

УДК 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2025-4/253-265

Научная статья

© Г. Ш. Зунунова, З. И. Курбанова

КУЛИНАРНЫЕ «КОДЫ» В СВАДЕБНОЙ ОБРЯДНОСТИ УЗБЕКОВ И КАРАКАЛПАКОВ

Статья посвящена исследованию роли кулинарных «кодов» в свадебной обрядности узбеков и каракалпаков. Авторы отмечают, что свадебные традиции изучаемых народов представляют собой уникальное сочетание древних верований, культурных ценностей и социальных норм, важным элементом которых являются различные блюда и кулинарные практики, несущие в себе глубокий символический смысл. В статье проводится анализ того, как кулинарные «коды» отражают мировоззрение, верования и ритуалы, связанные с одним из важнейших событий в жизни человека — свадьбой. Авторы подробно рассматривают особенности свадебной обрядности у узбеков и каракалпаков, в частности, обряды сватовства, приготовления и преподнесения пищи, а также ритуалы, связанные с хлебом и другими продуктами. Особое внимание уделяется символической функции пищевых практик, которые служат средством невербальной коммуникации, объединяющей родственников жениха и невесты, а также выполняют магические функции, направленные на обеспечение благополучия молодой семьи. Авторы приходят к выводу, что пищевые символы играют ключевую роль в свадебной обрядности изучаемых народов, а также, что свадебная обрядность узбеков и каракалпаков представляет собой сложный ритуальный комплекс, наполненный разнообразными символическими действиями и кулинарными «кодами». Эти обрядовые практики не только выражают пожелания любви, счастья и многодетности молодой семье, но и служат информационными сигналами, маркирующими различные этапы свадебного цикла.

Ключевые слова: кулинарный код, свадебная обрядность, узбеки, каракалпаки

Ссылка при цитировании: Зунунова Г. Ш., Курбанова З. И. Кулинарные «коды» в свадебной обрядности узбеков и каракалпаков // Вестник антропологии. 2025. № 4. С. 253–265.

Зунунова Гульчехра Шавкатовна — д. и. н., ведущий научный сотрудник, Национальный центр археологии Академии Наук Республики Узбекистан (Узбекистан, Ташкент). Эл. почта: zununova@yahoo.com ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-9278-4740>

Курбанова Земфира Ибрагимовна — д. и. н., старший научный сотрудник, Каракалпакский научно-исследовательский институт гуманитарных наук Каракалпакского отделения Академии наук Республики Узбекистан (Узбекистан, Каракалпакстан, Нукус). Эл. почта: sapphire.ethno@gmail.com ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3478-2042>

* Исследование проведено в рамках проекта Тюркской Академии ТА-RP/P-2024-10 «Ритуалы и обряды, связанные с пищевыми традициями народов Центральной Азии (на материале каракалпаков, узбеков, казахов, кыргызов)».

UDC: 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2025-4/253-265

Original article

© Gulchehra Zununova and Zemfira Kurbanova

CULINARY “CODES” IN THE WEDDING CEREMONY OF UZBEKS AND KARAKALPAKS

The article is devoted to the study of the role of culinary “codes” in Uzbek and Karakalpak wedding ceremonies. The authors note that the wedding traditions of these peoples represent a unique combination of ancient beliefs, cultural values, and social norms. An important element of these traditions is the various dishes and culinary practices that carry deep symbolic meaning. The article analyzes how these culinary “codes” reflect worldviews, beliefs, and rituals associated with one of life’s most significant events — a wedding. The authors detail the features of wedding rituals among the Uzbeks and Karakalpaks, focusing on matchmaking rituals, cooking and presenting food, and bread-related rituals. Special attention is paid to the symbolic function of food practices, which serve as a means of nonverbal communication that unites the relatives of the bride and groom and perform magical functions aimed at ensuring the well-being of the newlyweds. The authors conclude that food symbols play a key role in wedding ceremonies among these peoples and that Uzbek and Karakalpak weddings are complex rituals filled with symbolic actions and culinary “codes.” These ritual practices express wishes for love, happiness, and a large family and serve as informational signals that mark the various stages of the wedding cycle.

Keywords: culinary code, wedding ceremony, Uzbeks, Karakalpaks

Authors Info: Zununova, Gulchehra — Doctor of History, Leading Researcher, National Center of Archaeology of the Academy of Sciences of the Republic of Uzbekistan (Tashkent, Uzbekistan). E-mail: zunnunova@yahoo.com ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-9278-4740>

Kurbanova, Zemfira — Doctor of History, Senior Researcher, Karakalpak Scientific Research Institute of Humanities of the Karakalpak Branch of the Academy of Sciences of the Republic of Uzbekistan (Nukus, Karakalpakstan, Uzbekistan). E-mail: sapphire.ethno@gmail.com ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3478-2042>

For citation: Zununova, G., and Z. Kurbanova. 2025. Culinary “Codes” in the Wedding Ceremony of Uzbeks and Karakalpaks. *Herald of Anthropology (Vestnik Antropologii)* 4: 253–265.

Funding: The study was conducted as part of the Turkic Academy’s TA-RP/P-2024-10 project “Rituals and Ceremonies Related to the Food Traditions of the Peoples of Central Asia (Based on the Karakalpaks, Uzbeks, Kazakhs, and Kyrgyz)”.

Свадебные традиции народов Центральной Азии — это уникальное сочетание древних верований, культурных ценностей и социальных норм, которые передаются из поколения в поколение. Одним из ключевых элементов этих традиций является использование различных блюд и кулинарных практик, несущих в себе глубокий символический смысл.

В данной статье мы попытаемся рассмотреть, как кулинарные «коды» отражают мировоззрение, верования и ритуалы, связанные с одним из самых важных событий в жизни человека — свадьбой. Под «кулинарными кодами» понимается символические роли и культурные значения, которые придаются пищевым продуктам и кулинарным практикам в свадебных ритуалах и обрядах узбеков и каракалпаков. Хронологические рамки статьи в основном охватывают современный период, однако также включают неопубликованные материалы, относящиеся к середине и концу XX в.

Степень изученности темы исследования

Объем исследований, посвященных пищевым традициям узбеков и каракалпаков, значителен. Однако в научной литературе отсутствуют работы, специально ориентированные на свадебные обряды и обычаи, связанные с пищей, что делает этот аспект недостаточно изученным. Иные вопросы системы питания узбеков и других народов Центральной Азии рассматриваются в трудах таких авторов, как Н. Ханыков, П. И. Небольсин, И. Гейер, Э. С. Вульфсон, А. Шишов, А. Остроумов. В частности, важный вклад в этнографическую характеристику образа жизни коренного женского населения Ферганской долины внесли супруги Наливкины, которые также описали национальные блюда региона. Н. Ханыков обратил внимание на виды фруктов (виноград, яблоки, дыни и т. д.), выращиваемых на территории Бухарского ханства и приготовляемые из них продукты (патока, сушеный тут, сушеная дыня) (Ханыков 1843: 121–124; 129, 134–137). П. И. Небольсин сосредоточился на порядке чаепития бухарцев, в частности, на *ширчой* (чай с молоком), и некоторых мясных блюдах (Небольсин 1856: 16–17). А. Шишов подробно рассмотрел обычай чаепития сартов, чайные лавки, базары и продаваемые на нем традиционные блюда (Шишов 1904: 43–48).

Сведения о традиционных хлебных изделиях и напитках каракалпаков можно обнаружить в трудах авторов XIX в., посетивших Приаральский регион (Каразин 1875: 202). Одним из первых исследователей, подробно изучивших пищевые ритуалы, связанные с семейными обрядами каракалпакского народа, стал этнограф Уразалы Кусекеев. В своих полевых материалах, посвященных традиционной культуре каракалпаков, он уделил значительное внимание роли ритуальной еды в обрядах жизненного цикла. В частности, он отметил, что во время свадьбы главному свату подавали мясо с боковины и передней части туши, а жениху — мясо с грудинки и задней ноги. Им также была описана традиция *төс қәде*, когда одна из невесток, чтобы разделать мясо, просила у гостей складной нож, который после использования клала себе в карман. Если у присутствующих мужчин не оказывалось подходящего ножа, она использовала свой, но при этом требовала выкуп за мясо, разделанное этим ножом (Кусекеев 1934: 7). В ряде публикаций приводится технология приготовления узбекских блюд (Махмудов 1960: 301). В труде известного каракалпакского фольклориста и краеведа Каллы Айымбетова содержится обширная информация о различных ритуалах и традициях, связанных с пищевыми практиками в традиционной культуре народа (Айымбетов 1988: 228). Одной из первых исследовательниц, представившей развернутый анализ традиционной пищи каракалпаков, стала А. С. Морозова. Она рассматривала гастрономические практики каракалпаков сквозь призму их этнической истории (Морозова 1954). Материалы о пище узбеков с этнографической точки зрения кратко изложены в монографии, посвященной этнографии народов Средней

Азии и Казахстана (*Писарчик* 1962: 301–314). Автор показал, как на питании населения Узбекистана отразились природные особенности страны и хозяйства.

В рамках изучения этнографии каракалпаков, исследователи уделяли значительное внимание традициям гостеприимства и особенностям традиционной пищи народа. В работе Т. Жданко содержатся некоторые сведения об особенностях гостеприимства и традиционной кухни каракалпаков (*Жданко* 1952: 543–544), фундаментальное исследование А. С. Морозовой, дополненное обширным полевым материалом, легло в основу раздела «Пища» — сборника, посвященного культуре каракалпаков (*Бекмуратова* 1980: 112–143). Х. Есбергенов и Т. Атамуратов в своих трудах, посвященных изучению трансформации традиций в городском быту каракалпаков, заинтересовались ритуалами, связанными с пищевыми практиками, в контексте жизненного цикла человека — от рождения до погребения (*Есбергенов, Атамуратов* 1975: 194–196).

С. А. Абашин проанализировал материалы, связанные с историей появления чая на территории Средней Азии, с точки зрения социокультурных причин превращения нового напитка из элитного в народный. В его статье даются ответы на вопросы не только когда появился чай в Средней Азии, но и откуда он привезен. Раскрываются обряды, в которых чай является одним из важных ингредиентов ритуальной трапезы (*Абашин* 2001: 204–230). Повседневной пище узбеков посвящена статья Рассела Занки, он рассуждает о критериях определения «хорошая еда» узбеками, проживающими как в городе, так и в сельской местности Узбекистана, отмечает, что под хорошей едой узбеки в большинстве своем подразумевают жирную пищу. В статье сравнивается степень предпочтения калорийной еды узбеками и населением США и Европы (*Zanka* 2007: 178–197). Традиционной пище узбеков Сурхандарьинского оазиса посвящена монография М. Файзуллаевой (*Файзуллаева* 2021). Работа основана на материалах, собранных автором в этнографических экспедициях, и содержит сведения о поверьях, связанных с едой. Автор также рассматривает символическую функцию пищи и анализирует традиции питания узбеков Сурхандарьи. В монографии также предпринята попытка изучения экологических аспектов, связанных с питанием, и подчеркивается, что географические и климатические условия Сурхандарья оказывали определяющее влияние на формирование повседневного рациона.

В методологическом плане для настоящего исследования важна монография французского антрополога К. Леви-Стросса, исследовавшего соотношение природы и культуры. Он утверждал, что кулинарные обряды носят не врожденный, а приобретенный характер (*Леви-Стросс* 2006: 586–595). Он впервые рассмотрел пищу как код в ряду других символов, отводя ему центральное место в трансляции важнейших оппозиций (*Леви-Стросс* 2006: 140). В этой связи, по мнению исследователя, важной особенностью является бинаризм — тенденция разделять предметы на две категории. Согласно К. Леви-Стрессу, все отношения между знаками сводимы к бинарным структурам, то есть к модели, в основе которой лежит наличие или отсутствие признака (*Леви-Стросс* 2006: 106). Например, белый / черный, горький / сладкий, четный / нечетный, спокойный / шумный, плодородный / бесплодный являющиеся маркерами добра и зла.

Источники

Данное исследование основывается на комплексе полевых материалов, собранных авторами в ходе экспедиционных выездов в 2024 г. на территории Республики Узбекистан. Источниками исследования послужили неопубликованные полевые материалы, собранные в Ташкенте, Ташкентской, Сурхандарьинской, Каршинской областях, а также в Канлыкольском, Кегейлийском и Кунградском районах Каракалпакстана. Кроме того, были использованы материалы, собранные авторами в предыдущие годы.

Основная часть

Объединение в статье двух народов — узбеков и каракалпаков не случайно. Эти народы не только на протяжении длительного времени живут и контактируют друг с другом, но и имеют много общего в традиционной культуре. Эта общность прослеживается как в элементах материальной культуры, так и в обрядовой практике.

Анализ свадебной обрядности народов Центральной Азии показывает, что пищевые символы играют важную роль в ритуальных практиках, связанных с заключением брака. Включение пищи в различные обрядовые действия наделяет ее особыми символическими функциями, выходящими за рамки ее природных свойств. В свадебной обрядности пищевые символы служат средством невербальной коммуникации, объединяющей родственников жениха и невесты. Посредством ритуального потребления или преподнесения пищи происходит символическое закрепление социальных взаимоотношений между молодоженами, а также между невестой и ее новой семьей (свекром, свекровью). Более того, пищевые символы наделяются магическими функциями, направленными на обеспечение благополучия молодой семьи. Так, ритуалы, связанные с пищей, призваны способствовать рождению большого количества детей, в особенности мальчиков, что считается важным культурным идеалом в традиционных обществах Центральной Азии.

Сватовство является одной из ключевых цепочек свадебного цикла как у узбеков, так и у каракалпаков. Однако в традициях этих двух народов наблюдаются некоторые различия в практиках и нормах, регулирующих данный этап заключения брака. В узбекской традиции считается, что родители невесты не должны сразу соглашаться на брак при первом посещении сватов. Такое поведение объясняется социальными нормами, согласно которым быстрое согласие может быть осуждено окружением как неподобающее уют. В узбекской свадебной обрядности сохраняется определенная степень ритуального отказа, даже если жених и его семья устраивают родителей невесты. В каракалпакской традиции не существует подобных социальных ограничений на скорость принятия решения о браке. Если жених и его семья удовлетворяют родителей невесты, и молодые симпатизируют друг другу, то согласие на брак может быть получено уже при первом визите сватов в дом невесты.

Сватами у узбеков *совчи* являлись женщины во главе с матерью жениха. Они несли с собой лепешки, завернутые в скатерть. Замена лепешек и сладостей, принесенных родственниками жениха, матерью невесты на свои является знаком согласия девушки на брак. Этот ритуал называется *ок ураи* (ПМА Зунунова 2024). У каракалпаков аналогичная традиция именуется *дэстурхан*. Для доставки подарочно-ритуального комплекса со стороны жениха перед заключением брака формируется специальная группа родственников, которая несет калым (выкуп за невесту) и *дэстурхан* (*Рис. 1*).



*Рис. 1. Дәстурхан. Кегейлийский район.
Райцентр. апрель 2024 г. Фото Курбановой З.*

2024). Этот ответный *дәстурхан* имеет специальные названия — *екинии дастурхан* или *арқаламай* (ПМА Курбанова 2024). Последний термин распространен преимущественно в Кунградском, Муйнакском и Шуманайском районах Каракалпакстана.

У узбеков одним из символов достижения согласия между сватами на брак молодых является ритуал дележа пополам шоколадной конфеты, которой угождается каждая из сторон (ПМА Зунунова 2024). Сватов угождают сладким чаем *новотли чой*. При этом существует правило, что чай нельзя переливать из чайника в пиалу и обратно *чойни кайтар килиш*. Это действие символизирует пожелание, чтобы дочь не возвращалась домой, а оставалась в браке и жила счастливо. Кроме того, на стол перед сватами не ставится горькое, что интерпретируется как предостережение от «горьких разговоров» (ПМА Зунунова 2024). По мнению информантов, присутствие горького может привести к тому, что сваты не смогут прийти к соглашению. Эти примеры можно рассматривать через призму магии подобия, о которой писал Дж. Фрэзер, подчеркивая значимость ритуалов и символов в процессе сватовства (Фрэзер 1980: 16–38).

Символом согласия на брак в традиционной культуре узбеков служит мука. В начале XX в. у узбеков-карлуков родители невесты использовали муку для помазания губ сватов, что означало согласие на брак, в то время как помазание золой символизировало отказ (Шаниязов 1964: 148). В Хорезме, при посещении родителей невесты, сватам на лбу наносили белые полосы из муки при входе (Снесарев 1969: 85). В Термезе и других регионах Сурхандарьинской области сватовсысыпали мукой или сахаром на правое плечо (ПМА Зунунова 2024). Если рассматривать цвета пищи и продукты сгорания (золу) в контексте бинарных оппозиций, то можно выделить противопоставление белого и черного. Белый цвет традиционно ассоциируется с возрождением, символизирует защиту от болезней, очищение, а также обозначает незапятнанность и неоскверненность (Тёрнер 1983: 15).

В рамках традиционного узбекского обряда *нон синдириши* проводится ритуал разламывания двух лепешек на две части. Интересно отметить, что лепешки и слоеные лепешки *катлама*, приносимые в дом невесты, тщательно оцениваются ее родителями на качество и количество. Это определяет степень уважения, проявляемого к их дочери. В ходе ритуала сваты разламывают лепешки и раздают их гостям, сидящим за столом. Данный обряд символизирует единение семей жениха

Перед отправлением к дому невесты совершается обрядовое действие *ийс шыгарыў*, когда на масле обжариваются небольшие лепешки. Данный обряд носит апотропейический характер и призван обеспечить благополучие предстоящего сватовства.

После приема гостей и одаривания невесты *дәстурхан* возвращается, но уже с другим набором угождений. Обязательным элементом при этом являются *төс баўырсақ* или *қудагай баўырсақ* — крупные прямоугольные, выпекаемые специально для сватов (ПМА Курбанова

и невесты, а также демонстрирует гостеприимство и щедрость принимающей стороны (Рис. 2).

В традиционной культуре каракалпаков существует схожий обряд, называемый *нан сындырыў* (буквально — «отламывание хлеба»). Проводится он во время взаимных визитов сватов. Суть обряда заключается в том, что при посещении сватами дома невесты или жениха перед началом трапезы каждый присутствующий отламывает небольшой кусок от лепешки, передавая ее по кругу (ПМА Курбанова 2024). Цель данной церемонии заключается в укреплении новых родственных связей и в пожелании молодым людям, вступающим в брак, счастливой и полноценной жизни. Хлеб в этом контексте символизирует единство, изобилие и благополучие, что подчеркивает важность совместного преодоления жизненных трудностей и радостей (Рис. 3).

В современной практике традиция *нан сындырыў* у каракалпаков претерпела значительные трансформации. Традиция адаптируется к современным условиям, расширяя круг участников. В настоящее время ритуал включает использование двух лепешек, которые укладываются одна на другую, символизируя стороны жениха и невесты. Все присутствующие одновременно отламывают от этих лепешек по кусочку, что призвано обозначить равенство и единение молодой пары, с надеждой на их совместное счастье. Если раньше в обряде *нан сындырыў* принимали участие только сваты, то в настоящее время к этому ритуалу привлекаются сваты и другие родственники (ПМА Курбанова 2024).

Ритуалы, связанные с хлебом, символически выражают идеи благополучия, единения и равноправия молодой семьи.

После обряда *нан синдириши* / *нан сындырыў* осуществляется обмен съестными блюдами и продуктами, многие из которых выступают в качестве кулинарных символов. В данной практике наблюдается взаимообмен *тогора* (чаша для замешивания теста) у узбеков и *дэстурхан* у каракалпаков. Этот ритуал соответствует пословицам: у узбеков — *бор тогора кел, тогора* (пойди чаша и вернись чаша), а у каракалпаков с тем же значением — *бар табагым, кел табагым*.



Рис. 2. Обряд нон синдириш у узбеков.

Ташкент: «Extremum -Press». 2013.

Фото Зунуновой Г.



Рис. 3. Обряд нан сындырыу у каракалпаков.

Караузякский район, ССГ Бердах. Май 2024 г.

Фото Курбановой З.

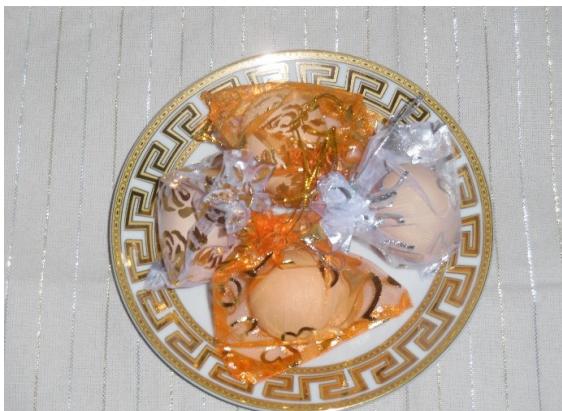


Рис. 4. Яйца, упакованные в цветные мешочки.
Сурхандарьинская область. Бойсунский район.

Июнь 2024 г. Фото Зунуновой Г.

невестой и женихом, жениху в одной из них отправляют яйца, раскрашенные и упакованные в цветные мешочки. Их количество составляет 30–40 штук. Но одно из них должно быть сырым. Если кому-нибудь из друзей жениха, которые угощаются отправленными угостями, попадет это яйцо, то он приглашает друзей на плов (ПМА Зунунова 2024) (*Рис. 4*).

Нужно отметить, что обрядовая роль раскрашенного яйца имеет доисламское происхождение. Например, красные яйца были найдены еще в аварских могильниках, были известны и в античную эпоху, а также у германцев IV в. н. э. (Календарные обычаи 1983: 226). Фрагменты яиц и яичной скорлупы, окрашенные в охряной цвет, были обнаружены при раскопках древнего хорезмийского храма огня Ташкырмантепе, датирующегося последней четвертью IV в. до н. э.— нач. I в. н. э.¹ Вообще яйцо — это универсальный символ плодородия во всех культурах. Так, в странах Востока на Навруз до сих пор принято красить яйца в зеленый цвет (зеленое яйцо — символ возрождения природы). Особенно эта традиция прижилась в регионах, где традиционно сильна персидская культура — в Азербайджане, Иране и Таджикистане (Почему на Навруз 2022).

В день свадьбы, когда жених приезжает за невестой, проводятся и ритуалы, символизирующие переход молодых парней и девушек в другую социальную группу-женатых и замужних. Так, жених пробует плов из большого *ляган* (блюдо) и оставляет его для невесты с подругами, которые доедают плов. Вторым *ляган* с пловом жених угощает холостых друзей (Зунунова 2013: 260). Считается, что после контакта с женихом плов обретает особую энергетику и магическую силу, воспринимаемую как дар свыше. Эта энергия способна передаваться другим людям, символизируя открытие пути для несемейных подруг и друзей будущей семейной пары к переходу в новую социальную группу. В тот же день жениха и его друзей угощают пельменями, которые, согласно мнению респондентов, выступают символом единения молодых (Зунунова 2013: 260).

У узбеков Кашкадарьинской области села Хардурум, которые в прошлом были кочевниками, а также узбеков — курама села Хонобод Аккурганского района Ташкентской области, в селах Сурхандарьинской области жениху и его друзьям в день свадьбы подают мясо — целую ногу барана *илик*. Жених угощает своих друзей мясом илик,

Нужно отметить, что исследователи, занимающиеся проблемой дарообмена определяют его как форму внеэкономического обмена в традиционных обществах, которая осуществляется в целях создания новых или поддержания уже существовавших социальных связей между индивидами или социальными группами. Отсюда следует, что основными чертами дарообмена является его социальная детерминированность и обеспеченность традицией (Шишкина 2015: 106–109).

В Сурхандарьинской области, например, при обмене *тогора* между

¹ Устное сообщение археолога Ш. Амирова, участника работ на Ташкырмантепе.

передавая его по кругу с правой стороны, откуда каждый участник откусывает кусочек. Кроме того, жених демонстрирует силу ломая кулаком кость на дастархане и съедая костный жир — илик (ПМА Зунунова 2024) (Рис. 5).

Угощение жениха у каракалпаков осуществляется в обряде *төс қәде*, во время которого одна из женщин подавала жениху на блюде баранью грудинку *төс*. Этот ритуал сопровождается испытанием, организуемым старшей снохой *женәгे* для жениха и его друзей. Как пояснил респондент, данное испытание является довольно серьезным и требует подготовки, которой обладают не все участники. Те, кто не в состоянии достойно пройти испытание, обязаны уплатить двойной или тройной выкуп за *төс*. В свою очередь, участники, успешно справившиеся с испытанием, получают блюдо с грудинкой (Рис. 6).

Суть испытания в рамках обряда *төс қәде* заключалась в следующем: *женәгे* размешала блюдо с грудинкой на определенном расстоянии от жениха. Задача жениха заключалась в том, чтобы, сохраняя сидячее положение с согнутыми и сомкнутыми коленями, добраться до блюда, передвигая ноги параллельно. В случае, если фиксировалось малейшее нарушение траектории движения, а именно продвижение одной ноги вперед другой, даже на незначительное расстояние, жениха незамедлительно наказывали, ударяя палкой по коленям. Как пояснил респондент, данное испытание призвано проверить, насколько часто жених и его спутники участвуют в подобных мероприятиях, обладают ли они соответствующим опытом и способны ли достойно пройти это непростое испытание (ПМА Курбанова 2024). Обряд *төс қәде* у каракалпаков представлял собой сложный ритуальный комплекс, включавший в себя как символическое угощение, так и проверку личных качеств жениха.

Эти ритуалы можно интерпретировать и в контексте контактной магии. С. А. Токарев, классифицируя виды магии отмечал, что контактная магия (практиковавшаяся еще со времен доисторического общества — Г. З., З. К.) представляет собой силу, которая передается или придается человеку путем непосредственного взаимодействия с носителем этой силы (Токарев 1990: 426–432). В вышеуказанном примере носителем «магической силы» является жених.

Кулинарные обряды также наблюдаются в процессе проводов не-



Рис. 5. Ритуал кормления жениха женатым другом. Ташкент. Июнь 2024 г.

Фото Зунуновой Г.



Рис. 6. Обряд *төс қәде* у каракалпаков. Карагузский район. Райцентр. Май 2024 г.
Фото Курбановой З.

весты. Например, в Джаркурганском районе Сурхандарьинской области, отец при проводах дочери в новый дом гладит ее голову ватой, смоченной в муке. В Кизирикском районе той же области отец, прощаясь с дочерью, посыпает горсточку муки или сахара на плечи жениха и дочери. Эти обряды символизируют благословение и пожелание счастья в новой жизни, а также подчеркивают важность традиций в семейных отношениях (ПМА Зунунова 2024).

Трактовка вышеуказанных кулинарных кодов (мука, сахар) в ключе бинарных оппозиций показывают, что здесь отражены такие противоположности, как белый/черный, сладкий/горький, плодородный/бесплодный.

В традиционной культуре каракалпаков важным элементом приема сватов было угощение их вареной печенью. Данный ритуал носит название *баўыр қәде*. Согласно свидетельствам респондентов, *баўыр қәде* является одним из древних обрядов. Варенную печень нарезали на кусочки, укладывали на блюдо вместе с курдючным салом и преподносили присутствующим сватам. После вкушения печени сваты совершили ответный дар — *қәде*. Каждый из них клал на блюдо сумму денег, которую считал нужной (ПМА Курбанова 2024). Смысл данного ритуала заключался в символическом единении двух родственных групп. Печень в традиционной культуре каракалпаков ассоциировалась с понятиями «единства» и «родства» *баўырдай болсын*. Поэтому преподнесение печени сватам было призвано способствовать установлению между ними крепких родственных связей, чтобы они стали как одно целое как печень.

Заключительным этапом свадебной обрядности у узбеков и каракалпаков является обряд приобщения невесты к ведению домашнего хозяйства. Так, в кишлаке Истиклол Кизирикского района Сурхандарьинской области невеста трижды капает масло в очаг в качестве подношения духам предков. Затем родственницы жениха смазывают руки невесты маслом и насыпают на специальную *супру*¹ горку муки. В эту муку кладутся деньги в национальной валюте, доллары или золотые украшения в зависимости от социального статуса семьи жениха. Невестка находит эти подношения и забирает их себе, после чего просеивает муку.

Завершающим элементом данного обряда является ритуал знакомства свекрови с невесткой. Они подносят ко рту одну шоколадную конфету и откусывают от нее по половине, символизируя принятие невестки в семью мужа и начало их совместной жизни (ПМА Зунунова 2024).

В традиционной культуре каракалпаков приобщение невесты к ведению домашнего хозяйства происходит в рамках обряда чаепития *келинниң қолынан шай ишиү*. Данный ритуал представляет собой своеобразное испытание для молодой женщины, в ходе которого присутствующие старшие женщины общины тщательно наблюдают и оценивают ее поведение и навыки.

Во время церемонии *келинниң қолынан шай ишиү* невестка должна проявить свои умения в приеме и обслуживании гостей. Присутствующие обращают внимание на то, как молодая женщина встречает приглашенных, как умывает им руки, держит чайник, наливает чай в пиалы, а также на ее общую манеру поведения и движений. Все эти нюансы тщательно фиксируются и оцениваются старшими женщинами, которые затем делают выводы о качестве воспитания и подготовки невестки к ведению домашнего хозяйства (ПМА Курбанова 2024).

По завершении обряда женщины старшего поколения благословляют невестку, вы-

¹ Устное сообщение археолога Ш. Амирова, участника работ на Ташкырмантепе.

ражая свое одобрение ее действиям традиционными пожеланиями *пәтия беріү* (благословение). Обряд *келинниң қолынан шай ишиү* играл важную роль в процессе включения молодой женщины в систему ведения домашнего хозяйства и ее принятия в новую семью.

Выводы

Таким образом, свадебная обрядность в традиционной культуре узбеков и каракалпаков представляет собой сложные ритуальные комплексы, наполненные разнообразными символическими действиями и кулинарными «кодами». Эти обрядовые практики не только выражают пожелания любви, счастья и многодетности молодой семьи, но и служат информационными сигналами, маркирующими различные этапы свадебного цикла. Особое внимание носителей культуры к свадебной обрядности обусловлено тем, что свадьба является одним из важнейших обрядов перехода, о которых писал известный антрополог Арнольд Ван Геннеп (Геннеп 1999: 202). Свадьба рассматривается как некий «порог», преодолев который человек оказывается в новом, незнакомом измерении семейной жизни. Именно поэтому свадебная обрядность у узбеков и каракалпаков так скрупулезно обставлялась многочисленными ритуалами и наполнена глубокими символическими смыслами.

Ритуалы, связанные с кулинарными практиками и угощениями, играют ключевую роль в свадебной обрядности узбеков и каракалпаков, представляют собой сложную систему символовических действий, направленных на обеспечение успешного перехода молодых людей в новый социальный статус и их интеграцию в структуру семейных отношений.

Источники и материалы

ПМА Зунунова 2024 — Полевые материалы Зунуновой Г. 2024 г. Ташкенская область. Аккурганский район. Махалля Хонобод. Шайхонова Мухаббат, 1957 г. р.; Ташкенская область. Аккурганский район. Махалля Хонобод. Дадабаева Роза, 1959 г. р.; Ташкент. Махалля Бахор. Пайзиева Мукаддас. 1975 г. р.; Ташкентская область. Паркентский район, Кишлак Бойкозон. Хотира. Дастрохончи. 1962 г. р.; Терmez. Махалля Джайхун. Ишкубова Дильбар, 1960 г. р.; Ташкентская область. Паркентский район. Кишлак Бойкозон Умри Оидова. 1943 г. р.; Сурхандарьинская область. Кизирикский район. Село Истиклол. Давлат Хошлиева, 1955 г. р.; Ташкент. Махалля Кушбеги. Муборак Агаева 1952 г. р.; Кашкадарынская область. Село Яккабог. Саодат Давлатова, 1967 г. р.; Сурхандарьинская область Бойсунский район. Кишлак Юкори Мачай. Тошбоева Бардибор, 1962 г. р.; Сурхандарьинская область. Районный центр Джаркуган. Махалля Гулистан. Бедалиева Зарифа, 1958 г. р.; 2023 г. Кашкадарынская область. Село Хардурум. Бобоёров Гайбулла, 1973 г. р.

ПМА Курбанова 2024 — Полевые материалы Курбановой З. 2024 г.

- № 12. Карагузякский район, ул. Абай, 15. Сапарова Айдангул. 1950 г. р., каракалпачка.
- № 13. Карагузякский район. ССГ Бердах. Кулмуратова Базаргул, 1942 г. р., каракалпачка.
- № 14. Шуманайский район. ССГ Мамый. Уразымбетов Низаматдин, 1944 г. р. каракалпак.
- № 21. Карагузякский район, ул. Айтимова, 35. Айымбетова Гулкаташа, 1956 г. р., каракалпачка; № 3. Кунградский район. ССГ Канглы. Сейдулаева Злиха, 1963 г. р. узбечка.

Күсекеев 1934 — Күсекеев У. Этнография ККАССР. Турткуль, 1934 // Рукописный фонд фундаментальной библиотеки ККО АН РУз. Инв. № 932. 93 с.

Почему на Навруз 2022 — Почему на Навруз красят яйца, или общие традиции разных культур // SputnikТаджикистан. [Электронный ресурс]. 2022. <https://tj.sputniknews.ru/20190321/pasha-navruz-tradicii-vesna-1028525367.html> (дата обращения: 11.01.2025).

Научная литература

- Абашин С. Н.* Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII–XIX веках // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 204–230.
- Бекмуратова А.* Пища // Этнография каракалпаков XIX — начало XX в. (материалы и исследования) / отв. ред. Т. А. Жданко, С. К. Камалов. Ташкент: ФАН, 1980. С. 112–143.
- Геннеп А. ван.* Обряды перехода. М.: Восточная литература, 1999 (1975). 198 с.
- Есбергенов Х., Атамуратов Т.* Традиции и их преобразование в городском быту каракалпаков / ред. С. К. Камалов. Нукус: Каракалпакстан, 1975. 211 с.
- Жданко Т. А.* Каракалпаки Хорезмского оазиса // Труды хорезмской археолого-этнографической экспедиции / под общ. ред. С. П. Толстова. М.: Издательство АН СССР, 1952. С. 461–647.
- Зунунова Г. Ш.* Материальная культура узбеков Ташкента: трансформация традиций / отв. ред. З. Х. Арифханов, Д. А. Алимова. Ташкент: Extremum-Press, 2013. 318 с.
- Календарные обычай и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев / Отв. ред. С. А. Токарев. Т. 4. М.: Наука, 1983. 226 с.
- Каразин Н. Н.* В низовьях Аму // Вестник Европы. 1875. № 3. С. 186–229.
- Леви-Строс К.* Мифологии. Сырое и приготовленное. Том 1. М.; СПб.: Университетская книга, 1999. 406 с.
- Махмудов К.* Узбекские блюда. Ташкент: Узбекистан, 1960. 301 с.
- Морозова А. С.* Культура домашнего быта каракалпаков начала XX века (к вопросу этногенеза). Диссертация на соиск... канд. ист. наук. Ташкент, 1954 // Рукописный фонд фундаментальной библиотеки АН РУз. Инв. № РД-247. 255 с.
- Небольсин П. И.* Очерки торговли России со странами Средней Азии, Хивой, Бухарой и Ко-канном (со стороны Оренбургской линии). СПб., 1856. 370 с.
- Писарчик А. К.* Пища. Узбеки // Народы Средней Азии и Казахстана (этнографические очерки). Т. I. М.: Издательство Академии наук СССР, 1962. С. 304–314.
- Снесарев Г. П.* Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма / отв. ред. Т. А. Жданко. М.: Наука, 1969. 336 с.
- Тёрнер В.* Символ и ритуал. М.: Наука, 1983. 277 с.
- Токарев С. А.* Ранние формы религии / под ред. В. П. Алексеева. М.: Политиздат, 1990. С. 426–432.
- Фрэзер Дж.* Золотая ветвь. Исследование магии и религии. М.: Политиздат, 1980. 831 с.
- Ханыков Н.* Описание Бухарского ханства. СПб.: Типография Императорской Академии наук, 1843. 279 с.
- Шаниязов К. Ш.* Узбеки — карлуки: Историко-этнографический очерк / отв. ред. Л. П. Потапов. Ташкент: Фан, 1964. 195 с.
- Шишикина Т. М.* Дар и полезность: экономическая антропология реципрокного обмена // Проблемы современной экономики. 2015. № 3 (55). С. 106–109.
- Шиилов А.* Сарты // Сборник материалов для статистики Сырдарьинской области. Т. XI. Ташкент, 1904. С. 43–48.
- Айымбетов К.* Ҳалқ даналығы. Өткен күнлөрден елеслер. Нөкис: Қарақалпақстан, 1988. 260 с.
- Файзулаева М.* Ўзбек миллый таомлари ва тановул маданияти (Сурхон воҳаси мисолида). Тошкент: Tafakkur avlod, 2021. 360 б.

References

- Abashin, S. N. 2001. Chay v Sredney Azii: istoriia napitka v 18–19 vekakh [Tea in Central Asia: The History of the Drink in the 18th–19th Centuries]. In *Traditsionnaia pisha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniia* [Traditional Food as Expression of Ethnic Identity], ed. by S. A. Arutiunov, T. A. Voronina. Moscow: Nauka. 204–230.
- Ayymbetov, Q. 1988. *Halq danalig'i. Өткен күнлөрден yelesler* [Folk Wisdom. Memories of the Past]. Nukus: Qaraqalpaqstan.
- Bekmuratova, A. 1980. Pishcha [Food]. In *Etnografija karakalpakov 19 — nachalo 20 v. (materiali i issledovaniia)* [Ethnography of the Karakalpaks of the 19th — Early 20th Centuries (Materials and

- Research)], ed. by T. A. Zhdanko, S. K. Kamalov. Tashkent: FAN. 112–143.
- Esbergenov, Kh., and T. Atamuratov. 1975. *Traditsii i ikh preobrazovanie v gorodskom bytu karakalpakov* [Traditions and Their Transformation in Urban Life of the Karakalpaks]. Nukus: Karakalpakstan. 211 p.
- Fayzullayeva, M. 2021. *O'zbek milliy taomlari va tanovul madaniyati (Surxon vohasi misolida)* [National Cuisine and Food Culture of Uzbekistan (Based on the Example of the Surkhan Oasis)]. Tashkent: Tafakkur avlod. 360 p.
- Frazer, J. G. 1980. *Zolotaya vety': issledovanie magii i religii* [The Golden Bough: A Study in Magic and Religion]. Moscow: Politizdat. 831 p.
- Gennep, Arnold van. 1999. *Obriady perekhoda* [The Rites of Passage]. Moscow: Vostochnaia literatura. 198 p.
- Tokarev, S. A. (ed.). 1983. *Kalendarnyye obychai i obryady v stranakh zarubezhnoi Evropy. Istoricheskie korni i razvitiye obychaev* [Calendar Customs and Rites in Europe Outside the USSR]. Vol. 4. Moscow: Nauka. 222 p.
- Karazin, N. N. 1875. V nizov'akh Amu [In the Lower Reaches of the Amu River]. *Vestnik Evropy* 3: 186–229.
- Khanykov, N. 1843. *Opisanye Bukharskogo khanstva* [Description of the Bukhara Khanate]. Saint Petersburg: Tipografija Imperatorskoi Akademii nauk. 279 p.
- Lévi-Strauss, Claude. 1999. *Mifologiki. Syroe i prigotovlennoe* [Mythologiques: The Raw and the Cooked]. Vol. 1. Moscow, Saint Petersburg: Universitetskaia kniga. 406 p.
- Makhmudov, K. 1960. *Uzbekskie blyuda* [Uzbek Dishes]. Tashkent: Uzbekistan. 301 p.
- Morozova, A. S. 1954. *Kul'tura domashnego byta karakalpakov nachala 20 veka (k voprosu etnogeneza)* [Household Culture of the Early 20th-Century Karakalpaks (on the Issue of Ethnogenesis)]. Ph.D. diss, Tashkent. 255 p.
- Nebolsin, P. I. 1856. *Ocherki torgovli Rossii so stranami Srednei Azii, Khivoi, Bukharoi i Kokandom (so storony Orenburgskoi linii)* [Essays on Russia's Trade Relations with the Countries of Central Asia, Khiva, Bukhara, and Kokand (via the Orenburg Line)]. Saint Petersburg. 370 p.
- Pisarchik, A. K. 1962. *Pishcha. Uzbeki* [Food. Uzbeks]. In *Narody Sredney Azii i Kazakhstana (etnograficheskie ocherki)* [Peoples of Central Asia and Kazakhstan (Ethnographic Essays)], ed. by S. P. Tolstov et al. Vol. 1. Moscow: Akademiia nauk SSSR. 304–314.
- Shaniyazov, K. Sh. 1964. *Uzbeki — karluki: istoriko-etnograficheskii ocherk* [Karluk Uzbeks: A Historical and Ethnographic Essay], ed. by L. P. Potapov. Tashkent: Fan. 195 p.
- Shishkina, T. M. 2015. Dar i poleznost': ekonomicheskaia antropologija retsiproknogo obmena [Gift and Usefulness: Economic Anthropology of Reciprocal Exchange]. *Problemy sovremennoi ekonomiki* 3 (55): 106–109.
- Shishov, A. 1904. *Sarty* [Sarts]. In *Sbornik materialov dlja statistiki Syrdar'inskoi oblasti* [Collection of Materials for Statistics of the Syrdarya Region]. Vol. 11. Tashkent: Tipo-litografija V. M. Il'ina. 43–48.
- Snesarev, G. P. 1969. *Relikty domusul'manskikh verovanii i obriadov u uzbekov Khorezma* [Relics of Pre-Islamic Beliefs and Rites Among the Uzbeks of Khorezm]. Moscow: Nauka. 336 p.
- Tokarev, S. A. 1990. *Sushchnost' i proiskhozhdenie magii. Tipy magii* [The Essence and Origin of Magic. Types of Magic]. Moscow: Politizdat. 622 p.
- Turner, V. 1983. *Simvol i ritual* [Symbols and Ritual]. Moscow: Nauka. 277 p.
- Zanka, Russell. 2007. Fat and All That: Good Eating the Uzbek Way. In *Everyday Life in Central Asia: Past and Present*, ed. by J. Sahadeo and R. Zanka. Bloomington: Indiana University Press. 178–197.
- Zhdanko, T. A. 1952. *Karakalpaki Khorezmskogo oazisa* [Karakalpaks of the Khorezm Oasis]. In *Trudy khorezmskoi arkheologo-etnograficheskoi ekspeditsii* [Works of the Khorezm Archaeological-Ethnographic Expedition]. Vol. 1. Moscow: Akademija nauk SSSR. 461–647.
- Zununova, G. Sh. 2013. *Material'naia kul'tura uzbekov Tashkenta: transformatsiya traditsii* [Material Culture of the Uzbeks of Tashkent: Transformation of Traditions], ed. by Z. Kh. Arifhanov, D. A. Alimova. Tashkent: Ekstremum-Press.