

ставили те, в которых наши респонденты не видят проблем межэтнических браков: *главное, чтобы люди ужились.*

Итак, наше исследование показало, что под влиянием изменений в обществе происходит трансформация чеченской семьи, однако эта трансформация оставляет неизменной ее основную и важнейшую функцию — передачу этнокультурного опыта, традиций, норм, ценностей новым поколениям.

### **Библиография**

- Бабич А.-Г.* Многоженство. Советы и комментарии. М., 2006.
- Балтанова Г.* Руководство молодой мусульманки. М.; СПб., 2012.
- Заурбекова Г.В.* Гендерный аспект войны в Чечне // Чеченская Республика и чеченцы: история и современность. М., 2006.
- Нанаева Б.Б.* Политические традиции в социокультурном наследии чеченцев. Ростов н/Д, 2009.
- Тишков В.А.* Общество в вооруженном конфликте: Этнография чеченской войны. М., 2003.
- Хасбулатова З.И.* Воспитание детей у чеченцев: обычаи и традиции (XIX — начало XX в.). М., 2007.

*Л.Ф. Попова*

## **ПИЦА В СВАДЕБНОЙ ОБРЯДНОСТИ ЮЖНЫХ КИРГИЗОВ (ПО МАТЕРИАЛАМ ПОЛЕВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ 2012 г.)**

Настоящее сообщение основано на полевых материалах, собранных автором совместно с И.В. Стасевич и С.В. Бельским (оба — сотрудники МАЭ РАН) в поселках Чак и Дороот-Коргон Чон-Алайского района Ошской области Республики Кыргызстан. Основной задачей экспедиции являлась фиксация форм современной бытовой культуры сельского населения Киргизии в перспективе изучения ее динамики как части этнокультурных процессов конца XX — начала XXI в. Обрядовая сторона культуры закономерно находилась в области нашего внимания как система, насыщенная одновременно традиционными «формулами» социального поведения и различными историческими новациями. Это в равной степени относится и к трапезе — важнейшей составля-

ющей любого ритуала, которая также неразрывно связана с традиционной системой питания. Задача настоящей работы двойка: во-первых, выделить структурные особенности свадебной трапезы алайских киргизов; во-вторых, охарактеризовать свадебное меню с точки зрения отражения этнокультурных процессов XX — начала XXI в.

Следует отметить, что вследствие большой вариативности современной свадебной обрядности киргизов, обусловленной локальными традициями, имущественными возможностями семьи, индивидуальными вкусами, разнообразны и варианты свадебной трапезы. В пос. Чак методом включенного наблюдения нами был изучен обряд *кыз узатуу* — отправления невесты из родительского дома в дом жениха. Эта часть свадебных церемоний по традиции считается самой важной и сопровождается сложным комплексом обрядов, в том числе и застольных.

Сервировка свадебных *дастарханов* была завершена около 9 утра. Один из них был подготовлен в юрте, предназначенной для жениха. В доме были накрыты три стола: для пожилых мужчин и женщин (в большой гостевой комнате слева от входа), для молодых мужчин и женщин (в маленьком помещении прямо от входа), для женщин средних лет (в комнате направо от входа). Все три группы включали представителей обеих брачующихся сторон.

Свадебное застолье у киргизов, как любое другое, традиционно начинается с чайного стола. Центральную часть *дастархана* занимали хлебные изделия, расположенные слоями в большом изобилии. Их разнообразный ассортимент включил сдобные печеные лепешки *патир*, слоеные жареные лепешки *каттама*, тонкие жареные в жире лепешки *май токоч*, жареные формованные кусочки теста *боорсок*, «хворост». Все эти виды хлеба считаются праздничными, предназначенными для приема гостей. В обеспечении свадебного застолья хлебом активно участвуют родственники, в доме которых пекут лепешки накануне. Приносят их женщины в свертках из полотнищ ткани; подобное подношение называется *севет*. Дрожжевой хлеб обычно пекут в печах *тандыр* ферганского типа, которые имеются в каждом хозяйстве алайских киргизов.

Практически все упомянутые виды хлеба вошли в рацион южных киргизов под влиянием культуры соседнего таджикского и узбекского населения, однако в настоящее время они осмысляются как традиционные, без которых киргизская кухня немислима. Исключение составляет хлеб *боорсок*, история которого связана с обширной традицией значительной части тюрко-монгольского мира. В отличие от киргизской праздничной трапезы, где хлебцы *боорсок* строго обязательны, на узбекской / таджикской свадьбе в Киргизии их обычно не подают.

Другим компонентом чайного стола являются холодные закуски: салат оливье, дунганская стеклянная лапша и др., вошедшие в праздничный обиход южных киргизов в рамках постсоветской тенденции к усложнению свадебной трапезы. В числе сладостей и десертов находились свежие фрукты, печенье, конфеты, варенье, мед, орехи, сухофрукты, в том числе и финики, получившие в последнее время символическую ценность как плоды с родины Пророка.

Черный чай, завариваемый в нескольких фарфоровых чайниках, разливают младшие мужчины семьи. В отличие, скажем, от свадебной трапезы северных казахов, в настоящее время спиртных напитков в южных областях Киргизии не подают, что отличает и характер застолья: тостов не произносят и сотрапезники просто беседуют и знакомятся друг с другом.

Динамику чайному застолью придает довольно частая смена горячих блюд, происходящая примерно через 20–30 минут. Так, после нескольких чашек чая были поданы *чучвора* — паровые пельмени в бульоне, затем *манты* и пирожки *самса*. Данные блюда, генетически принадлежащие узбекско-уйгурской традиции, пользуются у киргизов большой популярностью и считаются органичной частью киргизской кухни. В то же время они не относятся к группе престижных, каковыми являются блюда второй части праздничной трапезы. Первая часть завершается разбором со стола *кешика* — некоторой части хлеба и сладостей, предназначенных для домочадцев и воспринимаемых в качестве некой доли общего блага. Каждому участнику застолья для этого специально вручают мешочек.

После перерыва трапеза переходит в новую фазу, которую характеризует смена блюд по принципу нарастания их символического статуса. Открывают вторую часть застолья бараний бульон *шорпо* и плов, который в Южной Киргизии находится в числе самых престижных видов пищи. В зависимости от обрядовой ситуации он может быть и венцом праздничного стола. Каких-либо строгих локальных канонов в приготовлении плова киргизы не придерживаются, признавая за *пловчи* — признанными мастерами этого дела — право на индивидуальный почерк.

Следующей переменной является старинное ритуальное блюдо *куйрук-боор* — кусочки бараньего курдючного жира и отваренной печени, подаваемые на одном большом блюде, которые следует брать именно парой. Как известно, у казахов это блюдо сопровождает брачный сговор и по сей день имеет прежде всего адресный характер: им угощают друг друга ближайшие родственники жениха и невесты в знак установления родственной связи. У южных киргизов это блюдо воспринимается только как праздничное, которое может быть подано по любому поводу. Тем не менее факт активного бытования и почитания этой пищи киргизами примечателен и указывает на ее глубокие корни в общетюркских пластах культуры. В том случае, если человек насытился, он может отнести *куйрук-боор* домой, но обязательно вместе с лепешкой, на которую следует положить кусочки жира и печени при их раздаче. В этом можно усмотреть одну из причин обилия хлебных лепешек на праздничном столе.

Аналогичным образом поступают с *өлкө* — кусочками вареных легких барана, которые предварительно начиняются молоком, смешанным с маслом или мукой. Это блюдо не имеет явных аналогий в тюркском мире и может рассматриваться как яркая особенность киргизской кухни.

Апофеозом и своего рода знаком окончания основной трапезы является вареное мясо *эт*. По-прежнему более всего ценится конина, но это мясо слишком дорогое, отчего наиболее употребительной является баранина. Интересно, что в Чон-Алайском районе, где скота довольно много, мясо подают без лапши или кусочков теста, как это принято в классическом варианте *бешбармака* — главного национального блюда киргизов.

Перед раздачей мужчины разделяют и распределяют *устукан* — трубчатые кости *жилик* с мясом, по давней традиции, задача которых имеет адресный характер. Данный обычай незыблем и не подвергается в этом районе какой-либо редукции, поскольку имеет под собой глубокую основу как важнейшая норма этикета и маркер социальных статусов. Почетной частью в Чон-Алайском районе является крестец и средняя часть курдюка, а потом уже голова. Мясо раздавалось парными кусками, которые также можно было забрать в качестве *кешика* вместе с лепешкой.

Описанная часть свадебной трапезы являлась угощением со стороны невесты. После появления в доме жениха свадьба достигла своей кульминации — мусульманского бракосочетания *нике*. Свадебный *той* затем переходит в следующую стадию — угощение со стороны жениха. Символически оно называется *тогуз табак* — «девять блюд», в чем можно усмотреть аллюзию на давний обычай платить калым «девятками» и выносить подарки стороне невесте именно на девяти блюдах. В состав этой трапезы, которая носит уже по большей части условный характер, входят хлеб, орехи, сладости и т.п. Центральное место в этом подношении занимает переметная сума *коржин*, в одном кармане которой находятся подарки для родственниц невесты, а в другом якобы вареное мясо. Однако *коржин* нельзя открывать до отъезда молодых. Тарелки в изрядном количестве выставляются перед статусными представителями семьи невесты, которые, немного отведав, упаковывают поднесенную пищу в мешочки. По окончании этой части трапезы происходит одаривание отца и матери невесты новой одеждой, привезенной для них отцом жениха.

Следующим обрядом является переодевание жениха в новую одежду, которую ему дарит сторона невесты. Данное действие требует смены локуса и проводится во дворе. Согласно логике свадебного ритуала событие сопровождается новым застольем. *Дастархан* расстилается тут же на земле и заполняется «девятью» блюдами, среди которых помимо обязательных хлеба и сладостей находится свежее подсоленное масло в сосуде из бараньего желудка. Эта пища, поданная стороной невесты, предназначается главным образом для отправки в дом жениха в качестве под-

ношения его семье. После отъезда молодых оставшихся гостей и наблюдателей еще раз покормили в юрте с истинно киргизским гостеприимством.

В заключение суммируем, что в современной Киргизии часть сельского общества продолжает ориентироваться на формы свадебной обрядности, которые связаны с представлениями об ее традиционных чертах. Церемонии в доме невесты, в том числе и трапеза, по-прежнему занимают центральное место в свадебном ритуале. Данный вид трапезы отчетливо сохраняет структуру, моделирующую эквивалентный дарообмен брачующихся сторон. Ее кульминацией является раздача *устукан* — двенадцати бараньих трубчатых костей *жилик* с мясом, которые соотносятся с социальным статусом получателя. Основной новацией свадебного стола киргизов является усложнение меню, которое отражает процессы культурных взаимовлияний в регионе.

*Л.Ф. Попова*

### **ПИЦЦА В СВАДЕБНОМ ОБРЯДЕ КАЗАХОВ АКТЮБИНСКОЙ ОБЛАСТИ (ПО МАТЕРИАЛАМ ПОЛЕВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ 2006–2009 гг.)**

Данная работа подготовлена на основе полевых материалов, собранных автором совместно с И.В. Стасевич (МАЭ РАН) в северной части Актюбинской области, население которой составляют казахи Младшего жуза племенного объединения жетіру. В ходе изучения современных этнокультурных процессов в этой среде стал очевидным тот факт, что пицца является одним из наиболее ярких этнических маркеров, а пищевые коды в культуре казахов продолжают играть большую роль в повседневном быту, ритуальной сфере, социальных отношениях, особенно родственных. Символические функции пиццы у казахов были исследованы еще в 1970-е годы Н.Ж. Шахановой, однако культурная динамика постсоветского времени требует выявления нового соотношения традиции и новации, в том числе и в области этнографии питания.