюдо. Как и раньше, его заносили в большом деревянном блюде, после съедания которого друзья жениха и жених бросали в сосуд деньги. Если невеста задерживалась, то друзья жениха пели песню о том, чтобы халву принесли поскорее:

Очай арус бачо шуд,

Тархавло кучо шуд.

Тархавло дер омад,

Чони шахмард баромад¹⁸⁴.

После того, как жених и невеста достигали дома жениха, их осыпали деньгами и сладостями-чошала, что является признаком богатства и плодородия. Присутствующие вокруг люди с удовольствием подбирали их и старались отдать их взрослым дочерям и сыновьям с пожеланиями подобного и им.

¹⁸⁴ Мардонова А., Чумъаев Р. Чашни арусии точикони водии Хисор /А.Мардонова, Р.Чумъаев. Душанбе,1992.С.45.

Постель новобрачных также осыпали деньгами, сладостями и сухофруктами с пожеланиями хорошей и долгой жизни и потомства.

**«Рубинон» - смотрины и обряд «руганрезон», «дастчармкунон»,
«дастбиша» - приобщения молодой к хозяйству**

На второй день после свадьбы проводили обряд «рубинон», где родственницы молодой устраивали смотрины в доме молодого. Раньше у ног невесты закалывали мелкий рогатый скот – барана или козла. В настоящее время, после обряда «рубинон» всем раздавали кусочек от больших свадебных хлебцев - «кулчай калон» или «кулчай арус», и небольшой кусочек халвы-сафедак или сурхак (в Припамирье - это халвои сафедак, в остальных местах – сурхак). Следует отметить, что родственницы как со стороны невесты, так и со стороны жениха привозили с собой 3-4 дастархана-лаъли, которые содержали большие свадебные хлебцы «кульчай арус» - 6 штук, сладости и кастрюлю халвы, слоеные блины-калама, 1 ведро крема из взбитых с сахаром яичных белков – «нишалло» и т.п..

Сразу же после обряда смотрин совершался обряд «руганрезон» или «дастчармкунон», «дастбиша»¹⁸⁵. Одна из родственниц молодого расстилала перед невестой подстилку для разделки теста-сурфа и подносила тазик с мукой и растительное масло в сосуде. Молодая символически опускала кончики пальцев в муку, а затем все женщины по очереди наливали ей масло на руки - по 2-3 деревянные ложки, приговаривая: «Хонаву девордор шави, бачаву качадор шави, серфайзу бобаракат шави, мулоиму серфарзанд шави»-«Чтобы все у тебя было в изобилии, чтобы был у тебя хороший дом, дети, богатство, хороший нрав. «Затем уносили муку, замешивали и выпекали «кулчай дасти арус» -сдобные хлебцы фатир. В к. Элок Файзабад¹⁸⁶ невеста сама замешивала тесто, из которого готовили лапшу-угро или отала и выпекали лепешки-гунуки,

¹⁸⁵ Нурджанов Н.Х. Свадьба /Н.Х.Нурджанов // Таджики Каратегина и Дарваза. Вып.3.Душанбе.1976.С.26-27.

¹⁸⁶ Мардонова А. Свадебные торжества у таджиков Файзабада /А.Мардонова //История и этнография народов Средней Азии.Душанбе,1981.С.106-122.

что называлось «нони дасти арус»-«хлеб с руки невесты». Указанный обряд - это обряд приобщения молодой к дому и хозяйству. После этого она могла участвовать в работе по хозяйству.

Н.А. Кисляков приписывает магико-религиозное значение всем основным обрядам таджикской свадьбы, как было уже отмечено выше. «Магическим средством обеспечения потомства новобрачных является употребление при свадебных церемониях яиц»¹⁸⁷.

Например, во время бритья жениха-«сартарошон» около него клали яйца, жених заходил под навес «чодар», «чимилик» с яйцами в кармане, которые отдавал ей /Каратаг/, родственникам невесты подносили вареные яйца на подносе и т.п. Автор вполне согласен с мнением этнографов Н.А.Кислякова¹⁸⁸, Е.Г.Кагарова¹⁸⁹ и Л.Я.Штернберга¹⁹⁰, что яйца подносили с той целью, чтобы брак не был бездетным. Способствовать плодовитости новобрачных по способу сходства или подобия должно также и применение в свадебных церемониях различных плодов или же частей плодовых деревьев. Например, в туфли невесты засыпают орехи и конфеты, в обряде «тукузбинон» абрикосовые ядрышки, сухие ягоды тутовника, конфеты раздают присутствующим во время смотрин –«рубинон», что также было направлено на то, чтобы в доме было изобилие и вызвать этим плодородие. Наиболее распространенным у таджиков является осыпание новобрачных и участников свадьбы сухофруктами, зерном, конфетами, мелкими деньгами. Осыпали-«чошала» родственников жениха во время помолвки-«туи фотиха», осыпали калымный скот во время приближения его к дому невесты, приезде молодых в дом жениха и т.п. Во всех этих случаях окружающие

¹⁸⁷ Кисляков Н.А. Семья и брак у таджиков .С.182.

¹⁸⁸ Там же.

¹⁸⁹ Кагаров Е.Г. Состав и происхождение свадебной обрядности /Е.Г.Кагаров // Сборник музея антропологии и этнографии. Л.,1929.Т.8.С.178.

¹⁹⁰ Штернберг Л.Я. Новые материалы по свадьбе и семейно-родовому строю народов СССР /Л.Я.Штернберг.Л.,1926 .Предисловие.

бросаются собирать брошенные на голову жениху и невесте сладости и деньги.

Многие исследователи изучали данный вопрос по другим Среднеазиатским народам, и автор относительно таджиков присоединяется к тому мнению, что осыпание – это «знак благополучия, богатства, счастья, потомства»¹⁹¹. В данном случае, у таджиков сахар – это признак «белизны», радости, исполнения желаемого, мука – также признак чистоты, невинности, «белизны»-дела, деньги-богатства, сухофрукты и орехи-потомства. Окружающие во время обряда, которые подбирают их, хотят достичь той же цели.

Во многих моментах свадебной обрядности используют муку, сахар, вату как символ плодородия и белизны. Например, во время обрядов «дастбиша» или «дастчармкунон» -приобщения молодой к хозяйству, где ей на голову ложили кусок ваты; на голову невесте ложили кусок ваты, две лепешки со сладостями и во время проводов молодых под свадебный навес «чодар» или «чимилик» и т.п.

Употребление различных сладостей Н.А.Кисляков относит к разряду синдиасмической магии. Сласти знаменуют собой «сладкую», счастливую жизнь новобрачных, взаимное расположение сердец. Сюда относятся осыпание брачного ложа сладостями, держание над головой новобрачной сахара, принесение молодым за свадебный занавес сладкой воды – «кандоб», причем горячей, подача сладостей родственникам жениха во время обряда «тукузбинон» и во время свадьбы родственникам молодой в доме жениха и др.

Н.А.Кисляковым выделена значительная группа соединительных обрядов, которые базируются на принципах магии контагиозной, так и на принципах магии синдиасмической. Сюда можно отнести совместную еду на брачном ложе - из одной чашки молока с маслом, где говорят новобрачным:

¹⁹¹ Кисляков Н.А. Семья и брак у таджиков .С.183.

«Будьте сладкими, вкусными как сахар, как молоко»; отпивание сладкой воды во время обряда бракосочетания – «никох». Как считают Е.Г.Кагаров, М.В.Довнар-Запольский, А.Смирнов, Н.Харузин, все указанные обряды в основном имеют значение упрочения союза и любви, сытной жизни¹⁹².

К другой группе обрядов относятся обряды приобщения к магической силе новобрачных. В сознании людей укрепилось мнение, что новобрачные в силу своего положения наделены особыми свойствами, равно и как соприкасающиеся с ними предметы. Поэтому, завладение этими предметами, вкушение их, если эти вещи съедобные, наделяет человека этими же качествами. Здесь также есть признаки магии контагиозной. Сюда относится подбирание фруктов, орехов, денег, сладостей во время осыпания молодых – «чошала», осыпание свадебного поезда, калымного скота. Это – принесение и раздача в доме жениха свадебной халвы – «халвои сафедак» или «халвои сурхак» (Памир и Юг Таджикистана), «халвои тар» или «тархавло» (Северный и Центральный районы Таджикистана), отпивание остатков сладкой воды после обряда бракосочетания – «никох» и т.п.¹⁹³

3.3. Похоронно-поминальная пища таджиков

Похоронно-поминальная пища - это наиболее консервативная часть трапезы, которая почти что не поддается инновациям¹⁹⁴.

Уже при начинающейся ягонии все имеющиеся в доме съестные продукты выносили, так как случае смерти человека они уже становились ритуально нечистыми и их нельзя было использовать. Данное представление является общемусульманским.

¹⁹² Кисляков Н.А. Семья и брак у таджиков. С.185-186.

¹⁹³ Шовалиева М.С. Знаковая символика пищи таджиков в свадебных обрядах //М.С.Шовалиева //Известия Академии Наук РТ. Отд-е обществ.наук. Душанбе. 2009. №4. С.12-17.

¹⁹⁴ Мардонова А. Традиционные похоронно-поминальные обряды таджиков Гиссарской долины /конца XIX-начала XXвв./ .223с.; Бабаева Н.С. Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности. 103с.; Шовалиева М. Знаковая символика похоронно-поминальной пищи таджиков //М.Шовалиева //«Муаррих»-«Историк». №3. 2015. С.110-118.

Повсеместно в Средней Азии считалось, что в момент смерти комната окутывается кровью умершего, которая оскверняет все продукты питания, наряду с посудой, одеждой и т.п. Поэтому, из дома заранее выносили посуду и продукты питания, а затем, в течении 3-х дней не готовили в нем пищу¹⁹⁵.

Семью умершего и всех живших в этом доме обеспечивали едой соседи (члены кавма или авлода), поэтому обычно еда в эти дни называлась «нони ови кавм» или «оши марг» - «еда соседей» или «смертная еда». Такое обыкновение было характерно всем группам таджиков¹⁹⁶. Но и после этого, вплоть до сорокового дня, в доме нельзя было готовить мучные блюда, особенно лапшу - «оши угро», «оши бурида», «оши суюк». Фактически до года запрещалось есть лапшу всем членам семьи умершего, поскольку она, якобы может вызвать смерть в этом же («лапша длинная – может «потянуть смерть» говорят в народе). Даже доску для раскатывания теста со скалкой нельзя было ставить где-либо стоя (по вертикали), что так же, якобы, способствовало «удлинению смертности». Однако, таджики Каратегина и Дарваза не придерживались данной точки зрения, а наоборот, первые три дня после похорон приносили в дом умершего именно лапшу.

Несмотря на запреты, у таджиков Гиссарской долины и Кулябской области сохранились воспоминания об обряде «саритахтаги» - приготовление и поедание поминальной пищи еще до похорон умершего в Каратегине, и только в Вахие первое поминальное блюдо («оши сари тахта» - «еда у гробовой доски») раздают присутствующим на похоронах до или сразу же

¹⁹⁵ Андреев М.С. Таджики долины Хуф. Т.1.С.196; Рахимов М.Р. Обычаи и обряды, связанные со смертью и похоронами у таджиков Кулябской области /М.Р.Рахимов //Известия АН Тадж.ССР. Отд. Обществ.Наук. Вып.3.1953.С.124,156; Мардонова А. Традиционные похоронно-поминальные обряды таджиков Гиссарской долины.С.1-3; Бабаева Н.С. Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности и др.

¹⁹⁶ Писарчик А.К. Смерть. Похороны. /А.К.Писарчик //Таджики Каратегина и Дарваза. Вып.3.Душанбе,1976. С.156; Рахимов М.Р. Обычаи и обряды, связанные со смертью и похоронами у таджиков Кулябской области.С.124; Троицкая А.Л. Некоторые старинные обычаи, обряды и поверья таджиков долины Верхнего Зеравшана /А.Л.Троицкая //СЭС.Л., 1971.Т.3.С.142.

после прочтения джанозы¹⁹⁷. В Ура-Тюбе среди таджиков поминальная еда тоже существовала и называлась она «оши кабр» или «оши кавар» с мясом только что зарезанного барана. Готовили её для стариков и имама мечети¹⁹⁸. По нашим материалам «оши саритахта» сохранился до сих пор в Файзабадской группе районов, а также и в некоторых других местах среди выходцев из Файзабада, но резали скот в не доме умершего, а в мечети - с той целью, чтобы накормить прибывших на похороны издалека людей. В мечети готовилась пища: шурбо и плов.

Параллельно с приготовлением шурбо и плова (мясных блюд), у некоторых групп Гиссарских таджиков, в кишлаках предгорной части Рамита (Симиганч), Шахринау, каратегинцев существовал обычай раздавать лепешки с сахаром и изюмом в день похорон, что называлось «нони сари тахта» - «хлеб у гробовой доски», «нони лучула» - «особый хлеб», «хайри мурда» - «милость для умершего» и состояла из продуктов и отрезков материи, принесенных в виде кавсан - помощи на похороны со стороны родственников.

У таджиков, как и повсеместно у мусульман Средней Азии, поминки по умершему обычно совершались на третий, седьмой, двадцатый и сороковой дни, а затем в семь или девять месяцев и в годовщину-«сол». Поминование проводили в мусульманские праздники - Курбан, Рамазан, Раджаб, а также каждую неделю в ночь с четверга на пятницу -«хафта», «чумъаги». В эти дни дух последнего умершего почитали вместе со всеми другими духами предков («Зиндая савготуш, мурдая хайротуш» - «От живых подарков, от мертвых – милостыня»).

Поминки третьего дня устраивались в различных уголках Таджикистана в разные сроки: на юге за сутки считали – день и ночь отдельно и поминки

¹⁹⁷ Писарчик А.К. Смерть. Похороны //Таджики Каратегина и Дарваза. Вып.3.С.26;

¹⁹⁸ Кармышева Б.Х. Архаическая символика в погребально - поминальной обрядности узбеков Ферганы /Б.Х.Кармышева // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. М.,1986. С.147.

начинались фактически на следующий день. На севере они происходили на 3-ий день в узком кругу родственников и близких соседей. Начинались они с траурной стирки «сиёхшувон»- «стирки черного» или «сиешувон» - стирка третьего дня», или «сиёхбуророн» -«выведение черноты». Это обрядовое действие начиналось обычно с очищения котла, в котором ранее подогрели воду для омовения покойника, а теперь надо было греть воду для стирки, в дальнейшем готовить в котле ритуально чистую пищу, что является кульминационным моментом в обрядах ритуального очищения. В Дарвазе это называлось «хонахалолкунон» и здесь также как и повсеместно, закалывали скот по этому поводу.

Суть очищения заключалась в приготовлении в котле мучной похлебки «ордов», «халвои тар», либо ритуального блюда «атола» «оталаи сиёх», «умоч», «далда», или испечения трех или семи лепешек «чалпак» (поминальные блины). Приготовления предназначались непосредственно арвохам - «духам предков». Похлебку выливали либо на край крыши дома - «лавгуши бом», либо отдавали еду собакам, либо несли ее в мечеть для стариков. После этого котел мыли, опрокидывали вверх дном и сверху посыпали мукой «белизна», которая символизировала «очищение». Только после этих ритуальных действий, связанных с пищей, котел считался ритуально чистым, в нем могли подогреть воду для стирки одежды умершего и купания всех остальных близких родственников (символические купание без мыла). Однако, для полного очищения дома требовалось пролить кровь - «хун кардан», для чего закалывали мелкий скот, или просто петуха или курицу. Мясо отваривали (ни в коем случае не жарили) в котле, в котором согревали воду для покойного и еду раздавали присутствующим или отправляли в мечеть. Однако, мясная пища в этот день не была обязательной и главную роль здесь играли поминальные блины - «чалпак» или халва - «халвои тар» из муки, сахара и масла (при жарке муки исходил сильный дым, которым, якобы, питались умершие данного дома). Данное отмечено

повсеместно у таджиков¹⁹⁹ и почти на всех поминальных трапезах. Чалпаков жарили нечетное число - 3 или 7. Ингредиентами блинов были молоко, мука и масло. Блины выполняли роль ритуального блюда (пищу духов), приготавливаемого к определенным событиям. В прошлом жарили их не котлах, а на тонкой каменной плите - «това», «товасанг».

Поминки седьмого дня - «хафта»

Начиная с поминок седьмого дня «хафта» и далее они отличались многолюдностью, поэтому требовали больших затрат. Издревле считалось, что поминки проводить было очень тяжело, поэтому весь «кавм» -«авлод» или община участвовала в проведении обряда, делила между собой расходы. На поминки приносили деньги, отрезки на платье, продукты, мелкий и крупный рогатый скот, в чем и проявлялись у таджиков общинные отношения. Одному хозяину –«мурдадор» было не под силу провести все поминальные трапезы, и им помогали родственники – кавм. Поэтому стол при поминках мало чем отличался от свадебного стола, за исключением халвы –«халвои тар» и «чалпаков» - блинов для «кормления духов умерших». Однако считалось, что расходовать на поминки следовало экономно, нельзя было класть на дастархан сладости, за исключением поминальной халвы – халвоитар, сухофрукты и т. п. Однако в последнее время все эти предписания шариата стали нарушаться, и поминки превратились в «самопоказ», соревнование или «рекламу», они стали многолюдными и справлялись уже в ресторанах, поминальный стол ничем не отличался от свадебного, что пришлось пресечь новыми постановлениями правительства, то есть поставить в определенные рамки.

Повсеместно у таджиков самыми главными и многолюдными были седьмой и сороковой дни. Основные действия на седьмой день состояли в приготовлении в доме умершего специального угощения, и в чтении

¹⁹⁹ Писарчик А.К. Смерть. Похороны.С.26; Бабаева Н.С. Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности;Мардонова А. Традиционные похоронно-поминальные обряды таджиков Гиссарской долины и др.

поминальной молитвы. Центральным событием в обряде было «сиёххурон»- «поедание черной пищи», для которой закалывали скот (корову, барана или козу) и готовили плов или шурбо²⁰⁰. Здесь мы повсеместно наблюдаем обычай перенесения бед, несчастий на жертвенное животное. Обычно съедали пищу на поминках пожилого старого человека, пища в доме которого считались «благодатной» - «табарруки», где разбиралось содержимое дастархана. На поминках молодого человека также ели пищу, однако часть ее оставляли на дне посуды, не доев, а некоторые родственники вообще ее не ели. Тем более эту пищу нельзя было раздавать, отсылать кому-либо, что вызывало различные предрассудки. Сами хозяева не ели поминальной пищи «дилам намешавад», и им приносили пищу из соседних домов или сами готовили себе другую пищу не из жертвенных продуктов. У дарвазских таджиков на 7-ой день не разрешалось закалывать жертвенное животное в семьях с большим количеством сирот, что называлось «хакки сагир». Шли на обряд с дастарханом из нечетного количества лепешек «нони гарм» - один или три, сухого чая, риса, что соблюдалось почти во время всех поминок до года, и означало, что покойный ушел из этого мира один –«ток», или в другом значении –ушел и оставил семью одну как «сирота». На поминальный дастархан также ставили нечетное количество лепешек и тарелок. Так продолжалось до годовых поминок – «сол», после которых, как и в обычное время, в подарок хозяевам гости приносили только четное число лепешек –«чуфт», чтобы в доме не повторилось несчастья.

Дастархан возвращали с четным количеством лепешек - по 2 лепешки в каждом, иногда с сахаром и зеленью, состоявшей из одного листочка от дерева (як барги саб з). Если в день похорон, на третий и двадцатые дни приносили и уносили нечетное число лепешек, на 7-ой и 40-ой дни

²⁰⁰ Бабаева Н.С. Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности .С.59.

приносили нечетное, а уносили четное число лепешек, обычно две, также как и на годовщину. Обрато женщины уносили лепешки, но уже с зеленью - «сабзак», ак уже отмечалось выше. Здесь мы видим появление зелени – «сабзак» или «барги сабз» как символа жизни, очищения, продолжения жизни.

Следует отметить, что в случае смерти несовершеннолетних или маленьких детей, смерть которых считалась волей аллаха и «поддерживающей» духов умерших предков этой семьи - поминки устраивались в узком семейном кругу на третий и седьмой дни после смерти и сопровождалась приготовлением похлебки «атола» и блинов «чалпак», а на 20-ый день - похлебки «оталаи чилшикан». После поминок «хафта», сейчас справляют поминки «пятничные» - «чумъаги» и иногда и в понедельник-«душанбеги» соответственно в ночь с четверга на пятницу, и с воскресенья на понедельник. Их устраивают в узком кругу родственников – первый до года, второй-до 40 дней, и напоминает гостевую трапезу. Поминки сорокового дня - «чил» устраивались после 20 дней со дня смерти, однако по другим подсчетам из числа 40 высчитывалось количество детей в семье, также как и на годовщину где из числа 12-ти также высчитывалось количество детей, но справляли не раньше полугода. Оно являлось многолюдным. В годовщину – день смерти устраивались небольшие поминки. Интересной особенностью в Гиссарской долине было обыкновение справлять их дважды: один обряд назывался «чилшикан» -«прекращение сороковин», другой – «чили калон»-«большие сороковины». Первые устраивали на двадцатый день -«бист», что иногда называли и «бистшикан»-«прекращение двадцатидневья». Срочность объяснялась тем, что, якобы, покойный с нетерпением «ждал поминок» и их делали пораньше. Однако в настоящее время он объединился повсеместно в одном обряде - «чилшиканон».

Вся пищевая трапеза «чилшиканон» напоминает трапезу 7-го дня поминок, где закалывают скот. Однако есть смысл в приготовлении пищи «халвои тар». Считается, что в течение 40 дней живот покойного в могиле якобы, вздувается и воды отходят через большой палец ноги. В случае, если готовили халвои тар, первую ложку халвы осторожнов выкладывали на край крыши дома для «кормления духов умершего», а воду после мытья котла должны были слить в укромное место, чаще под дерево – и сливать точно также медленно как если бы воды отошли у покойного в могиле, то есть «не причинив вреда покойному». Ни в коем случае нельзя было выплёскивать воду, чего никто и не делал. В других местах, как например в Бухаре, в Самарканде эту халву первым должен попробовать самый любимый ребенок покойного, который осторожно, мизинцем три раза медленно пробует ее. Здесь мы видим признаки магии имитативной, где пища и все действия, связанные с ней идеинтифицируются с телом умершего, с болью, которая может, якобы, быть приченена его распухшему телу. С этой же целью нельзя было бить посуду в течение 40 дней, звонко случать ложкой, посудой. Происхождение подобных верований исследователи связывают с доисламским периодом, с зороастрийским кругом представлений, что вполне вероятно²⁰¹.

Таким образом, основной смысл вышеуказанных поминок «хафта» и «чилшикан» - это жертвенное животное и приготовление халвы - «халвои тар» или «отала». На юге Таджикистана его готовили из тутовой патоки «ширини», что называли «тархавло», а с добавлением сахара - «атолла», а также «чалпаки»-поминальные блины. Считалось, что все эти блюда кормят духов умерших, и после прочтения молитвы благословления, дух успокаивается. Считалось, что чем больше людей едят на поминках, чем

²⁰¹ Кармышева Б.Х. Архаическая символика в погребально - поминальной обрядности узбеков Ферганы.С.159; Раппопорт Ю.А. Из истории религии древнего Хорезма (оссуарии).Ю.А.Раппопорт.М.,1971./Тр.ТХЭ.Т.6.С.7-37;СнесаревГ.П.Реликты домусульманских и обрядов у узбеков Хорезма /Г.П.Снесарев.М.-Л., 1969.С.118-120.

больше питается дух умершего. Здесь мы видим налицо все признаки магии контагиозной. Если раньше поминки производились с большими затратами, в настоящее время расходы на них резко сократились, поскольку лишние ненужные расходы на поминки были сокращены Правительством РТ, поминки «бегохи чумъаги» и бегохи душанбеги», а также поминки 3, 7, 40 дней как и последующие справляются теперь в узком семейном кругу без закалывания жертвенного животного²⁰².

Прижизненные поминки

По достижении возраста пророка Мухаммада- 63 лет (на следующий день он ушел), в некоторых регионах в Таджикистане был известен обычай прижизненных поминок –«пайгамбароши», «худои зинда», «хайрихудои», что считалось «делом богоугодным». В день «пайгамбароши» именинник или именинница одевались во все белое «сарупои сафед» и по этому поводу закалывали скот и накрывали дастархан. Готовили плов и шурбо, которые при этом назывались «оши саритахтаги»- «еда у гробовой доски», также как и ритуальная пища, приготавливаемая в день смерти человека. Эту пищу ели все, за исключением именинника – «покойника». Этому же правила «именинник» придерживался и на чужих поминках, поскольку человек совершивший данный обряд, после этого считался в числе «умерших». Но если случалось так, что он съедал что – либо на чужих поминках, тогда он должен был заново справить эти поминки. В то же время, такой человек мог быть полноправным участником свадебных и других торжеств, есть и пить наравне со всеми.

Многие до самой смерти справляли себе поминки в 3,7,40 дней, годовщину и так каждый год до самой смерти. После их настоящей смерти «оши саритахтаги» и поминки справлялись заново.

²⁰² Закон Республики Таджикистан «Об упорядочении народных традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан от 8 июня 2007г. за № 272.

Итак, мы видим, что прижизненные поминки напоминали весь цикл настоящих поминальных торжеств, отличаясь лишь тем, что «покойник» был жив и сам по себе справлял поминки заранее. Его происхождение неизвестно, но есть различные версии по этому поводу.²⁰³ Однако, автор ни к одной из них не присоединяется и считает, что он имеет лишь чисто «исламские корни», так и называясь - «туи пайгамбароши»- торжество по поводу достижения возраста пророка.

Следует отметить, что в настоящее время этот обряд не считают поминками, а лишь торжеством по случаю достижения «возраста пророка Мухаммада» - шестидесяти трех лет, и изредка справляется в некоторых семьях чисто символически.

Поминки годовщины в дни мусульманских религиозных праздников и Навруза

Поминали умерших в дни религиозных праздников Курбан, Рамазан, Раджаб, месяц Сафар и Навруза в том случае, если до наступления этих праздников покойнику еще не успели справить обряд «сари сол» - годовщину. Здесь все было унифицировано. За десять дней до наступления праздников «Рамазан», «Курбан-даха» закалывали жертвенное животное – «пускали кровь». Об этих обрядах было уже сказано выше, и мы вкратце остановимся на них в связи с поминками. В период «даха» делали халву любого сорта, за исключением «халвой сафедак» - «белой халвы», поскольку белизна - это признак радости и веселья, также жарили различные изделия из теста как хворост - орзук, буи, слоеные лепешки –калама, горячую пищу и т.п. - то есть «испускали запахи» - «буй» с той целью, чтобы ими «насытились духи покойного». То же справляют и в день Навруза - Нового

²⁰³ Юсуфбекова З. Поминки при жизни в Шугнанае //З.Юсуфбекова //Полевые исследования Института этнографии АН СССР 1983 года. АН СССР.Ин-т этнографии им.Н.Н.Миклухо-Маклая.М.:Наука,1987; Мардонова А. Традиционные похоронно-поминальные обряды таджиков Гиссарской долины .С.163-165.

года или месяц Сафар, если до этого периода покойному не успевали справить поминок.

В Кабадиане и Шаартузе в честь духов умершего готовили молочную рисовую кашу - ширбиринч, довольно крутую так, чтобы можно было делить ее на кусочки всем присутствующим. Единственно, что считалось запретным для семьи, где был «новый» покойник, запрещалось приготовление традиционного весеннего блюда из пророщенных зерен пшеницы- суманак, так как бытовало мнение, что зерна пшеницы не будут произрастать и они станут красноватого цвета, а это, якобы, кровь или «душа» умершего.

Во всех поминальных трапезах во время религиозных праздников, которые считались «праздниками мертвых», их души, якобы, опускались на землю и требовали пищи. Их пищей являлась молитва за упокой души - «дуою фотиха». Однако, запахи выпускали с той целью, чтобы «души покойных успокоились», которым являлся запах жареной в масле муки и специальная пища - халвои фатири или халвои тар, а также жареные в масле поминальные блины - чалпаки и буи, то есть пища играла также немаловажную роль. Поэтому, как считалось, не испробовав пищи, нельзя было читать молитву и чем больше людей испробует пищу на поминальной трапезе, тем полезнее будут поминки – «савоби калон мерасад». Итак, наравне с молитвой пища играла на этих праздниках немаловажную роль. Однако, как уже подчеркивалось выше, в последнее время поминки превратились в «показуху», каждый старался справить их «побольше», с большими затратами, что наносило большой урон экономике семьи, и это вынудило правительство Республики Таджикистан принять Закон об «Упорядочении традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан»²⁰⁴, согласно которого поминки разрешается проводить в семейном кругу и среди очень близких людей, и без больших затрат.

²⁰⁴ Закон Республики Таджикистан «Об упорядочении народных традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан» от 8 июня 2007г. за №272.

«Удержание счастья дома» – «баракати хона»

После смерти старшего по дому - взрослого члена семьи, старались «удержать» счастье дома - «баракати хона». В частности, это выражалось в том, что к закромам в доме (хамба, хамбаи орд) могла подходить только старшая по дому женщина - калонтари хона или одна из женщин, отвечавшая за приготовление хлебцев - лепешек в доме. Нельзя было до конца расходовать муку, вечером (намози шом) отдавать муку соседям, отдавать сито напрокат соседке, давать закваску - хамиртуруш и т. п., что считалось, якобы уносит «баракат»- «благодать» из этого дома. Также после посещения гостями дома и употребления пищи руками, присутствовавшим гостям обязательно следовало мыть руки перед уходом из дома, что также имело значение «вынесения благодати дома».

В то же время, приносят «баракат», как считается, яйцо курицы (очень маленькое, которое сносят не все куры) и которое обязательно хранят в хамба - закромах, а также худои - поминки, «кормление духов умерших» – всё это, якобы, увеличивает многократно благодать или «баракат» дома.

Итак, мы видим, что похоронно-поминальная обрядность сильнее всего сохраняет архаические черты, однако и она подчинена изменениям, хотя и частично. Расходы на поминальный цикл в последнее время были огромными, однако в результате принятия Закона РТ «Об упорядочении традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан» принятого в 2007 году, они в настоящее время значительно сократились и почти все поминки должны проводиться только в семейном кругу и с участием близких покойному людей без закалывания жертвенного животного.

3.4. Обрядовая пища при рождении

Рождение ребенка в семье таджика - это радостное событие.

Таджики никогда не ограничивали количество детей в семье. Они говорили: «Рискаш бо худаш» - «У каждого человека от бога есть своя доля», и давали угощение по этому поводу. Особенно пышно проводились

торжества по поводу рождения первенца, и очень радовались, если им был мальчик – защитник рода и страны, и сразу же после этого закалывали скот - «хун мекарданд». В Дарвазе по этому поводу делали несколько выстрелов из ружья - извещение о том, что родился защитник рода, страны, воин.

Поэтому к беременной женщине относились очень почтительно и бережно. Она питалась самой лучшей пищей, исполнялось любое ее желание по этому поводу. Считалось, что если ей не дадут той пищи, которой ей хотелось, то якобы «глаза у ребенка будут голубые» - «чашмонаш кабут меоянд». Поэтому, как муж, так и родственники исполняли любое желание беременной женщины относительно пищи. Если по соседству кто-то выпекал лепешки или готовил что-либо вкусное, от чего исходил запах - буй, то обязательно заносил беременной ее долю - «уволаст, бояд ки ба зани хомила аввалашро бидихи» - «бог осудит, если первой пищу не испробует беременная женщина». С той целью, чтобы малыш был красивым, старались накормить беременную пищей из мяса куропатки-кабга, а чтобы родился мальчик –мясом рыбы; нельзя было мужу или жене в раздельности есть конину, поскольку беременная, якобы, могла вынашивать ребенка и до года. Если ей очень хотелось испробовать конину, то съесть конину должны были одновременно. Однако для беременной существовали и пищевые запреты. Например, нельзя было есть много острого и сладкого, косточковых - орехов и семечек, якобы голова у ребенка будет большой, на теле может появиться сыпь, меньше есть «холодящую» пищу, чтобы ребенок не заболел в утробе матери, и больше – «горячительную» пищу и т.п. Все эти запреты преследовали одну единственную цель - чтобы родился здоровый ребенок.

После рождения ребенка роженице не позволяли есть «холодящую» пищу, якобы она может сильно заболеть - «зача мешавад». Нельзя было пить сырой воды, кислое молоко, пахтанье и кушаний заправленных кислым молоком. Еще задолго до родов специально с этой целью запасали до трех литров льняного масла - «равгани зигер», и на нем каждый день готовили

пищу для роженицы. Особой пищей для рожениц в течении 40 дней - «чилла» считается мучной кисель на воде и молоке - «оталаи ордбирен» или «гарсуз», яичницу, в обед - «лаконак» - кисель из пшеничной муки, что характерно для всех таджиков²⁰⁵. Повсеместно на обед готовилась любая пища на льняном масле, халво - мучной кисель на патоке из ягод тутовника «ширини» или на «сладкой воде», оталаи сафедак- мучная похлебка, ширбиринч - рисовая каша на молоке, ялама и шавля – жидкая рисовая каша, чанголи- горячие хлебные лепешки, растертые с коровьим или топленым маслом, плов, супы с бараньим мясом, которые считаются горячительными - «гарми», жареную на масле картошку – картошкабирён, ширбиринч - кашу рисовую, тархалво и т. п. Эту пищу готовили как в доме в с новорожденным, так и приносили соседи во время обряда «муборакбод»- нанесение визита в дом роженицы в течение одной недели с целью ее поздравления²⁰⁶. Таким образом, мы видим, что рождение ребенка - не только радость в доме, но и радость для всего рода - авлод.

Вместе с тем, для таджиков горных районов - Дарваза, Каратегина, Хатлонской области в течение «чилла»- сороковин послеродов характерно употребление молочной пищи: ширбиринч-рисовая каша, халвои шир-мучной кисель на молоке, умочи башир- мелкие клецки на молоке, ширруган - горячее молоко, заливаемым растопленным маслом, ширчуш - лепешки с молоком, которые заливают раскаленным маслом и т.п.²⁰⁷.

²⁰⁵ Пещерева Е.М. Ягнобские этнографические материалы /Е.М.Пещерева.Душанбе,1976. С.65; Троицкая А.Л. Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана. //Сов.Этнография.1935.№6.С.109-135;Хамиджанова М.А. Пища.С.138-181; Мардонова А. Обычаи и обряды детского цикла у таджиков Верховьев Зеравшана в прошлом и настоящем. /А.Мардонова //Сов.этнография.1984 .№3.С.120-128; Шовалиева М. Обрядовая пища при магических действиях, направленных на сохранение жизни ребенка у дарвазских переселенцев/М.Шовалиева //Материалы по истории таджикского народа. Ленинабад, 1989.С.32-34 и др.

²⁰⁶ Шовалиева М. Обрядовая пища при магических действиях, направленных на сохранение жизни ребенка у дарвазских переселенцев .С.33.

²⁰⁷ Рахимов М.Р. Рождение и воспитание ребенка /М.Р.Рахимов //Таджики Каратегина и Дарваза.Душанбе:Дониш,1976.Вып.3. С.58-95.

Первый, третий, седьмой и девятый дни после рождения ребенка считались самыми опасными днями для жизни ребенка. Ребенка строго охраняли, часто окуривали комнату, в которой находился ребенок рутой-«хазориспанд» или «испанд». Однако, наряду с другими магическими действиями в течение этих «опасных» для ребенка дней, большую роль играл хлеб - нон. Хлеб являлся «оберегом», наряду с Кораном и ножом, которые в люльке клали под голову ребенка. Считалось, что они всегда отгоняют злых духов, а в присутствии хлеба человек как бы находился со спутником или в безопасности - «хамрахдор». Если мать выходила из дома, оставив ребенка одного, то, по обычаю, под подушку малыша всегда клали маленькие хлебцы - кульча, которая «охраняла» ребенка от злых духов, якобы присутствовавших в доме в течении первых 40 дней. Большую роль играл хлеб и в обряде укладывания ребенка в колыбель - «говорабандон», на котором более подробно остановимся ниже. Прежде, чем впервые вскормить ребенка грудью в люльке - говора, мать 7 раз откусывала края лепешки по кругу, куски которых клали под подушку новорожденного, и каждое утро в течение 7-ми дней вскармливали ими собаку с целью передачи ей недугов малыша, а середину хлеба раздают присутствовавшим на «говорабандоне» женщинам с целью достичь того же - «ба мурод расидан»²⁰⁸.

Хлеб охранял ребенка и от «сглаза». При сильной боли в животе, хлеб разламывали на 7 кусочков, и каждым кусочком в отдельности дотрагивались до живота ребенка, одновременно приговаривая и громко произнося имена виновников «сглаза», и три раза, обводя вокруг головы ребенка, вскармливали его животным.

²⁰⁸ Рахимов М.Р. Рождение и воспитание ребенка.С.171-172; Троицкая А.Л. Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана.С.109-135; Мардонова А. Обычаи и обряды детского цикла у таджиков Верховьев Зеравшана в прошлом и настоящем. С.120-128; Бакиева М. Рождение ребенка в долине Зеравшана /М.Бакиева //Тез.докл.молод.учен. АН Тадж.ССР.Душанбе,1982.С.13; Шовалиева М.Этнические традиции в молочной пище таджиков Дарваза /М.Шовалиева //Тез.докл.молод.учен. АН ТаджССР.Душанбе,1989.С.15.

Такую же цель преследует обряд «кумочгузарони»- проведение ребенка через отверстие, сделанное в больших ритуальных хлебцах - лепешке кумоч. Обряд «кумочгузарони» выводит, якобы, болезнь из тела ребенка. С этой целью ребенка 7 раз проводили через отверстие, вырезанное в середине большой лепешки, выпекаемой в золе очага, называемой кумоч. Данный обряд мы наблюдали у горных таджиков Вахио – боло, Каратегина, Куляба и Дарваза. Для этого замешивали тесто на молоке, яйцах и дрожжах – «хамиртуруш» как замешивали кислое тесто и выпекали в золе очага. Лепешка в диаметре была 50-60 см, очень толстая. В центре вырезали отверстие так, чтобы голова ребенка могла пройти через него. В обряде участвовали 9 женщин: они становились друг за дружкой – 7 человек, первая между ног держала эту лепешку, другие 6 – становились за ней. Ребенка проводили через это отверстие в кумоче и передавали следующей, те проводили его просто между ног. Одна из женщин специально для выполнения обряда стояла у окна, другая забрав ребенка у последней, которая проводила его между ног, передавала следующей, которая выносила его на улицу и через окно передавала ребёнку женщине, стоявшей у окна. Эта процедура повторялась семь раз. После этого кумоч размельчали в деревянной чаше – «тавоки чубин» и приготавливали блюдо «ширруган» - на молоке и масле, что совместно съедалось. Здесь мы наблюдаем пример имитативной магии, когда болезнь ребенка «выносятся на улицу», якобы выведения болезни изнутри человека, чтобы ребенок больше не болел²⁰⁹.

На девятый день семеро здоровых женщин передавали ребенка из рук в руки и приговаривали: «Аз нух гузашт – аз кух гузашт» - «Перевалил за девять – прошел гору». В эти дни готовили, как уже было указано выше, молочные, мясные и жареные блюда, в том числе и традиционный плов. Однако основной пищей роженицы по традиции являлась лапша – угро, оши

²⁰⁹ Шовалиева М. Обрядовая пища при магических действиях, направленных на сохранение жизни ребенка у дарвазских переселенцев. С.32-34.

бурида, иногда с фрикадельками – «гелак» и раздавали такую пищу всем близким и соседям с поверьем «удлинения жизни ребенка», что также является примером имитативной магии, где лапша ассоциируется с «удлинением жизни».

При появлении первого зуба у ребенка, больше употребляли в пищу еду из бобовых, рисовых и зерновых продуктов в жареном или вареном виде. Варили кашу из дробленой пшеницы, из гороха, фасоли, называемую гандумбоч или гандумкуча, пищу из маша – мошоба – суп, кчири или мошкчири – каша из маша и риса, а также другую бобовую и зерновую пищу. Прорезывание зубов у ребенка ассоциировалось с «лопанием» во время варки зернобобовых, причем эту пищу следовало раздавать соседям с известием о том, что у ребенка прорезываются зубы. Считалось, что только в этом случае ребенок безболезненно перенесет этот процесс. Кроме того, на масле жарили продолговатые лепешки – буи, которые раздавались соседям. С целью укрепления зубов самой роженицы, после родов ей давали жареные пшеницу и горох – курмоч или гандумбирьен. На севере готовили суп из головы и ножек животного – каллаю поча или каллашурбо, или куриный бульон – мургшурбо, который, как считалось, укрепляет здоровье как роженицы, так и ребенка, в частности, ребенок быстро станет держать головку – если мать съест эту пищу, а также у него окрепнут зубы.

Пекли маленькие хлебцы – кульча, орзуки - мелко нарезанные, жареные в масле кусочки теста, жарили горох и пшеницу, тыквенные семена, ореховые и абрикосовые ядрышки, которые раздавали детям. В другом случае, мать с ребенком ходила по семи многодетным домам с исполнением веселой песенки «дандонмушак» и собирали продукты – особенно зерновые и сухофрукты и, придя домой, готовили из них пищу: кашу, гандумбоч или кашу шавля с участием женщин - соседок, проводя обряд «дандонмушак». В долине Зеравшана (Айнинский, Пенджикентский

районы и Ура-Тюбе) для соседей в этом обряде готовили мошкичири, а после съедания пищи, остатки давали лизнуть ребенку, после чего угощали всех пловом. После этого, в присутствии всех женщин ребенка осыпали зернами растения муг или пшеницы, а дети подбирают их, т.е. делают чошала - осыпание. Цель пищи из зерновых и семян – это обеспечение легкого, безболезненного для ребенка прорезывания зубов. Пшеница – символ крепкости зубов.

«Говорабандон» - положение ребенка в люльку «говора» или «гахвора»

После рождения первенца, сторона молодой устраивала в доме её мужа большое празднество – «туй говорабандон». Туй после рождения устраивали в различные сроки, хотя ребенка уже укладывали в старую колыбель еще когда ему было еще 3-4 дня, то есть сразу же после отпадания пуповины. Так, в к. Саратов Айнинского района - на 5-6-ой день после рождения ребенка, в к. Дар-Дар – после 40 дней, в Пенджикенте (пос.Колхозчиён), Форобе, Шинге и Магиане– на 10-15 день, Ура–Тюбе (сел. Махаллаи – Яси и Яккатол – через 2-3 месяца и т.д., то есть обряд положения в колыбель в основном был связан с приготовлением приданого для ребенка со стороны родителей роженицы, и как только они были готовы – извещали соседей и родственников.

С этой целью сторона молодой женщины подготавливала несколько подносов – лаъли угощений: в одном приносили 6-8 кульчай калон, один поднос с кульча – маленьких в диаметре хлебцев, поднос булочек – булучка, поднос орзук - хвороста, в большой кастрюле – халву, тоже как на свадьбе, сладости, жареную пшеницу, нишалло – крем из взбитых яичных белков и сахара, а также мелкий или крупный рогатый, который закалывали в доме отца новорожденного «хун мекарданд», якобы, с целью предотвращения несчастий от ребенка. Если раньше положение ребенка в колыбель проводилось как туй и было связано с большими затратами с обеих сторон и

на торжество приходила вся община – кавм и соседи, то в настоящее время расходы сократились и обряд превратился в семейное торжество. Сборище в основном носило женский характер, хотя участвовали в проведении, а также помогали мужчины – родственники. Раньше, для мужчин за день до женского сборища, в четверг устраивали обряд поминовения духов умерших – «дуою фотиха». На женское сборище накрывали дастархан также, как и во время свадьбы, печеными, привезенными родителями роженицы. На горячее готовили 3 и более блюд: первым, обязательным в этом обряде блюдом являлась лапша – угро, как удлиняющая жизнь (в данном случае ребенка), затем ритуальный плов, а на третье и далее разное – манты, голубцы, соус и т.п. В сел. Махалла Яси (Ура – Тюбе) в 1980 году мы наблюдали торжественное празднование этого обряда, когда количество людей было как во время свадьбы, и там угощение состояло из 7-ми видов блюд: манты, плов, пиева-суп, кавоб – соус, кчири – каша из маша и риса, шурбо, ширбиринч.

После проведения обряда первого положения ребенка в колыбель, как было указано выше после откусывании матерью новорожденного 7-ми кусков хлеба как оберега от сглаза и болезней, и «выкупа» люльки отцом ребенка у тещи (чего на южных районах Таджикистана не наблюдалось), проводили обряд осыпания люльки, а также всех женщин, вокруг сидящих, осыпали сладостями и деньгами, что называлось «чошала» и все подбирали их с целью перенесения радости и веселья на себя и на свою семью, как говорили – «ба ният». В конце трапезы всем присутствовавшим раздавали по одному белому платочку или 0,5 м белой ткани – «сафеди» («белизна»), а в настоящее время – это заводские целофановые мешочки, в которые участницы трапезы укладывали свою долю – насиба, улуш, состоящую из принесенных тещей подарков. В южных регионах Таджикистана всем разламывали большие хлебцы – нони калон, кульчай калон, раздавали сладости, жареные зерна, орзук-жареные в масле кусочки теста, яйца, сладости, по одному платочку или небольшое полотенце. В настоящее время

расходы на говорабандон резко сократились, он превратился в семейное торжество, за исключением того, что в пакетиках символически раздают всем присутствующим женщинам немного гостинцев, принесенных с люлькой. В то же время хотелось бы заметить, что с поминального цикла ничего с собой не берут, говоря -«сиёх аст», то есть имеет «символ черного, нехорошего». «Говорабандон» устраивался и другим, родившимся позже детям, но в семейном кругу. Говорабандон устраивали больше в случае рождения долгожданного мальчика или долгожданного ребенка, рождения близнецов и в некоторых других случаях.

Таким образом, обряд «говорабандон» - это обряд по поводу рождения ребенка и праздновался раньше очень пышно, но в настоящее время расходы согласно Закону РТ «Об упорядочении традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан»²¹⁰ резко сократились, и обряд символически празднуется в семейном кругу, хотя в нем наблюдаются условности магического характера, связанные с обманом злых духов с целью оберега жизни и здоровья ребенка и т.п..

«Муйсаргирон» или «кокулзанон»

Хотелось бы заметить, что до достижения ребенком годовалого возраста проводился целый цикл многочисленных обрядов и угощений по этому поводу, которые имели символическое значение и проводились в семейном кругу. Они включали, наречение имени, обряд «сорокадневья – «чиллагурезон», первую стрижку волос, первые шаги ребенка, и далее обрезание (инициация) мальчиков и т.п., и были связаны с определенными расходами по этому поводу, которые в настоящее время отменены²¹¹.

Годовалому ребенку (и мальчику, и девочке) состригали волос с головы, что называлось муйсаргирон, а если ею была девочка - кокулзанон. Этот обряд также торжественно проводили как первенцу, так и другим детям

²¹⁰ Закон Республики Таджикистан «Об упорядочении народных традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан» от 8 июня 2007г. за № 272

²¹¹ Там же.

в семейном кругу. Для этого устраивалось угощение из лапши и плова, и после прочтения молитвы в честь духов умерших – «дуою фотиха» волосы условно или символически состригал (состригает только 1 пучок) всеми уважаемый, здоровый и богатый старец – муйсафед или здоровая многодетная пожилая женщина. В семьях, где это был долгожданный ребенок или первенец, волосы взвешивали на чаше весов с халвой, которую затем раздавали детям. Раньше, в богатых семьях на одну чашу весов клали золото, на другую – халву, которую по кусочку делили детям. Голову ребенка осыпали монетами, сушеными фруктами, конфетами, которые собирали дети. Остальные волосы после обряда состригала старшая по дому женщина и закапывала их под зеленым плодовым деревом – дарахти мевадор, чтобы волос у ребенка рос как фрукты на этом дереве. В настоящее время без всякого угощения по этому поводу бабушка или дедушка состригают годовалому ребенку волосы и закапывают под плодовым деревом.

«Туи навпобурон»-первые шаги ребенка

Как только ребенок начинал делать свои первые шаги и это замечал кто-либо из семьи, тут же перед ребенком брызгали водой, говоря: «Оби равон барин рах гард» - «Ходи как быстрая вода»; если ребенок еще не ходил, его учили этому, приговаривая: «То-то, чи-чи, кульча, халво» - «Ходи, ходи, буду угощать лепешками, халвой» - то есть, в случае если пойдешь, дам по этому поводу угощение; или же при первых шагах ребенка его осыпают сладостями и деньгами – чтобы дальнейший путь ребенка был светлым как вода, сладким как сахар и богатым.

Таким образом, каждый этап жизни ребенка после рождения сопровождался определенными семейными торжествами: дандонбурон, говорабандон, туи муйсаргирон, туи навпобурон и некоторые другие. Все эти обряды были связаны с приготовлением ритуальной пищи, как гандумкуча – для легкого прорезывания зубов, угро или отала – с целью удлинения жизни

ребенка, халва – сладкая, счастливая жизнь, осыпание – чошала, что присутствует почти во всех обрядах и имеет значение пожелания ребенку светлого, чистого как вода, «сладкого» как сладости, обеспеченного- монеты, жизненного пути. В настоящее время эти торжества ушли в прошлое, и если празднуют, то только в семейном кругу.

3.5. Пища в обрядах возрастного цикла

Хатнатуй – угощение по поводу обрезания мальчика совершалось в 3-5-7 лет (нечетное число) и означал переход его из одной возрастной группы в другую, старшую, мужскую, о чем извещают род - кавм, пригласив сородичей и соседей на туй. По размерам этот туй мало чем отличался от свадебного угощения. Главное в этом обряде было - заколоть животное и дать угощение в честь духов умерших, а затем провести инициацию. Раньше это было чисто мужское сборище, однако в последнее время в нем наравне с мужчинами, участвовали и женщины. Готовили несколько блюд: плов, шурбо, соус, кабоб, манту, голубцы, холодец и т.п. После угощения проводили инициацию – обрезание, и после этого мальчик становился мусульманином, то есть данный обряд имеет религиозное значение и означает переход мальчика из одной в другую возрастную группу – в группу подростков.

Туи мулчар или мулчардароен. «Мулчардароён» – это достижение совершеннолетия (с 12-ти лет на 13-тый), и считался «днем рождения» человека. Следует подчеркнуть, что его предпочтительно справляли в праздник Навруз, то есть 21-22 марта, в день весеннего равноденствия. Главные обряды и церемонии, сопровождающие совершеннолетие у таджиков, были связаны с летоисчислением по 12-летнему животному циклу. Данное летоисчисление было распространено у таджиков с давних времен под названием «мулджар». В связи с этим хотелось бы заметить, что если раньше обряд «мулчардароен» был характерен для всех таджиков, то в

настоящее время он сохранился только среди таджиков Бухары, Самарканда, ирани г.Кагана Бухарской области Узбекистана, а также таджиков из Бухары, проживающих в г.Душанбе, таджиков Гиссара и Канибадама²¹². Основной пищей на «мулджар» являлась лапша – угро, что имело признак «удлинения», в данном случае, жизни человека. На второе подавали плов, пельмени и другие блюда. Основным смыслом обряда заключался в надевании всего белого – «сафедпӯшон» на юношу или девушку, что знаменовало собой переход подростка из одной возрастной группы в другую, во взрослую. Эти изменения наглядно выражались также в изменении одежды, украшений, причесок, головных уборов в семье и в быту. Как мальчики, так и девочки овладевают основными социально-возрастными навыками: девочка должна была готовить пищу, выпекать лепешки, шить и т.п.; мальчик теперь являлся основным помощником отца по дому: овладевает различными ремеслами, колет дрова, делает основную мужскую работу по дому. Раньше, после проведения этого обряда, разрешалось выдавать девушек замуж.

Впоследствии, «мулджар» справляли через каждые 12 лет на 13-ый: в 12, 24, 36, 48, 60 , которое объединялось и отмечалось вместе с днём достижения возраста пророка Мухаммада - 63 года, называемый «пайгамбароши» и далее - в 72, 84, и последний, который назывался «тысячелетний мулджар»²¹³. Особо торжественно и пышно праздновались первый мулджар, который назывался «мулджардароен», мулджар в 63 года- «пайгамбароши» и мулджар в 84года- «мулджари хазормоха». В настоящее время этот обряд пережиточно сохранился среди старшего поколения, предпочтительно в семьях с долгожданным ребенком.

²¹² Шовалиева М. Современный обряд «мулчар» у таджиков Бухары и ирани Кагана //Актуальные вопросы гуманитарных наук на современном этапе. Душанбе,1987.С.30-35; она же. Обряды переходного возраста у таджиков.//Известия Академии Наук РТ. Отд-е обществ.наук . 2007.№2. С.36-42.

²¹³ Шовалиева М. Современный обряд «мулчар» у таджиков Бухары и ирани Кагана.С.31

Особенно пышно справлялся первый мулджар, который считался первым днем рождения» и по этому поводу приглашалось большое количество гостей²¹⁴. Смысл обряда заключался в надевании всего белого имениннику или имениннице, посыпание им муки на голову с пожеланием всего светлого и чистого. Основной ритуальной пищей в этом обряде являлась лапша, которая имела смысл «удлинения жизни человека». В прошлом, если не было возможности справить этот обряд торжественно, в этот день обязательно готовили лапшу, которую раздавали всем соседям, сообщая о том, что у этого человека «день рождения». Интересно отметить, что во многих местах после угощения «именинника» в одежде жениха или «именинницы»- в одежде невесты заводили в дом, где уважаемая всеми ногодетная и благополучная в браке женщина, осыпала их сладостями и монетами. Торжество сопровождалось танцами, песнями и шутками. После этого, уважаемая женщина, часто оямулло и бивимулло, у которой было много внуков и правнуков, читала в их честь благословительную молитву с пожеланием счастья и достижений именинниками дня свадьбы.

Итак, здесь мы имеем дело с магией синдиасмической – хлеб и печения играли роль «оберега» от злых сил, осыпание подростка сладостями – признак всего светлого, чистого, невинного, богатого и счастливого пути в жизни, лапша – символ долголетия²¹⁵.

3.6. Пища в земледельческих обрядах: Сада, Навруз и Мехргон

Сада, Навруз и Мехргон, согласно письменных источников²¹⁶ являются древним домусульманскими праздниками у земледельцев Средней Азии, особенно у таджиков. Эти земледельческие обряды зафиксированы в

²¹⁴ Там же.С.34

²¹⁵ Кисляков Н.А. Семья и брак у таджиков(по материалам конца XIX – начала XX века). // Тр. Ин-та этнографии им.Н.Н.Миклухо-Маклая. Нов.Сер.Т.44.М.-Л.,1959; Шовалиева М. Знаковая символика пищи таджиков в свадебных обрядах//Известия Академии Наук РТ.Отд-е обществ.наук.Душанбе.2009.№4.С.12-17

«Авесте» - своде основоположений зороастризма древнесреднеазиатско-иранского общества²¹⁷, у Абурайхона Беруни (973-1048)²¹⁸, в «Шахнаме» у Абулькосима Фирдоуси, у историка X в. Мухаммада Нархаши, в политическом трактате Низам аль Мулька «Сиясатнаме»²¹⁹, поэта и философа Омара Хайяма в трактате «Наврузнаме» и других. Этнограф Н.А. Кисляков отмечает, что «Навруз, Мехрган, и Сада» считалась наиболее крупными праздниками в древнем Иране и все обставлялись сложной обрядностью²²⁰. Праздник Сада наступал, согласно М.Нархаши, А.Фирдоуси, А.Беруни, А.Байхаки за 100 дней и ночей до наступления Навруза, Навруз – в день весеннего равноденствия – 21-22 марта, Мехрган – соответствует осеннему равноденствию и был приурочен к сбору урожая, наступал 23 сентября – 22 октября по григорианскому календарю.

Сада – как было отмечено выше, справляли за 100 дней и ночей до Навруза, что соответствовало 30-31 января по григорианскому календарю. Однако у горных таджиков Вахио и других он сохранился под названием «Хут», который приходился на 28 февраля григорианского календаря и в основных своих чертах сохранил характер древнего Сада (Эсфандаган).

Согласно материалов этнографа М.Р.Рахимова: «Подготовка к празднованию Хута начиналась заблаговременно. Еще осенью каждая хозяйка для приготовления ритуального блюда в этот праздник накладывала в отдельный кувшин – «руганчима» (букв. «кувшин для хранения масла») – топленого масла, замазывала тестом венчик кувшина, а тесто сверху ещё обмазывала глиной. Эти кувшины масла женщины хранили до наступления

²¹⁶ Негмати Н. Земледельческие календарные праздники древних таджиков и их предков /Н.Негмати.Душанбе,1989. 167с.

²¹⁷ Авеста. Избранные гимны / Авеста.Душанбе,1990.174с.

²¹⁸ Беруни Абурайхон. Осор-ул-бокия /Абурайхон Беруни . Душанбе, 1990.

²¹⁹ Сиесат – намэ. Книга о правлении вазира XI столетия Низам-ул-Мулка /Сиёсат-намэ.М.-Л., 1949.С.44-45.

²²⁰ Кисляков Н.А. Некоторые иранские поверья и праздники в описаниях западноевропейских путешественников XVII в. /Н.А.Кисляков // Мифология и верования народов Восточной и Южной Азии. М., 1973.

праздника и только в канун Хута отдавали своим мужьям. В день наступления Хута из каждого дома приносили в мечеть по 50-100 штук тонких лепешек – «чапотти», которые всегда являлись ритуальным хлебом. Некоторые приносили молоко, пахтанье, соль, а также посуду: котел, чашки, ложки и пр. В мечети приготавливали ритуальное блюдо «руганчуши» (мелко крошенные в молоко или пахтанье лепешки, залитые раскаленным маслом), которое съедалось собравшимися в мечети мужчинами. Такое угощение приготавливали в мечети три дня подряд. Кроме того, в каждом хозяйстве приготавливали пищу и вечером приносили в мечеть. Каждый готовил по своему достатку, некоторые имущие крестьяне резали скот (барана или козу), мясо варили и целиком приносили туда же. Обычно угощения собиралось в мечети очень много, так что все не съедали, а остатки распределяли по домам. Молодые женщины в мечеть не ходили, а пожилые участвовали в приготовлении и раздаче коллективных ритуальных блюд в мечети, после чего уходили домой. Женщины отмечали этот праздник в своих домах. По вечерам в течение трех дней праздника Хут в мечети разводили большой огонь, больше обычного, и по краям его ставили большие медные и чугунные чайники – «чойчуш», «чюяни» для кипячения чая, 2-3 человека были постоянно заняты его приготовлением. Затем устраивали увеселения: пели песни, играли на музыкальных инструментах, танцевали, шутники – скоморхи «маскарабоз» исполняли комические танцы, изображали отдельные сценки, пантомимы и фарсы, пели коллективную песню, посвященную Хуту²²¹. Итак, нами была рассмотрена ритуальная пища в обряде Хут, который аналогичен Сада. Из песни о Хуте ясно, что это – земледельческий праздник и извещает людей о приближении весны и подготовки для этого орудий земледелия. Однако, в феврале, особенно в конце Хут могут быть и сильные похолодания, морозы. На наш взгляд, с той

²²¹ Рахимов М.Р. Земледелие таджиков бассейна р.Хингоу в дореволюционный период /М.Р.Рахимов .Сталинабад,1957.С.189.

целью, чтобы природа сжалилась над человеком – дехканином и поскорее пришла весна, люди собирались в мечети, делали «худои» - закалывали скот, готовили пищу ширруган – «пища богов», специально заготавливали масло для этого холодного периода времени, выпекали лепешки – чаппоти для мечети. Вполне ясно, что праздник доисламский, однако имеет исламское наслоение – проведение обряда в мечети, где основную роль играют муллы. Все остальное в обряде было связано с возрождением природы, поскольку праздновали его весело, с музыкой, сценками и т.п., чего в исламе не допускалось.

Навруз – Новый год

Навруз, который празднуют у таджиков в день весеннего равноденствия – 21-22 марта и является земледельческим праздником, с 2010 года на 64-ой Сессии Генеральной Ассамблеи ООН признанный как «Международный день Навруза», дошел до нас с древних домусульманских времен. В документе отмечено, что ООН приветствует усилия государств-членов, в которых отмечается Навруз (Азербайджан, Афганистан, Казахстан, Кыргызстан, Иран, Таджикистан, Туркменистан и Турция), по сохранению и развитию культуры и традиций, связанных с этим праздником, побуждает государства – членов прилагать усилия к повышению уровня информированности о Наврузе и организовывать, при необходимости, ежегодные мероприятия в ознаменование этого праздника, призывает государства-членов, в которых отмечается Навруз, изучать историю происхождения и традиции этого праздника.

Как было отмечено выше, Навруз - это праздник весны и начала земледельческих работ. Таджики всегда являлись земледельцами, поэтому особенно торжественно он праздновался таджиками и иранцами²²². В пище

²²²Мадамиджанова З.М. Фасонахои Наврузи /З.М.Мадамиджанова // «Чумхурият».20 марта 2007г.№35(21242); Мадамиджанова З.М. Мифы и легенды о Наврузе у таджиков /З.М.Мадамиджанова / «События».Март.2009г.

на Навруз также отразились все эти моменты. Пища на Навруз, в основном, состояла из пшеницы и бобовых: пшеницы, гороха, чечевицы, маша и других бобовых, зелени, и также закалывали скот.

Наиболее распространенным блюдом в Таджикистане в этот день являлся суманак (сумалак, суманак) – вид ритуальной пищи из пророщенных зерен пшеницы, из супов гандумкуча, кашк (далда), в которые добавляли бобовые, коровьи ножки и внутренности - каллапоча, а также компота – гулингоб, настойка из сушеного урюка.

Суманак в Таджикистане готовят нескольких видов. Первым, наиболее распространенным видом являлся суманаки деги – солод их пророщенных зерен пшеницы, который готовится в котле с утра до вечера или всю ночь до утра нового года. Он готовился группой женщин из пяти и более человек, иногда до 30-40, которые до утра, помешивая солод, поют песни и танцуют. Этой пище посвящена специальная песня «Суманак дар чуш мо кафча занем...». В данном обряде участвовали только женщины, участие мужчин строго запрещалось ритуалом. После его приготовления, суманак разливали по чашкам и расставляли по всему дастархану для гостей. Праздновали всем селом, махаллой²²³.

В южных районах Таджикистана было широко распространено приготовление «суманаки тагиалови», где солод замешивают в тесто и выпекают в золе очага в виде небольших лепешек – кульча, часть которых раздавали соседям, остальные раскладывали на праздничном дастархане. В настоящее время в городских условиях их выпекают в духовках или в очаге. В Кулябе нами зафиксировано приготовление «суманаки дегчаги» – где солод замешивают в тесто и получается масса наподобие халвы. Эту массу – фатир бросали в раскаленное масло и размельчали, долго помешивая, после

²²³ Шовалиева М. Традиционная пища таджиков мирового праздника Навруза /М.Шовалиева //В сб. статей Материалы Межд.науч.-теорет. конф., состоявш. 17 апреля 2015г. в г. Курган-Тюбе (Таджикистан). Душанбе:Ирфон,2015.С.144-145

чего получалась густая масса, которую после охлаждения разрезали и раскладывали на тарелки. В горных районах Каратегина, Дарваза и Куляба известен «суманаки хурмаги». Для этого толкли пшеницу на каменной ступе или плите, или прямо в сосуде – хурма, добавляли небольшое количество муки и оставляли в золе очага до утра, до полной готовности, после чего получалась кашицеобразная масса.

Из супов обязательным на Навруз являлась пицца кашк (далда, далья), на Памире – бодж, у рушанцев – бат. В остальных местах блюдо называется кашк или гандумкуча. Первые пять дней Навруза являлись днём «ёдбуди аврохо» - поминание духов предков и пищу из различных зёрен зерновых культур готовили прямо на кладбищах и в домах и раздавали всем посетителям кладбища. В настоящее время с этой целью каждая махалла или улица, или несколько семейств, собравшись вместе, покупали небольшого бычка, за день до Навруза его закалывали и внутренности, предварительно очистив, совместно с головой и ножками бросали для варки в большой котел совместно с горохом, фасолью и пшеницей, что варилось в течение всей ночи до утра или в течении всего следующего дня. Обязательно старались приготовить и второе блюдо: плов или шурбо. Считается, что чем больше народа испробует эту пищу, тем больший «савоб» - благодать получают участники этого обряда. Закалывание животного также проводили с целью кормления «духов умерших» всех участников обряда, что на наш взгляд, как и понятие «савоб» может являться наслоением мусульманской религии. Однако сама пицца явно связана с магией имитативной, с той целью, чтобы год был плодородным, было много пшеницы, а значит и хлеба, а бобовые в обряде – признак «плодородия».

В Припамирье этот праздник назывался «Шогуни боор» («Весенний Шогун») или Батайум²²⁴. С этого дня здесь начинался новый сельскохозяйственный год. Из еды готовили бодж (боч), у рушанцев – бат.

²²⁴ Мухиддинов И. Обычай и обрядности припамирских народностей, связанных с циклом сельскохозяйственных работ /И.Мухиддинов //Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. М. ,1986.С.79.

Кроме того, здесь зажаривали около одного – двух килограммов пшеницы для гостей. Считалось, что зажаренная пшеница предохраняет от действия «тяжелых следов» чужого человека. Кроме того, в этот день пекли большую ритуальную лепешку – кьмочи шогунни или новогодний кумоч – от одной до трех штук, каждая весом от одного до двух с половиной килограммов. В тесто добавлялось масло, молоко, посреди лепешки в ряд укладывали ядра грецких орехов и абрикосов. Добавка в тесто имела магический смысл – увеличение урожая зерновых культур, фруктов, надоев молока и получения большого количества масла²²⁵.

Гулингоб – настойка на горячей воде из сушеного урюка, иногда сушеных яблок, особенно характерна для таджиков Бухары, Самарканда и, частично, северных регионов Таджикистана. Настойку подавали вошедшему в дом посетителю в чаше - коса, на дне которого клали кусок бумаги с новогодними пожеланиями, написанный соком шафрана – оби заъфарон арабской графикой, называемой «хафтсалом». Присутствие проросшей на тарелке пшеницы, называемой «майса» или «сабза» также было обязательным на дастархане. Входящий в дом посетитель три раза дотрагивался кончиками пальцев до зелени и проводил кончиками пальцев по глазам, затем отпивал несколько глотков настойки и говорил: «Худо ба солу мохи дароз бе нуксону офат расонад» («Дай бог долго прожить»). На дастархане было обязательным присутствие пирожков и самсы из весенних трав, гороха, тыквы, что также имело значение поднятия урожайности указанных культур²²⁶. Символически также накрывали дастархан «Хафт шин и хафт син», то есть из семи видов продуктов, начальная буква которых начиналась с арабской буквы шин: ширини, шарбат, шароб, шурбо, ширбиринч, шамъ, шамшод, а также с буквы син: «сир» - чеснок, себ, сипанд, санчит, суманак – солод из пророщенных зерен, самбуса – самса, сирко

²²⁵ Мухиддинов И. Обычаи и обрядности припамирских народностей. С.85.

²²⁶ Шовалиева М. История кулинарной культуры таджикского народа .С.130.

уксус. В данном плане автор согласен с мнением А.Негмати, что «ритуальные блюда у среднеазиатских народов и персов имеют отношение к культуре плодородия, аграрной магии»²²⁷. В настоящее время, как было отмечено выше, мы справляем праздник Навруз как Международный день Навруза, что говорит о древности этого земледельческого праздника.

Праздник Мехргон

Этот земледельческий праздник, как и Сада и Навруз возник в эпоху доклассового общества в среде земледельческого населения, в связи с возникновением и развитием земледелия и установлением земледельческого календаря.

Мехрган в древности являлся одним из основных праздников времен года, т.е. праздником сбора урожая. По древнеиранскому солнечному календарю седьмой месяц назывался Мехр – «Солнце» (23 сентября – 22 октября Григорианского календаря). Слово Мехр имеет ряд значений: свет, дружба, любовь, любезность, нежность, ласковый и т.п. В этот день земледельцы приступали к сбору урожая и справляли его точно так же, как справляли новогодний праздник Навруз. Процесс подготовки к празднику включал уборку дома и дворов, подготовку праздничной одежды, праздничного стола со всеми необходимыми явствами из урожая данного года. Устраивались массовые гуляния, праздничные подарки, ходили друг к другу в гости, поздравляли друг друга с наступающим осенним праздником жатвы, желали друг другу материального благополучия, доброго здоровья и счастья в личной жизни.

В горных районах Таджикистана, в частности, в Хуфе – по сообщениям этнографа М.С.Андреева и в Вахио – у М.Р.Рахимова до сих пор сохранились отголоски древнего доисламского земледельческого праздника сбора урожая – Мехргон. Согласно М.С. Андреева в Хуфе во время праздника «УВД» -

²²⁷ Негмати Н. Земледельческие календарные праздники. С.161.

«семь» на летовке, точнее на мельнице хуфец из муки нового помола из принесенных с собой припасов (масло или мясо) и из начавшей поступать новой муки печет хлебные лепешки, которые едят не только на мельнице, но и относят их домой, неся как гостинец оставшимся дома. Эти лепешки носят особое название «хадурд – пухта», т.е. священные лепешки с мельницы²²⁸.

М.Р.Рахимов о праздновании сбора урожая земледельцев бассейна р.Хингоу пишет: «Смолотую на мельнице муку насыпали в кули и хорошенько утапывали ногами, чтобы она лежала плотно. Потом хозяйка окуривает лари с мукой дымом от сжигаемого болотного лука, семян кориандра или испанда. Вечером этого дня из новой муки пекли тонкие лепешки – «чапоти», из которых приготавливали любимое блюдо «равганджуши». Все члены семьи садились вместе и принимались за еду. Первым начинал есть старший, самый почетный человек в доме, а за ним и остальные. После еды старший в доме прочитывал молитву. На следующий день из новой муки делали мучную похлебку с клецками – «умоч», являющуюся ритуальным блюдом, и угощали ею мужчин селения в память духов предков²²⁹.

Итак, этот праздник как праздник сбора урожая существовал у таджиков ещё в X веке. В настоящее время он возрождается под названием «Иди Хосилот» - «Праздник урожая», а теперь снова как «Мехргон»²³⁰, хотя в горных районах Таджикистана он существовал вплоть до последних лет и сохранился в памяти старшего поколения.

Таким образом, в настоящее время наиболее полно сохранился и празднуется праздник весны и Нового года – Навруз с ее ритуальной пищей суманак и кашк (гандумкуча), бодж. Сада и Мехргон почти не праздновались, однако в последние годы праздник Мехргон

²²⁸ Андреев М.С. Таджики долины Хуф. Вып.2. С.137-138

²²⁹ Рахимов М.Р. Земледелие таджиков бассейна р.Хингоу в дореволюционный период. С.207-208.

²³⁰ Амонов Р. Амударья в пиале /Р.Амонов.Душанбе,1977. С.31.

трансформировался в «Иди Хосилот», сейчас уже - Мехргон, хотя оба сохранились до сих пор у горных таджиков долины р.Сухроб и Хуфа с ее традиционной пищей, лепешками чаппоти и пищей «руганджуши».

Многие обрядовые действия на Навруз основаны на имитативной магии, связанной с культом плодородия: проращенная зелень пшеницы – майса, солод из проращенных зерен пшеницы – суманак, самса из тыквы, зелени, различные жареные пирожки с начинкой из зелени, настойка из сухофруктов – урюк, пицца кашк или гандумкуча из бобовых и пшеницы, на Памире – изготовление ритуальных лепешек – кумоч, жарение зерен пшеницы, проращивание бобовых, выпекание из теста фигурок овец, коз и др. Однако, повсеместно Навруз - это праздник весны и начала пахотных работ.

Древнеарийские народности и их прямые потомки – таджики и персы имеют богатую традиционную земледельческую культуру. А смена времен года издревле для земледельцев являлась важным периодом для проведения последовательного цикла сельскохозяйственных работ. К числу таких праздников относились Сада, Мехргон, и праздник Нового года – Международный День Навруза, празднуемые не менее тысячи лет земледельцами Средней Азии, Афганистана и ряда других стран Востока и пища в этих обрядах насквозь была пронизана особой символикой.

В свадебной, родильной и похоронно-поминальной обрядности, обрядах возрастного цикла пища, её разновидности, а также продукты имели свою особую знаковую символику. Например, сладости и сахар – признак белизны, хорошего исхода дел, сладкое – любовь, фрукты и яйца – потомство, «тархавло», «буи» или «чалпак» использовались в поминальных трапезах, кульча – в радостных событиях, «гарсуз» или «ордбирен» и другая «горячительная» пища – «гарми» – после родов, разламывание лепешки в обряде сватовства «ноншиканон»-признак заключения договора о согласии на свадьбу, руганрезон» - приобщения молодой к хозяйству и т.п.

Таким образом, на основании анализа семантики обрядовой пищи таджиков, автор приходит к выводу о том, что ритуалы, связанные с кулинарной культурой таджиков, представляли одновременно совокупность духовных, моральных представлений, имевшими гуманитарный смысл.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Таким образом, в процессе исследования кулинарной культуры и пищи таджиков выяснилось, что она формировалась в пределах двух историко-культурных областей – Согда и Бактрии. Исследователи относят таджиков к оседло - пашенным земледельцам и скотоводам теплого пояса, чем и объясняется идентичность в пище таджиков всех областей. Локальные различия объясняются, в основном, географическими факторами: в горных районах с хорошими пастбищами больше практиковалось разведение крупного и мелкого рогатого скота, которое давало жителям молоко и молочную продукцию. На равнинной части, население в основном выращивало зерновые культуры - бобовые, просо, ячмень и пшеницу. Также было развито садоводство, виноградарство и огородничество.

Итак, на основе анализа археологических, средневековых источников и собственных этнографических материалов, собранных автором по всем регионам Таджикистана, а также использования научной литературы, можно сделать следующие **выводы**:

1. Исследование истории вопроса показало, что есть много данных в археологических источниках о пище оседло - земледельческих и кочевых народов. Эти данные имеют большое значение для истории появления зерновых культур, в том числе пищи. В бронзовом веке появляются многие формы керамических изделий, в том числе кухонных котлов, столовой и парадной посуды, свидетельствующих о том, что еще в бронзовом веке люди научились готовить каши и мясные супы из различных зерновых культур.

2. Исследование таджикских лепешек позволяют сказать, что первыми изобретателями лепешек - нон в Центральной Азии являлись предки современных таджиков. Слово «нон» и его различные названия, в том числе «нони чаппоти», «гирдача», «фатир», «кульча», «сатрии товаги» и другие являются таджикскими. В средние века готовились десятки видов лепешек, известными из которых были «самарканди» – самаркандские. В настоящее

время их готовят почти по тем же рецептам, что и в XIVв., однако увеличилось их количество и разновидности.

3. Слово танур, которое в разных вариантах существует и у других народов Средней Азии под названием «тандыр» происходит от древнетаджикского слова тандура («тандыр» - «гром и молния», «огонь»). Таким образом, печь, в которой пекут лепешки вышеупомянутые народы, является изобретением таджикского народа.

4. В таджикской кухне большое место занимают мучные блюда типа багро – бурак (лагман) и его разновидности. Это вполне понятно, поскольку мучные блюда являются плодами земледельческого труда, причем исследование показывает, что блюда типа багро появились в Центральной Азии в таджикской среде, об этом свидетельствуют названия блюд как: «багрои анор», «багрои олуча», «багрои зардолу» (с абрикосом), «багрои чукри» и др. К этому кругу относятся блюда «мохича», «риштапулод», «холабиби», «ришта», «бурак», «ордхола» и др. Блюда «лагман» и «манту» пришли из соседнего Китая. Блюда типа манту прочно вошли в таджикскую кухню и Абуисхок посвятил ему специальное стихотворение.

5. Исследование истории плова, а также проведенный выше сравнительно-исторический анализ приготовления и распространения плова позволяет заключить, что это блюдо возникло на почве древних кулинарных традиций ираноязычных народов Средней Азии. В ходе этнокультурных контактов оно распространилось по другим национальным кухням, в том числе и у туркмен, тюрков, казахов, киргизов, каракалпаков, локайцев и узбеков. В процессе этнокультурных контактов они переняли это блюдо у таджиков.

- С древних времен здесь культивировались сорта риса «лунда» – «круглый» и «дайзира» («девзира») – «божественный». Как известно, не из всех сортов риса можно готовить плов. Для плова таджикского

(среднеазиатского) нужны водоустойчивые сорта, которые не развариваются и не ломаются, а остаются рассыпчатыми при приготовлении.

-Лингвистический анализ компонентов плова *бириндж*, *гурундж* – рис, *равган* – масло, *пиез* – лук, *гушт* – мясо, *зардак*, *сабзи* – морковь, зира-тмин, *нахуд* – горох показывает, что все слова являются таджикскими. Названия инструментов и стадии приготовления также доказывают вышесказанное, в частности первая стадия приготовления плова - мясо - овощная заготовка называемая – *зирбак* /тадж./, *зирвок* /узб./; вторая стадия – закладка в мясо-овощную заготовку риса, водой – *обруган* /тадж./. Когда выкипит вода, начинается первая стадия- первая выдержка блюда на пару – *хомдам* /тадж./, вторая стадия выдержки риса на пару-*пухтадам* и т.п., то есть все процессы приготовления плова со всей терминологией являются таджикскими.

Итак, плов – таджикское блюдо, стало всемирно известным блюдом, и должно афишироваться как таджикское национальное блюдо. В источниках упоминается более 227-228 разновидностей «ошей» - пицци, большинство из которых являлись пловами, причем таджикский плов отличается от иранского, тюркского и индийского пловов.

6. Таджикскими являются все блюда, которые приготавливаются в среднеазиатской кухне: *мастова*, *шавля*, *ширбиринч*, *ширгурундж*- каша рисовая и др.

7. Исследование истории мясных блюд выявило следующие моменты:

-Таджики являются любителями мясных блюд. Существует много видов мясных супов - шурбо, обгушт, хомшурбо и др. В таджикской кухне очень много компонентных блюд. Например, шурбо – мясной суп состоит из многих компонентов: мяса, моркови, репчатого лука, картошки, гороха, зелени и воды, то есть все блюда, даже супы являются многокомпонентными. Поэтому, после чашки мясного супа - шурбо не требуется подавать второго блюда, поскольку это сытная еда. Если подают второе блюдо, то человеку не следует есть первое. Это говорит о том, что в таджикской национальной

кухне нет первого и второго блюд. Первое и второе блюда подают в случаях приглашения в дом гостя, на туях и других мероприятиях, и со значительным перерывом, то есть через каждые 1,5-2 часа.

-Исследование показало, что в таджикско-персидской кухне существовали и существуют десятки видов другого мясного блюда - кебабов.

1) тануркабоб, товакабоб, лулакабоб, кулчакабоб, куфтакабоб, мучакабоб. Кебабы готовили из туши целого быка, барана на веретеле, в танурах без масла и воды.

2) кебабы приготавливали в больших котлах с добавлением жира, масла, то есть жарили мясо до готовности на масле или жире.

3) «кабоби обдор» – « тушеный кебаб», где в жареное мясо добавляли воду, чтобы мясо получилось мягче и сочнее.

4) кебабы приготавливали с добавлением: редьки, капусты, картошки, моркови и других овощей.

Таким образом, в таджикской кухне понятие кебаб – «кабоб» имеет широкое значение, и само слово является таджикским словом и изобретателями кебабов являются предки таджикского народа.

-Существуют десятки видов калия – жареного или пропаренного мяса, причем среди блюд из калия сохранились названия «Каляи сугди» и «Ашкбо» согдийские и другие. В настоящее время из этих видов остались всего два-три вида, остальные позабыты. Однако есть возможность восстановления этих блюд.

- Из источников стало известно, что в средневековый, а может быть, и в более ранний период, таджики производили много видов хасибов - колбас, которые сейчас позабыты. Такие колбасы как зичак - «подарочный», который приготавливается из нарезанного свежего мяса желудка молочного барана, из которого делают кольца в виде цепочки и жарят на масле, заливая всё пахтаньем - *джургат*, и отправляют в качестве дара родственникам при проведении различных торжеств. Древним является и *кадак* – блюдо из

испеченного в тандыре мяса бараньего желудка и риса с добавлением различных пряностей; *кашкак* – блюдо из молочного барашка, начиненного апельсином и мясом и другими пряностями, который жарили как шашлык. Следовало бы восстановить эти старинные средневековые блюда, которые имеют хорошие вкусовые качества.

-В книге автора XIXв. Кори Рахматуллоха Возех упоминается более десятка видов блюд из мяса и бобовых – *хариса*, *кашкак*, *халим*, которые очень полезны для желудочников и старых, пожилых людей. Сейчас в пунктах общественного питания готовят молочную и манную кашу по европейским рецептам. Совершенно позабыто национальное блюдо – *хариса*. К такому же позабытому блюду относится древнее национальное блюдо - *кучри*, которому Абуисхак посвятил большой достан, свидетельствующий о большой популярности этого блюда среди иранцев, таджиков, узбеков, индусов. Автор XIXв. Абуисхак Атьима отмечает, что в Парсе самое вкусное кучри готовили в г.Чайране, а затем уже в Бухаре, Самарканде, Ходженте и других местах. Раньше существовало много видов блюд кучри, а ныне готовят это блюдо только в домах, а не в пунктах общественного питания.

8. Как показало изучение письменных источников, сладости таджики научились готовить очень рано. Их готовили из сахарного тростника (найшакар), сахарной свеклы и фруктов. Из источников становится известным, что таджики в начале нашей эры, а очень возможно, что еще и раньше готовили из сахарной свеклы и сахарного тростника сахар малых и больших размеров – *калаканд*, сахарный песок - *шакар* и *набот* – набат. Существовало около 169 сортов халвы, причем почти все виды халвы можно было готовить из местного сырья: риса, муки, кунжута, фисташек, миндаля, меда и фруктов. Есть надежда, что данная работа по истории кулинарии, особенно источники по кулинарии таджиков, помогут восстановить многие рецепты для производства сладостей в Таджикистане.

9.Что касается появления напитков, то исследование источников показало, что в средневековом периоде существовали десятки видов национальных шербетов – соков. На средневековых базарах продавали *шира* – сироп, *аракгул* – настои цветов с медом, сахаром, фруктовым сиропом, *гулоб* – морс, *душоб* – сироп из различных фруктов, в том числе виноградный, гранатовый, айвовый, лимонный и др.

10.Сравнивая блюда из средневековых источников с современными блюдами таджиков и определив их отличительные черты, можно констатировать тот факт, что многие виды плова и салатов, а также приправы и кебабы сохранили свое название без изменения. Все это свидетельствует о том, что многие блюда таджиков появились в глубокой древности и имеют большие вкусовые качества, которые нравятся людям во все времена и всем поколениям. На основе лингвистического анализа, письменных и этнографических данных научно доказывается, что блюдо плов, как и другие, перечисленные выше, являются национальными блюдами таджиков, то есть их создателями являются таджики.

Поэтому исследование истории блюд и кулинарных изделий таджиков имеет большое значение для обогащения современной кухни народов Средней Азии. С другой стороны, современная таджикская кухня обогатилась за счет современной технологии и европейской кухни. Тем не менее, характерными особенностями технологии приготовления национальных по всей республике является потребление значительного количества мясопродуктов, мучных изделий, риса, зеленого чая, кисло-молочных продуктов, репчатого лука, зелени - своеобразный ассортимент первых блюд с использованием различных способов тепловой обработки и более высокая калорийность – обильная заправка первых и вторых блюд специями, луком и зеленью, кисло - молочными продуктами, предварительное прокалывание жиров до температуры дымообразования – применение национальных видов посуды, порядок подачи блюд, фруктов и

бахчевых, напитки и сладости, особенности сервировки и условия приема пищи. В последние годы достижения науки о питании все больше сказываются на формировании существующих технологий их приготовления. Однако, национальные особенности, их обычаи, искусство приготовления, сформированные веками, находят прямое отражение в организации и приготовлении национальных блюд.

10. Что касается обрядовой пищи – то многие виды пищи и продуктов в обрядах имеют свою знаковую символику. Например, сладости и сахар – признак белизны, хорошего исхода дел, сладкое – любовь, фрукты и яйца – потомство, «тархавло», «буи» или «чалпак» использовались в поминальных трапезах, кульча – в радостных событиях, «гарсуз» или «ордбирен» и другая «горячительная» пища – «гарми» – после родов, лапша - «угро» имела признак «удлинения» жизни человека, смертности, суманак – признак плодородия и радости и т.п.

11. Древнеарийские народности и их прямые потомки – таджики и персы имеют богатую земледельческую культуру. А смена времен года издревле для земледельцев являлась важным периодом для проведения сельскохозяйственных работ. К числу таких праздников относились праздники Сада, Мехргон и Навруз, празднуемые многие тысячелетия земледельцами Средней Азии, Афганистана и ряда других стран Востока.

Пища этих праздников имела свою символику, как и в других обрядах семейного цикла. На праздник Нового года - Навруз готовят суманак – из солода пророщенных зерен пшеницы трех – четырех разновидностей: *суманаки деги*, *суманаки кулчаги*, *суманаки тагиалови*, *суманаки хурмаги*, а также кашк-кисель из семи видов зерновых и внутренностей животного (шикамба), компот - *гулингоб*. Накрывается стол «хафт син» и «хафт шин» - из пищи и продуктов, начинающихся с арабских букв «син» и «шин». Пища, в основном, готовится из продуктов земледельческого труда с тем значением, чтобы в Новом году был хороший урожай. Пищей на праздник Сада для

горных регионов, где он до сих пор справлялся, являлась пицца «ширруган»-молоко, залитое раскаленным маслом и с лепешками или же «равганджуши»-накрошенный в деревянной чашке горячий хлеб, залитый раскаленным топленным маслом, что имело признак «умиловствования природы», чтобы она «сжалась над земледельцем», и началось потепление. На осенний праздник сбора урожая «Мехргон» на стол подавали любую пищу, характерную для данного региона, а также выставляли напоказ всю производимую в регионе продукцию.

Итак, кулинарная культура и традиционная система питания таджиков не консервативна, и, как и у всех народов, она базируется на национальной основе. Заимствованные элементы интегрируются и подчиняются нормам этнической системы питания. Ее специфика позволила ей стать одним из основных показателей этнокультуры таджиков.

В конце исследования, автором в связи с объявлением 2018 года – Годом «Развития туризма и народных ремёсел» в рамках выступления Основателя мира и национального согласия, Лидера нации, Президента Республики Таджикистан уважаемого Эмомали Рахмона, а также на встрече с интеллигенцией республики 19 марта 2018 года, рекомендуется уделить внимание развитию национальной кухни, расширить её ассортимент с целью повышения уровня туристического сервиса. Первостепенной задачей для развития туризма в республике является необходимость открытия в учебных заведениях отделений по подготовке профессиональных кадров для развития туризма, в том числе и специалистов по подготовке национальных блюд и традиционной сервировке стола с национальными особенностями.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

А) Источники

- 1.Абу Али ибн Сино (Авиценна). Канон врачебной науки /Абу Али ибн Сино //Избранные произведения.-Ташкент:Фан, 1981.-550с.
- 2.Абу Али ибн Сино.Трактат о гигиене /Абу Али ибн Сино //Трактат о гигиене. Под ред. У.И.Каримова. Ташкент:Фан,1980. -116с.
- 3.Абуисхок Атьима. Девон /Абуисхок Атьима. - Книга 1-2. Чорджу, 1304х.
- 4.Авеста. Избранные гимны. /Авеста. - Душанбе.Адиб,1990.-176с.
- 5.Беруни Абурайхон. Осор-ул-бокия. /Абурайхон Беруни.-Душанбе, Ирфон,1990.-432с.
- 6.Бейхаки Абуфазл. История Масъуда (1030-1041)/Абуфазл Бейхаки. Вступительная статья, перевод и примечания А.К.Аредса.-М.,1969. -1007с.
- 7.Бундахишн. Зороастрийские тексты /Бундахишн. - Глава XXVII. М.,1997.-325с.
- 8.Бичурин И.Н. Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена /Бичурин И.Н -Т.П. М.-Л.:Изд-во АН СССР,1950.-335с.
- 9.Возех Кори Рахматулло. Кони лазат ва хони неъмат /Кори Рахматулло Возех. - Бухара, 1880-1881.
- 10.Восифи Зайниддин. Бадоеъ ал Вокеъ / Зайниддин Восифи. - Т.1.М.,1961.-533с.
- 11.Клавихо Руи Гонзалес. Дневник путешествия ко двору Темура в Самарканд(1403-1406) /Руи Гонзалес де Клавихо. - М.: Наука,1990.-216с.
- 12.Лившиц В.А. Юридические документы и письма /В.А.Лившиц. Чтение, переводы и комментарии (Согдийские документы с горы Муг).- Вып.П.М.:Изд-во Вост.лит-ры,1962.-222с.

13. Ал-Окили. Махзан-ул-адвия /Ал-Окили. Мудрость веков- М.:Дружба народов,1982.-270с.

14. Плиний Младший. Письма Плиния Младшего /Плиний Младший .Кн. VI : Под ред. М.Е.Сергеенко, А.И.Доватур.- М.:Наука,1984.-407с.

15. Путешествия Ибн Батуты. Арабский мир и Центральная Азия / Ибн Батута. ГР Энциклопедий.-Т.,1960.

16. Савдо. Девон /Абдулкодирхочаи Савдо. Сталинабад: Таджикгосиздат, 1959. (на тадж.яз.).

17. Страбон. География в 17-ти книгах /Страбон. Перевод, статья и комментарии Г.А.Стратановского. Под общей ред. С.Л.Утченко; ред. перевода проф. О.О.Крюгер. –М.:Наука,1964.-944с.

18. Закон Республики Таджикистан «Об упорядочении народных традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан» от 8 июня 2007г. №272.-15с.

19. Мулокоти Пешвои миллат бо зиёиёни мамлакат. /Газета «Минбари халк» от 20 марта 2018 года №12(1148). - С.4.

Б) Использованная литература

20. Абдулвахидов Р.М. Скотоводческое занятие таджиков Кулябской области в конце XIX -начале XX веков /Р.М.Абдулвахидов. - Душанбе:Дониш,1998.-179с.

21. Альбаум Л.И. Балалик -теппе. К истории материальной культуры и искусства Тохаристана /Л.И.Альбаум. -Ташкент:Изд-во АН УЗССР,1960.-228с.

22. Андреев М.С. По Таджикистану. Краткий отчет о работе этнографической экспедиции в Таджикистане в 1925 году /М.С.Андреев. Общество для изучения Таджикистана и иранских народностей за его пределами. Вып.1.Ташкент,1927.-83с.

23.Андреев М.С. Таджики долины Хуф /верховья Аму-Дарьи/ /М.С.Андреев. С доп. и примеч. А.К.Писарчик. Вып.1.Тр. АН Тадж.ССР.Ин-т ист., арх. и этногр.Т.7.- Сталинабад,1953.-251с.

24.Андреев М.С. Таджики долины Хуф /М.С.Андреев.Вып.2.Тр.АН Тадж.ССР.,Ин-т ист., арх и этногр.Т.61.-Сталинабад,1958.-521с.

25.Андреев М.С.Материалы по этнографии Ягноба(записи 1927-1928гг.) /М.С.Андреев. Под ред. А.К,Писарчик.-Душанбе:Дониш,1970.-192с.

26.Андрианов Б.В. К вопросу о классификации форм орошаемого земледелия в Средней Азии /Б.В.Андрианов .Очерки по истории хозяйства народов Средней Азии и Казахстана.(Тр. Ин-та этнографии им. Н.Н.Миклухо-Маклая-Нов.Сер..Т.98). - Л:Наука,1973.- С.9-15.

27.Андрианов Б.В. Хозяйственно-культурные типы Средней Азии и Казахстана /Б.В.Андрианов.Т.1-2.М:Наука,1963.-167с.

28.Андрианов Б.В., Чебоксаров Н.Н. Хозяйственно-культурные типы и проблемы их картографирования /Б.В.Андрианов, Н.Н.Чебоксаров.- Сов.Этнография.1972.№2.-С.15.

29.Амонов Р. Амударья в пиале /Р.Амонов. -Душанбе:Ирфон,1977.-97с.

30.Арандаренко Г.А.Дарваз и Каратегин /Г.А.Арандаренко.Досуги в Туркестане.СПб,1899. - С.437-479.

31.Арутюнов С.А.,Мкртумян Ю.М. Проблема классификации элементов культуры /На примере армянской системы питания/.- Сов.Этнография.1981.№4. - С.3-15.

32.Аскарлов А.А. Саппалитеппа /А.А.Аскарлов. - Ташкент:Фан,1973.- 172с.

33.Аскарлов А. А.Археологические материалы по истории земледелия в Узбекистане /А.А.Аскарлов. Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии и Казахстана. - М.:Наука,1975.-С.95-101.

34.Бакиева М. Рождение ребенка в долине Зеравшана /М.Бакиева .Тез. докл. молод. учен. АН Тадж.ССР.- Душанбе,1982.-С.13-14.

35.Баялиева Т.Д. Доисламские верования и их пережитки у киргизов /Т.Д.Баялиева. –Фрунзе:Илим, 1972.-170с.

36.Бабаева Н.С. Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности /Н.С.Бабаева. Душанбе:Дониш, 1993.-103с.

37.Бердиев М.С. Традиционная система питания туркмен. (Этнокультурный аспект). /М.С.Бердиев -(Автореф. дис. на соиск. уч. степ. к.и.н..АН СССР. ИЭ).- М.,1990.-25с.

38.Бердиев М.С. Происхождение и распространение плова (К вопросу об этнических истоках элементов культуры) /М.С.Бердиев .Этническая история и традиционная культура народов Средней Азии и Казахстана. -Нукус:АН УзССР,1989.-272с.

39.Бердиев М.С. Трансформация традиционной системы питания у туркмен в наши дни /М.С.Бердиев.Сов. Этнография.1985.№1.-С. 88-98.

40.Вавилов Н.И. Проблема происхождения культурных растений в современном понимании /Н.И.Вавилов .Избранные труды. Т.2.-М.-Л.:Изд-во АН СССР,1930.

41.Вавилов Н.И. К познанию мягких пшениц /Н.И.Вавилов.Труды по прикладной ботанике и селекции. Т.13. -М.-Л.:Изд-во АН СССР,1933.-С.149.-257.

42.Вавилов Н.И. Культурная флора Таджикистана в ее прошлом и будущем/Н.И.Вавилов.Избранные труды. Т.5.- М.-Л.:Наука,1965.

43.Валиев А.Историческая этнология таджиков (XI-XУвв.) /А.Валиев – Душанбе: Дониш,2009.-136с.

44.Валиев А. Гипо. /А.Валиев. «Илм ва хает».-Душанбе,1989.№1.

45.Валиев А. Багро. /А.Валиев . «Илм ва хает».-Душанбе,1989.№2.

46.Вамбери А. Пища и напитки, которые мне случилось видеть на магометанском Востоке / А.Вамбери.Очерки жизни и нравов Востока.-СПб.,1877.-546с.

47. Вамбери А. Очерки Средней Азии /А.Вамбери. - М.,1868.-221с.
48. Велецкая Н.Н. Языческая символика славянских ритуалов /Н.Н.Велецкая - М.:Наука,1978.-239с.
49. Вельяминов-Зернов В.В. Исторические известия о Кокандском ханстве от Мухаммада Алидо Худоерхона /В.В.Вельяминов-Зернов. Тр.ВОРАО.Т.2.-СПб.,1856.
50. Гаврилюк Н.А. Пища степных скифов / Н.А.Гаврилюк. Сов.археология.1987.№1.-С.72.
51. Гайдукевич В.Ф. Работы Фархадской археологической экспедиции в Узбекистане в 1943-1944гг. /В.Ф.Гайдукевич. КСИИМК.Вып. XIV.1947.- С.92-110.
52. Дьяконов М.М. Сложение классового общества в Северной Бактрии /М.М.Дьяконов .Сов.археология.Т.19.1954. -С.121-140.
53. Ершов Н.Н. Пища. /Н.Н.Ершов. Таджики Каратегина и Дарваза. – Душанбе:Дониш,1970.Вып.2.- С.225-258.
54. Ершов Н.Н., Кисляков Н.А., Пещерева Е.М., Русяйкина С.П. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства /Н.Н.Ершов, Н.А.Кисляков, Е.М.Пещерева, С.П.Русяйкина.-М.-Л.:Изд-во АН СССР ,1954.Вып.1 /Тр. Ин-та этнографии АН СССР.Т.24.-231с.
55. Ефремов Филипп. Десятилетнее странствование /Филипп Ефремов.- М.:Изд-во Вост.лит-ры,1950.-88с.
56. Ибрагимов И.И. Этнографические очерки киргизского народа .Сб. Русский Туркестан. Вып.1.-М.,1872.-С.127-132.
57. Иностранцев К.А. Сасанидские этюды /К.А.Иностранцев - СПб.,1909.-140с.
58. Кагаров Е.Г. Состав и происхождение свадебной обрядности /Е.Г.Кагаров.Сборник музея антропологии и этнографии. -Л.,1929.Т.8.
59. Капранов В., Хашим Р. Мудрость веков /В.Капранов,Р.Хашим.- Душанбе:Ирфон,1981.-215с.

60.Кармышева Б.Х. Архаическая символика в погребально - поминальной обрядности узбеков Ферганы /Б.Х.Кармышева . Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. -М.:Наука,1986.-205с.

61.Кисляков Н.А. Некоторые иранские поверья и праздники в описаниях западноевропейских путешественников XVII в. /Н.А.Кисляков. Мифология и верования народов Восточной и Южной Азии. - М.:Наука,1973.-224с.

62.Кисляков Н.А. Семья и брак у таджиков(по материалам конца XIX – начала XX века) /Н.А.Кисляков.Тр. Ин-та этнографии им.Н.Н.Миклухо-Маклая. Нов.Сер.Т.44.-М.-Л.:Изд-во АН СССР,1959.-269с.

63.Кисляков Н.А.Некоторые брачные церемонии у народов Средней Азии и проблемы материнского рода /Н.А.Кисляков. -М.,1964.-53с.

64.Кузьмина Е.Е.Гончарное производство у племен Андроновской культурной общности (об одном археологическом аспекте проблемы происхождения индоиранцев) /Е.Е.Кузьмина.Восточный Туркестан и Средняя Азия в системе культур Древнего и Средневекового Востока. Ред.Б.А. Литвинский. - М.:Наука,1986.- С.174.

65.Курбанов Г.Н. Новые поступления Бухарского музея /Г.Н.Курбанов. Обществ.науки в Узбекистане. 1986.№3.-С.49.

66.Литвинский Б.А. Орудия труда и утварь из могильников Западной Ферганы /Б.А.Литвинский. - М.:Наука,1978.-216с.

67.Литвинский Б.А. Древние кочевники «Крыши мира» /Б.А.Литвинский. - М.:Наука,1972.-269с.

68.Лисицина Г.Н. Культурные растения Ближнего Востока и Средней Азии в VII1 – У тыс. до н.э. /Г.Н.Лисицина.Сов.археология.1970. № 3.- С.45-54.

69.Лисицина Г.Н. Становление и развитие орошаемого земледелия в Южной Туркмении /Г.Н.Лисицина. - М.:Наука.1978.-226с.

70.Лобачева Н.П. К истории сложения института свадебной обрядности /на примере комплексов свадебных обычаев и обрядов народов Средней Азии и Казахстана/Н.П.Лобачева. Семья и семейные обряды у народов Средней Азии и Казахстана. - М.:Наука,1978.-С.144-176.

71.Лобачева Н.П. Различные обрядовые комплексы в свадебном церемониале народов Средней Азии и Казахстана /Н.П.Лобачева. Домусульманские верования и обряды Средней Азии.- М.:Наука,1975.-340с.

72.Люшкевич Ф.Д. Некоторые особенности пищи у таджиков – язычного населения Бухарской и Кашка-Дарьинской областей /Ф.Д.Люшкевич. Новое в этнографических и антропологических исследованиях. Ч.1.-М.:Наука,1975.-С.55-63с.

73.Мадамиджанова З.М. Этнокультурный взгляд на наследие таджиков /З.М.Мадамиджанова. Центральная Азия:собственный взгляд. - Бишкек: Принтхаус,2006.-С.247-257.

74.Мадамиджанова З.М.Арабы Южного Таджикистана (историко-этнографические очерки) /З.М.Мадамиджанова.-Душанбе:Дониш,1995.-156с.

75.Мадамиджанова З.М. Фасонахои Наврузи. /З.М.Мадамиджанова. «Чумхурият»,20 марта 2007г.,№35(21242).

76.Мадамиджанова З.М. Пути развития семейных традиций, обычаев и обрядов в Таджикистане /З.М.Мадамиджанова .-«Вестник ЦСИ». №1(16). 2008г.

77.Мадамиджанова З.М. Мифы и легенды о Наврузе у таджиков /З.М.Мадамиджанова .«События»,Март,2009г.

78.Майтдинова Г., Негмати А. Система и культура питания таджиков. Очерки древней и средневековой истории. /Г.Майтдинова, А.Негмати. – Душанбе:Дониш,1993.-119с.

79.Мардонова А. Традиционные похоронно-поминальные обряды таджиков Гиссарской долины (конца XIX-начала XXвв.) /А.Мардонова – Душанбе:Дониш, 1998.- 234с.

80.Мардонова А., Чумъев Р. Чашни арусии тоҷикони водии Хисор. А.Мардонова, Р.Чумъев. –Душанбе:Дониш,1992.-142с.

81.Мардонова А. Свадебные торжества у таджиков Файзабада./А.Мардонова .История и этнография народов Средней Азии.- Душанбе:Дониш,1981.-С.106-122.

82.Мардонова А. Обычаи и обряды детского цикла у таджиков Верховьев Зеравшана в прошлом и настоящем. /А.Мардонова .Сов.этнография.1984.№3.- С.120-128.

83.Масов Р. Таджики с грифом. Совершенно секретно/Р.Масов. – Душанбе:Дониш,1995.-200с.

84.Массон В.М. Джамтунская культура /В.М.Массон .Тр. ЮТАКЭ.Т.Х.-- Ашхабад:АН ТуркмССР,1960.-528с.

85.Массон В.М. Поселение Джайтун /В.М. Массон. – МИА. Л.: Наука, 1971.-208с.

86.Массон В.М. Первые цивилизации /В.М.Массон. – Л.:Наука,1989.- 275с.

87.Махмудов Н. Земледелие и аграрные отношения в Средней Азии в XIV – XVвв. /Н.Махмудов. -Душанбе:Дониш,1966.-129с.

88.Махмудов К. Узбекский плов /К.Махмудов.- Ташкент: Узбекистон, 1979. -112с.

89.Мейендорфф Е.К. Путешествие из Оренбурга в Бухар.Е.К.Мейендорфф. ГРВЛ. М.:Наука,1975.-182с.

90.Мейендорфф Е.К. Очерки Ферганской долины /Е.К.Мейендорфф. - СПб.,1882.-520с.

91.Мирзоев А. Абуисхак /А.Мирзоев. -Душанбе:Дониш,1971.-148с.

92.Муҳиддинов И.Съедобные дикие растения Дарваза - /И.Муҳиддинов.Ботанический журнал.1963.№3.-С.419-422.

93.Мухиддинов И. Роль семьи в передаче этнических традиций в материальной культуре таджиков /И.Мухиддинов.Современный и традиционный быт таджиков. -Душанбе:Дониш,1991.-С.65-77.

94.Мухиддинов И. Обычаи и обрядности припамирских народностей, связанных с циклом сельскохозяйственных работ /И.Мухиддинов .Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. - М.:Наука,1986.-205с.

95.Назаров Филипп. Записки о некоторых народах и землях средней части Азии /Филипп Назаров.ГРВЛ.-М.:Наука,1968.-80с.

96.Наливкин В., Наливкина М. Очерк быта женщин оседлого туземного населения Ферганы /В.Наливкин, М.Наливкина.- Казань,1886.-245с.

97.Народы Средней Азии и Казахстана. - М.:Изд-во АН СССР.1962.Т.1.ТИЭ.-768с. /Разд.«Таджики». Подразд.«Пища». - С.604-609.

98.Негмати Н. Земледельческие календарные праздники древних таджиков и их предков /Н.Негмати. -Душанбе:Дониш,1989. -167с.

99.Негматов Н.Н. Уструшана в древности и раннем средневековье. /Н.Н.Негматов .Труды АН ТаджССР.Т.55.- Сталинабад,1957.-159с.

100.Негматов Н., Пулатов У.,Хмельницкий С.Г. Уртакурган и Тирмизактепа. /Н.Негматов, У.Пулатов, С.Г.Хмельницкий.- Душанбе: Дониш, 1973.-146с.

101.Неъматзода Т. Возех /Т.Неъматзода.- Душанбе:Ирфон,1967.- 227с.

102.Неменова Р.Л. Таджики Варзоба /Р.Л.Неменова.- Душанбе: Дониш, 1998.-200с.

103.Новое и традиционное в быту туркменской сельской семьи.- Ашхабад:Илим, 1989.-236с.

104.Нуралиев Ю. Медицина эпохи Авиценны /Ю.Нуралиев.- Душанбе:Ирфон, 1981.-192с.

105.Нурджанов Н.Х. Свадьба /Н.Х.Нурджанов. Таджики Каратегина и Дарваза.Вып.3.Душанбе:Дониш, 1976.-С.26-57.

106. Нурджанов Н.Х. Традиционный театр таджиков /Н.Х.Нурджанов. - Т.1. Душанбе: Мир путешествий, 2002.-372с.
107. Пещерева Е.М. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи /Е.М.Пещерева. По Таджикистану. Вып.1. Ташкент, 1927.- С.42-59.
108. Пещерева Е.М. Свадьба в ремесленных кругах Каратага /Е.М.Пещерева. Семья и семейные обряды народов Средней Азии и Казахстана.-М.:Наука,1978.-С.26-57.
109. Пещерева Е.М. Ягнобские этнографические материалы /Е.М.Пещерева. – Душанбе:Дониш, 1976.-98с.
110. Писарчик А.К. Кулябская этнографическая экспедиция 1948г. /А.К.Писарчик. Изв. ТФАН СССР. 1949. №15.-С. 85-97.
111. Писарчик А.К. Смерть. Похороны /А.К.Писарчик. Таджики Каратегина и Дарваза. Вып.3.-Душанбе:Дониш,1976. – С.118-164.
112. Поляков С.П. Историческая этнография Средней Азии и Казахстана /С.П.Поляков. - М.:Изд-во МГУ,1980.-168с.
113. Пулатов У. Чильхуджра /У.Пулатов. -Душанбе:Дониш,1975.-253с.
114. Раппопорт Ю.А. Из истории религии древнего Хорезма (оссуарии) /Ю.А.Раппопорт. Тр. ТХЭ. Т.6. - М.:Наука,1971.– С.7-37.
115. Рахимов М.Р. Земледелие таджиков бассейна р.Хингоу в дореволюционный период (историко-этнографический очерк) /М.Р.Рахимов. - Сталинабад: Дониш:Изд-во АН ТаджССР,1957.-221с.
116. Рахимов М.Р. Обычаи и обряды, связанные со смертью и похоронами у таджиков Кулябской области /М.Р.Рахимов. Известия АН Тадж.ССР. Отд. Обществ.Наук.1953.№3. – С.107-130.
117. Рахимов М.Р. Рождение и воспитание ребенка /М.Р.Рахимов. Таджики Каратегина и Дарваза. - Душанбе:Дониш,1976. Вып.3.- С.58-95.
118. Рычков П. Топография Оренбургская, сочиненная Петром Рычковым/П.Рычков. Ч.1-2.СПб.,1762.

- 119.Сборник рецептур таджикских национальных блюд и кулинарных изделий. - Душанбе:Ирфон,1986.-224с.
- 120.Семенов А.А. Этнографические очерки Заравшанских гор, Каратегина и Дарваза /А.А.Семенов.- М.,1903.-С.95-96
- 121.Сиесат – намэ. Книга о правлении вазира XI столетия Низам-ул-Мулка.- М.-Л.:АН СССР, 1949.-68с.
- 122.Снесарев Г.П.Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. Г.П.Снесарев. М.-Л.:Наука, 1969.-336с.
- 123.Сурат ва сирати Ибни Сино /Сост. Алимардонов А., Додалишоев Д.- Душанбе:Ирфон,1980.-118с.
- 124.Троицкая А.Л. Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана /А.Л.Троицкая.Сов.Этнография.1935. №6. - С.109-135.
- 125.Троицкая А.Л. Некоторые старинные обычаи, обряды и поверья таджиков долины Верхнего Зеравшана /А.Л.Троицкая.СЭС. - Л.,1971.Т.3.- С.242.
- 126.Туркестанский Альбом 1871-1872гг.- Гос.пуб.библиотека им.Навои. РУЗ.-Ташкент:Госиздат УзССР,1958.-42с.
- 127.Турсунов Н.О. Шахри офтоби /Н.О.Турсунов.- Душанбе.Ирфон, 1989.-160с.
- 128.Турсунов Н.О.Истаравшан /Н.О.Турсунов.- Душанбе:Ирфон,1992.
- 129.Турсунов Н.О.Асосҳои этнологияи халқи тоҷик. /Н.О.Турсунов. Лекцияҳо.-Хучанд:Ирфон,1993.-75с.
- 130.Турсунов Н.О. Из истории и этнографии городов Уструшаны, Худжанда, Ферганы в эпоху Тимура и Тимуридов. /Н.О.Турсунов /Тез. докл.межд. науч. конференции «Амир Тимур и его место в мировой истории». –Т:Узбекистон,1996.-С.48-49.
- 131.Усманова З.М. Эрк-кала /З.М.Усманова.Труды ЮТАКЭ. Т.ХII.- Ашхабад:АН ТуркмССР,1963.-372с.

- 132.Хамиджанова М.А. Пицца. /М.А.Хамиджанова.Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. – Душанбе:Дониш,1973.- С.138-183
- 133.Ханыков Н.В.Самарканд (рассказ очевидца) /Н.В.Ханыков.- «Русский инвалид».- СПб.-1868.
- 134.Ходжиев В. Пловы. Таджикская кухня /В.Ходжиев - Душанбе:Ирфон, 1989.-31с.
- 135.Хорошхин А.П.Сборник статей, касающихся до Туркестанского края /А.П.Хорошхин.- СПб.,1876.-531с.
- 136.Чеснов Я.В. Земледельческие культуры как этногенетический источник /Я.В.Чеснов.Ранняя этническая история Восточной Азии.- М.:Наука, 1977.-286с.
- 137.Шаниязов К. О традиционной пище узбеков /К.Шаниязов. Этнографическое изучение быта и культуры узбеков.Ташкент:Фан,1972.- 160с.
138. Шовалиева М. Современный обряд «мулчар» у таджиков Бухары и ирани Кагана. /М.Шовалиева .Актуальные вопросы гуманитарных наук на современном этапе. -Душанбе:Дониш,1987.-С.30-35.
- 139.Шовалиева М. Обрядовая пища при магических действиях, направленных на сохранение жизни ребенка у дарвазских переселенцев /М.Шовалиева .Материалы по истории таджикского народа. Ленинабад,1989. - С.32-34.
- 140.Шовалиева М.Этнические традиции в молочной пище таджиков Дарваза. /М.Шовалиева.Тез.докл.молод.учен. АН ТаджССР. – Душанбе:Дониш,1989. -С.15-17.
- 141.Шовалиева М. Общественная трапеза таджиков как реликт общественных отношений и прочных семейно-родственных связей. /М.Шовалиева .«Мероси ниёгон» – («Наследие предков»).2001.№5.- С.133-137.

142.Шовалиева М. О некоторых обычаях и поверьях, связанных с рождением ребенка в долине Зеравшана /М.Шовалиева .Известия Академии Наук РТ.Отд-е обществ.наук.2005.№3. - С.69-77.

143.Шовалиева М. Обряды переходного возраста у таджиков /М.Шовалиева .Известия Академии Наук РТ.Отд-е обществ.наук.2007.№2. - С.36-42.

144.Шовалиева М. Гостевой этикет у таджиков /М.Шовалиева //»Мероси ниёгон»-«Наследие предков».2007.№10.-С.140-147.

145.Шовалиева М. Знаковая символика пищи таджиков в свадебных обрядах / М.Шовалиева.- Известия Академии Наук РТ.Отд-е обществ.наук. 2009.№4.-С.12-17.

146.Шовалиева М. Традиции в питании таджиков /М.Шовалиева. //»Мероси ниёгон» - «Наследие предков».2014.№17.-С.105-111

147.Шовалиева М. Традиционная пища таджиков мирового праздника Навруза /М.Шовалиева. В сб. статей «Материалы Междун.науч.-теорет.конф.,состоявш.17апреля 2015г.в г.Курган-Тюбе» (Таджикистан). - Душанбе:Дониш,2015.-751с.

148.Шовалиева М. Употребление в пищу таджиками некоторых весенних трав в лечебных целях /М.Шовалиева.«Муаррих» - («Историк»). 2015.№1.-С.103-113.

149.Шовалиева М. Плов-национальное блюдо таджиков. /М.Шовалиева.«Муаррих».- «Историк». 2015.№2.-С.97-105

150. Шовалиева М. Знаковая символика похоронно-поминальной пищи таджиков) /М.Шовалиева. «Муаррих»-«Историк». 2015.№3.-С.110-118

151.Шовалиева Мумина. История кулинарной культуры таджикского народа /Мумина Шовалиева. Душанбе:Дониш,2015.-168с.

152.Шовалиева М. Сопоставительный анализ устных и научных сведений об использовании весенних лечебных трав в пище таджиков.

/М.Шовалиева .«Известия Таджикского Национального Университета». 2016. №3-5(208).- С.71-76

153.Шовалиева М. Письменные памятники как источник по изучению истории кулинарной культуры таджикского народа / М.Шовалиева.«Известия ТГУПБП» Хучандского Университета права, бизнеса и политики. 2017.№2(71).-С.51-58

154.Шовалиева М. Роль культурного наследия в формировании национального самосознания (на примере поминальной пищи таджиков) М.Шовалиева /«Известия Института философии, политологии и права им.А.Баховаддинова АН РТ».2017.№3.-С.73-82

15 5.Штернберг Л.Я. Новые материалы по свадьбе и семейно-родовому строю народов СССР /Л.Я.Штернберг.- Л.:Изд-е ком. по устр.студен. этн-х эксп-ций.1926.Вып.1. Предисловие.-С.6-16

156.Этнография питания народов Зарубежной Азии. – М.:Наука,1981.- 256с.

157.Юсуфбекова З. Семья и семейный быт шугнанских таджиков (конец XIX-начало XXвв /З.Юсуфбекова- М.:ИЭА РАН,2015.-220с.

158.Юсуфбекова З. Поминки при жизни в Шугнани. /З.Юсуфбекова.Полевые исследования Института этнографии АН СССР 1983 года. АН СССР. Ин-т этнографии им.Н.Н.Миклухо-Маклая.- М.:Наука,1987.-С.182-190

159.Якубов Ю. Паргар в VII-VIIIвв.н.э. /Ю Якубов. - Душанбе:Дониш,1979.-215с.

160.Якубов Ю.Страницы из быта таджиков эпохи Абуали ибн Сино /Ю.Якубов.Абуали ибн Сино и его эпоха (к 1000-летию со дня рождения). АН ТаджССР. Ин-т истории им. А.Дониша. Душанбе:Дониш,1980.-С.36-37.

161.Якубов Ю. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор /Ю.Якубов . Жилища народов Средней Азии и Казахстана. АН СССР. Ин-т этнографии им.Н.Н.Миклухо-Маклая. - М.:Наука, 1982.- С.111-121.

162. Якубов Ю. Раннесредневековые сельские поселения горного Согда (к проблеме становления феодализма в Средней Азии) /Ю.Якубов Дис... д-ра ист. наук. /АН ТаджССР. Ин-т истории им.А.Дониша. Душанбе:Дониш,1988.-545с.

163. Якубов Ю. Культ огня в религии зороастризма и его отражение в археологических источниках Согда /Ю.Якубов. Конференция «Реконструкция древних верований: источники, метод, цель»: Тез.докл.-Л.:Наука,1990.-С.97-99.

164. Якубов Ю.Таджикшинос. /Ю.Якубов. - Душанбе:Дониш,1999.-110с.

165. Якубционер М.М. К истории пшениц в СССР /М.М.Якубционер.Материалы земледелия СССР.Вып.2.М.-Л.:Наука,1956.-550с.

166. Beal S. Buddhist records of the Western world. /S.Beal. Vol.1.- London,1906.-P.291-296.

167. Madamidjanova Z.M. The ethnic history of the arabans at Central Asians. / Z.M. Madamidjanova .Oriental Studies in the 20th century papers of Cis Scholars for the 35-icnas. Budapest. Jul. 7-12,1977. Vol.I. -Moscow,1977.

168. Schafer. The golden peaches of Samarkand. A study of Tiang exotics. / Schafer. - Berceley and Los Angeles,1963. -P.117.

169. Shovalieva M. / F.Barotov, M.Shovalieva, Sh. Sohbnazarova, N. Qalandarov// Photojournalism- 2014: "Heritage, Hunger and Food Security", published by International Education and Resource Network.-Tajikistan (Album on national food of Tajiks). - 50pages with illustrations.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

АРТ – Археологические работы в Таджикистане

Изв. ТФАН СССР – Известия Таджикского Филиала Академии Наук СССР

ИЭА РАН – Институт этнологии и антропологии Российской Академии Наук

КСИИММК – Краткие сообщения Института истории материальной культуры

МИА – Материалы и исследования по археологии СССР

МАЭ – Сборник Музея антропологии и этнографии при АН СССР

СА – Советская археология

ИЭ – Институт этнографии

СЭС – Советский Энциклопедический словарь

САГУ – Сборник Среднеазиатского Государственного Университета

ТТАКЭ – Труды Института этнографии им.Н.Н.Миклухо-Маклая

ТЮТАКЭ-Труды Южно-Туркменистанской археологической комплексной экспедиции

ЮТАКЭ-Южно-Туркменистанская археологическая комплексная экспедиция

КСИЭ – Краткие сообщения Института этнографии АН СССР