

18. Русские. Материалы к серии "Народы и культуры". – М., 1992.
19. Шитюк М.М., Шкварець В.П. Комуністичний терор проти польського населення Півдня України в 20-50-х роках ХХ століття. – Херсон, 2001.
20. Шитюк М.М. Масові репресії проти населення Півдня України в 20-50-х роках ХХ століття. – К., 2000.

Худайбердієва (Аширгельди-гизи) О.А.

УДК 392.8(=512.145)(477.75)

ДО ПИТАННЯ ВИВЧЕННЯ ІСЛАМСЬКИХ НАСТАНОВ В СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ КРИМСЬКИХ ТАТАР

В статті аналізуються заборони в системі харчування кримських татар, що обумовлені їх мусульманським віросповіданням. Автор приходить до висновку, що до середини ХХ ст. у кримських татар існувало дві системи харчування: степова – ногайська, а також землеробська – гірська і південнобережна. В першій з них гірше дотримувалися мусульманських заборон. В наш час ці відмінності стерлися. Кримські татари, в цілому, дотримуються мусульманських харчових заборон, але недостатньо послідовно.

Ключові слова: мусульманські заборони та настанови, система харчування, кримські татари.

Багато народів спрадавна мають свої традиції і норми вживання їжі і пиття, зокрема – харчові табу – тимчасові або постійні. Багато особливостей харчування можуть навіть виступати як найважливіші і наочніші відмінності між великими історико-етнографічними областями. Наприклад, народи Східної Азії не споживають молочних продуктів. Скотарі-кочівники не п'ють свіже молоко, а вживають виключно кисломолочні продукти. Китайці і деякі інші народи Східної Азії вживають тільки термічно оброблені продукти, тоді як на півночі Євразії на столі звичайні сире м'ясо і риба. Індуси не їдять м'яса великої рогатої худоби; мусульмани і іудеї – свинину, улюблену у слов'ян і інших європейських народів; слов'яни – конину і собачатину (перша – улюблене м'ясо у кочовиків Євразії, друга – вживається багатьма народами Східної, Південно-Східної Азії, Океанії) [39]. Найчастіше забороняється споживати м'ясо певних видів тварин. Ці традиції відображають еволюцію етнічної культури, зокрема – світогляду народу, їх вивчення дозволяє пролити світло на його стародавні релігійні уявлення.

Харчування кримських татар було предметом вивчення, проте більшість праць або носить популярний характер – в них лише дається перелік і рецепти блюд кримськотатарської кухні, або – освітлюють тільки окремі

частковій питанню [37; 13; 4; 38; 22, с. 266-285; 32; 26; 27, с. 35-41]. В науці немає дослідження, в якому б розглядалася проблема формування тієї системи харчування, яка характерна для кримських татар, її історична обумовленість, зв'язок з господарською діяльністю і релігійною приналежністю. Оскільки кримські татари є мусульманами, вивчення їхньої кухні дозволяє визначити ступінь релігійності, дотримання релігійних настановлень ісламу.

Іслам – не просто певна релігійно-філософська доктрина, це спосіб життя і напрям думок, релігія регулює всі сторони життя і побуту мусульманина. Іслам не тільки строго регламентує склад їжі, але і наказує виконувати певні обрядові дії, щоб їжа стала "дозволеною" – *халяль*.

У загальній формі харчові заборони ісламу викладені в основному джерелі цієї релігії, священній для кожного мусульманина книзі – Корані: "Заборонена вам мертвечина і кров, і м'ясо свині, і те, що заколене з покликанням не Аллаха, і задушена, і убита ударом, і убита при падінні, і заколена, і те, що їв дикий звір." [18: 5:4]. Про інші харчові заборони див. також: [18: 5:92-93; 4:46; 47:16-17; 16:69]. Детальніше харчові заборони визначаються шаріатом.

Також забороненими в ісламі вважаються будь-якого роду напої і їжа з п'янкими і одурманюючими властивостями. "Вино, майсір [азартна гра у стародавніх арабів. – О.Х.], жертвовники, стріли – мерзота з діяння сатани. Сторонитесь ж цього, – можливо, ви виявитесь щасливими!" [18: 5:92].

Гріхом і правопорушенням вважається тільки навмисне і добровільне вживання заборонених їжі і пиття. Якщо ж хто-небудь примушений до цього силою або голодом і спрагою, не маючи можливості задовольнити їх інакше, то такий гріх йому легко прощається [12, с. 274].

Слід зазначити, що харчові заборони декілька відрізняються залежно від мазхабу (кримські татари відносяться до ханафитського – одному з чотирьох мазхабів – правових шкіл (течій) в ісламі). Так, наприклад, в деяких мазхабах (ханафити і шафіїти) дозволено вживання алкогольних напоїв в кількостях, що не викликають наслідків, або як ліки. Немає єдиної думки про споживання конини, ослятини, м'яса слона, а також плазунів (крокодилів, ящірок, черепах і т. ін.) і деяких інших диких тварин [12, с. 274].

Основним джерелом для вивчення системи харчування кримських татар до ХХ ст. є записки мандрівників і інших спостерігачів, що знаходилися в їхньому етнічному середовищі [2, с. 222; 25, с. 59-60; 8, с. 167-168; 23, с. 68-69; 6, с. 356-357; 14, с. 26; 24, с. 473-493; 5, с. 56-57, 60; 28, с. 350; 1, с. 123-124; 35, с. 44-47; 15, с. 40; 9, с. 152; 34, с. 22, 46, 47; 29 (цит. за: 20,

с. 353-354); 10 (цит. за: 20, с. 144-145); 17, с. 31-32; 16 (цит. за: 20, с. 242); 31, с. 20, 64, 68, 77; 37; 20 (цит. за: 20, с. 289)]. Аналіз цих джерел показує, що вже з початку формування кримськотатарського етносу в Кримському улусі Золотої Орди і, пізніше, – в Кримському ханстві – існувало дві, що різко відрізняються одна від одної, моделі харчування, зокрема, це стосувалося тих елементів харчування, які визначаються в ісламі. Одна з цих моделей існувала у кочового населення степового Криму, а також у ногайців Північного Причорномор'я і Приазов'я, що пізніше частково увійшли до складу кримськотатарського етносу, інша – у осілого землеробського тюркомовного населення гірського і південнобережного Криму.

Для предків степових кримських татар було характерне скотарське господарство, основу стада складали придатні для цілорічного випасу на підніжному корму коні, дрібна і крупна рогата худоба, верблюди. Менше значення грало землеробство, в основному, вирощування таких зернових культур, як просо, ячмінь, жито, пшениця, гречка [34, с. 47, 50, 52]. В ті періоди, коли населення випробовуване демографічним тиском або недоліком худоби (в результаті воєн, дефіциту кормів, епізоотій), роль землеробства підвищувалася, в сприятливіших умовах – ставала менш значущою. Відповідно до багатотисячолітніх традицій кочового скотарства, що склалися ще на території прабатьківщини стародавніх тюрків – в Центральній Азії та на прилеглих землях, виробилася найбільш оптимальна і раціональна система харчування. Її основу складали м'ясні і молочні продукти, другорядну роль грали зернові і інші рослинні продукти [36; 30; 33; 11, с. 120-139; 7 і багато ін.].

Навпаки, недолік пасовищ і, в цілому, специфіка природно-географічного середовища в гірському і південному Криму сформували модель харчування, в якій м'ясо-молочні продукти грали менш значну роль, а на перший план виступали продукти землеробства – зернові та овочеві культури, продукти виноградарства та садівництва [35; с. 21], на південному березі помітну роль в харчуванні грала і риба [19; с. 45-48].

Численні спостерегачі XV – XIX ст. відзначають, що серед основних продуктів харчування у степняків присутні: конина (А. Контаріні (про північнокавказьких ногайців), М. Меховський, С. Герберштейн, М. Литвин, М. Броневський, Какаш і Текандер, Жан Де-Люка, Боплан, А. Олеарій (про північнокавказьких ногайців), Д'Асколі, Ферран, Кантемир, Турецьке джерело 1740 р., Тунманн, Паллас, Медици), кров (М. Меховський, С. Герберштейн, Боплан), м'ясо померлих від хвороб тварин (М. Меховський, С. Герберштейн, М. Литвин, Боплан, Тунманн), кисломолочні (слабкоалкогольні) напої: кумис (А. Контаріні (про північнокавказьких ногайців), М. Меховський,

С. Герберштейн, Какаш і Текандер, Жан Де-Люка, Боплан, А. Олеарій (про північнокавказьких ногайців), Д'Асколі, Турецьке джерело 1740 р., Тунманн, Медици), катик, айран (Жан Де-Люка, Ферран, Тунманн, Радде), боза – слабоалкогольний напій з проса, типу браги (М. Меховський, Жан Де-Люка, Боплан, Д'Асколі, Ферран, Турецьке джерело 1740 р., Тунманн), мед – слабоалкогольний напій (Жан Де-Люка, Боплан, Тунманн), молочна горілка арака (М. Меховський, Боплан). Кров їли або окремо, або змішуючи з просом (М. Меховський), або змішуючи з мукою і зваривши в горщику (Боплан). Разом з тим, наголошується, що ногайці не їли свинини (С. Герберштейн, Боплан, Радде), деякі спостерігачі пишуть, що "цей народ досить тверезий" (М. Литвин, Боплан), втім, не всі мандрівники розділяли цю думку. Такий основний набір продуктів і основних блюд практично не змінювався з XV до кінця XIX ст.

Гірські і південнобережні кримські татари їли хліб (Д'Асколі, Тунманн, Дмитрієвський, Радде, Куфтін), рис (Турецьке джерело 1740 р., Тунманн, Паллас), різні фрукти (Тунманн, Паллас, Дмитрієвський, Радде), овочі (Паллас, Куфтін), рибу (Тунманн, Дмитрієвський), масло (Тунманн), бекмес – патоку з виноградного або фруктового соку (Паллас вважає її характерною для гірських кримських татар, Дмитрієвський, Кедрін), мед (Тунманн, Дмитрієвський), пили молоко (Тунманн), шербет (Тунманн, Дмитрієвський), бозу (Дмитрієвський, Радде, Куфтін), вино (Тунманн), горілку (Паллас – у гірських кримських татар).

Таким чином, кочівники в значно меншому ступені, ніж осілі кримські татари дотримувалися мусульманських харчових заборон. Це було зумовлено особливостями господарської діяльності, тривалим збереженням стародавніх культурних і харчових традицій, які перемагали при зіткненні з іншими моделями харчування. Навіть дотримання заборони на свинину швидше визначилося не впливом ісламу, а тим, що ця домашня тварина не сумісна з веденням кочового господарства, оскільки не може тебенювати, її раціон заснований не на траві, вона не може пересуватися на значні відстані і не розводилася предками тюркських народів і до ухвалення ісламу [11, с. 124].

Разом з тим, не можна не брати до уваги і гіпотезу туркменського етнолога М. Бердієва, який вважає, що іслам перетворився на провідник іранських (додамо: і ширше – індоєвропейських, осілих) архетипів культури в тюркське кочове середовище. При цьому дані елементи культури, маючи ісламську оболонку, могли бути за своєю суттю не більш мусульманськими, ніж елементи культури кочовиків, що конкурують з ними, а походити від доісламських традицій відповідних народів. Наприклад, він

відзначає, що в ісламі немає офіційної заборони на забій худоби в день поховання і на подальших поминаннях. Згідно його канонам, душі померлих можуть бути врятовані молитвами і ними ж будуть ситі. Проте більшість туркменських мулл, що проповідують відмову від жертвоприношень худоби, посилаються не на Коран, а на сакраментальну незриму кров в будинку небіжчика, тобто спираються на іранське за походженням уявлення і, таким чином, поширюють його ще ширше [3].

Інший приклад, що приводиться ним, стосується харчових заборон і пріоритетів: "Іслам благоволить до певних видів їжі і заперечує інші: наприклад, він заохочує такі давньоземлеробські, іранські за походженням, ритуальні блюда як *сумальяк*, *халиса*, *нішала*, які готуються в ході жертвоприношень і на релігійні свята (зокрема домусульманські), причому з вимовою кораничних і інших ісламських формул, і, навпаки, засуджує або не схвалює споживання таких тюрко-кочових продуктів як конина, арака і інші напої кисломолочного і спиртного бродіння. Останнім (як і сучасним спиртним напоям) ставиться в провину "одурманючі" властивості. В той же час духівництво і правовірна паства абсолютно лояльні до опіуму. Більш того, багато мулл, не кажучи про простих віруючих, не боячись гріха, самі його охоче споживають. Споживанню опіуму тюркомовні народи, в усякому разі, туркмени, також навчилися у іранців" [3].

Таким чином, в боротьбі з "неісламськими" традиціями степняків можна бачити не тільки опозицію: іслам – язичництво, але і конкуренцію двох етнокультурних моделей – тюркської-кочової і осіло-землеробської, такої, що сформувалася в результаті ісламізації і тюркизації автохтонного індоєвропейськомовного населення Криму, Малої Азії і прилеглих територій. При цьому остання, завдяки ряду причин, зокрема – більш ранньому ухваленню ісламу, стародавніми традиціями міської культури і книжності, монополізувала право на тлумачення і розповсюдження догматів цієї релігії.

Інші харчові заборони пов'язані в ісламі з *Ас-саум'ом* – постом. Четвертий стовп ісламу – дотримання поста в рамазан, дев'ятий місяць мусульманського календаря.

Рамазан вважається особливим часом для мусульман, тому що в цей місяць Аллах вирішив призвати Мухаммада до пророцтва і послав йому перші кораничні одкровення. Тому рамазан найзначніше зі всіх місяців, що провіщає про настання часу духовного і фізичного самообмеження, час додаткових зусиль для розповсюдження любові, миру і спокою.

Пост вимагає від мусульманина свідомого приведення розуму в стан молитви і спокою. У денний час цього місяця правовірні піддають себе фізичним обмеженням і відмовляються від їжі, пиття, куріння і інтимних

відносин. Все це дозволяється після заходу сонця, аж до наступного ранку, коли стане можливим відрізнити білу нитку від чорної [18: 2:183].

Проте сенс поста не тільки в стриманості від їжі. У Корані вказано: якщо людина не може відмовитися від зла, насильства, жадності, дратівливості і підступних думок, то йому не слід утримуватися від їжі і пиття [18: 2:179-181]. Така стриманість буде безглуздою. "Багато таких, які посять весь день і моляться всю ніч, проте долею їх буває тільки голод і безсоння" (хадіс Абу Дауда).

Людина, якій може нашкодити дотримання поста, звільняється від цього обов'язку. Серед них ті, хто потребує пильної опіки: немовлята і люди похилого віку, вагітні жінки і ті матері, що годують. Інваліди і люди, чий стан може погіршити від дотримання поста, також звільняються від цього обов'язку. Від поста звільняються жінки під час регул, солдати, що беруть участь в бойових діях, і психічно хворі, якщо вони не можуть усвідомити релігійної значущості дотримання поста. Всі вище перелічені категорії зобов'язані дотримувати пост після зникнення причин, що перешкождали виконанню цього обов'язку. Якщо все-таки дотримання поста неможливе, їм слід роздавати милостиню за кожен пропущений день поста, якщо, звичайно, дозволяє фінансовий стан [18: 2:179-181].

Питання про ступінь дотримання цього розпорядження у кримських татар у минулому залишається маловивченим, оскільки дотримання (або не дотримання) поста ще більш інтимна сторона життя, ніж харчові заборони і настанови, це, як правило, віддалялося від поглядів спостерігачів. Із цього приводу є згадка Тунманна (кінець XVIII ст.) у відношенні ногайців Буджака: "пости і інші обряди погано дотримуються" [34, с. 48]. Жан Делюка (1-а половина XVII ст.) рахує, що "ногайські татари" (тобто приазовські ногайці) "не посять", тоді як "перекопські татари" (тобто кримські ногайці) "строго дотримуються обрядів своєї віри" [24, с. 482, 485]. Інші автори, навпаки, відзначають наявність у "татар" (тобто у ногайців) поста в місяць рамазан (початок XVI ст.) [25, с. 59]; вельми суворе дотримання поста у кримських татар (початок – середина XIX ст.) [31, с. 17; 10 (цит. за: 20, с. 142)]. За контекстом повідомлення В.Х. Кондоракі (друга половина XIX ст.) також можна зробити висновок про дотримання кримськими татарами щорічного поста [19].

Харчування кримських татар приблизно з другої третини XX ст. можна вивчати за допомогою польових етнографічних досліджень. Такі дослідження проводилися нами в різних населених пунктах переважно гірських районів АР Крим: Соколине (Коккоз), Баштанівка (Пички), Куйбишево (Албат), Танкове (Біюк-Сюрень), Зелене (Татар-Осман-кьой) та ін. в 2007-2009 рр.

Оскільки субетнічні групи кримських татар вже в роки депортації, а тим більше після повернення на батьківщину, в значній мірі перемішалися, і традиційна система їх розселення в основному виявилася втраченою, вдалося прослідкувати основні особливості еволюції харчування всіх основних груп кримських татар впродовж приблизно останніх 70 років (враховуючи вік інформаторів найбільш похилого віку).

В результаті проведених досліджень можна зробити наступні висновки. Субетнічна і культурна різноманітність, зокрема, відносно особливостей харчового комплексу, у кримських татар в даний час практично зникла. Причиною тому було, з одного боку, як було вказано, змішення представників різних груп, при чисельному переважанні гірських і південнобережних кримських татар, з іншого, – зникнення кочових традицій і навіть сприятливих можливостей для ведення осілого тваринництва.

Більшості кримських татар відомі лише деякі харчові настанови – заборона на вживання свинини і алкоголю. Багатьом кримським татарам взагалі не відомі інші види "забороненої" їжі. У кухні сучасних кримських татар, в основі якої – гірська-південнобережна модель харчування, практично не збереглися такі продукти, характерні у минулому для степняків, як *кумис*, *боза*, *арака*, конина, використання крові для приготування блюд.

Із специфічно кочових за походженням продуктів, правда, відомих у минулому всім кримським татарам, зберігаються такі кисломолочні продукти як *к'атик'* – кисле молоко, *сьозьмя* – прохолодний напій з *к'атик'*а, розведеного водою, а також *курт* – різновид сухого сиру.

Настанови відносно міцних алкогольних напоїв строго дотримуються частиною кримських татар: взагалі не п'ють переважна більшість жінок, чоловіків – представників старшого покоління і частина молодих представників цього етносу, що знаходяться під впливом мусульманських проповідників з Туреччини і арабських країн. Інші, як правило, не зловживають алкоголем, випиваючи від випадку до випадку, зазвичай на світських святах, ніхто ніколи не п'є на похоронах і поминаннях, що вважається святотатством. Невелика частина кримських татар середнього і молодого віку в цьому відношенні не відрізняється від навколишнього населення інших національностей.

Заборона на вживання свинини набагато стійкіша, від випадку до випадку її можуть вживати у вигляді ковбаси або інших продуктів фабричного виробництва лише невеликий відсоток кримських татар, що найбайдужіше відносяться до традицій свого народу.

Таким чином, можна зробити висновок про те, що за останнє століття з двох основних моделей харчування, що існували у минулому у крим-

ських татар, збереглася лише одна – гірська-південнобережна, в ній збереглися окремі елементи, характерні для кочовиків, але, швидше, не під безпосереднім впливом субетнічної групи ногайців, а завдяки тюркському (половецькому, огузо-туркменському і ін.) субстрату, що є у гірських і південнобережних кримських татар.

Ця модель, в цілому, більшою мірою відповідає мусульманським харчовим настановам, ніж їжі кочівників, що і зумовило вкорінення ряду мусульманських норм. Ця перемога обумовлена декількома чинниками, серед них – зникнення під впливом соціально-економічних і історичних чинників (з останніх слід зазначити російську окупацію Криму і політику обезземелення кримських татар, яка проводилася владою, разом із заселенням півострова осіло-землеробськими колоністами) господарсько-культурного типу кочових скотарів, подальшим зміщенням субетнічних груп народу, при кількісному переважанні нащадків осілих землеробів, впливом в другій половині ХХ ст. з боку народів Середньої Азії, перш за все, землеробів узбеків і таджиків, чия модель харчування виявилася достатньо близькою до моделі осілих кримських татар. Втім, не можна виключати гіпотезу М. Бердієва, згідно якої "мусульманські настанови", зокрема, в їжі, слід розглядати не через призму "духу" цієї релігії, а як експансію на кочову цивілізацію з боку її осіло-землеробських сусідів, здійснювану під прапорами ісламу.

Що стосується поста в місяць рамазан, можна припустити, що у минулому степові кримські татари гірше дотримувалися цього стовпа ісламу, тоді як гірські і південнобережні – достатньо суворо дотримувалися даного канону. Судячи з етнографічних матеріалів, на початку – в середині ХХ ст. кримські татари достатньо суворо дотримували пост в місяць рамазан (наявні матеріали більш репрезентативні відносно двох останніх субетнічних груп). Ця традиція була значно підірвана атеїстичною пропагандою і практикою в другій половині ХХ ст. В останні десятиліття практика дотримання рамазану відроджується. Більшість кримських татар зараз дотримується цієї настанови ісламу, хоча в даний час ми не можемо дати точніших відомостей – для цього потрібні додаткові дослідження.

Khudayberdyeva (Ashirgeldy-gyzy) O. A.

TO QUESTION OF STUDY OF ISLAM ORDERS IN SYSTEM OF NOURISHMENT OF CRIMEAN TATARS

In article are analyzed prohibitions in the system of nourishment of Crimean Tatars which are conditioned their Muslim religion. An author comes to the conclusion about that to the middle XX century the Crimean Tatars existed two systems of

feeding: steppe of Noghay and agricultural – mountain and south-coast. Muslem forbid were worse observed in first of them. At present, these differences disappeared. On the whole Crimean Tatars observe Muslim prohibitions in a feed, but it is not enough consistently.

Key words: Muslim prohibitions, system of feed, Crimean Tatars.

Худайбердыева (Аширгельды-гызы) О.А. К ВОПРОСУ ИЗУЧЕНИЯ ИСЛАМСКИХ ПРЕДПИСАНИЙ В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ КРЫМСКИХ ТАТАР

В статье анализируются запреты в системе питания крымских татар, которые обусловлены их мусульманским вероисповеданием. Автор приходит к выводу о том, что до середины XX в. у крымских татар существовало две системы питания – степная ногайская и земледельческая – горная и южнобережная. В первой из них хуже соблюдались мусульманские запреты. В настоящее время эти различия стерлись. Крымские татары, в целом, соблюдают мусульманские запреты в питании, но недостаточно последовательно.

Ключевые слова: мусульманские запреты и предписания, система питания, крымские татары.

Джерела та література

1. [Д'Асколи Д.] Описание Черного моря и Татарию, составил доминиканец Эмиддио Дортелли Д'Асколи, префект Каффы, Татарию и проч. 1634. // ЗООИД. – 1902. – Т. XXIV.
2. Барбаро и Контарини о России. – М.: Наука, 1971.
3. Бердыев М. Очерки по исламской культуре Туркменистана: http://www.ca-c.org/journal/12-1997/st_11_berdiev.shtml
4. Билял М. Къырымтатар емеклери. – Ташкент: Мехнат, 1990.
5. Боплан Гийом де Левассер. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. – К., 1990.
6. Броневский Мартин. Описание Крыма. // ЗООИД. – 1867. – Т. VI. – С. 333-367.
7. Вайнштейн С.И. Мир кочевников центра Азии. – М.: Наука. Главная редакция восточной литературы, 1991.
8. Герберштейн Сигизмунд. Записки о Московии. – М.: МГУ, 1988.
9. Губоглу М. Турецкий источник 1740 г. о Валахии, Молдавии и Украине. // Восточные источники по истории народов Юго-Восточной и Центральной Европы. – М.: Наука. Главная редакция восточной литературы, 1964.
10. Дмитриевский М. Картина Крыма или краткое описание татар и других народов в Таврии живущих... (Рукопись).
11. Жуковская Н. Л. Центральная Азия. // Этнография питания стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. – М.: Наука. Главная редакция восточной литературы, 1981.

12. Ислам: Энциклопедический словарь. – М.: Наука. Главная редакция восточной литературы, 1991.
13. Казанский К.К. Определение составных частей бузы и положение ее в ряду спиртных напитков. Диссертация на степень доктора медицины. – СПб., 1890.
14. Какаш и Тектандер. Путешествие в Персию через Московию 1602-1603 гг. – М.: Императорское общество истории и древностей Российских, 1896.
15. Кантемир Димитрий. Описание Молдавии. – Кишинев: Картя молдовяняскэ, 1973.
16. Кедрин И. Хозяйственные очерки Крыма. Отузская долина. // Журнал Министерства государственных имуществ. – 1848. – Ч. 26.
17. Колли Л. Из "Путешествия по южной России" о. Минаса Медици. // ИТУАК. – 1910. – № 44.
18. Коран. / Пер. и коммент. Крачковского И. Ю. – 2-е изд. – М.: Наука, 1990.
19. Кондораки В.Х. Универсальное описание Крыма. – СПб., 1875.
20. Крымские татары: Хрестоматия по этнической истории и традиционной культуре. – Симферополь: Доля, 2005.
21. Куфтин Б.А. Южнобережные татары Крыма. // Крым. – 1925. – № 1.
22. Лебедева Э.И. Крымскотатарская кухня. // Кулинарное искусство народов Крыма. – Симферополь, 2004. – С. 266-285.
23. Литвин Михалон. О нравах татар, литовцев и москвитян. – М., 1994.
24. [де-Люка Жан.] Описание перекопских и ногайских татар, черкесов, мингрелов и грузин. Жана де-Люка, монаха Доминиканского ордена (1625). // ЗООИД. – 1879. – Т. XI. – С. 473-493.
25. Меховский Матвей. Трактат о двух Сарматиях. Сокровенное сказание монголов. – Рязань: Александрия, 2009.
26. Новосьолова Ю. Традиційне харчування кримських татар. // Матеріали 64-ї звітної студентської наукової конференції історичного факультету Одеського національного університету імені І.І. Мечникова. – Одеса, 2008.
27. Новосьолова Ю. Традиційні та святкові страви кримських татар. // Матеріали 65-ї звітної студентської наукової конференції історичного факультету Одеського національного університету імені І.І. Мечникова. – Одеса, 2009. – С. 35-41.
28. Олеарий Адам. Описание путешествия в Московию. – М.: Русич, 2003.
29. Паллас П.С. Наблюдения, сделанные во время путешествия по южным наместничествам Русского государства в 1793-1794 годах. – М.: Наука, 1999.
30. Потапов Л.П. Пища алтайцев. // Сборник Музея археологии и этнографии. – Вып. 14. – М.-Л., 1953.
31. Радде Г. Крымские татары. / Вступительная статья, общая редакция и комментарии Г. Бекировой. – К.: ИД "Стилос", 2008.

32. Сейтмететова Ш. *Изысканная крымскотатарская кухня*. – Бахчисарай, 2008.

33. Тузутов И.Е. *Пища южных бурят*. // СЭ. – 1957. – № 3.

34. Тунманн. *Крымское ханство*. – Симферополь: Таврия, 1991.

35. Ферран. *Путешествия из Крыма в Черкесию через земли ногайских татар в 1709 г.* // *Русский вестник*. – 1842. – Т. 6. – Кн. 2. – Отд. 2.

36. Фиельструп Ф.А. *Молочные продукты питания турков-кочевников. // Казаки. Сб. статей антропологического отряда казахстанской экспедиции*. – Л., 1930.

37. Щелетов В.А. *О питании татар Южного берега Крыма. Диссертация на степенъ доктора медицины*. – СПб., 1886.

38. Эбубекирова Н. *Традиционная крымскотатарская кухня*. – Симферополь, 2004.

39. *Этнография питания стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии*. – М.: Наука. Главная редакция восточной литературы, 1981.

Шевченко О.Б.

УДК 903'15(=221.15)-055.2"638"

САРМАТСЬКА ЖІНКА ЗА ДАНИМИ НАРРАТИВНИХ ДЖЕРЕЛ

Свідоцтва античних авторів є одним з найважливих джерел для визначення ролі жінок у савромато-сарматському суспільстві. У статті в хронологічному порядку були зібрані і проаналізовані письмові свідоцтва, що мають відношення до цього питання. У ході дослідження був встановлений генетичний зв'язок між свідоцтвами різноманітних авторів, зміна їх характеру з плином часу. Визначені територіальні межі, на які вказують більшість джерел. Визначені особливості соціального, військового, культурного та побутового життя савромато-сарматських жінок.

Ключові слова: савромато-сармати, жінки, античні автори, джерела, суспільна роль.

Ще стародавні автори, сучасники савроматів, неодноразово звертали увагу на особливий статус жінки у побуті та житті цих номадів.

Для сучасних науковців саме свідчення античних авторів стали підґрунтям та основою для дослідження незвичної ролі жінки у суспільстві сарматських племен. Такі відомі вчені, як Ростовцев М.І., Косвен М.О., Граков Б.М., Смирнов К.Ф., Хазанов А.М., займаючись дискусійними питаннями матриархату, участі жінок у військових діях та, відповідно, зв'язком сарматських племен з легендами про амазонок, багато в чому спирались на відомості античної письмової традиції.