

М. С. Бердыев

## ТРАНСФОРМАЦИЯ ТРАДИЦИОННОЙ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ ТУРКМЕН В НАШИ ДНИ \*

Исследования советских этнографов, посвященные традиционной пище разных народов, показывают, что это один из наиболее устойчивых элементов бытовой культуры<sup>1</sup>. Данная особенность пищи делает ее объектом новых интересных наблюдений и исследований, число которых в последние годы заметно возросло<sup>2</sup>. Все более совершенствуются и приемы этнографического изучения пищи, прежде всего методы и принципы классификации различных ее аспектов. Существенно новая методологическая разработка этого вопроса, осуществляемая в последние годы С. А. Арутюновым, Ю. И. Мкртумяном и некоторыми другими этнографами, связана с введением в научный оборот понятия «система питания» и рассмотрением пищи как системы, включающей не только продукты и приготовленные из них блюда, но и определенные нормы поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи<sup>3</sup>. При этом центральное место в системе питания отводится понятию «трапеза», которая принимается в качестве основной типологической единицы исследования. Это обусловлено тем, что «в отличие от поселений и жилищ пища, а также

\* В основу статьи положен доклад, сделанный автором на Региональном совещании по изучению быта сельской семьи народов Средней Азии и Казахстана (Ашхабад, 24 марта 1983 г.), и материалы, собранные автором в Ашхабадской, Марыйской и Чарджоуской (Халачский и Керкинский районы) областях Туркменской ССР в 1982—1983 гг.

<sup>1</sup> См., например: *Арутюнов С. А.* Введение и заключение.— В кн.: *Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии.* М.: Наука, 1981, с. 5, 248; *Бромлей Ю. В.* Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории). М.: Наука, 1981, с. 334, 353; Всесоюзная конференция «Этнокультурные процессы в современном мире».— Краткие тезисы докладов и сообщений. Элиста: Калм. кн. изд-во, 1981, с. 88, 91, 110, 111, 118; *Крупник И. И.* Питание и экология хозяйства ненцев Большеземельной тундры в 20-х годах XX в.— В кн.: *Некоторые проблемы этногенеза и этнической истории народов мира.* М.: Наука, 1976, с. 65; *Станюкович Т. В., Шмелева М. Н.* Пища.— В кн.: *Современные этнические процессы в СССР.* Изд. 2-е. М.: Наука, 1977, с. 239, 256; *Студенецкая Е. Н.* Пища и связанные с ней обряды и обычаи как показатель национального своеобразия и межнациональных связей.— В кн.: *Археолого-этнографический сборник. В. 1. Нальчик: Эльбрус, 1974, с. 156—157, 164—165; Шмелева М. Н.* Вопросы типологии и классификации при сравнительном изучении пищи народов СССР.— В кн.: *Всесоюз. сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1976—1977 гг.* Тез. докл. Ереван: Изд-во АН АрмССР, 1978, с. 147—148, и др.

<sup>2</sup> *Джикия Н. П.* Культура питания грузинских горцев (По этнографическим материалам): Автореф. дис. на соискание уч. ст. канд. ист. наук. Тбилиси, 1977; *Пахутов А. Е.* Традиционная пища монгольских народов как историко-этнографический источник: Автореф. дис. на соискание уч. ст. канд. ист. наук. М., 1978; *Гонтарь Т. А.* Народная пища украинцев Карпат: Автореф. дис. на соискание уч. ст. канд. ист. наук. Минск, 1979; *Артюх Л. Ф.* Пища и питание украинских крестьян конца XIX—XX в. (этнографическая характеристика): Автореф. на соискание уч. ст. канд. ист. наук. Минск, 1981; *Этнография питания народов стран зарубежной Азии* и др.

<sup>3</sup> *Жуковская Н. Л.* Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания).— *Сов. этнография* (далее СЭ), 1979, № 5, с. 64—65; *Арутюнов С. А.* Указ. раб., с. 3—11; *Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И.* Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания).— СЭ, 1981, № 4, с. 14; *Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования* (на материалах армянской культуры). Ереван: Изд-во АН АрмССР, 1983, с. 189—270.

одежда представляют собой значительно более лабильные и гетерогенные системы, составляющие которых находятся в дисперсном состоянии и комбинируются в качестве реальных единиц потребления лишь в соответствующих трапезах и туалетах». Таким образом, «в реальной жизни пища обычно выступает в составе трапезы, которая представляет собой конфигурацию компонентов-блюдов в определенной последовательности и определенном сочетании. В узком смысле слова трапеза является процессом потребления, т. е. она является центром, ядром, а точнее интегратором всей системы питания как подсистемы КЖ (культуры жизнеобеспечения — М. Б.)...»<sup>4</sup>.

Согласно предложенной С. А. Арутюновым и Ю. И. Мкртумяном классификации<sup>5</sup>, трапезы делятся по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, полевые, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные)<sup>6</sup>.

Из перечисленных способов деления трапез, на наш взгляд, наиболее существенно и методически плодотворно деление по осмыслению и престижности. Его главное преимущество в том, что оно позволяет установить реальные, конкретные связи между системой питания и соционормативной подсистемой культуры и исследовать процессы их взаимодействия. Выделяемые путем такого деления типы трапез (повседневная, свадебная, поминальная, новогодняя, пасхальная и т. д.)<sup>7</sup> соответствуют определенным семейно-бытовым, календарным и прочим обычаям и обрядам, вернее, представляют собой их органические составные части. Установление и изучение этой взаимосвязи методологически очень важно и необходимо. При таком подходе становится возможным не только определение места и значения пищи в обрядовой жизни, но и, что еще важнее, определение степени влияния последней на саму систему питания. Например, использование предложенной С. А. Арутюновым и Ю. И. Мкртумяном классификации при изучении трансформации системы питания показывает, что этот процесс обусловлен влиянием не только природно-географических и хозяйственно-экономических факторов, но и социальных норм и установок, которые, как известно, сильнее всего проявляются в обрядовой жизни.

Выделение в системе питания трапез разного таксономического уровня от повседневной (мирской) к похоронной (наиболее сакральной) позволяет рассматривать степень вовлеченности каждого вида трапезы в процесс трансформации и, таким образом, выявить поэтапный характер внутривидового развития системы питания.

Как будет показано ниже, фактическое соблюдение тех или иных правил поведения во время трапезы и действительная реализация доступных продуктов и кулинарного опыта их обработки, т. е. приготовление и употребление тех или иных блюд и напитков, в каждом конкретном случае зависят от типа трапезы и типа торжества, во время которого эта трапеза происходит. С этим связано и дальнейшее усвоение, и интеграция новых, а также заимствуемых из других систем питания элементов, которые включаются в состав трапез разных типов в различной степени. Появление инноваций в составе повседневной трапезы, хотя она и является основой питания<sup>8</sup>, еще не означает их полного признания и внедрения в систему питания, потому что инновации, воспринятые в повседневном питании, не всегда включаются в состав трапез следующих, более высоких уровней. Как пишет С. А. Арутюнов, степень интегрированности инновации заключается, в частности, и в том, отражает-

<sup>4</sup> Культура жизнеобеспечения и этнос, с. 39, 237.

<sup>5</sup> Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. К проблеме типологической классификации хозяйственно-культурных компонентов (на примере армянской системы питания). — В кн.: Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1976—1977 гг. Тез. докл., с. 15; *их же*. Проблема классификации элементов культуры, с. 14.

<sup>6</sup> Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Проблема классификации элементов культуры, с. 14.

<sup>7</sup> См.: Культура жизнеобеспечения и этнос, с. 235—237, 242—247.

<sup>8</sup> См.: Культура жизнеобеспечения и этнос, с. 237.

ся ли данная инновация, и насколько сильно, в других подсистемах культуры<sup>9</sup>. В данном случае окончательная интеграция инновации в системе питания происходит только тогда, когда она включается также и в состав обрядовых по характеру трапез, и тем самым отражается в соционормативной подсистеме культуры.

Таким образом, отдельные типы трапез отличаются друг от друга не только по материальному составу, количеству участников, правилам этикета и тому подобным нормам, но и существенно разнятся по степени интенсивности трансформации этих параметров. Более подробно попытаемся проследить это на материалах современной системы питания туркмен.

Применительно к поставленной задаче, опираясь на принципы классификации трапез, в современной системе питания туркмен можно выделить два основных типа: 1) домашние трапезы и 2) общественные трапезы.

**Домашняя трапеза** делится на два подтипа: повседневная и гостевая. Повседневная — это ежедневные обыденные трапезы членов семьи (завтрак, обед, ужин), в которых иногда участвуют и близкие родственники. Гостевая — трапеза, устраиваемая семьей в честь небольшого числа званых или неожиданно прибывших гостей. К гостевой трапезе относятся также угощение во время небольших семейных торжеств (дни рождения, вечеринки, некоторые праздники детского цикла, например праздник первого зуба, первой стрижки волос и т. п.), на которые принято приглашать ограниченное число гостей — родственников, наиболее близких друзей и соседей.

Выделение общественных трапез обусловлено большой ролью в современной жизни туркмен (особенно сельских жителей) отдельных реликтов общинных отношений и прочных семейно-родственных связей<sup>10</sup>. До сих пор организация и проведение всех более или менее крупных семейных мероприятий (свадьба, похороны, поминки и т. п.) не обходятся без участия общественности и регламентируются нормами, принятыми в селе или в городском квартале. На эти мероприятия приглашаются дальние и близкие родственники, все население села или близлежащих кварталов города<sup>11</sup>. Число участников при этом никогда не регламентируется, и угощение, устраиваемое на таких торжествах, приобретает массовый характер. Поэтому эти трапезы, названные нами общественными, по структуре, составу и нормам поведения значительно отличаются от домашних трапез, проводимых в рамках семьи с участием ограниченного числа людей.

**Общественная трапеза** также делится на два подтипа: праздничная и поминальная. К праздничным относятся все массовые угощения, устраиваемые во время больших торжеств в честь радостных событий (рождение сына, свадьба, постройка нового дома и т. п.), и обозначаемые тюркским словом *той*. Ко второму подтипу относится весь цикл похоронно-поминальных трапез и условно трапезы, сопровождающие традиционные жертвоприношения (*садака, худайелы*).

Рассмотрим сначала соотношение традиционного и нового в составе продуктов и блюд, употребляемых на трапезах различных типов.

Наиболее широкий и разнообразный ассортимент представлен в повседневной трапезе. Утилитарная по природе, она стремится вобрать в себя максимум возможного набора продуктов, отвечающих нормам традиционного питания, а в наши дни на уровне отдельных семей, иногда может и не считаться с этими нормами. В этих случаях возможно употребление таких противоречащих принятым нормам продуктов, как сви-

<sup>9</sup> Арутюнов С. А. Процессы и закономерности вхождения инноваций в культуру этноса.— СЭ, 1982, № 1, с. 10.

<sup>10</sup> О реликтах общины у народов Средней Азии см.: Снесарев Г. П. О некоторых причинах сохранения религиозно-бытовых пережитков у узбеков Хорезма.— СЭ, 1957, № 2, с. 60—72.

<sup>11</sup> За исключением таких кварталов в крупных городах, где туркменское население малочисленно и не составляет компактного массива.

нина, покупные колбасы, спиртные напитки, пиво и т. п. В современных условиях на уровне отдельных семей появились возможности для кулинарного экспериментирования, вследствие чего модернизируются старые и создаются новые национальные блюда. Происходит также освоение кулинарного опыта других народов. В силу этих причин состав повседневной семейной трапезы отличается большим разнообразием и широтой набора продуктов и блюд и подвержен значительным изменениям. Тут наряду с традиционными можно увидеть большое количество новых спонтанно возникших блюд, не имеющих порой даже устоявшегося общего названия, и таких заимствований как борщ, зеленый суп, котлеты и т. п. Большинство из них носят эпизодический и «очаговый» характер и пока еще не закрепились в практике. Подобные инновации, воспринятые или созданные в отдельных семьях или в группе семей, распространяясь горизонтально, постепенно интегрируются в систему питания или, не получая дальнейшей поддержки, исчезают или остаются узколокальными. Пример первого — домашнее консервирование овощей и фруктов, освоение которого в последние десять лет идет очень быстрыми темпами. Пример второго — начавшееся было в военные годы употребление батата (сладкого картофеля), которое впоследствии не получило развития.

Апробированные и отобранные таким образом в повседневном питании новые продукты и блюда включаются со временем в трапезы следующих уровней.

Блюда, предназначенные для гостевой трапезы, отличаются более высоким качеством приготовления, что обусловлено традициями гостеприимства. Центральное место в приеме гостей занимает хорошее угощение, для которого стараются приготовить наиболее вкусные и престижные блюда. В меню гостевой трапезы устойчиво сохраняются самые лучшие блюда традиционной кухни (мясные супы, каши, пироги, пельмени и т. п.); в него включают также инонациональные блюда, получившие широкое признание в повседневном питании и отвечающие вкусовым или иным традиционным нормам питания (например, лагман, манты, голубцы, фаршированный перец, кюфта, пити и т. п.). При этом чаще и шире воспринимаются блюда среднеазиатских и кавказских народов как более близкие по вкусу и структуре к традиционным туркменским.

По сравнению с домашними традиционный набор блюд в общественных трапезах более устойчив. Для них готовят в основном национальные блюда, многие из которых присущи только трапезам данного типа. При этом можно наблюдать более или менее выраженное разделение блюд по смысловой линии: радостное — печальное. Одни блюда предназначены для радостных, другие — для печальных событий, причем в них наблюдаются и локальные различия. Например, в большинстве районов Марыйской области на праздничных торжествах хлеб пекут обычно из дрожжевого теста, а на трапезах, связанных с печальными событиями, — из пресного. Для трапез поминального типа готовят и жаренные в масле лепешки *чапады*, и любимое многими блюдо *дограма*, (смесь кусочков отварного мяса, хлеба и репчатого лука, залитая мясным бульоном), а такие ритуальные печения как *челпек*, *гатлама* и *пишме*, пекут только на свадьбах и связанных с ними торжествах. При этом, как указывалось, состав блюд этих оппозиций в отдельных районах может быть разным<sup>12</sup>, но более или менее четкая приуроченность отдельных блюд к конкретным торжествам наблюдается везде<sup>13</sup>. В туркменской кулинарии есть и универсальное в этом отношении блюдо — традиционный суп *чорба* из свежего мяса. Он атрибут всех без исключения трапез.

Устойчивость традиционного состава блюд общественных трапез прекрасно иллюстрируется тем фактом, что некоторые старинные блюда, по-

<sup>12</sup> Например, ту же лепешку *челпек* ахальские туркмены пекут и на поминках.

<sup>13</sup> Об этом подробнее см.: Оразов А. Традиционные свадебные блюда туркмен.— Памятники Туркменистана, 1979, № 2, с. 28—29.

степенно исчезая из меню повседневной и гостевой, продолжают бытовать в общественных трапезах. Например, широко распространенную в прошлом пшеничную кашу *ярма* в наши дни можно отведать только на свадьбах в некоторых районах республики.

Среди общественных трапез наибольшей консервативностью и невосприимчивостью к инновациям отличается меню похоронной трапезы, которое, как и прежде, остается чрезвычайно простым и скромным. Почти во всех районах Туркмении оно состоит только из хлеба и мясного супа, заменяемого в последнее время в некоторых районах мелко нарубленным жареным мясом. В связи с этим следует отметить, что традиционные правила запрещают жарить мясо для похоронной трапезы, так же как и рубить кости при разделке<sup>14</sup>. Жарка мяса имела буднично-праздничное значение и применялась обычно при заготовке мяса впрок (*говурма*) и приготовлении деликатесных блюд (*шара, чишлик, кебап* и т. п.). Тушу овцы, закальваемую для похоронной трапезы, следовало разделять по суставам и варить<sup>15</sup>. Наблюдаемое в отдельных районах нарушение этого правила, т. е. замещение вареного (сакрального) мяса жареным (будничным), следует рассматривать как следствие «секуляризации» былого содержания поминальных трапез. Раньше у туркмен основным смысловым содержанием похоронной трапезы, как и всех поминальных трапез, была общая для всех традиционных обществ архаическая идея снабжения покойника пищей. Считалось, что чем больше люди едят на поминках, тем больше пищи получает покойник на том свете. Сознание этого в некоторой степени нейтрализовало отрицательное влияние траурной обстановки на аппетит участников похоронной трапезы. В наши дни с исчезновением веры в загробную жизнь исчезла и вера в необходимость снабжения покойника пищей. Но память об усопшем остается, остается и похоронная трапеза — главный способ почитания этой памяти. При этом сознание несоответствия обильной еды и траура теперь уже ничем не нейтрализуется, и вытекающая отсюда крайняя воздержанность в пище приводит к тому, что похоронная трапеза превращается в символическую трапезу: каждый отведывает лишь маленький кусочек пищи за помин души. После этой «трапезы» блюдо, на приготовление которого уходит все мясо овцы, остается почти нетронутым и, если это мясной суп, быстро портится. Поэтому в целях сохранения продукта от порчи на похоронах все чаще подают жареное мясо, приготовление которого аналогично приготовлению мяса впрок.

Продолжает оставаться скромным и меню поминальных трапез, устраиваемых на третий, седьмой, сороковой дни и в годовщину. Редкие попытки разнообразить его салатами, зеленью, фруктами, конфетами и другими новшествами, как это делается теперь в иных трапезах, не получают поддержки, а порою даже осуждаются как действия, не соответствующие обстановке печали и траура. Это яркий пример того, что включение какого-либо продукта в состав тех или иных трапез зависит также и от смыслового значения, которое придает ему народ.

Одна из причин устойчивости традиционного меню общественных трапез — их многолюдность. Возможность включения в состав таких трапез традиционных или новых блюд, широко употребляемых в домашних трапезах, обусловлена не только их вкусовыми качествами, престижностью и осмыслением. Они должны быть еще и удобными для приготовления в расчете на несколько сотен человек. Поэтому такие трудоемкие блюда, как традиционные пельмени *бөрек* или новация *манты*, требующая к тому же посуды специальной конструкции, конечно же, не могут быть приготовлены для угощения большого числа людей. По этой же причине, возможно, в состав массовых трапез еще долго не смогут проникнуть инонациональные блюда, приготовляемые с гарниром или под соусом, требующие отдельной обработки разных ингредиентов в отдель-

<sup>14</sup> Существовало поверье, что иначе покойник обидится, будто рубят его кости.

<sup>15</sup> При этом следовало употребить на приготовление блюда всю тушу. Примечательно, что овца, специально забиваемая в день похорон, называется *янджанлы*, т. е. «животное, сопровождающее [покойника]».

ной посуде. Другое дело, плов — заимствование сравнительно большой исторической давности, очень удобное в приготовлении и потому ставшее основным блюдом многих общественных трапез.

Как блюда, так и различные новые для традиционной кулинарии продукты и напитки в рацион различных трапез проникают не с одинаковой интенсивностью. Попробуем проследить это на примере картофеля, капусты, сахара, водки и чая. Так, картофель уже стал одним из необходимых компонентов традиционного мясного супа, приготовляемого на многих общественных трапезах; капуста же употребляется только в гостевых и повседневных, но не в общественных трапезах.

На примере сахара можно увидеть, что одним из основных признаков массового признания того или иного нового продукта и его полной интеграции в структуру питания является его включение в систему того или иного ритуала. В данном случае сахар был включен в строго регламентированный состав традиционных подарков, являющихся важной составной частью свадебного обряда. Из сахара же готовят ритуальный напиток *сўйджиллик сув*, которым угощают всех присутствующих в момент бракосочетания в знак пожелания молодым сладкой совместной жизни.

Спиртные напитки были заимствованы туркменами как атрибут веселого пира, т. е. как вещь со знаком «радость». Именно этим объясняется абсолютная трезвенность похоронных и поминальных трапез, куда спиртные напитки еще не проникли и в ближайшем будущем, видимо, не проникнут. По этой же причине происходит временное воздержание (обычно в течение сорока дней) от алкоголя людей, потерявших близкого человека. Объяснять это одним только пережиточным влиянием мусульманского запрета на вино было бы неправильным, потому что воздержание от спиртного характерно и для гражданских панихид, совершенно свободных от каких бы то ни было религиозных установлений и предписаний.

Обычно не пьют и за семейным обедом. Это в какой-то мере обусловлено сохранением больших, неразделенных семей и тесной связью малых семей со своими родственниками, старшее поколение которых к употреблению спиртных напитков, как правило, относится отрицательно. Зато спиртные напитки в силу своего вышеупомянутого знакового содержания постепенно становятся необходимым атрибутом гостевой и праздничной трапез, все более приобретая смысл престижности. Постепенно входит в быт новое и, кстати сказать, не очень здоровое правило (большею частью в молодых семьях) — обязательно ставить на скатерть, разостланную в честь гостя, спиртные напитки.

Что же касается чая, то среди заимствованных напитков он оказался самым «всепроникающим». Еще в начале века, несмотря на более чем двухсотлетний период знакомства туркмен с чаем<sup>16</sup>, далеко не всем людям он был доступен. В наши дни чай является непременным атрибутом всех трапез. Более того, приглашение на чай стало синонимом приглашения в гости. А такое выражение, как *чайлап гечмек* (букв. «напиться чаю и идти дальше»), больше означает остановку в пути или кратковременный визит в гости, нежели само чаепитие. В связи с чаем появилась и своеобразная единица времени *чай ичим салым* (букв. «время, за которое можно успеть выпить чай») — отрезок времени, равный примерно 20—30 мин.

Теперь рассмотрим соотношение традиций и инноваций в способах приема пищи и этических правилах трапез различного таксономического уровня.

Способы приема пищи и правила поведения во время еды в отличие от ассортимента продуктов и блюд обладают сравнительно большей устойчивостью традиционных норм. Тут наряду с вышеуказанными причи-

<sup>16</sup> Первое известное нам сведение об употреблении туркменами чая относится к первой половине XVIII в. Именно в этот период была создана поэма классика туркменской литературы Андалиба «Чай». См.: История туркменской литературы. Т. 2. Кн. 1. Ашхабад: Ылым, 1975, с. 87 (на туркм. яз.).

нами большое регулирующее влияние оказывает такой сильнодействующий фактор, как традиционная этика.

В наши дни у туркмен в сельских и большей части городских семей сохраняется традиция принимать пищу на полу, собравшись вокруг разостланной посередине клеенки или скатерти (исключение составляет незначительная часть городских семей). Прием пищи за столом до сих пор не вошел в повседневный быт туркмен, несмотря на его преимущества в организации трапезы, сервировке стола, размещении людей и т. д.<sup>17</sup> Одним из основных тормозящих факторов при этом является устоявшаяся веками привычка сидеть на полу, поджав под себя ноги<sup>18</sup>.

Но следует заметить, что излюбленные позы сидения туркмен пришли в противоречие с современной культурой ношения одежды. Речь идет о мужской парадно-выходной одежде европейского покрова, нормы правильного ношения которой не признают сидения на полу<sup>19</sup>. Нам кажется, что это обстоятельство способствует тому большому успеху, который имеет в последние годы прием пищи за столом на свадьбах и иных торжествах нового образца. Но этого нельзя сказать о домашней одежде, формы и, главное, нормы ношения которой у большинства населения сохраняют традиционные черты и соотносятся с привычными позами сидения на полу. Поэтому нам представляется, что в обозримом будущем в рамках семейно-повседневной трапезы традиционный способ приема пищи на полу сохранится, а праздничные и званые обеды большей частью будут происходить за столом.

Что же касается похоронно-поминальных трапез, то тут традиции приема пищи сохраняются очень устойчиво. Отмеченная выше простота и скромность в одинаковой мере относятся и к правилам организации и проведения этих трапез. На поминки и особенно на похороны принято приходить в старой и поношенной одежде. Трапеза на них бывает кратковременной, а во время трапезы, устраиваемой после возвращения похоронной процессии с кладбища, она, как было уже отмечено, сводится лишь к символическому принятию пищи. В этом случае не всегда стелется даже обычная подстилка (кошма, куски брезента и т. п.) — большинство людей располагаются прямо на голой земле. Использование столов и стульев в поминальных трапезах затрудняется, видимо, и тем, что прием пищи за столом пришел в широкие массы туркмен как атрибут комсомольской свадьбы и в некоторой мере осознается народом как определенный символ радости.

У туркмен бытует до сих пор и правило, по которому несколько человек едят из одной миски. Во время домашних трапез такие группы составляются в основном отдельно из мужчин и женщин, а на общественных трапезах учитываются и возрастные различия. Во время массовых трапез основным критерием группировки взрослых людей, принимающих пищу из одной миски, выступает признание друг друга достойными есть из одной посуды. По традиционному этикету есть в таких случаях одному (за исключением глубоких стариков) считается неприличным, а в некоторых случаях и оскорбительным<sup>20</sup>.

<sup>17</sup> Столы и стулья, имеющиеся почти в каждой семье, используются в основном как предметы декорации: на столы, например, ставят телевизоры, радиоприемники, зеркала и т. п. На стулья садятся в самых необходимых случаях, например при шитье на ножной швейной машинке. Обычно даже школьники читают и пишут на полу. Манера сидеть и отдыхать на полу устойчиво сохраняется не только у туркмен, но и у других народов Средней Азии и Казахстана. Об этом см.: *Васильева Г. П.* Некоторые тенденции развития современных национальных традиций в материальной культуре народов Средней Азии и Казахстана.— СЭ, 1979, № 3, с. 24.

<sup>18</sup> Сидение на стульях было для туркмен настолько непривычным, что в первые годы появления в быту стульев некоторые даже пытались садиться на них, поджав под себя ноги. Именно так сидит старик, сфотографированный в читальне Дома дехканина в Ашхабаде в 1929 г. См.: *Туркменоведение*, 1929, № 10—11, с. 58.

<sup>19</sup> Это противоречие усилится с переходом к европейскому фасону и способу ношения женской одежды, такие тенденции становятся все заметнее (например, укорачивание длины платья, случаи отказа от традиционных шаровар и т. д.).

<sup>20</sup> Про людей, недостойных уважения, в народе иногда говорят: «Ол бир табакдан нахар иер ялы адам дел» (букв.: «Он достоин того, чтобы есть с ним из одной миски»).

При бытовании совместной еды из одной посуды, предполагающей единение людей на очень высоком психологическом уровне, у туркмен до сих пор сохраняется другая противоположность — половозрастное разделение в еде, предполагающее раздельный прием пищи мужчинами и женщинами, детьми и взрослыми. Если в повседневной трапезе эта дифференциация в наши дни доведена до минимума, т. е. обычно члены семьи обедают вместе, за одной скатертью, то в трапезах других уровней она устойчиво сохраняется. Возьмем к примеру массовые свадебные тра-

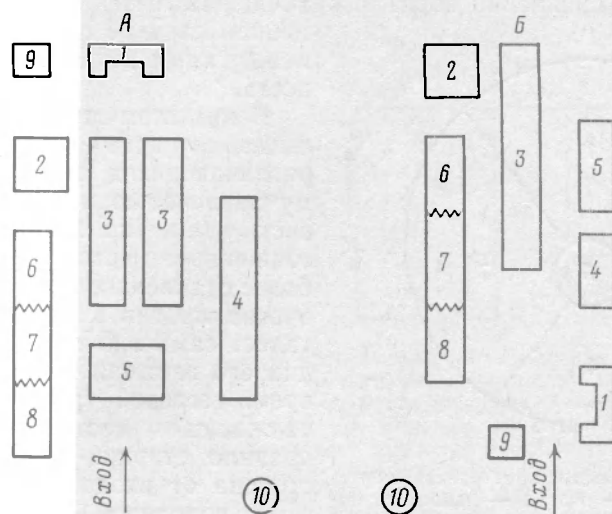


Рис. 1. Схема расположения гостей на свадебной трапезе (А — свадьба в пос. Караметнияз, 4.09.1983; Б — в колхозе Гуйчбирлешик, 6.09.1983): 1 — молодожены и их близкие друзья, 2 — старики-аксакалы, 3 — взрослые мужчины старше 20 лет, 4 — юноши и подростки старше 10—12 лет, 5 — мальчики старше 4—5 лет, 6 — пожилые и замужние женщины с маленькими детьми до 4—5 лет, 7 — девушки старше 10—12 лет, 8 — девочки старше 4—5 лет, 9 — оркестр, 10 — место приготовления пищи

пезы, на которых нам удалось побывать в Керкинском и Халачском районах<sup>21</sup>. Во время этих трапез под открытым небом гости образовали следующие половозрастные группы, располагавшиеся в некотором отдалении друг от друга (см. рис. 1).

**Мужские группы:** старики-аксакалы<sup>22</sup> (*яшулы адамлар*), взрослые мужчины старше 20 лет (*улы адамлар*), юноши и подростки старше 10—12 лет (*огланлар*), мальчики старше 4—5 лет (*чагалар*).

**Женские группы:** пожилые и замужние женщины с маленькими детьми до 4—5 лет (*аяллар*), девушки старше 10—12 лет (*гызлар*), девочки старше 4—5 лет (*чагалар*).

Третью, обособленную от всех остальных группу составляли молодожены и их близкие друзья, которые в отличие от других ели за столами.

При этом если возрастные границы между близкими по возрасту группами одного пола зачастую размыты, то разделение по половому признаку соблюдается строго, начиная примерно с 4—5 лет, т. е. с достижением возраста, когда ребенок освобождается от постоянной опеки матери.

Следует отметить, что подобная единовременно организованная трапеза с участием всех возрастных групп обоого пола на одной площадке — явление для туркменского быта новое. Раньше на традиционной свадебной трапезе эти группы располагались не столь компактно, иногда даже в разное время, а молодожены не участвовали в ней совсем. Эта

<sup>21</sup> Полевые материалы автора, 1983, бл. № 4, с. 70—72, 81—83.

<sup>22</sup> Возрастные границы даны приблизительно.



новая структура трапезы образовалась по типу комсомольских свадеб, проводимых по образцу русского свадебного застолья. Такое одновременное размещение различных половозрастных групп на одном пространстве вызвало необходимость организации этого пространства, т. е. распределения более престижных и менее престижных мест согласно полу, возрасту и общественному статусу участников трапезы. Непосредственное влияние на решение этого вопроса оказывает, видимо, старинное правило организации пространства юрты — традиционного жилища туркмен. При сравнении порядка размещения гостей в юрте и на современной свадьбе можно обнаружить между ними некоторую преемственность.

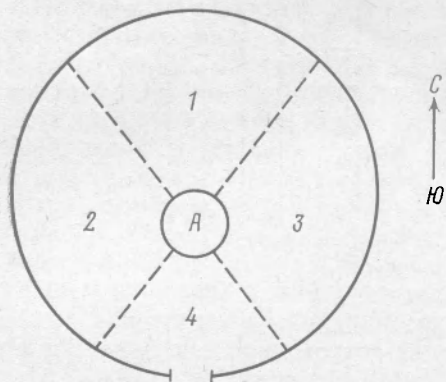


Рис. 2. Организация пространства юрты у туркмен: А — очаг, 1 — наиболее почетное место (тор), 2 — мужская половина, 3 — женская половина, 4 — наименее почетное место (ишик)

В прошлом юрта у туркмен делилась на пять основных частей, различающихся по функциональному назначению и уровню престижности (см. рис. 2). Центральным, священным местом был очаг. Наиболее отдаленное от входа место (за очагом против входа) — *тор* — считалось самым почетным. В обычные дни его занимал глава семьи, а во время гостевой трапезы — наиболее уважаемые гости-мужчины, как правило, старики-аксакалы. Правая сторона от входа<sup>23</sup> считалась женской половиной, левая сторона — мужской<sup>24</sup>. При этом были возможны случаи перенесения женской половины в юрте с правой стороны на

левую (мужскую) сторону (так поступали лишь в тех случаях, когда в семье часто умирали мужчины или когда хозяйка дома была бездетна или страдала какой-нибудь болезнью)<sup>25</sup>. Пространство юрты, примыкающее к входу (ишик), считалось наименее почетным. С появлением у туркмен оседлого жилища этот порядок был перенесен и на глинобитный дом (см. рис. 3)<sup>26</sup>.

Почти аналогичный этому порядок размещения гостей мы видим и в нашем примере современной свадебной трапезы, где соблюдены основные правила традиционной организации пространства юрты. Тут разница только в изменении распределения правой и левой сторон между женщинами и мужчинами, что, впрочем, как было уже сказано, не было ненарушимым условием и в прежние времена. Все остальное повторяет порядок размещения в юрте: на самом почетном, т. е. наиболее отдаленном от условного входа (откуда вносят еду) месте сидят старики-аксакалы; тут же и по всему центру (при отсутствии очага) расположились взрослые мужчины, которые составляют ядро участников трапезы; слева от них разместились женщины (при этом старшие ближе к старикам), справа — юноши и подростки. Самые младшие по возрасту сели ближе

<sup>23</sup> Следует отметить, что сами туркмены места в юрте определяют, став лицом к выходу. Следовательно, эта сторона считается туркменами левой.

<sup>24</sup> Васильева Г. П. Итоги работы Туркменского отряда Хорезмской экспедиции за 1948 г.— Тр. Хорезмской археолого-этнографической экспедиции, 1952, т. 1, с. 458; Джикиев А. Поселения и жилища туркмен юго-восточного побережья Каспийского моря в XIX—XX вв.— СЭ, 1957, № 4, с. 81—82; Оразов А. Поселения и жилища прибалханских туркмен в конце XIX — начале XX в.— Тр. Ин-та истории, археологии и этнографии АН ТССР. Т. 7, Ашхабад: Изд-во АН ТССР, 1963, с. 53—54; Полевые материалы автора, 1982, бл. № 7, с. 51 и др.

<sup>25</sup> Васильева Г. П. Итоги работы Туркменского отряда, с. 458; Оразов А. Поселения и жилища прибалханских туркмен, с. 53—54.

<sup>26</sup> См.: Васильева Г. П. Формы оседлого жилища Южной Туркмении в XIX — начале XX в.— В кн.: Жилище народов Средней Азии и Казахстана. М.: Наука, 1982 с. 201—203; Винников Я. Р. Хозяйство, культура и быт сельского населения Туркменской ССР. М.: Наука, 1969, с. 160.

к выходу, на наименее почетных местах (в позиции Б рис. 1 мальчики как самая шумная компания размещены подалеже от молодоженов). Что же касается молодоженов и оркестра, то эти новые для туркменской свадебной трапезы группы, которые располагаются недалеко друг от друга, еще не имеют постоянно установленного места относительно входа. В рабочем поселке Караметнияз (рис. 1, позиция А) они как новые престижные центры размещены на почетном месте, как бы во главе трапезы, хотя и в некотором отдалении от основной массы участников; в колхозе «Гуйчбирлешик» (рис. 1, позиция Б), где традиции более сильны, они располагаются у входа на противоположной от стариков-акса-

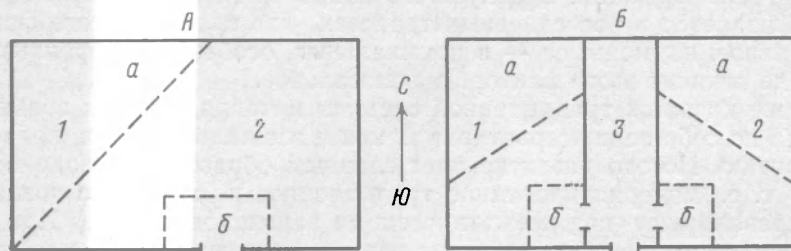


Рис. 3. Организация пространства однокамерного и многокамерного жилища у туркмен (пунктиром выделены наиболее почетные и наименее почетные места). Однокамерное (А): 1 — мужская половина, 2 — женская половина, а — наиболее почетное место, б — наименее почетное место; многокамерное (Б): 1 — гостиная (мужская) комната, 2 — жилая (женская) комната, 3 — прихожая, а — наиболее почетное место, б — наименее почетное место

калов стороне. В целом же правила организации пространства современной свадебной трапезы у туркмен находятся в стадии становления. Этот процесс может быть охарактеризован как взаимодействие старых и новых престижных центров трапезы.

Возвращаясь к вопросу о половозрастном разделении во время еды, отметим, что свою законченную форму оно приобретает во время похоронной трапезы, когда совместная еда мужчин и женщин невозможна не только за одной скатертью, но и в одном помещении или на площадке. Из этой трапезы совершенно исключаются дети и подростки.

Хочется отметить еще один, сравнительно недавно возникший вид сегрегации в еде. Это раздельный прием пищи во время массового угощения на традиционной свадьбе людьми, употребляющими спиртные напитки, и непьющими. В этих случаях гостей, желающих пить, отделяют от других и накрывают им на стол не в доме, где происходит свадебная церемония, а где-нибудь в стороне, у соседей или родственников. Еду им готовят также отдельно. Интересно отметить, что подобного разделения обычно не происходит во время гостевой трапезы, где пьющие и непьющие едят не только за одной скатертью, но иногда и из одной посуды.

Наблюдается общая для всех трапез, кроме поминальных, тенденция постепенного отказа от послеобеденных молитв на арабском языке и замены их благопожеланиями на туркменском языке, которые в качестве дополнения к религиозным молитвам существовали и раньше. Это, как правило, пожелания здоровья и счастья семье и кормильцу, изобилия в доме, мира и дружбы во всем мире.

Как видно из рассмотренных материалов по пище современных туркмен, трансформация ее как динамичной системы представляет сложный и многогранный процесс, протекающий не прямолинейно и не в одной плоскости. Этот процесс не может быть сведен только к каким-то общим качественным и количественным изменениям в режиме и рационе питания. Степень сохранения традиционного и действительной реализации нового как в продуктах, так и в нормах поведения зависит от типа трапезы, и, таким образом, трансформация системы питания в разных ее сегментах идет с различной интенсивностью. При этом основная линия

различий лежит между домашними и общественными трапезами: первые и по материальному составу, и по нормам поведения трансформируются быстрее, чем вторые. Это объясняется, во-первых, тем, что общественные трапезы в отличие от домашних в силу своей массовости более строго подчиняются общепринятым нормативам, соблюдение которых контролируется общественным мнением; во-вторых, общественные трапезы по существу являются составными частями тех или иных традиционных обрядов и тут общественное регулирование трапез дополняется предписаниями ритуала. Таким образом, здесь налицо действие закономерности: чем сильнее влияние соционормативной культуры в пище, тем ниже степень трансформации. В силу этого наибольшая степень трансформации наблюдается в повседневных трапезах, где влияние этого фактора минимальное, наименьшее — в поминальных, особенно похоронных трапезах, где влияние этого фактора максимальное.

Что же касается традиционной системы питания туркмен вообще, то она сама по себе не консервативна и, как и все явления быта, подвержена развитию. Но это развитие идет главным образом на национальной основе, т. е. модернизированное традиционное и спонтанно возникшее новое превалируют над межэтническими заимствованиями. При этом заимствованные элементы интегрируются и подчиняются нормам традиционной системы питания. В силу этого этническая специфика среди других элементов материальной культуры устойчивее всего сохраняется в пище, и поэтому она есть и, видимо, будет одним из основных носителей этнически особенного в быту туркмен.

**С. А. Дбар**

#### **ТРАДИЦИОННЫЕ РОДИЛЬНЫЕ ОБЫЧАИ И ОБРЯДЫ АБХАЗОВ И ИХ ТРАНСФОРМАЦИЯ В СОВЕТСКИЕ ГОДЫ**

Обычаи и обряды, связанные с жизнью ребенка, в том числе родильные, как и свадебная обрядность, в этнографической литературе принято рассматривать как особый цикл семейных обрядов<sup>1</sup>, имевших лишь одну цель — «обеспечение благополучного появления на свет и успехов в жизни нового члена общества»<sup>2</sup>.

Специальные работы, характеризующие цикл родильных обычаев и обрядов у абхазов, отсутствуют. Данная статья, в какой-то мере восполняющая этот пробел, написана на основе многолетних наблюдений автора над абхазским бытом. Использованы также полевые материалы, собранные в 1982 г., во время работы с экспедицией Института этнографии АН СССР, проводившейся по теме: «Комплексное биолого-антропологическое и социолого-этнографическое изучение народов с повышенным процентом долгожителей». Необходимый материал собирался в течение

<sup>1</sup> *Смирнова Я. С.* Воспитание ребенка у абхазов.— Краткие сообщения Ин-та этнографии АН СССР. В. 36. М.—Л., 1962; *ее же.* Детский и свадебный циклы обычаев и обрядов у народов Северного Кавказа.— Кавказский этнографический сборник. VI. М.: Наука, 1976; *Гаврилюк Н. К.* Картографирование явлений духовной культуры: по материалам родильной обрядности у украинцев. Киев: Наук. думка, 1981; *Федянович Т. П.* Родильные обряды у мордвы (к их количественной характеристике).— В кн.: Традиционные и новые обряды в быту народов СССР. М.: Наука, 1981; *Соловьева Л. Т.* Динамика обрядности детского цикла у грузин Картли и Кахети (вторая половина XIX — начало XX в.).— В кн.: Этнокультурные процессы: методы исторического и синхронного изучения. М.: Наука, 1982; *ее же.* Родильная обрядность у грузин.— В кн.: Полевые исследования Института этнографии АН СССР, 1979, М.: Наука, 1983; *Чвырь Л. А.* Опыт анализа одного современного обряда в свете древневосточных представлений.— В кн.: Средняя Азия, Кавказ и Зарубежный Восток в древности. М.: Наука, 1983.

<sup>2</sup> *Устинова М. Я.* Семейные обряды латышского городского населения в XX в. (по материалам городов Латгале и Курземе). М.: Наука, 1980, с. 53.