

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ М. П. ДРАГОМАНОВА**



**КУЛЬТУРНІ ТА ЦИВІЛІЗАЦІЙНІ ЗВ'ЯЗКИ МІЖ ЄВРОПОЮ І
СХОДОМ: НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ ПАМ'ЯТІ ОМЕЛЯНА
ПРИЦАКА 17-18 БЕРЕЗНЯ 2022 Р.**

КИЇВ 2022

УДК 94 (4) 94 (5)

С 37

Друкується за ухвалою Вченої ради історико-філософського факультету Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова (протокол № 8 від 23 лютого 2022 р.)

Культурні та цивілізаційні зв'язки між Європою та Сходом. Матеріали міжнародної наукової конференції присвяченої 103-річному ювілею з дня народження Омеляна Пріцака/ Упорядник д. і. н. Я. В. Пилипчук. Київ: Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова, 2022. (укр., рос., англ., тур., узб. мовами). 244 с.

Ця публікація постала як результат міжнародної наукової конференції **Культурні та цивілізаційні зв'язки між Європою та Сходом**, яка відбулась 17-18 березня травня 2022 р. на історико-філософському факультеті Національного педагогічного університету ім. М. П. Драгоманова. Матеріали конференції містять дослідження українськими, тюркськими, північноамериканськими та європейськими вченими історії Сходу.
Для науковців, викладачів, аспірантів та студентів.

УДК 94 (4): 94 (5)

С 37

Я. В. Пилипчук, 2022
Автори статей 2022

ЗМІСТ

3

ВСТУП

6

**МУРЗАКЕТОВ А. ПОХОРОННО-ПОМИНАЛЬНЫЕ ОБРЯДЫ И ВЕРОВАНИЯ
УЗБЕКОВ КЫРГЫЗСТАНА (НА ОСНОВЕ ПОЛЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

7

**МАММАДОВА А. ТОПОГРАФИЯ КЛАДОВ КУФИЧЕСКИХ МОНЕТ X В.
УКРАИНЫ И АЗЕРБАЙДЖАНА**

12

АХУНДОВА Н. КОНФЕССИОНАЛЬНАЯ ЖИЗНЬ ХАЛИФАТА ПРИ БУИДАХ

14

**БАЙДАРОВ Е. ИЗ ИСТОРИИ ДИПЛОМАТИЧЕСКИХ ОТНОШЕНИЙ
ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ И ПОДНЕБЕСНОЙ (НА ПРИМЕРЕ СВЯЗЕЙ
ЦЕНТРАЛЬНОАЗИАТСКИХ ГОСУДАРСТВ И МИНСКОГО КИТАЯ)**

17

**ГЕЗАЛОВА Н., АМИРОВ Э. АРМЯНО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ КОНФЛИКТ
1905-1906 ГОДОВ НА СТРАНИЦАХ ГАЗЕТЫ «НЬЮ-ЙОРК ТАЙМС»**

24

**ГОКОВ О. Н. Д. ДОЛГОРУКОВ И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА РУССКУЮ
ПОЛИТИКУ В ИРАНЕ**

33

**ГОРДЕЕВА Е. ЭВОЛЮЦИЯ КУЛЬТОВО-САКРАЛЬНЫХ МЕСТ
ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ В ЭПОХУ КАМНЯ И ПАЛЕОМЕТАЛЛА**

40

**ДЖАФАРОВ Ю. К ВОПРОСУ О КАНГАРАХ-ПЕЧЕНЕГАХ В
АЗЕРБАЙДЖАНЕ**

44

**ДЖУМАНИЯЗОВА Ф. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О НАИБОЛЕЕ ВЕРОЯТНОЙ ДАТЕ И
МЕСТЕ РОЖДЕНИЯ АЛЬ-ФАРАБИ С УЧЕТОМ ИМЕЮЩЕГОСЯ КРУГА
МНЕНИЙ В ОТЕЧЕСТВЕННОЙ И МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНОЙ
ЛИТЕРАТУРЕ**

49

ДОБРОЛЮБСКИЙ А. МЯТЕЖНЫЕ ЭМИРЫ «МАМАЕВОЙ ОРДЫ»

52

**ЖДАНОВИЧ О. ВПЛИВ СХІДНИХ (ПЕРЕВАЖНО ІРАНСЬКИХ) ВІРОВЧЕНЬ
НА ФОРМУВАННЯ РИМСЬКОГО РЕЛІГІЙНОГО СВІТОГЛЯДУ В ПЕРІОД
ІМПЕРІЇ**

57

**ЗЕЛІНСЬКИЙ А. ЧОМУ БОЙОВИКИ ХЕЗБОЛИ СПАСУВАЛИ ПЕРЕД
ДРУЗЬКИМИ СЕЛЯНАМИ ? КОЛІЗІЯ ІНЦИДЕНТУ ВІД 6 СЕРПНЯ 2021
РОКУ**

62

ЗУНУНОВА Г. КУЛЬТУРНЫЕ ТРАДИЦИИ ПИЩЕВОГО СИМВОЛИЗМА

65

**ИБРАХИМОВ Р. ТОШКЕНТ ВОҲАСИНИНГ ТОШ ДАВРИ АНТРОПОГЕН
ЎЗЛАШТИРИШ ОМИЛЛАРИ: ИҚЛИМ, ТАБИЙ ЗАҲИРА ВА ХЎЖАЛИК**

72

**КАВКАЗЛЫ Г. СРЕДНЕВЕКОВОЕ ПРОИЗВЕДЕНИЕ «ФУТУХ АШ-ШАМ»
ЗАРИРИ**

75

**КУЗЕМБАЕВ Н. ГОРОД «АСТУР» В КИМЕКСКОМ КАГАНАТЕ: ПРОБЛЕМЫ
ДЕШИФРОВКИ НАЗВАНИЯ И ЛОКАЛИЗАЦИИ**

78

**КУЧКАРОВА З. ҚАДИМГИ ФАРҒОНА ШАҲАРСОЗЛИГИДА ИРРИГАЦИЯ
ОМИЛИ**

80

КУЛЬТУРНЫЕ ТРАДИЦИИ ПИЩЕВОГО СИМВОЛИЗМА

Постановка вопроса. Как известно, культура включает в себя обряды и обычаи, которая в преломлении ритуалов, связанных с пищевым символизмом узбеков Узбекистана ярка и самобытна. Она формировалась в течение тысячелетий и вобрала в себя традиции, обычаи народов, в разное время населявших территорию современного Узбекистана. Свой вклад внесли в нее древние персы, греки, кочевые тюркские племена, арабы, китайцы, русские. Традиции многонационального Узбекистана нашли свое отражение в музыке, танцах, живописи, прикладных искусствах, языке, кухне и одежде. Узбекская культура представляет собой квинтэссенцию культур Центральной Азии, но при этом каждый регион Узбекистана имеет свои уникальные оттенки, что ярче всего проявляется и в национальной кухне [17].

Одной из граней культурной традиции является духовная культура, вобравшая в себя материальную триаду, включающую в том числе и пищу.

Национальная кухня представляет собой совокупность представлений о пищевых предпочтениях определенного народа, считающихся репрезентативными и одновременно специфическими для данного этноса. Представления о пищевых привычках разделяются всеми носителями культуры и транслируются далеко за ее пределы. В системе культурных маркеров определенного этноса пища выступает естественным национальным феноменом. В символической константе конкретного народа именно национальная кухня в меньшей степени подвержена конструированию и способна сохранять свою уникальную специфику даже в условиях деформации других компонентов этнической культуры [2]. Пищевая культура, являющаяся составной частью образа жизни этносов, формирует разнообразные сценарии поведения людей, охватывающие все сферы бытия и выражаются в символических формах, например, ритуалах, обрядах, стереотипах. В символической константе конкретного народа именно национальная кухня в меньшей степени подвержена конструированию и способна сохранять свою уникальную специфику даже в условиях деформации других компонентов этнической культуры [2]. Сфера питания достаточно точно отражает специфику условий, в которых проживает человек, и служит ключом к прочтению и пониманию его внешнего и внутреннего миров [19, с. 320]. Одной из характеристик существования человечества является борьба за существование, которая подразумевает в том числе и стремление защитить свою жизнь от всего негативного, «злого», «чужого», а также объединить членов общины. Ведь известно, что только существо социальное имеет возможность выжить в критических ситуациях в борьбе за жизнь. С этим обстоятельством связано большинство обрядов и их символов. Наиболее распространенным и выразительным является кулинарный код обряда. По мнению П.А. Орлова, практически не встречаются ритуалы или обряды, структура которых не предусматривала бы приготовление угощения и их распределения среди присутствующих (20, с.170). Состав ритуально-обрядовых трапез включал раньше и включает определенный набор блюд в зависимости от характера обряда, где почти каждое блюдо - символ. «Кулинарные коды» содержат в себе множество значений для установления контакта между человеком и потусторонним миром, гармонизации взаимоотношений с космосом. Ритуалы и обряды подчинены цели изменения статуса и не причинения зла. В них важную роль играют пищевые символы, кулинарные коды или, другими словами, образы пищи.

Целью статьи является рассмотрение пищевых знаков и символов как культурных традиций в обрядах и ритуалах узбеков, а именно каким образом они понимаются и истолковывается и какова реакция носителей культуры на кулинарный код.

Источники. В качестве источника используются материалы, собранные в экспедициях в махалля Ташкента в 1990-х - 2009 годах, селе Миндон Ферганской области Узбекистана в 2012-2014 годах, а также других регионах Узбекистана.

Степень изученности вопроса. Тема, связанная с пищей узбеков как культурной традиции узбеков, в узбекистанской этнологии нашла отражение в публикациях, Г.Ш. Зунуновой (8,с.109-118;9,320 с.;10,с.88-115);М.Файзуллаевой [28,160с.] М. Б. Курбановой (16,23 с.), а также зарубежных публикациях, раскрывающих социальную суть обрядовой трапезы (1,с. 87-107). Но в статьях недостаточно внимания обращается на глубинную значимость пищевых символов и расшифровку поведенческих моделей в культурных традициях, где фигурирует пищевой символ.

Методология. В методологическом плане собранный материал осмысливается в ключе семиотического подхода, предполагающего поиск значений в нашем случае пищевого символизма.

По мнению лингвиста и семиотика Марселя Данези, при изучении материальной культуры с позиций семиологии ключевым является вопрос: как объекты, являющиеся знаками, порождают значения? [9, с. 135-134]. Вообще, исследование семиотики какого-либо культурного феномена предполагает ответ на три основных вопроса: что он означает, как он кодирует своё значение, и почему он означает то, что означает? [20, с.321].

Для ответа на эти вопросы важно понимать, что превращению пищи в культурный символ или пищевой образ способствует смысл ритуала, в который пища включается. Входя в обряд, она как бы впитывает в себя магико- ритуальные силы обрядово - культурного пространства.

Именно на таком символизме основаны религиозные обряды и ритуалы, где причудливо переплетаются как доисламские верования, так и исламские культы.

Ритуальные образы пищи на обряде Мовлюд. Одним из обрядов является обряд Мовлюд, который распространен среди женщин Средней Азии. Сценарий ташкентского обряда выглядит следующим образом. Во время этого обряда на скатерть (*дастархон*) ставится поднос с разными сладостями, фруктами. Обязательным считается сахар, а также сладкая вода (*шарбат*), которую наливают в два специальных национальных конусообразных сосуда для потребления жидких блюд (*коса*). Женщины в конце обряда отпивают эту воду по очереди. Во время обряда *отин-ойи* (женщина служительница исламского культа, проводящая религиозные обряды среди женщин), читает молитву из Корана, благодаря чему все угощения обретают святость (25, ПМА 4). Для сравнения отметим, что в кишлаке Миндон Ферганской области обязательным блюдом для угощения гостей в этом обряде считается рисовая каша (по словам информатора, любимое блюдо Пророка) и сладкое молоко, которое в течение обряда отпивается участницами ритуала. В данном случае сладкая вода или сладкое молоко символизируют божественные молочные реки, которые польются после совершения обряда с еще большей силой в сторону умерших предков и подарят благополучие живым (24, ПМА 3).

В описанном обряде как бы существует синтез двух начал. С одной стороны в нем обязательна молитва, обращенная к Аллаху за помощью, а с другой - поедание пищи, которая обретает святость после чтения молитвы.

В основе обряда лежит культовый миф, т.е. рассказ, описывающий в повествовательной, мифологической, т.е. олицетворенной форме тот или иной обряд, объясняющий его происхождение и как бы обосновывающий право исполнителей обряда совершать его.

Мука как образ апотропея. Полевые материалы, собранные в селе Миндон Ферганской области Узбекистана, а также в махаллях Ташкента показывают, что важной основой пищи, участвующей в качестве символа в ритуалах и обрядах, является мука, что подчеркивает оседлый образ жизни жителей, а также земледельческий хозяйственный уклад.

Так, в селе Миндон Ферганской области Узбекистана мука является важной составной частью таких блюд как *холвайтар* (мука, жаренная в масле с добавлением воды-Г.З.), *атала* (мучная каша с добавлением жира), приготовляемая на обряде *ок кийди* (обряд снятия траура- Г.З.). Мука как составляющая хлеба является неотъемлемым продуктом жизни человека. Ей придается особый статус святости во многих обрядах цепочки жизненного цикла, в том числе в ритуале поднятия муки (*ун*

кутариб куйиши) перед проведением Биби Мушкулькушод. До проведения обряда по обычаю муку в какой либо посуде, прикрыв ее белой салфеткой (в Миндоне респонденты отмечали, что белое, по поверью, символ веры в Аллаха) проводят вокруг головы, символически мажут ею лоб, того человека, кого планируется сделать центральной фигурой обряда и, обещая (*ният килиши*), что в случае благополучных родов, свадьбы, выздоровления и т.д. будет проведен Биби Мушкулькушод. Муку убирают наверх (*кутариб куиши*) для того, чтобы духи были спокойны в надежде, что обряд будет проведен (*арвохлар умидвор булиши учун*). Из нее готовят *челтак* и *умоч* (жаренные лепешечки) для обряда (25, ПМА 4).

Частью обряда является и ритуал сбора муки для церемонии. Большинство респондентов наизусть знает легенду о женщине, молча просившей муку для обряда в семи домах, что возможно указывает на уважение и идеализацию общинных взаимоотношений.

Пищевые символы обряда Биби Мушкулькушод. Респонденты отмечали, что в настоящее время для обряда Биби Мушкулькушод используется мука, постоявшая ночью в четырех углах жилого помещения хозяев обряда. На этот обряд приглашаются *отинойи* и женщины вдовы (*тул хотин*) в преклонном возрасте (*еши улугрог*) в количестве трех человек. Гостям обряда расстилают *достархан* (скатерть-Г.З.). Обязательной принадлежностью трапезы является кишмиш с плодоножками, которые в течение чтения сказки о Биби Мушкулькушод отделяются женщинами-вдовами от кишмиша и затем заворачиваются в вату и бросаются в воду (текущий ручей – *окар су*). Одна из респондентов отмечала, что уплывающие хвостики сухого винограда символизируют «зло». Река в данном случае выступает в роли «добра». «Зло» должно уплывать в противоположную от Мекки («запад») сторону. У узбеков Кашкадарьи хвостики винограда относят на мельницу и бросают в муку. В данном случае символом «добра» является мука, в которой «зло» должно как бы раствориться (25, ПМА 4).

Выбрасывая их, женщины у Аллаха просят исполнения желаний и благодарят за исполненные. Обряд обычно проводится по средам и включает в себя чтение под началом руководительницы обряда (*отин-ойи*) сказки о Биби Мушкулькушод, рецитацию сур и славословий Аллаху. Легенда повествует о бедном лесорубе, которому святая Биби Мушкулькушод помогла стать состоятельным и удачливым человеком. (14, с.56).

После проведения этого обряда, по народному поверью открывался путь к решению возникших проблем. «Кишмиш» в данном случае наделяется особенной силой.

Другим пищевым символом обряда является ритуальное блюдо *чават*, которое готовят, замешивая муку в обычной соленой воде, и жарят в масле. Респонденты отмечали, что *чават* или *челтак* считается важным пищевым кодом, так как при его приготовлении исходит запах жаренного масла, которым питаются духи умерших. Оппозиции четный / нечетный также являются важной частью пищевого кода. На Мушкулькушод готовят *чават* в количестве трех, пяти или семи лепешечек, что характеризуется нечетным характером и подчеркивает связь с идеей поминовения духов умерших. В обряде ограничиваются и правила потребления пищевых кодов: *чават*, *умоч* могут есть только девушки (22, ПМА1).

Кулинарные коды обрядов жизненного цикла. Пищевой код или магические функции еды ярко представлены в обрядах жизненного цикла. Так, в Миндоне в предсвадебном обряде, когда приходят сваты на стол в первую очередь ставят *холваитар*. В данном селе этому ритуальному блюду придают особое значение и воспринимают как оберег от злых духов и уважение к умершим, как бы ожидая, чтобы они защитили живых от негативного влияния потустороннего мира. На дастархан не ставится перец, который ассоциируется с горьким (горькое – горькая жизнь, горький разговор). С этими же представлениями связано и, то, что сторона жениха, принося в дом невесты продукты для приготовления плова *хом* (набор продуктов для приготовления плова: мясо, рис, морковь и масло -Г.З.) не покупает лук. На стол не ставятся орехи, миндаль и фисташки, так как по поверью они могут спровоцировать «шум», и сваты не смогут договориться (25, ПМА 4). Эти примеры можно

интерпретировать с точки зрения магии подобия, о которой писал Дж. Фрезер [29, с. 16-38], сохраняющаяся в представлениях миндонцев до настоящего времени. Примером этому могут служить ритуалы от сглаза. Например, среди жителей кишлака Миндон распространен обычай, когда на обряде *курпа тикар* при шитье в одеяла зашивают несколько зерен *седона* (чернушка), *калампура* (перец) для защиты от злых духов и взглядов [22, ПМА1]. Следуя магии подобия в процессе пошива одеяла посыпают сахаром, чтобы жизнь будущих молодоженов была сладкой.

Свадебный комплекс включает в себя значительный пласт пищевой символики. Так у ташкентских узбеков жених на свадебном пиру пробует плов из *лягана* (большого блюда - Г.3.) и передает его для невесты с подругами, которые затем доедают плов. Вторым блюдом с пловом жених угощает своих еще не женатых друзей [24, ПМА 3]. В данном случае плов как бы обретает магическую энергетику, способную дать счастье в семейной жизни незамужним подругам невесты и неженатым друзьям жениха.

Во время послесвадебного обряда *келин салом* (приветствие невестки - Г.3) узбеки Миндона опускают руку невесты в муку или в масло, как бы символизируя и привлекая к будущей хозяйке с помощью контактной магии умение хорошо готовить. Ритуальное обмазывание мукой или маслом на свадебных торжествах было известно в прошлом узбекам – карлукам. Например, если родители невесты оставались довольны стараниями родственников жениха, то им мазали губы мукой, если нет – золой [32, с.148]. Обычай принятия невесты в новый дом родственниками мужа известен всем народам. Так, у татар, входя в дом мужа, молодая невестка должна попробовать ложку меда и масла, как говорят, чтобы язык у нее был мягкий в общении со свекровью, свекром и другими родственниками мужа. Интересно и то, что эти обычаи можно трактовать и с точки зрения такого феномена как родство по пище [12, с.24-25].

Детская обрядность также наполнена пищевым символизмом. Так, например, в селе Миндон после возвращения матери и ребенка из роддома ребенка купают в соленой воде. Этнолог Я.В.Чеснов отмечал, что в пище существует важная оппозиция твердое — мягкое. С проблемой архетипа твердой пищи связана история пищевой соли. Известно, что она во многих культурах считается средством против сглаза. В Восточной Европе у славян, литовцев и у мусульманских народов долго держалось представление о том, что, если завернуть в тряпицу соль и положить ее около младенца, он будет защищен от сглаза [31, с.184]. Среди узбеков такое представление существует до сих пор. В начале XX века существовало поверье, что, если по той или иной причине беременная женщина оказывалась в доме, где находился покойник, ей необходимо было при выходе оттуда положить в рот щепотку соли - универсальное для среднеазиатских народов средство ритуальной защиты от злых духов. Соль бросают в огонь при чтении заговоров от сглаза (вся Европа и Ближний Восток). Зато выражение «соленый глаз» в персидском означает, что у человека — злой, «сглазливый» взгляд. Объяснить все суеверия, связанные с солью, можно качеством твердости. Огромен ареал обычая, где новорожденного моют в соленой воде. Это обряд его «отвердения».

В детской обрядности миндонцев используют и кисломолочные продукты. Женщина купающая ребенка берет в рот кислое молоко (*каттик*), чтобы не разговаривать, так как по обычаю купающий должен молчать, чтобы ребенок был спокойным. Окончив купание, женщина кислым молоком, который находился у нее во рту, моет ребенку голову. А.К. Байбурун писал, что на о. Фиджи женщины поили своих младенцев водой изо рта в рот [3, с.50.]. Следуя семантической логике, можно предположить, что в таком способе купания отражаются остатки архаического кормления.

Важным оберегом младенца является и хлеб. Его обязательно кладут в *бешик* (люлька-Г.3.) у изголовья младенца. Считается, что если мать ребенка откусит кусочек хлеба, предназначенного для оберега, то у нее пройдет зубная боль [22, ПМА1].

Среди жителей Миндона существовали и сейчас существуют обязательные поминальные блюда и ритуалы, связанные с их приготовлением.

Приготовление пищи в похоронно-поминальном цикле сопровождалось определенными ритуалами. В первые дни в доме умершего нельзя было готовить пищу. Можно предположить, что это связано с огнепоклонством, остатками

зороастрийской веры. По поверью язычества, огонь не должен был оскверняться присутствием мертвого тела. В доме умершего еда в течение трех дней не готовится, её готовят соседи, родственники. Эта традиция продолжает бытовать в Миндоне и сегодня.

В день похорон и в поминальные дни обязательно готовился *халваитар*, что считалось «*савоби уликка тегади*» (помощь умершему в освобождении от грехов). *Халваитар* считается священной пищей. Женщина, готовящая это блюдо, не должна ни с кем разговаривать (так как в это время, когда она готовит, идет «*савол-жавоб*» - ответы умершего на вопросы Аллаха). По мнению Б.Х.Кармышевой, *холваитар* — это бальзам для ран покойника (*холваитар ёрилган жойларига малхам булар экан*). Его приготовление в Ферганском регионе преследовало цель – облегчить страдания покойника, который к 40 дням распухает, и кожа его начинает трескаться. [15, с. 154]. Такие же представления существовали среди миндонцев [24;25, ПМА 3;4]. Среди узбеков Миндона *холваитару* придается особое значение. Его готовят во все поминальные дни. Для того, чтобы показать уважение к сватам на любом мероприятии, связанном с жизненным циклом также ставится *холваитар*. Хотя, как показывают наблюдения не везде, этот обычай соблюдается строго. Респонденты отмечали, что в настоящее время представители власти в соседской общине ведут пропаганду отказа от традиции приготовления *холваитара* в поминальные дни, трактуя ее напрасной тратой средств (*исрофгарчилик*) и отсутствием в Коране объяснительной модели необходимости ритуального блюда. Это связано с влиянием официального ислама, а также доминанты религиозных молитв в комплексе представлений, связанных с «обеспечением благополучия покойнику». Но полевые материалы показывают, что население Миндона пока не готово отказаться от этой традиции, связывая свое мнение с малым количеством средств необходимых для приобретения продуктов для *холваитара*, его полезными и калорийными свойствами, а также с принципом «так было от века» (*ота – боболаримизнинг хурмати*).

Анализ полевых материалов показывает, что в Миндоне существенно различаются модели поведения людей на поминках ушедших в мир иной, принадлежавших к разным возрастам, которые выражаются в этикете потребления пищи. Если умер молодой, то механизм магии подобия не работает (никто почти не притрагивается к поминальному угощению-Г.З.) в случае смерти старого человека, люди с поминок уносят конфеты или сахар, говоря и нам до этих лет дожить (*биз хам бу ешга етайлик*).

Пищевой символизм также выражается в правилах запрета на использование тех или иных продуктов в поминальном угощении, так как они несут определенную ритуально- символическую нагрузку. Так, в период траура в семье считается нежелательным использование таких продуктов, как яйца и тыква, наделяемые символикой плодородия так как, по поверью их наличие на достархане может вызвать смерть в семье. Но этот запрет у некоторых респондентов Миндона вызывает негативную оценку. Одна из респондентов отмечала: «Однажды я пошла навестить знакомую, семья которой находилась в трауре. В этот момент хозяйка была в затруднительном финансовом положении и у них в доме не было мяса. Она пожарила картофель и запарила с ней хлеб (*картошка палов*). У нее в хозяйстве были яйца, но она не посмела их использовать для гостей». О том, что в настоящее время традиции пищевого символизма забываются, говорит следующий пример: «Однажды мы сестрой пошли на поминки и принесли самсу с тыквой. Нам сказали, что тыкву есть нельзя в поминальные дни». Как отмечал Д. Баранов, каждая культура придает вещам свой смысл и, соответственно, имеет «картину» их образов [5, с.212). Причем одна и та же вещь в разных этнических (региональных- Г.З.) традициях может иметь несовпадающие образы, что указывает на определенную избирательность культуры в семантизации тех или иных свойств вещи.

«**Кора ош**». Интервью с жителями села Миндона показывают, что в день похорон также готовится *кора ош*. Среди жителей Миндона существует две объяснительные модели смысла этого поминального блюда. Респонденты отмечали, что термин *кора ош* связан с понятием черный, темный, грязный, траурный: черные печальные дни, черная темная одежда и т.д. (25, ПМА 4). В одном из интервью

отмечалось, что термин *кора ош* связан с термином *кори оши*, т.е. плов для кори (кори – человек, знающий Коран наизусть-Г.З.). После смерти в доме умершего *кори* читал суры из Корана и в благодарность ему *рози килиши* готовился плов (24, ПМА 4).

Респонденты отмечали, что *кора ош* или *кори ош* готовился в малом количестве и его необходимо было съесть сразу после приготовления. Часть опрошенных отмечает, что если 20 лет назад традиция приготовления похоронно – поминального плова (*кора ош*) бытовала почти в каждой семье, то в последние пять лет его в Миндоне стали готовить реже, но обычай приготовления *кора ош* пока сохраняется (24, ПМА 4). Можно предположить, что такая ситуация связана с влиянием официального ислама на правила проведения обрядов.

В пищевом символизме поминальных трапез имеет значение и дихотомия черное /белое. В дни траура готовится *кора ош* (черный плов), на обряде его завершения (*ок кийди*) участницам подают молочную рисовую кашу, тех, у кого завершился траур посыпают белой мукой, приговаривая «*опнок кунлар насиб килсин*» (пусть жизнь будет окутана радостью. Дословно белые дни-Г.З.). Символом сладкого в противовес горьким дням печали в траурном комплексе села Миндона является *новот* (кристаллизованный сахар-Г.З.), три килограмма которого измельчают на мелкие куски и раздают пришедшим на похороны людям приговаривая, чтобы в доме больше не повторялось несчастье и были только сладкие, наполненные радостью дни. В похоронно – поминальной обрядности важна и числовая символика. Так, например при распределении плова в похоронно- поминальной обрядности (*марака*) раздающие плов в начале распределения в руку берут только одну тарелку плова, с тем чтобы несчастье не повторилось, а затем уже разносят по две тарелки. Женщинам, пришедшим в дом в первый раз на *марака* раздают по пять лепешек, затем по мере убывания три, одну (24, ПМА 4).

Пищевой код обряда кьада. Одной из цепочек похоронно- поминальной обрядности является обряд *кьада*, который включает в себя чтение Мовлюда, и параллельное проведение ритуала не только с молоком или водой как отмечалось выше, но и с таким пищевым символом как соль. Вода или молоко, фигурирующее в ритуале, а также соль после обряда приобретают статус святости. И эти продукты приобретают свойства называемое в народе *дам солинган* (приобретший святость-Г.З.) Вода или молоко, передаваемые по кругу во время чтения Мавлюд переливаются каждой участницей из ковша в чашу 9-21 раз, в это время женщины загадывают желания, притрагиваются к чаше и затем к лицу, в конце содержимое сосуда отпивается. Несмотря на возможность различных трактовок этого обряда, одним из главных является восприятие его носителями культуры с точки зрения магии подобия, а также в рамках контактной магии (24, ПМА4).

По традиции пища, оставшаяся после обряда, распределяется между участницами обряда в форме *якка товок*(одна чашка- Г.З.). Во время обряда на дастархан выставляется девять подносов (*туккиз*) с конфетами, печеным и т.д. В конце обряда все это распределяется в обмен на принесенные *тогора* (чашка с печеным или другими продуктами или блю дами-Г.З.) пришедшим на мероприятие *кьада туккиз таркатади*(раздача конфет, печеным и т.д. на 9 – ти подносах). В форме *якка товок* или как еще называют ее женщины села Миндона *нонушта* (завтрак) пища распределяется на обрядах *фотиха* (один из этапов свадебной обрядности узбеков-Г.З.) и *чилла гузарон* (один из этапов детской обрядности узбеков-Г.З.).

По поверьям, съедаемая пища во время обрядов оказывает на людей благотворное действие и дает силы противления «злу». Поэтому можно сказать таким образом происходит негласный «контроль», чтобы всем членам общины досталась хоть малая часть от пищи, приготовленной для богов или духов предков.

Полевые материалы показывают, что пища в любом обряде выступает неким предметным символом, смысл которого трудно выразить другими средствами. В то же время пищевые коды, организованные в модельные конфигурации, расшифровываются и означают особый смысл. Полевые материалы также помогают опровергнуть одно из положений концепции П. Бурдые, где отмечается, что для высших классов в потреблении продуктов питания значительно важнее форма, тогда

как для низших классов — содержание [8, с.102]. Но, ритуальные формы обрядовых трапез имеют большое значение для всех слоев населения.

Выводы. Анализ научной литературы и полевых материалов показывает, несмотря на условия атеистического прессинга [30, с.479] в годы советской власти люди продолжали следовать обрядам и ритуалам, окутываемым духовной культурой.

Пищевой символизм с его архетипическим подтекстом до сих пор сохраняется в современной культуре узбеков, хотя это не означает, что человек представляющий секуляризованную структуру продолжает оставаться на примитивном уровне. Почему же символы, включенные в ритуал, продолжают жить в сознании носителей культуры? Известно, что обряды и ритуалы имеют психотерапевтическую функцию. Э. Нойманн отмечал, что пищевой символизм возникает на основе архетипа, отмечая, что где бы не появлялись напитки... и т.д.... как средство выражения жизни и бессмертия ... (и любая другая форма культа еды – Г.З.) вплоть до нашего времени мы наблюдаем этот древний способ выражения [19, с.45]. Не случайно, например, главу монографии, посвященную в том числе и обряду Биби Мушкулькушод, где фигурирует кишмиш, Р. Р. Рахимов назвал «Терапия чёрной полосы» [26, с.140-185]. Составляющей обрядов и ритуалов, где важное значение имеет пищевой символ является апотропей, т. е. оберег от негативного и злого влияющего извне. Проведение ритуалов, где фигурирует пищевой символ является очень распространенной традицией.

Известно, что повседневная жизнь человека и все социокультурное пространство наполнено символами, в том числе пищевыми, которые в настоящее время рождаются заново или подвергаются процессу ретрадиционализации, окутавшему все культурное пространство бывших союзных республик. Поэтому можно сказать, что в контексте процессов глобализации и унификации, а также сохранения традиций образа жизни не только узбеков, но и других этносов, оберегающих обряды и ритуалы, связанные с пищевым символизмом, являются отражением духовной культуры.

Использованная литература и источники

1.Абашин С.Н. Вопреки «здравому смыслу»? (К вопросу о «рациональности /иррациональности» ритуальных расходов в Средней Азии) // Евразия. Люди и мифы. М., 2003. С. 87-107.

2.Андреева Л.А.,Хопияйнен О.А. и др. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности // Историческая и социально-образовательная мысль. Том 9 № 6/1, 2017 //<https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalnaya-kuhnya-kak-fragment-etnicheskoj-identichnosti/viewer> // Время обращения 10.09.21

3.Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. СПб.,1993.240 с.

4.Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета: Этнографические очерки Л.: Наука, 1990. 165 с.

5.Баранов Д. Образы вещей (О некоторых принципах семантизации)//Антропологический форум,2005.номер 2. С .212

6.Бгажноков Б.Х. «Культ пици и пищевой аниматизм» \ \ Э.О. №2,2001. С.103 – 112.

7.Белик А. А. Концепция первобытного мышления Л.Леви-Брюля // Белик А.А. Культурная (социальная) антропология. М.: РГГУ, 2009. 613 с. (С.126-128).

8.Бурдые П. Практический смысл.М., СПб.: Алетейя, 2001.562 с.

9.Данези М. Прикладные аспекты семиотики // Критика и семиотика. 2008. Вып. 12. С. 135–154.

10.Зунунова Г.Ш. Ritual Uzbek food // International Journal of Central Asia Studies. Seoul, 2002. № 7. С. 109-118.

11.Зунунова Г.Ш. Материальная культура узбеков Ташкента: трансформация традиций (XX – начало XXI в.). М., 2013. 320 с.

12.Зунунова Г. Ш. Таомлар билан боғлиқ маданият / Миндон ва миндонликлар.(Культура ссвязанная с пищей// В сборнике Миндон и миндонцы –

Узбекистан. Село Миндон Ферганской области) – Тошкент: YANGI NASHR, 2015. – Б. 88–113. –(Ташкент,2025. С. 88-113).

13.Зунунова Г.Ш. Реликты экономических отношений ранних обществ в традициях узбеков// ACADEMY (журнал Российской Федерации.) №. 8(59).2020. С. 23-29. |

14.Ислам на бывшей территории Российской империи. Энциклопедический словарь. М.:Наука, 2003. 232 с.

15.Кармышева Б.Х. Архаическая символика в погребально -поминальной обрядности узбеков Ферганы // Древние обряды верования и культы народов Срднеи Азии. М.: Наука,1986.С. 139-181.

16.Курбанова М. Б. Традиционная пища узбеков и таджиков Бухарского оазиса. Автореф. дисс...канд. ист. наук. – Ташкент, 1994. – 23 с.

17.Культура Узбекистана// <https://www.google.com>

18.Левада Ю. А. Социальная природа религии. М.: Наука, 1965.262 с.

19.Нойманн Э. Происхождение и развитие сознания . Москва : Рефл-бук ; Киев : Ваклер, 1998. 462 с.

20.Норманская Ю. К проблеме анализа семиотики гастрономической культуры // Крымское историческое обозрение, 2015. №2. С. 319-328.

21.Орлов П.А. Вещный мир удмуртов (к семантике материальной культуры). Дисс...канд. ист. наук. Ижевск,1999. 215 с.

22.ПМА1. Полевые материалы автора. Г. Ташкент Махалля Куштут. 2003 г.; махалля Дурмон Ташкентская область 2004 г.

23.ПМА 2. Полевые материалы автора. г. Ташкент Махалля Самарканд дарваза.2002г.

24.ПМА 3. Полевые материалы автора. г. Ташкент. Махалли Самарканд Дарвоза, Чукур куприк, Сагбан. 2000-2009.

25.ПМА 4. Полевые материалы автора. Село Ферганской области Узбекистана. 2012-2014.

26.Рахимов Р.Р. Коран и розовое пламя. - СПб.: Наука. 2007. 388 с.

27.Топоров В.Н. Первобытные представления о мире (общий взгляд) // Мировое дерево. Универсальные знаковые комплексы. Том. 1. М. : Рукописные памятники Древней Руси. 2010.488с.

28.Файзуллаева М. Ўзбек таомлари билан боғлиқ анъаналар. Тошкент: YANGI NASHR, 2010. 160 с.

29.Фрэзер Дж. Золотая ветвь. Исследование магии и религии. М.: Политиздат, 1980. 831 с.

30.Хасанов А.А., Аширов А.А., Бабаджанов Б.М. Ислам // Узбеки. М.: Наука,2011. С.471-500.

31.Чеснов Я.В. Лекции по исторической этнологии. М.: Гардарики, 1998.400 с.

32. Шаниязов К.Ш. Узбеки – карлуки: Историко-этнографический очерк. – Ташкент: Фан, 1964.341 с.

ИБРАХИМОВ Р.

ТОШКЕНТ ВОҲАСИНИНГ ТОШ ДАВРИ АНТРОПОГЕН ЎЗЛАШТИРИШ ОМИЛЛАРИ: ИҚЛИМ, ТАБИЙ ЗАҲИРА ВА ХЎЖАЛИК

Кишилик жамияти тараққиётининг илк босқичидан ибтидоий одамларнинг маълум табиий-географик ҳудудни ўзлаштиришда ўша жойнинг табиий озуқа заҳираси, тош хом ашёси конларининг мавжудлиги ва иқлим шароитнинг қулайлиги муҳим омиллар ҳисобланади. Жамиятда ишлаб чиқарувчи хўжалик шакллари қарор топгандан кейинги даврларда эса маълум ҳудуднинг иқлим шароити тараққиётнинг асосий белгилловчи омили сифатида ўз аҳамиятини сақлаб қолган ҳолда, яйлов, сув манбаи, металл заҳиралари ҳам муҳим ўрин тутган.

Маълумки, Тошкент воҳаси ерлари энг қадимги аждотларимиз томонидан илк палеолит даврида ўзлаштирилган. Оҳангарон водийсининг юқори оқими ҳудудиди, Чотқол тоғининг жануби-шарқий ёнбағирларидаги Кўлбулоқ, Қизилолма, ва Жарсой

Наукове видання

Упорядник

Ярослав Валентинович Пилипчук

Культурні та цивілізаційні зв'язки між Європою та Сходом.
Матеріали міжнародної наукової конференції присвяченої 103-річному ювілею з дня народження Омеляна Пріцака 17-18 березня 2022 / Упорядник д. і. н. Я. В. Пилипчук. Київ: Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова, 2022. (укр., рос., англ., тур., узб. мовами). 244 с.

Відповідальність за достовірність матеріалів, фактів і висновків несуть автори публікацій.

Всі права застережені.

Друкується в авторській редакції.

Підписано до друку 23. 02. 2022. Формат 60x84/16

Папір офсетний Гарнітура Times New Roman

Ум. друк. арк. 40 Обл. - вид. арк. 40

Наклад 100 прим.

Видавництво Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова. 9.

Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 20. 01. 2012 р.

(044) 234-75-87.

Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.