

УДК 39 (575.1)

<https://doi.org/10.33619/2414-2948/116/81>

ОБЫЧАИ И СУЕВЕРИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ТРАДИЦИОННЫМИ БЛЮДАМИ НАСЕЛЕНИЯ СУРХАНСКОГО ОАЗИСА

©Файзуллаева М. Х., д-р истор. наук, Термезский университет экономики и сервиса,
г. Термез, Узбекистан, mavlyuda_fayzullayeva@tues.uz

CUSTOMS AND SUPERSTITIONS RELATED TO THE TRADITIONAL DISHES OF THE SURKHAN OASIS POPULATION

©Fayzullayeva M., DSc, Termez University of Economics and Service,
Termez, Uzbekistan, mavlyudafayzullayeva@tues.uz

Аннотация. Исследуются вопросы, связанные с приготовлением пищи у населения Сурханского оазиса. Изучены традиции и обряды в процессе исполнения которых готовятся ритуальные блюда. В Сурханском оазисе обряды и обычаи, связанные с приготовлением пищи, имеют самобытные особенности и характеризуются этнической многокомпонентностью местного населения. Пища населения горных и предгорных районов оазиса, занимавшегося животноводством, состояла преимущественно из мясных и молочных продуктов. Оседлое, и полуседлое население строго соблюдало обряды и обычаи, связанные с мясными блюдами, а при разделке туши или приготовлении пищи придерживались правила деления на чистое и нечистое (дозволенное и недозволенное). В повседневной жизни населения оазиса огромную роль играли молочные продукты. Местные жители умели получать из молока сырые и топленые сливки, заквашивать кислое молоко, делать курт, сбивать масло и знали способы его хранения. Кроме того, приготовленные из молока и катыка блюда считались священными (оклик), к ним бережно относились и старались не проливать на землю.

Abstract. The issues related to cooking among the population of the Surkhan oasis are studied. The traditions and rituals during which ritual dishes are prepared are studied. In the Surkhan oasis, the rituals and customs related to cooking have original features and are characterized by the ethnic diversity of the local population. The food of the population of the mountainous and foothill regions of the oasis, who were engaged in livestock farming, consisted mainly of meat and dairy products. The settled and semi-settled population strictly observed the rituals and customs associated with meat dishes, and when cutting up a carcass or preparing food, they adhered to the rule of dividing into clean and unclean (permitted and prohibited). Dairy products played a huge role in the everyday life of the oasis population. Local residents knew how to get raw and melted cream from milk, ferment sour milk, make kurt, churn butter and knew how to store it. In addition, dishes prepared from milk and kатык were considered sacred (oklik), they were treated with care and people tried not to spill them on the ground.

Ключевые слова: узбеки, этнография, традиция, обряды, пища.

Keywords: uzbeks, ethnography, tradition, rituals, food.

В отличие от других элементов материальной культуры, традиционная кухня весьма консервативна и сохраняет устойчивые этнические особенности. Так, в Сурханском оазисе

обряды и обычаи, связанные с приготовлением пищи, имеют самобытные особенности и характеризуются этнической многокомпонентностью местного населения.

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

У части даштикипчакских узбеков существовал обычай угощать гостя головой, ногами и ребухой барана. У многих скотоводческих народов главным блюдом являются отварные внутренние органы: у монголов это имело символическое значение («съешь сердце – станешь храбрым, а печень – сильным») [2].

У киргизов самой «почетной» считалась думгаза – крестцовая часть барана [3].

По традиции, в первую очередь зажаривали нарезанные печень, почки, легкие, филейную часть вместе с курдючным салом и потчевали гостя, как правило, перед основным блюдом — шурпой или тандыр-кебабом. Также следует особо отметить, что у отварного мяса были «уважаемые» части, т.е. уважаемому гостю по традиции подавали мозговую кость, грудинку и ребрышки. Это можно отметить и в свадебной обрядности, когда в доме невесты жениха угощают мясом с мозговой костью. Если жених не отдавал обещанный калым полностью (у скотоводов — в виде барана), то ему мозговую кость не подавали, т.е. не выказывали должного «уважения», давая понять, что считают его скупым.

С бараниной было связано множество обычаев. Так, в оазисе в честь роженицы резали барана и в течение чилли кормили блюдами из баранины. Отварную шейную часть давали матери, «чтобы младенец окреп», а кость подвешивали к звеньям решетки юрты (кора уй); такой же обычай существовал в древности и у казахов [4].

А, стремясь уберечь беременную женщину, ей не давали есть мясо верблюда, крольчатину или рыбу. В предгорных кишлаках Кугитанга, в том числе в Кампиртепа невесте, пришедшей в дом жениха, омывали ноги бульоном — «пусть её приход ведёт к изобилию» [5].

В основе этого обычая воплощено магическое действие, направленное на сохранение новой семьи. В целом, состав блюд и магический смысл традиционной национальной пищи непосредственно связаны с сущностью совершаемых обрядов. Как правило, они были направлены на обеспечение продолжительности человеческой жизни, защиту людей от различных несчастий и бед, повышение урожайности, увеличение поголовья скота и сохранение спокойствия семьи.

Наряду с мясными блюдами важное место в рационе населения занимала и молочная пища. Следует подчеркнуть, что молоко и молочные продукты, с древних времен считаясь у тюркских народов священными, одновременно являлись собственностью определенной группы: строжайше запрещалось отдавать их представителям других родов [6].

Именно поэтому в ходе свадебных торжеств кунграта Сурханского оазиса встречали невесту молоком, что символически означало приём невесты в род жениха.

За исключением сливочного масла все молочные продукты считались «холодными»: молоко крупного и мелкого рогатого скота смешивалось и приводилось в «среднее состояние». Молочные продукты делились на скоропортящиеся (каймак, кислое молоко, сюзьма, айран) и сохраняющиеся длительное время (сливочное масло и курт). В оазисе были широко распространены молочные продукты, среди которых катык, сюзьма, сливочное

масло по традициям приготовления отличались от других регионов своими местными этно-региональными особенностями. Так, в ряде туманов оазиса по традиции в молоко для заквашивания добавляли кўрлик (кўрлак, уютқи). Жители оазиса свежезаквашенное молоко называли чуччи катик, а створоженное — чакки, сузма. После того, как с катыка сбито масло, его закладывают в чистый мешок из желудка овцы или козы. Именно поэтому оно называлось қоринмой. По обычаю к маслобойке привязывали уздечку («чтобы масло было величиной с голову лошади»). В кишлаке Калламазар Шерабадского тумана женщина, впервые сбивающая масло, сажала себе на плечо ребенка («пусть масло получится величиной с голову») [7].

Горные таджики до сбивания масла делали в доме уборку, а вокруг маслобойки раскладывали пучки душистых трав и цветы [8].

Такой обычай бытовал и в Кашкадарье [9].

Скотоводческое население Сурханского оазиса приготовленный из айрана курт называло касмалдак курут, тош курут [10], а жители северной части Туркмении — гурут [11].

Арабы-бедуины Передней Азии зимой, когда заканчивались молочные продукты, готовили блюда из курта [12].

Куртава (куртоба) готовили и жители оазиса, например, в ходе обряда куёв чақирди (приглашение зятя посетить тестя и тещу после свадьбы).

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

Список литературы:

1. Полевые записи. Байсунский туман, кишлак Мачай. 2003.
2. Центральная Азия // Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981.
3. Абрамзон С. М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971.
4. Толеубоев А. Реликты доисламских верований в семейной обрядности казахов. Алма-ата, 1991.
5. Полевые записи. Шерабадский туман, кишлак Кампиртепа. 2002.
6. Сагалаев А. М., Октябрьская И. В. Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири. Знак и ритуал. Новосибирск: Наука, 1990.
7. Полевые записи. Денауский туман, кишлак Хужум; Шерабадский туман, кишлак Калламазар. 2005.
8. Пещерева Е. М. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. Ташкент, 1927. С. 16-19.
9. Бўриев О. Ўзбек халқи боқий қадриятлари. Қарши: Насаф, 2005.
10. Қобулов Э., Қобулов К. Манғитлар ҳукмронлиги даврида Сурхон воҳасида ижтимоий-иқтисодий ҳаёт. Т.: NIF MSH, 2024.

11. Васильева Г. П. Преобразование быта и этнические процессы в северном Туркменистане. М.: Наука, 1969.
12. Передняя Азия // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М., 1981. С. 34-35.

References:

1. Polevye zapisi (2003). Baisunskii tuman, kishlak Machai. (in Uzbek).
2. Tsentral'naya Aziya (1981). Etnografiya pitaniya narodov stran zarubezhnoi Azii: Opyt sravnitel'noi tipologii. Moscow. (in Russian).
3. Abramzon, S. M. (1971). Kirgizy i ikh etnogeneticheskie i istoriko-kul'turnye svyazi. Leningrad. (in Russian).
4. Toleuboev, A. (1991). Relikty doislamskikh verovaniy v semeinoi obryadnosti kazakhov. Alma-ata. (in Russian).
5. Polevye zapisi (2002). Sherabadskii tuman, kishlak Kampirtepa. (in Uzbek).
6. Sagalaev, A. M., & Oktyabrskaya, I. V. (1990). Traditsionnoe mirovoztvorenie tyurkov Yuzhnoi Sibiri. Znak i ritual. Novosibirsk. (in Russian).
7. Polevye zapisi (2005). Denauskii tuman, kishlak Khuzhum; Sherabadskii tuman, kishlak Kallamazar. (in Uzbek).
8. Peshchereva, E. M. (1927). Molochnoe khozyaistvo gornykh tadzhikov i nekotorye svyazannyye s nim obychai. Tashkent, 16-19. (in Russian).
9. Buriev, O. (2005). Vechnye tsennosti uzbekskogo naroda. Karshi. (in Uzbek).
10. Kobulov, E., & Kobulov, K. (2024). Sotsial'no-ekonomicheskaya zhizn' v Surkhanskom oazise v period pravleniya Mangidov. Tashkent. (in Uzbek).
11. Vasil'eva, G. P. (1969). Preobrazovanie byta i etnicheskie protsessy v severnom Turkmenistane. Moscow. (in Russian).
12. Perednyaya Aziya (1981). In Etnografiya pitaniya narodov stran zarubezhnoi Azii, Moscow, 34-35. (in Russian).

*Работа поступила
в редакцию 16.05.2025 г.*

*Принята к публикации
22.05.2025 г.*

Ссылка для цитирования:

Файзуллаева М. Х. Обычаи и суеверия, связанные с традиционными блюдами населения Сурханского оазиса // Бюллетень науки и практики. 2025. Т. 11. №7. С. 576-579. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/116/81>

Cite as (APA):

Fayzullayeva, M. (2025). Customs and Superstitions Related to the Traditional Dishes of the Surkhan Oasis Population. *Bulletin of Science and Practice*, 11(7), 576-579. (in Russian). <https://doi.org/10.33619/2414-2948/116/81>