

Видимо, первоначально новогодний мифологический цикл включал образ молодой женщины. Г. П. Снесарев справедливо увидел прототип старухи Оджуз в образе царицы Мины, легенда о которой упомянута в сочинении Аль-Бируни¹⁹. Смерть молодой царицы уже во времена Бируни не имела четкого объяснения, и правомерно предположить, что умирающий женский персонаж по мере дальнейшего угасания мифологической традиции стал пониматься как старуха, чтобы смерть выглядела логичной. Период последних зимних холодов, с которым связывалась эта смерть, мог способствовать превращению старухи в отрицательный персонаж; ее смерть означала конец зимы.

Таким образом, теперь, с появлением новых материалов, мы можем думать, что мифы новогоднего цикла первоначально содержали в себе как обязательный компонент рассказ о смерти женского персонажа. Возможно, это было божество растительности (не случайно все действия Аджуз или Азиз связаны с пробуждением природы). Хорошо известно, что женское божество занимало важное место в античных средиземноморских культах умирающего и воскресающего бога. «Даже при наличии мужского божества растительности, обреченного на смерть и оживление, богиня плодородия остается центральной, активной фигурой культа»²⁰. Вполне вероятно, что сохранившийся в мифологических воззрениях населения Южного Узбекистана женский образ является отголоском древнего аграрного культа умирающего и воскресающего божества.

¹⁹ Аль-Бируни. Указ. раб., с. 257.

²⁰ Басилов В. Н. Следы культа умирающего и воскресающего божества в христианской и мусульманской агиологии. — В кн.: Фольклор и историческая этнография. М.: Наука, 1983, с. 147.

Э. Оршо

ПИЦЦА ЧЕЧЕНЦЕВ СОВРЕМЕННОЙ ИОРДАНИИ

Около 130 лет назад большие группы чеченцев переселились с Кавказа в Турцию, Иорданию, Сирию, на Балканский полуостров¹. До сих пор в ряде районов стран Ближнего Востока они живут довольно компактными массивами, сохраняют родной язык, этническое самосознание и элементы традиционной культуры. В Иордании чеченцы проживают в г. Аз-Зарка, в Сувейлехе (пригород столицы страны — Аммана) и селениях Ас-Сухна и Аль-Азрак. Их численность по одним данным (на наш взгляд, более реальным) составляет около 3 тыс. человек², по другим — около 10 тыс. человек³. За более чем 100-летний период жизни чеченцев в Иордании их культура, хотя во многом и сохранила свою традиционность, подверглась значительным изменениям. Это заметно, в частности, в пище и вообще во всей системе питания иорданских чеченцев, что подтверждается ассортиментом основных продуктов, употребляемых в пищу, типами блюд, наличием в питании чеченцев характерных для арабской кухни компонентов, приправ и специй, ограничениями в приготовлении пищи и ее приеме и т. п.

За период жизни чеченцев в Иордании их повседневное питание пополнилось ранее неизвестными им продуктами. Это оливы и оливковое масло, роль которого в переднеазиатской модели питания велика, помидоры, лимоны и др. Вообще иорданские чеченцы употребляют много овощей и фруктов: огурцов, помидоров, баклажанов, все виды салатов,

¹ Волкова Н. Г. Этнический состав населения Северного Кавказа в XVIII — начале XX века. М.: Наука, 1974, с. 222, 223.

² Ислам. Краткий справочник. М.: Наука, 1983, с. 139.

³ Брук С. И. Население мира: Этнодемографический справочник. М.: Наука, 1981, с. 434.

капусту, различные виды зелени (ее едят в свежем и сушеном виде). Широко используются в пищу фасоль и другие бобовые растения, а также *бамия* — травянистое однолетнее растение семейства мальвовых.

Нужно отметить, что в пищевом рационе чеченцев Иордании практически нет ограничений в использовании тех или иных овощей, фруктов, зелени, специй. Все сельскохозяйственные культуры, выращиваемые в Иордании и употребляемые в питании арабами, вошли и в рацион местных чеченцев.

У чеченцев-мигрантов менялся не только набор пищевых продуктов, но и система приема пищи. Уже в начале XX в. среди чеченцев — жителей городов общепринятым стало трехразовое питание. В сельских районах в силу специфики хозяйственных работ, занимавших у крестьянина практически целый день, сохранилось традиционное двухразовое питание. В последнее время чеченцы, как и все местное население, все более используют в питании покупные продукты, что во многом способствует стиранию различий в пище городского и сельского населения.

Повседневное питание иорданских чеченцев включает завтрак, обед и ужин.

В завтрак едят вареные яйца или яичницу и типично арабские блюда — *хумос-нут* (однолетнее культурное бобовое растение «бараний горох» со съедобными семенами) и *фатта* — блюдо, распространенное среди иорданцев и сирийцев и прочно вошедшее в питание национальных меньшинств Иордании, в том числе чеченцев.

Готовят хумос следующим образом. Бобы хумоса, предварительно замоченные и отваренные в воде, размельчают как пюре, затем в полученную массу добавляют кефир и тахинное масло (арабы называют его «тахина»). В качестве приправы используют соль, перец, а также лимонный сок. Блюдо заправляют оливковым маслом, украшают ломтиками помидоров, соленых огурцов и листьями зелени. Иногда в хумос могут быть добавлены измельченные куски жаренного в топленом масле мяса. Этот вариант хумоса готовят на обед или ужин, так как он более питательный. Хумос чеченцы, как и арабы, обычно едят из общего блюда маленькими кусочками хлеба, используя их в качестве ложек.

В настоящее время хумос продается в магазинах в консервированном виде.

Фатта — это также отваренные бобы хумоса, но неизмельченные. В них крошат хлеб, затем заливают бульоном, в котором варился хумос, добавляют кефир, специи, соль, перец, измельченный чеснок. Всю эту массу заливают топленным маслом, иногда с измельченными жареными орехами снобар (сосновый орех). Едят фатта ложками из общего блюда. Хумос и фатта иногда готовят с репчатым луком. В питании иорданских чеченцев сохраняются и некоторые традиционные блюда. В завтрак, особенно жители сельских районов, готовят, например, творог с маслом (кIалдаьт) и творог со сметаной (тIо берам), которые едят маленькими кусочками хлеба, заменяющими ложки.

На завтрак употребляют также сыры — покупные или домашние (даже в городе), масло, оливы, мармелад, творог, который заливают оливковым маслом, добавляют размельченную мяту и едят, как и многие другие блюда, маленькими кусочками хлеба. Очень популярным среди местных чеченцев стало распространенное у арабов блюдо зет-затар. В одну тарелку наливают оливковое масло зет, в другую кладут траву затар (ее предварительно сушат, измельчают, добавляют тмин и некоторые другие ароматные травы). В настоящее время затар продается в готовом виде в магазинах. Кусок хлеба макают сначала в масло, затем в затар. У современного арабского поэта Махмуда Дарвиша есть такие строки: «Я араб, и моя самая любимая еда — зет затар».

Завтрак не обходится без чая. В прошлом, до переселения чеченцев с Кавказа, среди них большое распространение имел так называемый калмыцкий чай⁴. В настоящее время иорданские чеченцы заваривают

⁴ Народы Кавказа. Т. I. М.: Изд-во АН СССР, 1960, с. 362.

покупной чай, который готовят в двух чайниках: в одном заваривают чай, в другом кипятят воду. По утрам, чаще до завтрака, пьют также кофе. В селе иногда вместо чая пьют козье или коровье парное молоко, в городе молоко покупают.

Обед у чеченцев, как и у арабов,— наиболее обильная дневная трапеза. Он включает разнообразные горячие и холодные блюда, закуски, маринады, овощи и фрукты.

Чрезвычайно широко для приготовления блюд используется в Иордании рис, который прочно вошел в рацион чеченцев. Существует огромное количество блюд, компонентом которых является рис, причем к нему обязательно готовят мясо и различные овощи. Набор арабских обеденных блюд очень богат. Мы остановимся лишь на наиболее распространенных и известных как среди арабов, так и среди чеченцев. Это высококалорийные блюда, богатые животными белками, а также жирами и крахмалом. Характерным для них является наличие большого количества самых разнообразных приправ и специй, улучшающих их вкусовые качества. Необходимо отметить, что такие понятия, как «первое» или «второе» блюдо, отсутствуют в арабской и чеченской кухне. Примером «смешанного» блюда может служить мансеф (по названию подноса, на котором подается блюдо), который готовят в обычные дни, на праздники, к свадьбе, к приему большого числа гостей и т. д.

Для приготовления мансефа используют баранину (в случае торжественных приемов жаривают целого барана). Иногда мансеф делают из куриного мяса. Готовые куски мяса или целого барашка укладывают на большой поднос, на который положено несколько лепешек, напоминающих лаваш, мясо обильно засыпают сваренным рисом и размельченными сосновыми орехами. Другим необходимым компонентом мансефа является джмида, приготовленная из кусочков сушеного кефира, растворенных в горячей воде и залитых мясным бульоном. Приготовленное мясо с рисом заливают бульоном с джмидой или им заправляют еду. Поднос с мансефом ставят на стол; если гостей много, то блюдо подают на несколько столов и едят в большинстве стоя, правой рукой ловко захватывая рис, а мясо отламывая от большого куска. Чеченцы в домашней обстановке едят это блюдо ложками, что не принято при гостях, особенно если они арабы. С хлебом мансеф едят редко⁵.

Как уже отмечалось, количество арабских блюд, вошедших в чеченскую кухню, чрезвычайно велико, и чеченцы полностью освоили технологию их приготовления. Большую роль в пище иорданских чеченцев играют овощи. Поэтому ни один обед не обходится без овощного салата. Наиболее популярен салат из помидоров, огурцов, репчатого лука, зелени, заправленный оливковым маслом и лимонным соком.

В питании иорданских чеченцев сохранились и некоторые традиционные блюда. Это прежде всего жижиг-галнаш, который готовят в основном во время праздников или по случаю прихода гостя, особенно если он чеченец. Из пшеничной муки варят в бульоне нечто вроде украинских галушек. Галнаш подается к столу с кусками отварного мяса и с толченым чесноком. Традиционно галнаш готовили из кукурузной муки, которая в Чечено-Ингушетии и поныне остается более предпочтительной для приготовления этого блюда. В Иордании же ее не используют даже в сельских районах.

В быту иорданских чеченцев известны и другие традиционные блюда: пельмени (*курзанаш*), оладьи (*локъамаш*), блюдо наподобие оладий, с начинкой из различной зелени, лука, шпината (*хингал*) и галушки из кукурузной муки (*хьолтIамаш*). Однако их готовят очень редко.

Безусловно, важное место в обеде и любой другой трапезе у чеченцев (как и у арабов) занимает хлеб. В рацион чеченцев широко вошли также и другие мучные изделия: макароны, вермишель и т. д. В настоящее время в Иордании традиционная выпечка хлеба сохранилась лишь в некоторых домах в сельских районах. Для этого во дворе устанавли-

⁵ Закария Ахмед Васфи. Племена Шама. Дамаск: Дар Аль-Фикр, 1983, с. 228.

вают специальную глинобитную печь квадратной формы, днище очага покрыто железом. Перед выпечкой его раскаляют, сжигая в печи дрова, затем печь очищают от угля и, прежде чем положить лепешки, днище протирают влажной тканью и посыпают мукой. В большинстве семей в городах и сельских районах хлеб покупают в магазинах, где продается несколько его видов: лаваш, лепешки, батоны, булки.

Обед завершает десерт: фрукты, чай, сладости, иногда кофе.

Вечерняя трапеза иорданских чеченцев во многом схожа с утренней. На ужин подают хумос, фатта, затар-зет, чай, различные молочные продукты: творог, масло, сыр, которые употребляют чаще, чем хумос и фатта. Кофе был совершенно новым напитком для чеченцев, когда они поселились в Иордании. В настоящее время кофе стал для них традиционным напитком. Обычно пьют сладкий кофе (*гахва хальуа*) с добавлением кардамона, который готовят в джезве. Однако есть и особый кофе, так называемый горький кофе (*гахва мурра*), который принято готовить на праздник, свадьбу или в честь какого-либо другого торжественного события. Такой кофе варят в специальном кофейнике без сахара и наливают в маленькие чашки на два-три глотка. Этот кофе отличается особой крепостью и ароматом.

Алкогольные напитки ислам запрещает, и их чеченцы не употребляют (за исключением молодежи, как правило, в отсутствии старших). Распространены безалкогольные тонизирующие напитки.

Необходимо упомянуть о праздничной пище чеченцев. В Иордании, как и в других арабских странах, отмечают два больших мусульманских праздника: Ид аль-Адха (ид аль-кабир) — праздник жертвенных животных и Ид ас-Сагир (ид аль-фитр) — праздник разговения. Эти праздники чеченцы, как и арабы, отмечают обильным пижеством, причем особое место отводится сладостям (покупные конфеты, пирожные, домашние и покупные пироги) и кофе — гихва мурра и гихва хальуа. По обычаю, в день Ид Аль-Адха мусульмане режут овец и ягнят, мясо которых раздают бедным и частично используют для праздничной трапезы семьи. Праздник ид аль-фитр, второй по значению праздник мусульман, отмечается в честь завершения поста месяца рамазана. Обряд праздника заключается в специальной общей молитве, за которой следует праздничная трапеза и раздача милостыни беднякам (*закят аль-фитр*). Раньше у чеченцев было принято раздавать беднякам пшено, однако в настоящее время закат — это небольшая сумма денег. Чеченцы в отличие от арабов никакой пищи на похороны не готовят.

В последнее время в некоторых семьях появился обычай отмечать день рождения ребенка, на который приходят родственники и друзья. Непременным условием трапезы в этот день является красиво украшенный торт, который может быть испечен дома либо специально изготовлен в кондитерской.

Обязанность приготовления пищи в чеченских семьях лежит на женщинах. В настоящее время традиционный порядок расположения членов семьи за столом не сохранился, но, как правило, отец занимает центральное место и первым приступает к еде. Исчезла традиция, запрещающая женщинам сидеть за одним столом с мужчинами. Однако в присутствии большого числа гостей женщины сидят отдельно. Перед трапезой произносится традиционная фраза: «Во имя Аллаха».

Кухонная утварь в настоящее время как в чеченских, так и в арабских семьях покупная.

Подводя итоги, можно сказать, что в пище чеченцев за период их проживания в Иордании произошли значительные изменения, и к настоящему времени она почти полностью укладывается в переднеазиатскую модель питания, в которой пшеница и рис занимают центральное место в системе злаков⁶, а потребность в белках покрывается употреблением молочных продуктов. Но и сейчас, как мы видели, в питании

⁶ Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М.: Наука, 1981, с. 236.

чеченцев сохраняются некоторые традиционные блюда (*кIалдат, тIо берам, жижиг-галнаш* и др.). Изменились также способы приготовления блюд, особенно мясных. В настоящее время чеченцы готовят главным образом блюда из нескольких компонентов, отварных или жареных. Жарят, как правило, на топленом масле. Огромное значение в приготовлении пищи имеют пряности и приправы. С появлением магазинов в сельских районах Иордании пища городского и сельского населения стала довольно единообразной по составу. Однако в селах сохраняется бóльшая традиционность в еде. Это проявляется, в частности, в бóльшем по сравнению с городом употреблении продуктов домашнего приготовления, получаемых в результате переработки молока, а также в приготовлении чеченского традиционного хлеба в виде лепешек (*бениг*).

Таким образом, можно сказать, что современная пища чеченцев Иордании за период проживания их в этой стране во многом стала аналогична арабской модели питания при сохранении все-таки некоторых традиционных компонентов. Этому способствовали, во-первых, этнокультурные контакты с арабами, установившиеся сразу после переселения чеченцев в Иорданию; во-вторых, длительность проживания чеченцев в стране, что, как известно, «является весьма существенным в ассимиляции иммигрантов»⁷; в-третьих, иные по сравнению с Чечней природные и хозяйственные условия.

⁷ Бромлей Ю. В. Очерки теории этноса. М.: Наука, 1983, с. 323.

С. В. Чешко

СЕМЕЙНО-РОДСТВЕННЫЕ И РОДО-ПЛЕМЕННЫЕ ОТНОШЕНИЯ У ИНДЕЙЦЕВ США ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX СТОЛЕТИЯ

Общественное развитие коренного населения США в современную эпоху отличается значительным своеобразием, обусловленным сочетанием целого ряда факторов. «Особый статус» индейцев, благодаря которому в американском обществе они составляют практически сегрегированную группу, затрудняют их интеграцию в социально-экономическую структуру этого общества, а экономическая отсталость резерваций замедляет перестройку общественных отношений в индейской среде. Кроме того, индейцы нередко рассматривают собственные социокультурные традиции как отличительные признаки своей этнической самобытности и поэтому стремятся продлить их существование.

Указанные факторы способствуют, в частности, сохранению у коренных американцев некоторых элементов родо-племенной организации и пережитков родовых отношений, а также влияют на ход развития семейно-родственных связей.

Минимальной социальной единицей у индейцев США является сегодня малая семья, состоящая из родителей и неженатых детей. Порой высказываются противоречивые мнения относительно ее функционального значения: одни исследователи считают ее базисным звеном современной социальной организации индейцев, а другие утверждают, что она является лишь ячейкой потребления, но не производства¹. Обе точки зрения находят фактическое подтверждение, поскольку процесс разложения традиций коллективной жизни у индейцев еще не везде привел к

¹ Economic Development in American Indian Reservations/Ed. Ortiz R. D.— Native American Studies. Univ. New Mexico. Development Series. 1979, № 1, p. 87; *Gilbreath K.* Red Capitalism: An Analysis of the Navajo Economy. Norman, 1973, p. 83; *Ruffing L. T.* Navajo Economic Development: A Dual Perspective.— In: American Indian Economic Development/Ed. Stanley S. Hague — Paris, 1978, p. 57.