

А К А Д Е М И Я Н А У К С С С Р  
ВОСТОЧНАЯ КОМИССИЯ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ОБЩЕСТВА СССР

# СТРАНЫ И НАРОДЫ ВОСТОКА

Под общей редакцией  
члена-корреспондента АН СССР  
Д. А. ОЛЬДЕРОГГЕ

вып. XVI

ПА М И Р



ИЗДАТЕЛЬСТВО «НАУКА»  
*Главная редакция восточной литературы*  
Москва 1975

---

*И. М. Стеблин-Каменский*

## ПОВСЕДНЕВНАЯ И РИТУАЛЬНАЯ ПИЩА ВАХАНЦЕВ

Ваханцы — народность, населяющая Сархад — долину р. Вахан-дары и Вахан — верховья р. Пяндж до того места, где Пяндж круто поворачивает на север в районе Ишкашима. Правобережная часть Вахана входит в состав Ишкашимского района Горно-Бадахшанской автономной области Таджикской ССР. Некоторое число ваханских поселений находится также в долинах Ярхун, верхняя Хунза, Ишкоман и Читрале (Западный Пакистан) и в Синьцзяне (верховья реки Яркенд, Сарыкол). Читральские и синьцзянские ваханцы выселились из собственно Вахана в исторически недавнее время [19, 435].

В пределах СССР насчитывается 27 селений<sup>1</sup>, в которых проживает около 5 тыс. ваханцев. Общая численность ваханцев не превышает, вероятно, 20 тыс. человек.

Вахан, в прошлом тесно связанный караванными путями с Индией и Афганистаном [1, 61], никогда не был отрезан от остального мира и не может в такой мере считаться «этнографическим заповедником», как, например, описанная М. С. Андреевым и А. К. Писарчик долина Хуф [3; 4]. Поэтому многие черты быта ваханцев, орудия труда и предметы домашнего обихода характерны и для остальных народностей, населяющих Бадахшан.

Публикуемые в этой статье материалы были собраны во время посещения Вахана в 1966—68 гг.<sup>2</sup>

Усусеи социалистического строительства на Памире приводят к коренным изменениям как в сознании объединенного в колхозы крестьянства, так и в технике сельского хозяйства. Древние земледельческие обряды, приметы и поверья постепенно забываются и отходят в область преданий. Естественно, материал, собранный автором, отражает не только пережитки старых обрядов и воспоминания об исчезающих обычаях, но и некоторые черты современного ваханского быта, характерные в большей или меньшей степени для всех ваханцев.

Основное занятие населения Вахана — земледелие и скотоводство. Способы подготовки земли, пахоты и сева, устройство системы

---

<sup>1</sup> Полный список всех селений Вахана (правобережного и левобережного) в неточной транскрипции дает Кушкеки [12, 155 и сл.].

<sup>2</sup> Значительная часть материалов была сообщена автору следующими лицами (в скобках указаны год и место рождения): Акбаршо Султоновым (1917, Змудг), Алифшо Султоновым (1915, Змудг), Гульбегим Давлятбековой (1925, Лянгар), Шобеком Каримовым (1932, Змудг), Маликмамадом Комроновым (1900, Ямг) — ко всем им автор испытывает чувство глубокой благодарности.

орошения и полива, уборки урожая и обмолота только в некоторых частностях отличаются от приемов земледелия у других народов этого региона, известных по имеющимся описаниям [4, 21 и сл.; 8, 171 и сл.; 11; 18, 108 и сл. и другие работы]. Ваханская разновидность плуга, система устройства водяной мельницы и другие сельскохозяйственные орудия принадлежат к общему среднеазиатскому типу.

Ваханцы возделывают следующие зерновые культуры (общее название *ǰaw t. ǰallá*)<sup>3</sup>: пшеницу — *ǰǰim, t. gandúm*; просо — *yirzn, t. arzán*; ячмень — *yirk, t. ǰaw*. Основные бобовые культуры (общее название — *средн. mixtá, нижн. yorí*): бобы — *bəqlá, t. boqló (Vicia faba)*<sup>4</sup>; чина — *kroš, t. patək (Lathyrus sativus)*; горох — *šaš, t. məžək (Pisum sativum)*; французская чечевица — *ǰomýw, t. ǰomúk (Ervum ervilia)*.

Из зерновых и бобовых культур мелют муку (*yumǰ, t. ord*), из которой пекут хлеб и готовят некоторые другие блюда. Из пшеничной муки (*ǰǰim yumǰ, t. órđi gandúm*), смешанной с маслом, готовят *ритуальное благовоние (vul, t. buy)*, которое бросают прямо в очаг или же возжигают в передней части очага на священном месте (*čmənǰg, t. langár*)<sup>5</sup> по пятницам, в начале каждого месяца, в Новый год, во время помолвки и во многих других случаях. Смесь из пшеничной муки и масла в специальной баночке хранится в каждом доме позади очага. Иногда в эту смесь добавляют зерна растения *spándg, t. sipánd (Peganum harmala)*, называемые *sipanddoná*. Этот обычай носит название *vul kəǰák, t. buy doxtán*.

Мука бобовых культур (преимущественно бобовая) также может использоваться в ритуальных целях. В канун праздника весеннего равноденствия (*шогун — šoǰún, pawrúz*) ее посыпают стены, деревянные колонны и потолок дома. Такой же мукой посыпают жениха, невесту и гостей во время свадьбы, новорожденных, священное место впереди очага, животных (при начале пахоты), и называется она в этом случае по-вахански *ptyk*, а сам обряд посыпания носит название *ptyk dingák, t. ord zadán*.

Бобовая мука хорошо прилипает к тому месту, на которое ее посыпают, в то время как мука зерновых культур легко осыпается. В каждом доме имеется целый мешок муки, предназначенной только для ритуальных целей, и использовать ее в пищу можно лишь в крайнем случае. В таких случаях говорят: «сə ptyk yúmǰəp oš goš» — 'Приготовь похлебку из муки-птык'. Во время шогуна расходуется около

<sup>3</sup> В транскрипции ваханского языка автор следует В. С. Соколовой [17, 209—229]. По сведениям, полученным из расспросов, и наблюдениям за лексикой и грамматикой записанных текстов в правобережном Вахане можно выделить три группы селений, между языком населения которых есть незначительные отличия (в основном в лексике). Слова, более употребительные в верхнем Вахане (вверх по течению Пянджа от селения Ширгин), обозначены пометкой — *верхн.* Слова, более употребительные в нижнем Вахане (вниз по течению Пянджа от селения Шитхарв) и в среднем Вахане (по течению Пянджа между селениями Змудг и Дридж), обозначены соответственно пометками — *нижн.* и *средн.*

Население Вахана двуязычно и использует также таджикский язык в форме *вахано-таджикского* диалекта, который впервые был выделен А. З. Розенфельд, предложившей для него два названия: «вахано-таджикский» и «таджикско-заханский» [15, 110]. *Вахано-таджикский* представляется более приемлемым как термин. Отдельные слова этого диалекта обозначаются пометкой — *т.* — и даются в общепринятой в иранистических работах транскрипции.

<sup>4</sup> За помощь при определении растений автор благодарен сотруднику Ботанического института им. акад. В. Л. Комарова кандидату биологических наук С. С. Иконникову.

<sup>5</sup> См. в данном сборнике статью А. З. Розенфельд.

30—40 кг этой муки. Людям посыпают ею обычно правое плечо, а животным голову.

Рис (bəgəŋj) в Вахане только привозной.

Садоводство и овощеводство слабо развиты в суровом высокогорном Вахане, расположенном на высоте более 2500 м над уровнем моря. Важным продуктом питания являются абрикосы. Из плодов и косточек абрикосового дерева — čwan (Armenaca vulgaris) — готовят различные блюда. Висящие на дереве плоды абрикоса носят название рəpčək, т. ɣurək, а осыпавшиеся на землю — bodrizgək.

Плоды тутовника (tət — Morus alba) ваханцы употребляют в пищу в гораздо меньшей степени, чем остальные народности Бадахшана, которых Д. Д. Букинич справедливо называет «тутоедями» [8, 191], так как тутовник в Вахане почти не встречается.

Яблонь и грушевых деревьев в Вахане также очень мало. Больше всего ценятся яблоки из селения Ямг и груши из Ямчуна. Происхождение грушевой рощицы у селения Ямчун связывается местным населением с известной легендой о битве обожествляемого исмаилитами-ваханцами зятя пророка Мухаммеда — Али с царем сияхпушей-кафиров Какхаха [5, 4; 7, 16]. Эта рощица считается священной, а сами груши (amrud) будто бы обладают целительными свойствами.

В селении Ямг имеется несколько деревьев лова (джида, дикая маслина) — səŋjət (Elaeagnus angustifolia), плоды которых можно есть.

Из овощей в Вахане сажают картофель (kartuška), который, несмотря на то что его начали возделывать всего четверть века тому назад, получил широкое распространение и охотно употребляется в пищу местным населением. Чаще всего картофель кладут в суп, жарят или же пекут в золе<sup>6</sup>. Сажают также огурцы (bodring), лук (piy-öz), морковь (zardək), тыкву (kədyw), репу (šolm), свеклу (lablabú), капусту (ka.ám), чеснок (sir), но пока все же еще недостаточно, так что свои овощи Вахану пока не ватает даже до зимы.

В большом количестве в Вахане возделывается табак — təmoku (Nicotiana rustica), идущий в основном на приготовление *наса* (noswóg — род жевательного табака, закладываемого под язык). Нас получают путем растирания круглыми камнями (dəšpnyg) сухих листьев табака и золы хвойника — (y)imyk т. modráγ (Ephedra).

Значительную роль в жизни ваханцев играют различные дикие растения и травы. Раньше, как и повсюду в Бадахшане [13, 419], они составляли основное пропитание беднейшей части населения весной, когда запасы муки подходили к концу. Ваханцы прекрасно знают свойства многих трав и растений и степень пригодности их в пищу. Некоторые растения используются как приправа к различным блюдам или в качестве лекарства.

В пищу употребляются плоды двух сортов дикой смородины (смородины Янчевского — верхн. čərsəs, средн. yortí — Ribes janczewskii и смородины волосистой — člažm, т. táwdak, šidirm /горонское/ — Ribes villosum).

В хозяйстве ваханцев содержатся коровы, овцы (бескурдючные), козы, ослы и яки. Раньше были также верблюды и лошади. Как и в других горных районах Средней Азии, годовой цикл ухода за скотом делится на два основных периода: зимнее нахождение скота в селении и летнее на летовке (aylóg). Многие обряды и обычаи, связанные с этим циклом, способы обработки молока, организация мо-

<sup>6</sup> Способ приготовления пищи в золе называется рəxərlíč.

лочных артелей, описанные Е. М. Пещеревой [14] и другими исследователями [4, 114 и сл.; 9; 18, 151 и сл.], характерны и для Вахана.

В чистом виде молоко почти не употребляется, так как оно считается слишком большим лакомством. В среднем корова дает около двух литров молока в день. Когда накопится много молока (коровьего, овечьего и козьего), его фильтруют, сливают в котел и кипятят. Кипяченое молоко помещают в какой-нибудь сосуд и добавляют в него закваску. Закваской может служить пахтање, процеженный настой толченого молочана — (əʃk т. šiká (Lactuca tatarica) или конско-го щавеля — šəlχá (Rumex patricus). Молоко, скисшее само по себе (простокваша — хотəкі), как и повсеместно в Средней Азии, считается поганым и в пищу не употребляется.

Створожившееся в результате добавления закваски молоко — *джургот* (paу, т. jurǵót) сливается в большой глиняный сосуд — маслобоюку (pə nəs, т. хəmbə́к) и сивается при помощи мутовки (pə dāg, т. paǰák), имеющей четыре деревянные лопасти — paг. Сбивание продолжается около двух часов. Если на поверхности джургота образуется пена, то в него добавляют теплой воды. Если же пены не образуется, то это значит, что джургот слишком согрелся, и тогда в него добавляют холодной воды. В конце концов масло (ruǵn, т. raw-ǵan) всплывает наверх, а пахтање (d̄ ŷ т. duǵ) остается внизу. Масло выбирают уполовником (kəfčlíz, т. kawlíz) и перетапливают в котле. Неперетопленное масло (məská) в пищу употребляется редко. Перетопленное масло (zait ruǵn, т. rouǵáni zaid) может сохраняться долгое время.

Из пахтања готовят различные продукты. Если пахтање сварить, то оно загустеет. Из сгущенного пахтања лепят шарики и раскладывают их на солнце, чтобы они просохли. Так готовят *курут* (qə ʔit, т. qəǵút), который разбавляют горячей водой и добавляют в похлебку — *курутов* (см. ниже) или же просто берут с собой в качестве дорожного припаса.

Иногда пахтање сливают в матерчатый мешочек (xəltá) и процеживают. В мешочке остается откинутое пахтање — *чака* (čka, т. čakká), которое разбавляют водой и едят с хлебом. Если же из откинутого пахтања слепить шарики и высушить на солнце так же, как *курут*, то получится *чакакурут* (čkaqə ʔit, т. čakkaqə ʔit), который употребляют точно так же, как и *курут*.

Кроме того, из молока делают еще различные творогообразные продукты. Свежее молоко, на котором еще не появились сливки, сливают в котел и кипятят на медленном огне так, чтобы оно не пригорало, до тех пор пока оно не загустеет. Загустевшее молоко вынимают и, дав остыть, лепят из него маленькие лепешки, которые сушат в тени. Получается густая желтоватая масса, которая называется *ləndič*.

Если же в кипящее молоко добавить пахтање или чаку, а когда оно загустеет, положить его в марлю и спрессовать, чтобы вытекла вся остающаяся жидкость, и затем, слепив лепешки, высушить их на солнце, то получится *панир* (pə nír). Приготавливаемый точно так же, как панир, — *иджгей* (iǵǵəu) отличается тем, что в него добавляют немного муки и сушат в мисках. Он получается немного слаще, чем панир.

Другим продуктом животноводства, употребляющимся в пищу, является мясо. Порядок умерщвления домашних животных с целью употребления их в пищу и способы хранения мяса в основном такие же, как и у других мусульман-исмаилитов [4, 389]. Зарезать животное

может только мужчина, причем обязательно следует перерезать горло и выпустить часть крови. Это называется *alól sǎgák*, т. *alól kar-dáp* — ‘сделать дозволенным (к употреблению в пищу)’. Если животное только что сдохло, то ему следует немедленно перерезать горло и тогда его мясо тоже можно есть.

В Вахане существует обычай во время помолвки, свадьбы и по истечении года после свадьбы (при посещении выданной замуж дочери) преподносить освежаванную тушу барана, которая называется *sǎfgá*, средн. *uǎpí*, нижн. *uaxpí*<sup>7</sup>. Порядок приготовления яхни таков: барану связывают ноги и ножом перерезают на бревне горло. Надрезав кожу на задних ногах, водят ладонью под шкурой. Затем отрезают копыта и голову и подвешивают всю тушу на перекладину между столбами внутри дома. Эта перекладина (*buzovíz*, *buzkǎš*) украшена орнаментальной резьбой. Шкуру, не разрезанную по линии брюха, стягивают с подвешенной туши и вешают под потолок, чтобы она просохла. Потом вспарывают брюхо и вынимают кишки, трубуху и все внутренности, которые складывают в таз. При этом желающие съедают кусочек сырой печени, потому что она будто бы улучшает зрение. Затем, вырезав грудину, надрезают хребет изнутри ножом и перегибают тушу. Тушу, принявшую плоскую форму, распинают на плетеном из тростника щите (*zǎmbár*, т. *šaragák*) с помощью двух палочек, воткнутых по краям с двух сторон распоротого брюха. Яхни относят обычно прямо на этом щите, который ставят на голову, либо снимают со щита и кладут в мешок. Вместе с яхни всегда преподносят и маленькие ритуальные хлебцы — *птжк* (см. ниже).

Мясо яков употребляется в пищу очень редко. Кур в Вахане немного. Куриные яйца едят обычно в вареном виде, либо же делают из желтков нечто вроде дрочены (замешивают мукой, варят и подают на хлебе).

Охота в настоящее время не играет в жизни ваханцев большой роли и носит в общем спортивный характер. Все животные и птицы делятся на *alól* — ‘дозволенные (к употреблению в пищу)’ и *agóm* — ‘недозволенные (к употреблению в пищу)’. Нельзя употреблять в пищу мясо следующих животных и птиц: вороны, галки, сороки, барса, волка, лисицы, медведя, сурка, кошки, осла, собаки, свиньи и лошади. Птицы и животные, мясо которых дозволено в пищу: голубь, вяхирь, перепелка, куропатка, гималайский улар, воробей, заяц, горный козел (киик — *Sarpa sibirica*), горный баран (архар — *Ovis ammon*), верблюд, як. Вытопленный жир (*zǎŭ*, т. *zamrón*) ишака, медведя, лошади, сурка употребляется иногда во врачебных и в технических целях.

Охотятся на диких животных и птиц с ружьем. Охота на горных козлов ведется как отдельными охотниками (*palawón*), так и группами (облава — *qǎbál škor*). Убив козла, ему отрезают голову и сдирают с него шкуру. Потроха и голову оставляют на месте охоты. Затем тушу делят на две половины: переднюю (*prǎtná*) и заднюю (*sǎbasná*). Переднюю часть заворачивают в шкуру, а заднюю прячут под камни, если охотник охотится в одиночку. Сердце, печень и почки поджаривают на месте охоты на плоском камне (*šot*, т. *saŭóš*), разведя под ним огонь. Сверху их прикрывают еще одним плоским камнем. Это кушанье называется *šot kǎbób*, т. *kǎbóbi saŭóší*. Когда оно испечется, то охотник часть съедает, а часть приносит домой. За задней частью убитого животного посылают кого-нибудь из членов семьи.

<sup>7</sup> Слово *uaxpí* в персидском языке имеет значение ‘холодное мясо’ и, очевидно, связано со словом *uax* — ‘лед’.

Вечером мясо варят в котле и, разложив по мискам, разносят по всему селению.

Горные козлы и бараны почитаются священными животными — горными духами (*farištá*), потому что они бродят только по чистым местам, какими считаются горы. Их рога нельзя бросать на землю. Рога оставляются на священных местах — мазарах (*ostón*). Во всех обрядах и обычаях, связанных с охотой, несомненно, видны пережитки культа горного козла, очевидно, общего для всех жителей Бадахшана [10, 117].

На зайцев иногда охотятся с помощью специальной охотничьей палки — *svand* — длиной около полутора метров. На такую охоту отправляется обычно не менее десяти человек с собаками. Собаки выгоняют зайца на охотников, и те кидают в него палки. За охоту один человек может убить трех-четыре зайцев. Тем же, кто не убьет ни одного, товарищи отдают часть добычи. С помощью такой же палки охотятся и на куропаток.

Набожные люди избегают есть заячье мясо, потому что считают, что у него уши осла и ноги собаки (недозволенных в пищу животных).

В отличие от своих соседей-горонцев ваханцы не ловят и не едят рыбы.

Ваханская семья, проживающая в одном доме, состоит обычно не более чем из 15 человек. Мужчины занимаются земледелием, выпасом скота, различными домашними промыслами и ремеслами (обработкой шерсти, ткачеством). Дети помогают старшим пасти скот и собирают хворост и помет скота, который в высушенном виде идет на топливо. Дойкой скота и обработкой молока занимаются женщины. Приготовление пищи также составляет обязанность женщин. Если в семье есть несколько трудоспособных молодых женщин, например жены братьев, живущих совместно с родителями, то они готовят пищу и ведут молочное хозяйство в определенной очередности [5, 21]. Лишь во время свадеб и других празднеств, когда готовится сразу большое количество пищи, мужчина руководит приготовлением плова или *шавли* (рисовой каши с мясом, см. ниже), определяет степень их готовности и распределяет между гостями.

Пищу готовят на нарах, находящихся позади очага (*dildúng*, т. *digdón*), которые возвышаются над полом на полтора метра. Эти нары называются *dildúng lav*, т. *sári digdón*. В правом или левом углу от входа в дом и готовят обычно всю еду. Там находят один-два примуса и несложная кухонная утварь. Раньше вместо примусов там был расположен небольшой очажок, так как в большом очаге обычно только пекут хлеб, а готовят на нем лишь во время различных празднеств. Этот угол называется по-вахански *çk.š* или *ħəçōš çkiš*, а на вахано-таджикском диалекте *kəpji popōš*, т. е. 'угол хлеба и похлебки'. Сюда, как и вообще на поверхность очага, мужчинам подниматься не следует, так как это является дурной приметой<sup>8</sup>.

В обычные дни женщины едят также на этих нарах, примыкающих к очагу. На свадьбах часть женщин усаживается на нары, расположенные сбоку от очага. На этих нарах (*puřáž*, т. *dukóni šašin*) сидит жених с невестой.

Мужчины едят на нарах, расположенных по другую сторону от

<sup>8</sup> На эти нары за очагом запрещается подниматься рожавшим женщинам до истечения 40 дней после родов. В этом, несомненно, виден пережиток отношения к очагу как к чистому и священному месту — обиталищу огня (ср. сорокадневный запрет посещения женщинами церкви после родов у христиан).

очага. Они называются *luprǎž*, т. *dukóni kalón* — ‘большие нары’. Часть этих нар, прилегающая к очагу, считается наиболее почетной.

Распорядок дня в ваханской семье строится так: утренняя еда — *rižván* — *ширчай* с маслом и хлебом — около 8 часов. Около полудня пьют черный чай (реже ширчай) с хлебом — *čošt*. Около 6 часов обычно едят горячую поклебку из бобовой лапши. В более зажиточных семьях часов в 8 подается еще какое-нибудь блюдо — мясной суп, *курутэв*, *шндэтк*. После такой вечерней еды, называемой *šot*, иногда пьют черный чай.

Ниже следуют описания способов приготовления и употребления наиболее распространенных повседневных блюд.

Хлеб — *хэс*, т. *поп*<sup>9</sup>. Женщины пекут хлеб два раза в день — рано утром и под вечер. Ячменную, просяную или пшеничную муку просеивают сквозь сито (*pəgwizán*), сделанное из конского волоса. Оставшиеся в сите крупные частицы и мусор, называемые *safk*, выбрасывают скоту. Из просеянной муки делают закваску (*xəmir*, *xəmir-tó*), смешав ее в глиняной мисочке (*xəmirmodún*) с горячей или с нагретой до температуры парного молока водой и поставив на одни сутки, чтобы она скисла. Закваску смешивают с просеянной мукой и получается тесто (*šys*, *xəmir*, т. *xəmir*), которое оставляют на один-два часа, чтобы оно поднялось. Тесто замешивают в тазу или в большом деревянном корыте (*pitxógm*, т. *powá*). Когда тесто поднимется, то его выбирают металлическим крючком (*azdál*) и лепят на плетеном из тростника щите лепешки диаметром около 35 см. Лепешки обычно пекут из смеси муки различных злаков, а иногда добавляют в них еще бобовой или гороховой муки. Для аромата в тесто добавляют различные травы, чаще всего зернышки или толченые листики душистой лебеды — *siwg*, т. *bomodók* (*Chenopodium botrys*). Заранее в очаге разводят огонь из хвороста. Самым распространенным топливом является облепиха — *zax*, т. хог (*Hipporhae rhamnoides*). Когда очаг как следует раскалится, то огонь убавляют и через верхнее круглое отверстие прикрепляют лепешки к внутренним стенкам (*řaf*) очага с помощью обшитой материей войлочной подушечки (*nonbandák*) сантиметров 25—30 в диаметре. Перед тем как прилепить лепешки к стенкам очага их лицевую поверхность смачивают водой, па станьем или даже молоком, чтобы они получились посветлее. Когда лепешки в очаге испекутся, то их вытаскивают, поддевая тем же металлическим крючком, которым выбирают тесто из корыта. Затем лепешки кладут лицевой поверхностью вниз на тлеющие в очаге уголья, чтобы они подрумянились. Готовые лепешки складывают горкой в плетеную корзину (*sapt*, т. *sabád*). Весь процесс выпечки хлеба носит название *хэс вэндák*, т. *non bastán* — ‘прилепление хлеба’.

При выпечке хлеба иногда часть лепешки или же вся она отваливается от стенки очага и падает в тлеющие уголья. Эти упавшие куски, называемые *wařk*, т. *aftidá*, считаются священными, и говорят, что это случается тогда, когда во время вылечки хлеба в дверь незримо входит святой Хизр, и хлеб склоняет перед ним голову. Эти куски нельзя бросать скоту, но теперь этот обычай мало кем соблюдается и едят такие лепешки редко, так как они выпачканы в золе.

Другой обычай, связанный с выпечкой хлеба, обязывает выносить первую испеченную утром лепешку и отдавать ее первому встречно-

<sup>9</sup> Слова *хэс*, т. *поп* обозначают, кроме того, всякую еду вообще, а в сочетании с глаголом ‘есть, кушать’ — *хэс уав*·: *yit*·, т. *поп хиг*·: *xugd*· — могут обозначать просто ‘есть’ (не обязательно только хлеб).



му. Обычай этот называется *póni gaḡm* — ‘теплый хлеб’. В некоторых домах так делают каждый день, в других же только по пятницам.

Случается, что во время выпечки хлеба какой-нибудь мужчина, один из членов семьи, садится перед открытой дверцей очага и следит за тем, чтобы лепешки не пригорали. Потом женщина вынимает хлеб из очага, а мужчина его подрумянивает. Когда весь хлеб испечен, то последнюю лепешку женщина отдает мужчине. Он должен разделить ее между семерыми людьми. Эта лепешка называется *ṭək-baḡi* — ‘дверная’. Про нее есть такая загадка: «*kla ṭə kəndá ṣapt yaw xigá*» — ‘овца на склоне, а волк на нее косится’ (овца — лепешка, волк — мужчина, склон — внутренние стенки очага).

Поскольку раньше в Вахане соли было мало, то хлеб совсем не солили. В некоторых семьях до сих пор сохраняется привычка выпекать хлеб без соли.

Почтительное отношение к хлебу свойственно ваханцам так же, как и всему оседлому населению Средней Азии [4, 386].

Хлеб редко едят всухомятку, обычно лепешку крошат в чай, молоко, *чаку* или хотя бы в воду.

Чай — *ṣou*. В Вахане, как и повсюду на Памире, пьют только черный чай (*ṣywxóu*, т. *siyaóu*). Зеленый чай заваривают только специально для гостей — непамирцев. \*Заварка черного чая называется *lamsá*, зеленого — *kabutək*. Черный чай пьют в полдень и по вечерам после еды. Гостям подают к чаю сахар или конфеты.

Ширчай — *yigxóu*, т. *šigóu*. Ширчай варят в кастрюльках с ручкой (*ṣoujúš*) или в металлических чайниках. Обычно на один чайник заваривают целую пачку (50 г) чая. Особенно ваханцы любят индийский чай и вообще стараются покупать чай как можно более высокого качества. К людям, которые экономят на чае, относятся с презрением, потому что считается, что хороший крепкий чай благотворно влияет на здоровье и душевное состояние человека.

Кинув заварку в кипящую воду, ей дают некоторое время повариться, а потом снимают кастрюлю с огня. Затем добавляют соль<sup>10</sup> и подмешивают молока или сливок<sup>11</sup>. Ширчай разливают по пиалам (*čini*) и кладут в каждую пиалу кусок масла или бараньего жира. В пиалу крошат кусочки лепешки и едят эти размоченные куски, вынимая их из пиалы пальцами. Как правило, утром выпивают две пиалы ширчая, причём вторую уже без масла.

У некоторых людей есть привычка, выпив чая, взять в рот вываренную гущу (*šəma*). Ее жуют до следующего чая. О вываренной чайной гуще известны такие таджикские стихи:

«*Sad čini čoy yak təráf-u šəmá yak təráf,*  
*Sad xiš-u qawm yak təráf-u amá yak təráf.*»

‘Сто пиал чая не могут сравниться с вываренной гущей,  
Так же как сто родственников не могут сравниться  
с тетей по отцу’.

В случае отсутствия заварки или ее недостаточного количества заваривают или иногда добавляют в чай листья яблони (*тыг paič*) или различные травы: *ṣouwxýš*, верхн. *pəḡčodwxýš*, т. *sawsanbəl* (эс-

<sup>10</sup> Соль так же, как и повсюду в верховьях Пянджа, сначала заливают водой, а затем уже в виде раствора добавляют в пищу [3, 56].

<sup>11</sup> Добавление молока, сливок, разбавленного *курута* в чай или в похлебку называется *yigx*. *Yigx* — это смесь, в которую входит что-нибудь белое. Белесоватые стебли пшеницы называются *yigxwxýš* (*wxýš* — ‘травя’).

хольция густая — *Escholzia densa*); *mayməndričk*, т. *šikastabāndi meš* (*Kudrjaschovia allotricha*); *jambilák* (зизифора — *Ziziphora pamiroalaica*); *bozilánj* (котовник — *Nepeta pamiriensis*) и некоторые другие.

Похлебка — *oš*. Горячую похлебку готовят из двух сортов муки: из бобовых растений или из пшеничной. Похлебка бывает двух видов: из лапши и из блинчиков. Похлебку из блинчиков (*óši lapák*) готовят чаще в Верхнем Вахане. Замешивают пресное тесто и раскатывают его на блинчики скалкой (*nəʔəlvóč*, т. *ʔaltək*). В котле кипятят воду, а затем бросают эти блинчики в кипящую воду и варят, помешивая мешалкой (*oškáw*), сделанной из ветки с тремя-четырьмя отростками на конце. Отличие похлебки из лапши (*óši bərridá*) от похлебки из блинчиков заключается в том, что раскатанное тесто режут на лапшу специальным ножом (*šəlkí*, т. *ošbər*), а затем точно так же варят в воде. В похлебку подмешивают соль, доливают разбавленного в горячей воде *курута* или пахтанья, которое так же, как и при приготовлении *ширчая*, называется *yigx* (см. сноску 11).

Похлебку едят из большой деревянной миски (*kəbún*) или из эмалированного таза (*tos*) деревянной ложкой (*kapč*, т. *kəfčá*), вырезанной из абрикосового дерева. Ложку во время еды передают друг другу в направлении, обратном направлению вращения мельничного жернова (т. е. против часовой стрелки). Считается, что раз мука образуется при вращении в одну сторону, то есть ее нужно, передавая ложку в противоположную сторону. Хорошим тоном считается съесть сразу две ложки похлебки, а затем передать ложку соседу направо.

Похлебка из бобовой муки, по представлениям ваханцев, является очень полезной для здоровья и способствует правильному пищеварению<sup>12</sup>.

Похлебку из пшеничной муки (*óši ʔdim*) готовят точно так же, но, кроме того, в нее добавляют еще масло, перец (*тыгч*), лук и другую имеющуюся в хозяйстве зелень. Такая похлебка готовится для больных или ослабевших людей.

Курутов — *qəgýtóv*. *Курут* разбавляют в горячей воде. В эту смесь кладут горячее масло и крошат в нее кусочки хлеба (обычно только что испеченного). Иногда в это кушанье добавляют сахар, а также лук или дикий горный лук *ləndərk* (лук многолистный — *Allium polyphyllum*).

Мясной суп — *šərvó*. Мясной суп варят из бараньего мяса или из куриного. Часто его варят также из мяса перепелов, куропаток, вяхирей и воробьев. В суп кладут картофель и различные приправы. Старики обычно едят суп руками, накрошив в него хлеба.

Газг — *ʔazg*. Весной, когда подходили к концу запасы муки, часто варили кушанье из травы — *gazg*. В настоящее время в газг кладут всевозможные овощи: тыкву, репу, капусту, каперсы (*kapg*, т. *kavár*) — и корни или стебли различных трав: *šəlxá* (конский щавель), дикий горный лук, *maukrír* (бодяк желтый — *Heteracia schovitsii*), *siwg*, т. *botodók* (душистая лебеда — *Chenopodium botrys*), *paps*, т. *qəlanda-gək* (одуванчик — *Taraxacum leucanthum*), *čəgʔuyš*, т. *čəgʔká* (крестовник Крашенинникова — *Senecio krascheninnikovii*) и многие другие. Сначала все составные части хорошенько варят, а затем крошат ножом

<sup>12</sup> Привыкнув употреблять похлебку ежедневно, ваханцы с трудом могут обходиться без нее. Кушкеки [12, 157] пишет, что от похлебки можно охрометь, если поспать после еды в теплом месте. Сами ваханцы говорят, что это случается лишь тогда, когда лапша приготовлена из муки чины. Теперь чина идет больше на корм скоту.

для резки лапши. Потом, смешав с маслом и мукой, добавляют немного воды и снова варят. Сверху газг еще раз поливают маслом и подают с хлебом.

Шиндэтк — šindət̪k, нижн. širəndək, т. понгу́ап. Шиндэтк — это растертый и размятый с горячим маслом хлеб. Иногда к этой массе, напоминающей тюрю, добавляют сахар.

Кроме перечисленных блюд, повседневно употребляются также различные молочные продукты — *чака*, *чакакурут*, *курут* (сухой или разбавленный водой).

Все блюда, кроме похлебки, которую хлебают ложками, раньше ели только руками. Поэтому перед любой едой (кроме похлебки) обязательно моют руки. Один из младших членов семьи поливает всем по очереди на руки подогретую воду из металлического кувшина (fətqánd, т. обхорá). Под руки ставится специальный тазик (čilabčí), куда стекает вода. Можно мыть руки и прямо над земляным полом, но ни в коем случае не над ямой для золы, расположенной перед очагом, так как в ней живет дух — хранитель огня (farištá). Только пирам (pír — духовный наставник исмаилитов) разрешалось мыть руки над этой ямой (tək), что считалось проявлением особого почтения. Еда для пира всегда ставилась на священное место в передней части очага (čmənđg, т. langár), туда же, где зажигается ритуальное благовоние. После мытья рук всем по очереди дается полотенце. Халифа (xalifá — исмаилитский священнослужитель, доверенное лицо пира) полотенцем не пользуется, а вытирает руки о подол или подмышки.

Когда все вымоют руки, то самый старший или же наиболее почетный из гостей приступает к еде, произнося стандартную формулу начала всякого дела — «bismilló...» — ‘во имя аллаха (милостивого, милосердного)’ — остальные следуют его примеру. Жадность и прожорливость являются предметом насмешек и издевательств<sup>13</sup>. Ваканцы говорят: «səat̪goyi badtəbáqəp xədo amón gənd» — ‘избави бог от прожорливого спутника’. Часто за едой вспоминают таджикскую поговорку:

«yak čumčá kam,  
du čumčá kam,  
nabini dardi šikám».

‘[Если съешь] на одну ложку меньше,  
на две ложки меньше,  
то не испытаешь боли в животе’.

Мужчины, закончив еду, все одновременно кладут руки на колени ладонями вверх и со словами ulló akbár — ‘аллах велик’ — проводят ими по лицу. После этого еда считается оконченной. В более набожных семьях после еды читают короткие молитвы, особые для различных кушаний. Все эти молитвы — на таджикском языке (вернее, на его бадахшанской разновидности — *межнамирском форси*) [15, 107].

Молитва, читаемая после похлебки:

«óši gármí qabúl ulló,  
rad kunandáyi baló.  
Fayz az nabí.  
Qarám az xədo.  
Ulló akbár».

<sup>13</sup> О поведении памирцев за едой хорошо пишет А. А. Бобринский [7, 49].

‘Горячая похлебка, одобренная аллахом,  
отстраняющая несчастья.  
Благо для пророка.  
Милость для господа  
Аллах велик’.

☞ Молитва, читаемая после кушаний, содержащих масло, которое считается сокровищем — ganj [14, 5]:

«Ganj arzón.  
Hoǵáyi Xizr məymón.  
Ina zúrdim dáyi digár birasón.  
bar soǵibi tan ič balóyi parasón.  
Ulló akbár».

‘Сокровище дешевое.  
Святой Хизр — [наш] гость.  
Столько мы съели, дай нам в десять раз больше.  
Не пошли никакого несчастья хозяину тела  
(т. е. читающему молитву).

Аллах велик’. (Ср. [14, 13]).

Молитва, читаемая после сладкого:

«Širini nabót  
maazuríyi ayót.  
Xəđóro šukr,  
Məhammadro salawót.  
Ulló akbár».

‘Сладости и леденцы —  
извинение жизни.  
Благодарность господу,  
благословление Мухаммеду.  
Аллах велик’.

Молитва, читаемая после мясных блюд:

«Sayd rawón,  
šikór gardón.  
Az botini Sóyi Mardón.  
Məddát az imómi zamón.  
Ulló akbár».

‘Дичь убегает,  
охота повторяется.  
По помыслу Шахи Мардана <sup>14</sup>.  
Срок [определяется] имамом времени <sup>15</sup>.  
Аллах велик’.

Если есть гости, то читает эти молитвы не хозяин дома, а кто-нибудь из гостей.

После еды женщины моют всю посуду и котлы при помощи мочалки из коры растения čendrik, т. čandruk (ломонос восточный — Clematis orientalis).

Повседневная жизнь ваханцев, сопровождающаяся употреблением в общем достаточно однообразной пищи, скрашивается всевозможными праздничными обрядами и обычаями, по случаю которых приготавливается более богатое угощение, содержащее большое количество мяса и масла. Многие ритуальные блюда, описания кото

<sup>14</sup> Шахи Мардан — ‘царь мужей’ — так исмаилиты Бадахшана называют Али. Из текста молитвы видно, что первоначально она читалась только после употребления мяса, добытого путем охоты.

<sup>15</sup> Имам времени (imómi zamón) — глава секты исмаилитов (Ага-хан).

рых приводятся ниже, в некоторых домах готовят, конечно, и в обычные дни, но это можно считать исключением из общепринятых обычаев.

*Шогун* — šogún, pawgúz (праздник дня весеннего равноденствия)<sup>16</sup>. В *шогун* пекут большие хлеба — *кумоч* (qətóč). Кумоч печется из пресного теста в очаге прямо на углях. Муку замешивают сразу в таком количестве, какое считают нужным для выпечки одного кумоча. В одном замесе может быть от пяти до двадцати килограммов муки. По размеру одного замеса и выпекают кумоч. По форме кумоч напоминает большой кулич<sup>17</sup>.

Вместо кумоча иногда выпекают *кумочдуни* (qətočduní). Кумочдуни пекут также из пшеничной муки, но не прямо на углях, а между двумя большими сковородками (qətočdún), которые ставят в очаг на уголья. Готовность кумочдуни определяют по запаху. Кумочдуни хорош тем, что он гораздо чище кумоча, так как на нем нет следов золы.

Во время шогуна в кумоч обычно кладут солод — молотые просшие и высушенные зерна пшеницы, называемые səmn, т. samapakín. Мука с солодом получается очень сладкой. Из нее пекут как просто лепешки — sənpħəč, так и кумочи — sənpqətóč. Считается, что после хлеба с солодом не следует пить сырой воды, так как может заболеть живот.

Специфически новогодним блюдом является *шушп* — šušp верхн. xušgmál, нижн. xušgbát, т. šošp. Шушп получается из смеси солода со льдом, которую греют пять-шесть часов на медленном огне. Когда шушп сварится, то сверху его поливают молоком и маслом.

*Макыт* (макыт) делают из толченых и молотых ядрышек абрикосовых косточек, которые замешивают с мукой и пекут на медленном огне. Ядрышки абрикосовых косточек и солод мелют на ручной мельнице — dəsdós, т. dəlyasáng.

Кроме перечисленных выше кушаний в шогун готовят также другие блюда из мяса, риса и муки: *шавлю*, рисовую кашу, *алвошир*, *бат*, *шагк*, но все они более характерны для других празднеств.

Пахота и сев. После празднования шогуна начинается пахота и сев. Во время сева пшеницы делают *кочи* — kočí, верхн. šywmál, ato-lá. *Кочи* — это густая каша, сваренная на воде из поджаренной муки. Если есть молоко, то кочи варят на молоке, тогда получается žaž-kočí — 'кочи на молоке'. Иногда во время сева пшеницы варят *хэшпай* (xəšpáyu), который отличается от кочи тем, что он более жидкий. Хэштай часто делают на масле — ru'pħəšpáyu. Реже во время сева пшеницы жарят пшеничные зерна (см. ниже).

Во время сева бобов варят бобовый *боч*<sup>18</sup> (bəqlabóč). Бобы разваривают в воде так, что они становятся вязкими, как тесто. В них добавляют соленую воду. Считается, что бобовый боч помогает от солитеров. Если же из этого кушанья выварить всю жидкость, то получится рахтík — кушанье, которое подают на лепешках.

Во время сева гороха варят боч из гороха — šaxbóč.

Перед началом пахоты волам дают бобовой муки, замешанной на воде, и смазывают им рога маслом.

<sup>16</sup> Обряды празднования Нового года, рождения ребенка, обрезания, свадебные, похоронные и другие обычаи в основных чертах известны по имеющимся описаниям [3; 4; 5; 7].

<sup>17</sup> *Кумочем* ваханцы называют также заводской хлеб, выпекающийся в Ишкашине [ср. 4, 387].

<sup>18</sup> Боч (boč) — похлебка из толченых зерен (см. ниже).

Уборка урожая. Во время празднования начала уборки урожая (ǰəǰdí, т. paví) — пшеницы или ячменя — делают *чнир* (čnir). Колосья ячменя или пшеницы связывают и ставят в тлеющие уголья. Когда их зерна размягчатся, то колосья растирают между ладонями, очищают и едят зерна.

Когда начинают убирать бобы, то готовят *kalklók*. Бобы в стручках кладут в тлеющие уголья. Когда они испекутся, то их едят. Вареный горох (*sbac*) готовят во время уборки урожая гороха.

Подъем на летовку — *aylóc səpák*. Накануне подъема на летовку варят *бат* (пшеничный кисель) — *bat*. Сначала разводят огонь и растапливают в котле масло. Затем понемногу подсыпают пшеничную муку и помешивают, чтобы мука не пригорала к котлу. Затем подливают в это варево подогретой воды, чтобы не было слишком густо. Масло должно само отделиться от муки, а если оно не отделится, то по вкусу это будет больше напоминать кочи. Бат, который варят во время подъема или возвращения с летовки, называется *zičbat*.

Если вместо воды подливать в котел молоко, то получится *алвошир* — *alwošir*, который также варят во время подъема на летовку или спуска с летовки, или же во время шогуна и пахоты и сева. Иногда бат варят с поджаренными кусочками мяса (*qəlyá*), что называется — *qəlyabát*. Бат, сваренный с кусочками поджаренного бараньего жира, называется *tarbát*. Две последние разновидности бата готовят часто для гостей. Реже бат варят на чистых сливках — *mríkbat*. Батом очень легко и быстро насытиться, поэтому в Вахане существует пословица: «*bas faqát sə bātəp*» — ‘Достаточно [говорят] только после бата’.

Пребывание на летовке. Когда женщины из селения переселяются со скотом на летовку, то при подходе к летовке они высылают вперед женщину, у которой есть молоко (кормящую ребенка). Эта женщина первой приходит на летовку и возжигает ритуальное благовоение. Затем она идет за водой. В это время на священном месте — мазаре (*ostón*), имеющемся на каждой летовке, режут овцу и поливают мазар ее кровью. Потом женщины готовят бат, а мужчины в это время занимаются починкой загонов для скота. Когда бат готов, то его едят совместно, и мужчины и женщины, около мазара. Наутро мужчины спускаются в селение, и в течение семи дней им разрешается посещать летовку [9, 41; 14, 9].

На третий день женщины снова готовят бат, зажигают ритуальное благовоение и ставят на мазар небольшой светильник с фитилем из ваты, пропитанным маслом (*piltá*).

На седьмой день вечером происходит *zaǰgardón*, т. *zaǰardoń* — размахивание над головой горящими кустами колючек *заǰ*, т. *zaǰ* (высокогорные подушечники — *Acantolimon* [колючие виды]). Из селения на летовку поднимаются люди, женщины готовят бат, который опять едят все вместе около мазара. С этого дня мужчинам разрешается посещать летовку в любое время.

На летовке часто едят толокно (*talqón*) из зерен ячменя или пшеницы. Жареные зерна мелют на ручной мельнице. Если приходит гость из селения, то для него из толокна делают *пэст* (*pəst*) — толокно с водой или с молоком. Если же смешать толокно с маслом и добавить в него сахар, то получится *кэпач* (*kəpáč*).

На летовке и во время шогуна пекут нечто вроде блинов — *шаник* (*šarik*, верхн. *gšiwj*, т. *ǰaršót*)<sup>19</sup>. Сперва замешивают тесто, инот-

<sup>19</sup> На языке кховар (чатрори) и на бурушаски слово *šarik* значит ‘хлеб’.

да в него добавляют молотого с мукой лука. Затем разводят в очаге огонь и ставят на очаг плоский камень. Когда камень раскалится, его мажут маслом и раскатывают на нем поднявшееся тесто. Потом блины переворачивают, а когда они испекутся, их мажут маслом и едят. Подают такие блины, сложив их горкой [5, 31].

Спуск с летовки — *ayloq xətāk*. В Среднем Вахане с летовок обычно спускаются в начале октября. В день спуска в селении угощают друг друга *паниром* и другими молочными продуктами. Вечером готовят *алвэшир*, блины или рисовую кашу. Рисовую кашу (*šir-bəgəŋj*) варят на молоке и поливают ее растопленным маслом. Едят ее на лепешке руками.

Рождение ребенка. Первая стрижка — *sarsawzi*. Обрезание — *šo səgāk*, т. *xatmakəni*. По случаю рождения, первой стрижки и обрезания устраивают пиршество (*tuu*), на которое созывают соседей и родственников. Для гостей готовят плов (*pəlow*), который делают обычным среднеазиатским способом, но часто без моркови и лука. Иногда вместе с рисом запаривают (*dam səgāk*) размоченные сухие абрикосы (*čimbir*). Сухие абрикосы часто кладут и в *хэшлай* (*čimbirxəšpəy*). Плов, очевидно, недавно проник в Вахан, так как во многих домах его еще не научились варить. По случаю рождения девочки никакого угощения обычно не устраивается.

Чаще плова готовят *шавлю* (*šulá*) — рисовую кашу с мясом, сваренную на мясном бульоне. Шавлю раскладывают и подают на лепешках, а плов на подносах.

Первый вынос ребенка на двор — *za tər bar niǰvāk*. Весной, когда начинают спать на улице, для детей, которых первый раз выносят на двор, поджаривают зерна пшеницы — *дып*, т. *bəyoni*. Едят жареные зерна взрослые, а детям просто посыпают ими голову. Зерна жарят на сковороде (*čəydār*) до тех пор, пока они не растрескаются. Иногда жарящиеся зерна обрызгивают соленой водой. Без соли зерна получаются мягкими, а с солью — жесткими. Жареные зерна пшеницы нельзя есть по одному, их можно класть в рот только попарно. Поэтому и жарят, как правило, не одну, а две или четыре сковородки зерен. Зерна пшеницы поджаривают также для людей, заболевших цингой. Раскаленные зерна заворачивают в платок и прикладывают к голове больного.

Во время еды на жареных зернах иногда гадают. Зажав в ладони горсть зерен, загадывают, окажется ли их четное или нечетное количество. Затем едят зерна по два. Если зерен окажется то количество, какое было загадано, то тогда будто бы исполнится какое-нибудь желание загадавшего.

Зерна пшеницы в некоторых домах жарят еще по случаю первого выноса на двор ягненка или же во время сева пшеницы.

Свадьба — *tuu*. После сватовства (*xišitaláb*)<sup>20</sup> происходит помолвка (*foṭtaxoni*), во время которой отец жениха приносит в дом невесты *яхни* (см. выше) и маленькие ритуальные хлебцы — *пток* (*pṭok*, т. *kəlcá*). Пток пекут из чистой пшеничной муки, замешанной с маслом. Из неподнявшегося теста лепят маленькие круглые лепешки диаметром около 15 см, на которых накалывают дырочки веничком из перьев (*pəgčúk*). Пток пекут точно так же, как и обычный хлеб, прилепляя их к внутренним стенкам раскаленного очага, причем войлоч-

<sup>20</sup> В имеющихся описаниях сватовства [5, 12; 7, 89] отсутствует важная деталь: стандартной формулой, с которой сватающиеся обращаются к отцу предполагаемой невесты, является такая фраза: «Мы пришли к вам попросить у вас омывальницу мертвецов (*məgdašú*)». Считается, что жена сына будет мыть тела его умерших родителей.

ной подушки (nonbandák) не употребляют. Пток полагается считать девятками, так же, как и многие другие свадебные предметы у горных таджиков. Во время помолвки выпекают девять девяток (т. е. 81) пток. Во время праздника курбан и при отправлении в гости к родственникам также пекут пток.

Вечером накануне дня совершения обряда бракосочетания и в доме жениха, и в доме невесты совершается обряд «сросания сковороды» — sup keták, т. towá doxtán. Для этого обряда выпекают из пшеничной муки тонкие лепешки из пресного пшеничного теста — *дэрахтов* (də:axtóv, т. taraxtóv). Обряд «бросания сковороды» совершается следующим образом: на плоский камень кладут три дэрахтова, а поверх них сахар, бусы, масло, кусок материи. Один из стариков, обычно тот, у которого больше всего потомства, поднимает этот камень с помощью двух палочек и три раза подносит его попеременно то к основанию, то к верху очага. Затем бусы, сахар и масло заворачивают в дэрахтов и выбрасывают на крышу через отверстие (ricn, т. rouzán), расположенное над очагом, где все это подсырают дети. После совершения этого обряда режут овцу и варят плов или шавлю, которую раздают гостям. Если женщина выходит замуж вторично, то этого обряда не совершают. Вместо него через отверстие в потолке поднимают на крышу ведро с пловом или шавлей перед тем, как раздать угощение гостям.

Обряд бракосочетания (nikó) происходит на следующий день. Когда гости соберутся, им подаются гихртэк, т. safidtabaq — кусочки масла и размельченный сахар на поверхности лепешки или дэрахтова и черный чай. Затем халифа совершает обряд бракосочетания, прочитав молитву над пиалой с водой (óbi nikó) и дав ее выпить жениху и невесте. Жениха сажает рядом с невестой и раздают всем угощение — плов или шавлю. За совершение обряда халифа получает миску с мясным бульоном (səivó), который называется óši qozí — ‘похлебка судьи’. Иногда во время бракосочетания подают гостям и жениху с невестой šigučán, т. šigučan (горячее молоко с маслом).

В Верхнем Вахане жених перед тем, как увести невесту из родного дома, заходит вместе с ней в кладовую (čanɜ, т. gančíná), где им подают размятый с горячим маслом хлеб — шиндэtk.

На седьмой день после переселения в дом жениха молодой жене смазывают руки маслом и она печет пток.

По ороны — gur oəgák. В случае смерти в доме умершего (таага-qa xúp) три дня не разводят огня, а всю еду для многочисленных гостей готовят в домах соседей и родственников. На третий день вечером режут одного-двух баранов и готовят боч (boč). Этой ночью, которая называется šábi čigóč — ‘ночь светильника’, зажигают светильник (čigóč) и халифа читает коран. Боч варят в продолжение всей ночи и раздают утром. Такой способ варки называется šyvdiǵi. Боч — это похлебка из растолченных в каменной ступе (juwózg) зерен пшеницы и мяса. Едят боч, как и похлебку из бобовой лапши, деревянными ложками. В Вахане существует известная и в других местах Бадахшана [4, 384] бранная поговорка: «ti boč ɜnət» — ‘Чтоб я похлебал боча по тебе’ (т. е. ‘Чтоб ты сдох’).

После боча подают рисовую кашу, плов или бат. Затем следует черный чай, после чего гости расходятся.

Худойи — хəдоуи (ритуальное угощение). *Худойи* устраивается во избежание всевозможных несчастий и болезней. Когда рождается какой-нибудь ягненок, то хозяин сразу же предназначает его для худойи. Это животное уже нельзя зарезать по какому-нибудь другому



случаю. Когда решают устроить худойи, то в четверг размачивают одно ведро пшеничного зерна и толкут его в каменной ступе. Вечером режут животное, предназначенное для худойи, и варят его вместе со всеми потрохами с растолченной пшеницей точно так же, как при приготовлении поминального боча. Ночью в доме, где устраивается худойи, собираются люди, разговаривают на различные религиозные темы или же поют гимны духовного содержания (qəsoyid). Когда светает, то созывают соседей и раздают сваренный боч. Многие относят некоторое количество боча к себе домой для отсутствия вавших домочадцев. Кости от боча нельзя бросать собакам, так как над ними была прочтена молитва. Кости оставляют на крыше, и их растаскивают птицы.

Курбан — qərbón. Курбан празднуется на десятый день последнего месяца (курбан) мусульманского лунного года. За двадцать дней до наступления курбана не полагается веселиться, устраивать празднества, надевать новую одежду, стричься. Накануне десятого дня курбана пекут ритуальные хлебцы — пток. Из года в год в одном из хозяйств селения обязательно резали в курбан барана. Все жители разбирали себе кровь этого животного, а дети делали ею на лице отметины в виде птичьих лапок. Мясо же варили и раздавали жителям. Сходный обычай наблюдался и в Хуфе [4, 240].

Рождение скота. Только что окотившейся овце дают в миске горячий хэшпай (xəšpáý). Козе обычно ничего не дают. Отелившей корове через сутки после отела также дают хэшпай. Когда теленка отнимают от коровы, то, чтобы она продолжала доиться, ей иногда подсовывают чучело (nərizm, т. nəgəsək), сделанное из шкуры теленка. Ягнят и телят в первые дни после рождения зимой содержат в доме. По случаю первого выхода их на двор поджаривают зерна пшеницы (так же, как и при первом выносе на двор ребенка).

Постройка дома — šəʔd xup šak. Для закладки фундамента и постройки стен дома созывают родственников и соседей. Им подают угощение — guxnptək, т. safidtabáq (см. выше). В это время одна из старух приносит огонь из старого дома и возжигает ритуальное благовоние на плоском камне. Затем один из стариков читает молитву (на таджикском языке): «muborakatíyi xonáyi naw ba šumó šogun šawád. bənyódi sawz əmri daróz ba soíbi xoná birasad. ulló akbár» — 'Да будет благословенным для вас новый дом. Цветущая основа, долгая жизнь пусть достанется хозяйину дома. Аллах велик'.

Постройку стен в основном заканчивают в тот же день. Вечером всем обычно подают пшеничный кисель — бат или же алвошир.

Во время укладки основной балки потолка (was, т. tir) тоже созывают народ. Когда балка уложена, то приводят барана и отрезают ему голову, положив животное на эту балку с той стороны, где предполагают сделать очаг. Затем укладывают остальные балки, а вечером из зарезанного барана готовится какое-нибудь угощение.

Когда постройка дома полностью закончена, хозяин переносит из старого дома в новый всю домашнюю утварь. Одна из женщин посыпает столбы и потолок мукой. Из старого дома в мисочке приносят горящие уголья. С их помощью зажигают ритуальное благовоние и огонь в очаге. В новом доме пекут хлеб, созывают гостей и угощают всех батом. Иногда режут барана и подают плов или шавлю.

Прием гостей. Ваханцы так же, как и соседние народности, отличаются большим гостеприимством. Гости стараются угостить каким-нибудь мясным блюдом, а если мяса нет, то готовят бат, рисовую кашу, алвошир. Если гостей поят ширчаем, то масло к нему по-

дается обязательно в отдельном сосуде, чтобы гость мог положить столько, сколько захочет. Считается неприличным подавать гостю нецелую лепешку. Гостей обычно уговаривают остаться переночевать, предоставляя им в таком случае специальные комнаты для гостей (qəḡxoná), которые имеются в каждом доме.

Отъезд из дома. В дорогу ваханцы часто берут с собой кумоч или же кумочдуни (см. выше). Иногда пекут также печенье (arǰúq, bursóq) из теста, жарящегося в масле.

Если кто-нибудь из членов семьи уезжает, то после его отъезда до наступления утра следующего дня нельзя выносить из дому воду, чай и другие жидкости, так как с уехавшим будто бы может случиться какое-нибудь несчастье.

С пищей у ваханцев связано много различных примет и суеверий. Многие из этих примет, такие как, например, чайнка, вертикально плавающая в чае, означающая прибытие гостя, известны и в других районах Средней Азии [2, 26]. Приметы и суеверия у народов, находящихся в постоянном контакте, часто бывают общими. Многочисленные суеверия, связанные с костями животных, имеют, возможно, киргизское происхождение. Ниже следуют описания некоторых из этих суеверий.

Коленную чашечку (midǰanzuáuč, т. oguskušák) можно дать кому-нибудь во время еды. Этот человек в том случае, если он возьмет ее в руку, обязан ее проглотить. Если он не проглотит этой косточки, то должен повсюду носить ее с собой. В любое время давший эту кость может потребовать ее обратно. Если же в этот момент у человека, взявшего эту кость, ее при себе не окажется, то он должен отдать тому человеку, который дал ему эту кость, все, что тот ни потребует. Считается, что в этом случае можно потребовать отдать даже жену или невесту, поэтому кость и называется midǰanzuáuč — 'кость невесты'.

Большую берцовую кость (šaləng) ломают во время еды, чтобы вынуть из нее костный мозг. Кость предплечья, состоящую из двух косточек, может ломать только тот, у кого нет братьев и дяди по материнской или отцовской линии, так как считается, что, если сломать эту кость, один из них обязательно умрет. Кость предплечья называется vgytuáuč, т. ustuxóni biyorák — 'кость брата'.

Лопатку (fyak, т. šoná) с мясом обычно дают самому почетному из гостей. Если по случаю рождения ребенка режут барана, то мать его берет обглоданную лопатку и на узком ее конце, имеющем небольшое углубление, подносит ко рту своего ребенка немного масла. Ребенок подрастет, ему дают поиграть с лопаткой, а затем мать смотрит ее на свет и будто бы читает по ней судьбу своего ребенка.

Очень плохой приметой считается видеть во сне сырое мясо, испеченный хлеб, кровь. Печеный хлеб, вареное мясо, молоко, пахтанье, масло сулят увидевшему их во сне достаток и богатство. Большинство примет, связанных со снами, совпадают с опубликованными М. С. Андреевым толкованиями снов у каратегинцев и шуганцев [2, 10—16]. Интересно, что увидеть во сне простую муку по представлению ваханцев — плохая примета а увидеть во сне муку в ее ритуальном назначении (ptyk) — хорошее предзнаменование.

В ваханских сказках часто упоминаются различные повседневные и ритуальные блюда — похлебка из бобовой муки, бат, боч, кэшпай. Когда герой хочет заставить мать признаться в чем-нибудь, то он просит поджарить зерна пшеницы (дып) и дать ему горсть эги: раскаленных зерен. Мать протягивает ему эти зерна, а герой сжимает

ей руку и вынуждает признаться<sup>21</sup>. Изнемогающим от голода путникам в сказке обычно предлагается *паргхэшпай* (*parǵxəššráy*) — подогретая смесь воды с золой, излечивающая от голода и холода.

Пища ваханцев, как и многие другие черты их повседневной жизни, имеет много общего с пищей соседнего населения Западного Памира (Ишкашим, Горон, Шугнан, Хуф, Рушан). Способы приготовления многих блюд (боч, похлебка, курутов и др.), обычаи и поверья, связанные с употреблением пищи, в основных чертах общи для всех исмаилитов Бадахшана. При отрывочности имеющихся сведений о пище населения этого региона трудно решить вопрос, что следует считать собственно ваханским, а что общепамирским или даже среднеазиатским. Можно предположить, что некоторые блюда (по крайней мере их названия) имеют, очевидно, читральское происхождение (например, *šarík*). Близость Вахана к Читралу и постоянные связи в недалеком прошлом ваханцев и читральцев<sup>22</sup> способствовали тому, что в пище, как, вероятно, в некоторых обрядах и обычаях населения этих областей, наблюдается относительно больше сходных черт, чем у других народностей Бадахшана.

### ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Абаева Т. Г., Очерки истории Бадахшана, Ташкент, 1964.
2. Андреев М. С., Вещие сны, несколько примет и детская игра «Сорока-Ворона» среди некоторых народов, главным образом Средней Азии, — «Известия Главного среднеазиатского музея», вып. 2, Материалы по этнографии, Ташкент, 1923.
3. Андреев М. С., Таджики долины Хуф, вып. 1, Сталинабад, 1953.
4. Андреев М. С., Таджики долины Хуф, вып. 2, Сталинабад, 1958.
5. Андреев М. С. и Половцов А. А., Материалы по этнографии иранских племен Средней Азии, — «Сборник Музея по антропологии и этнографии при Императорской Академии наук», IX, СПб., 1911.
6. Афсонахой халки точик (Таджикские народные сказки), Такмил ва тахрири Р. Амонов (Составил и обработал Р. Амонов), Душанбе, 1963.
7. Бобринской А. А., Горцы верховьев Пянджа, М., 1908.
8. Вавилов Н. И. и Букин Д. Д., Земледельческий Афганистан, — Избранные труды в пяти томах, т. I, М.—Л., 1959.
9. Кисляков Н. А., Древние формы скотоводства и молочного хозяйства у горных таджиков бассейна р. Хингоу, — «Известия Таджикского филиала АН СССР», № 15, 1949.
10. Кисляков Н. А., Охота таджиков долины р. Хингоу — в быту и в фольклоре, — «Советская этнография», 1937, № 4.
11. Кисляков Н. А., Старинные приемы земледельческой техники и обряды, связанные с земледелием, у таджиков бассейна р. Хингоу, — «Советская этнография», 1949, № 1.
12. Кушкеки Бурхан-уд-Дин-хан, Каттаган и Бадахшан, пер. персидского под ред. А. А. Семенова, Ташкент, 1926.
13. Мухитдинов И., Съедобные дикие растения Дарваза, — «Ботанический журнал», т. XVIII, М.—Л., 1963.
14. Пещерева Е. М., Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи, Ташкент, 1927.
15. Розенфельд А. З., Таджикские говоры Советского Бадахшана и их место среди других языков на Памире, — «Вестник ЛГУ», № 20, сер. истории, языка и литературы, вып. 4, Л., 1963, стр. 107—112.
16. Розенфельд А. З., Таджикоязычное население Советского Бадахшана, — «Советская этнография», 1963, № 1.
17. Соколова В. С., Очерки по фонетике иранских языков, т. II, М.—Л., 1953.
18. Таджики Каратегина и Дарваза, вып. I, Душанбе, 1966.
19. Morgenstierne G., Indo-Iranian Frontier languages, vol. II, Oslo, 1938.

<sup>21</sup> Сходный сюжет встречается во многих таджикских сказках, см., [6, 54].

<sup>22</sup> Еще в недавнее время жители правобережного Вахана часто посещали Читрал. Читральских женщин, взятых ваханцами в жены, можно еще и сейчас встретить в некоторых селениях Вахана [16, 122].