

# ОБРЯДОВІ СТРАВИ НА КРИМСЬКОТАТАРСЬКОМУ ТРАДИЦІЙНОМУ ВЕСІЛЛІ (кінець XIX – друга половина XX ст.)

Соболева О. В.

Дослідженню кримськотатарського традиційного весілля присвячена низка наукових публікацій середини XIX – початку XX ст. [Дьяченко 2005, Шерфединов 1931, Бонч-Осмоловский 1926], але окремо питання побутування обрядових весільних страв в науковій літературі не розглядалось. До завдань даної статті входить виокремлення та аналіз обрядів, пов'язаних із виготовленням та споживанням головних злакових та м'ясних страв на кримськотатарському традиційному весіллі.

Функціонально вагомим етапом весільних дійств є процес споживання їжі, що у обряді представлений у декількох формах: частування учасників дійства на різних етапах розгортання обряду та весільній колективній святковій гостині. Дослідники культури вже неодноразово звертали увагу на сакральний і концептуально вагомий зміст трапези в обрядовості різних народів: “усі сфери людської діяльності, включаючи війну і шлюб, самі по собі, поза текстом учту, не мають сенсу. Їх сенс конституюється на трапезі, освячується трапезою і тільки тут вони отримують своє завершальне призначення” [Цораев 2007, 230]. У звичаєво-правовій системі затвердження нового соціального статусу особи в соціумі відбувалося через колективну трапезу. Сама назва весільної гостини – *джемаат аши* (“їжа для общини”) у кримських татар говорить про підкреслене суспільне навантаження цього дійства [Кенджаметова]. В організації частування присутня низка реальних і символічних елементів колективності та об'єднання: споживання їжі відбувалось із спільної миски, а гостям роздавались лише ложки; частування горілкою на чоловічій вечірці також відбувалось із однієї чарки; присутні сиділи навколо одного стола; коліна гостей у татар накривав один суцільний довгий рушник (*тиз без*). Колективність частування підкреслює традиція приносити на весілля в подарунок від запрошених великі таці із гостинцями, що йшли на загальний стіл. В українській традиції, колективний внесок продуктів для виготовлення короваю також був способом суспільного закріплення події. Крім суспільно-

правового значення в обрядових трапезах знайшли вияв також і світоглядно-міфологічні уявлення народу, зокрема залишки стародавніх тотемічних уявлень та культу предків (на весіллі відбувалось споживання м'яса жертвовної тварини, а також “пригощання” померлих родичів).

Ознакою святкової гостини було особливе меню святкового столу, що характеризується багатством та щедрістю, а також присутністю спеціальних ритуальних страв-символів. Про усталену традицією кількість страв на весіллі неодноразово зазначали респонденти. За різними варіантами до весілля мали приготувати 12 або 7 страв [Конаков, Дербишева, Шерфединов Решит]. Так, за свідченнями вихідців із західних степових районів Криму, коли наречена приїздила в будинок молодого, родички хлопця виносили для представників дівчини, по черзі, 7 різних страв. Причому, до переліку “страв”, крім їжі, входили такі елементи, як цигарки, парфуми. За кожену “страву” представники нареченої розраховувались з родичками молодого подарунками: грошима або рушничками [Мустафаєва]. За іншими спогадами ці сім “страв” носили особливу назву – *еди къанун* (кр. тат. *еди* – сім; *къанун* – закон, правило) [Сейт-Ягьяєва]. Термін канун в кр. тат. мові очевидно походить від грецького слова *κανών* “канон”. Назва *къанун* підкреслює обов'язковість встановленого звичаєм частування сватів та переліку обрядових страв.

Тепер перейдемо до розгляду та класифікації основних і найбільш поширених обрядових страв кримськотатарського весілля. Щодо питання побутування обрядової весільної їжі, то кримськотатарський матеріал показує дуже велике розмаїття локальних назв, рецептів приготування та ритуальних дій, пов'язаних із стравами.

За головними інгредієнтами весільні страви можна розділити на кілька умовних груп: страви із різноманітних злаків (каші, випічка) та м'ясні страви. Такий поділ є умовний, через те що часто вони поєднувались у вигляді комбінованих страв: м'ясних пирогів, різноманітних каш з м'ясом тощо. Ритуальні страви зі злаків характерні для всіх землеробських народів. М'ясні ж страви, природно, домінують в культурі кочовиків. В обрядовій культурі кримських татар з певними локальними відмінностями представлені як вироби із злаків, так і м'ясні страви. Також для зручності страви можна поділити на солодкі і несолодкі, на їжу і напої.

Цікаво, що на весіллі домінують солодкі страви, незважаючи на те, чи м'ясний виріб, чи ні. І м'ясні пироги, і каші готували на весілля із додаванням цукру та родзинок.

Почнемо розгляд із злакових страв. Використання злакових культур: пшениці, рису, пшона – відбувалось на різних етапах обряду у вигляді необробленого зерна. У всіх обрядах, пов'язаних із використанням зерна, присутня символіка вітальності, адже в зерні закодована інформація про життя майбутньої рослини, а, отже, воно несе в собі символіку відродження, розмноження, продовження життя. Зерно у традиційному світогляді – це знак, що уособлює у собі вічність, непорушний ланцюг причинно-наслідкових подій. Змістовність і лаконічність образу зерна вели до його сакралізації та широкого використання у всіх найважливіших обрядах життєвого циклу. У кримськотатарському весіллі обсипання зерном відбувалось на початку і наприкінці руху пошту молодої, зерно клали у подарунки для молодих *бохча*, зерно в мисках та глеках повертали родичі нареченої в обмін на гостинці від матері молодого, в глеки з зерном встромлювали свічки в кімнаті молодих. Таку ж вітальну символіку мали і страви, виготовлені із зерна.

Хронологічно найдавнішою обрядовою стравою вчені вважають кашу. Каша представлена у багатьох народів як важлива обрядова їжа в родинних і календарних святкуваннях, так, в українців обрядова каша присутня в родильних ритуалах та весільній обрядовості [Борисенко 2000, 109–110, 165]. У кримських татар каша виступала важливою ритуальною стравою весільних церемоній. За свідченнями дослідника Я. Шерфедінова навіть офіційне запрошення на весілля звучало приблизно так: “Сьогодні весілля такого-то. Брати, сестри, приходьте кашу загібати!” [Шерфедінов 1931, 5]. Обрядова каша в залежності від територій і локальних традицій мала різні назви: *паста*, *пиляв*, *кеш-кек*. У степовому Криму була загально поширеною назва *боткья*. Існують і більш локальні варіанти, зокрема на Керченському півострові на весілля варили солодку кашу із домашніх макаронів із додаванням цукру та родзинок, що мала локальну назву *шеры* [Алімшаєва]. За свідченнями респондентів із с. ай-Василь Ялтинського р-ну весільну кашу називали *измирли пиляв* [Куляне], що очевидно пов'язується із малоазійською традицією, адже слово *измирли* походить від назви м. Ізмір. Кашу *паста*, або *боткья* за різни-

ми свідченнями варили із цілої пшениці, пшеничної крупи, пшо-на, іноді рису. Здобрювали її баранячим салом та топленим мас-лом, додавали м'ясо, цукор та родзинки. Для пшеничної святкової каші брали молоді зерна і вимочували їх протягом доби у воді, а потім вже варили. Для приготування каші *пиляв* та *кеш-кек* вико-ристовували рис, бараняче м'ясо та додавали родзинки з цукром.

Письмові джерела, що стосуються переважно гірської частини півострову, засвідчують, що ще в середині XIX ст. приготування весільної каші носило ритуалізований характер. Так, за описом весілля, здійсненим В. Кізеветтером в середині XIX ст., кашу ва-рили у великих казанах на подвір'ї. Під спеціальну ритмічну му-зику два чоловіки розтирали кашу довгими палицями. Через дея-кий час чоловіків замінювала наступна пара. В цей час на подвір'ї відбувались чоловічі змагання та танці [Художник 2005, 50]. Схо-жу інформацію повідомляє і Г. А. Бонч-Осмоловський, що дослі-джував переважно Бахчисарайський район на початку XX ст. За свідченнями останнього кашу розмішували дві жінки, інші дві виконували під музику танець [Бонч-Осмоловський 1929, 49]. По-дібних свідчень під час експедиційних досліджень різних регіо-нів кримського півострова виявити не вдалось, що засвідчує про занепад традиції у XX столітті, проте інформатори часто зазна-чали, що ще в середині XX ст. каша виступала важливою складо-вою святкового меню. Частували нею із великих круглих спіль-них мисок, кожному гостю роздавали лише окремі дерев'яні лож-ки. Споживання каші носило колективний характер, вона висту-пала головною їжею весільного частування.

Питанням побутування різноманітних видів хліба та виробів із тіста та випічки у системі весільних обрядів різних народів в різ-ний час займалась ціла низка вітчизняних та зарубіжних дослі-дників. Високий статус хліба в народній культурі та ритуалізова-не ставлення до нього пов'язане із його непересічним побутовим значенням, особливо це стосується землеробських народів. В об-рядах, що розгортались навколо хліба, відбився цілий пласт міфо-логічних, релігійних уявлень народу.

У весільній обрядовості кримських татар присутня низка різ-номанітних випечених виробів, різних форм, з різними назвами та сферами обрядового використання. Крім спеціальної весільної випічки на кримськотатарському весіллі використовувався також і звичайний щоденний хліб, що мав назву *отъмек*. За свідченнями

респондентів, коли наречена йшла з будинку матері, її свахи брали з собою крім обрядового печива, ще й буханець хліба [Муратова]. За словами іншого інформатора, коли за молодою приїздили свати в день весілля, то вони також із собою брали хліб у подарунок. Його тоді ж ламали і пригощали присутніх [Бекірова]. Цікавим є записаний автором обряд більш пізньої традиції, за яким над головами наречених, під час виконання хороводного танцю *хоран* перед першою шлюбною ніччю, тримали підніс із хлібом. Пізнім цей ритуал можна вважати через те, що в традиційному весіллі молодята були максимально пасивними у своїх діях, і тим більше не могли виконувати спільний танець. Але можливо наведена обрядова дія є певною модифікацією ранніх форм. Підтвердженням цього може бути побутування подібного ритуалу і у обряді обрізання *сунет той* [Мусаєва].

Повна сім'я, в якій присутні і батьки, і всі діти, в уявленнях кримських татар асоціювалась із цілим хлібом. Одруження доньки руйнувало таку цілісність, саме тому у весільних причитаннях, під час прощання з батьками, наречена нарікала, що вона, як відрізана скибка хліба, вже не приросте назад до своєї родини [Каралезли 1926, 36].

Важливою обрядовою стравою у кримських татар виступає м'ясний пиріг *кобете*. Він відомий на всіх територіях півострова, відмінності існують лише у часовій приуроченості вживання страви та деяких деталях обрядового використання. Варто зауважити, що м'ясний пиріг *кобете* – це не лише весільна страва. Його раніше готували і на інші календарні та сімейні свята. Зокрема в деякий районах м'ясний *кобете* виступав центральною обрядовою стравою в день релігійного обряду обрізання *сунет той*. Також *кобете* могли приготувати і як щоденну страву.

Святковий *кобете* від буденного відрізнявся особливою рецептурою. Готували обрядовий пиріг, на відміну від звичайного, із листового тіста. Подекуди респонденти зазначають, що у весільного листового *кьатмер кобете* (*кьат* – кр. тат. – “шар”) мало бути 40 шарів тонко розкатаного тіста, перемазаного топленим маслом [Бекмамбетова]. Начинку готували з обсмаженого м'яса з цибулею та рису, також додавали родзинок і цукор. М'ясо могло бути баранячим, іноді інформатори зазначають, що використовували м'ясо півня. Зверху пиріг прикрашали родзинками і решітчастими надрізами.

До кінця незрозумілою є етимологія слова *кобете*. Відразу звертає на себе увагу схожість цієї назви з кр. тат. *кобек*, яке означає такі поняття як “ромб”, “пуп”, “центр”. Варто відзначити, що зверху пиріг *кобете* прикрашався ромбоподібним орнаментом-решіткою, на що може також вказувати і його назва. У розумінні лексеми *кобек* як “центра” та “пуца” виступає на перше місце його концептуальна пов’язаність із уявним центром, або пупом землі. Таким чином, символіка *кобете*, орнаментованого ромбічними зображеннями, може бути досить подібною до символіки дерева як уособлення сакральної точки першопричин у весільній обрядовості інших народів. Використання таких атрибутів-символів під час весільних ритуалів вказує на концептуальну вагомість обряду весілля в житті людини традиційного суспільства, адже під час весільного обряду людина реалізовувала свою головну світотворчу місію, вона отримувала право на продовження життя [Гримич 2000, 110–115]. За іншими свідченнями слово *кобете* в одному з татарських діалектів вживається у значенні: “багато” [Якубова]. У такому значенні пиріг *кобете* слід вважати символічним побажанням достатку, добробуту і багатства майбутній родині.

Обрядове призначення вживання весільного *кобете* у кримських татар досить різноманітне. Так, за різними свідченнями, його могли готувати як на весілля, так і на заручини *нишан*. Під час заручин *кобете* приносили свати на великих мідних підносах разом із різними солодощами [Каралезли 1926, 34]. За іншими свідченнями його готували як зі сторони нареченої, так і зі сторони нареченого, а під час весілля відбувався обмін святковими пирогами [Аблялімова]. Також під час весілля на стороні нареченого пригощали родичів молодої, які після цього починали прикрашати кімнату дівчини [Сейтжаліл]. В ряді районів розподіл та пригощення пирогом *кобете* припадало на післявесільний період. В останньому варіанті існує також кілька обрядових шляхів. За першим з них, поширеним переважно в гірському Криму, *кобете* готували родички нареченої і разом з почтом нареченої відправляли його в дім молодого. Після завершення весільних церемоній, на ранок *козайдын кобетеси* (*козайдын* кр. тат – “радісна звістка”) ділили і роздавали поміж родичами молодого і свахами нареченої. Частина розрізаного пирога відправляли назад для матері молодої. У випадку, якщо дівчину звинувачували у

нечесності, то в середині пирога пальцем робили дірку і з ганьбою відправляли *кобете* назад батькам нечесної молодої (такий звичай зафіксований в Бахчисарайському районі та деяких інших передгірських селищах, зокрема в с. Бахсан-Кой та Аілянма Білогорського р-ну). За іншими локальними варіантами *кобете* готувала мати нареченої і відправляла на третій день після весілля, разом з іншими атрибутами (віником, солодощами), в будинок батьків молодого (с. Сарай Мен, Ленінського р-ну, с. Пички та Кучук-Озенбаш Бахчисарайського р-ну). Також *кобете* приносили разом із подарунками родичі молодого, під час післявесільних відвідин батьків молодого *чагырту* (було зафіксовано в ряді районів, а саме: Сакському, Роздолинському, Ялтинському, Сімферопольському, Ленінському).

Найбільш виразної форми обряд приготування та розподілу пирога *кобете*, який набуває чітких ритуальних рис, представлений у кримських татар західних степових районів (Сакський, Роздолинський, Чорноморський, Червоноперекопський). Пиріг подавали тут тільки родичам нареченої, які приїздили разом з почтом в дім жениха. Цей пиріг мав назву або *кьудалар кобетеси* (“пиріг сватів”), або *келин кобетеси* (“пиріг для нареченої”) [Ягьяєв]. Пиріг виступав частиною святкового столу для сватів, який складався із 7 обов’язкових страв, мова про які йшла вище. За кожну страву родички нареченої віддячували якимсь подарунком або грошима, які клали у спорожнілий посуд. Останнім виносили пиріг *кобете*. Його розрізали на рівні шматки вздовж наміченого решітчастого орнаменту і роздавали усім присутнім сватам *кьудалар* та свахам *кьудагилер*. За пиріг свати також мали дати подарунок. Кілька шматків пирога залишали на тарілці, їх згодом відправляли для батьків молодого. Він також виступав частиною великої святкової гостини і входив до складу 12 обов’язкових страв, якими пригощали молодого та його найближчих родичів, під час післявесільних відвідин батьків молодого *чагырту*. В подяку за пиріг молодий мав покласти для тещі значну суму грошей під тарілку. В цей день святковий пиріг мав назву *киев кобетеси* (дослівно – “*кобете* для зятя”).

Крім пирога *кобете* на кримськотатарському весіллі побутували і інші хлібні вироби. В деяких районах, замість *кобете*, сватів на весіллі частували спеціальним хлібом під назвою *кьалакьай*. За словами респондента *кьалакьай* подавали в будинку жениха

для родичів молодії [Зекерьяєв]. Також окреме обрядове значення в деяких районах отримали спеціальні здобні коржі під назвою *чурек* або *чѐрек*. Два *чѐреки* пекли родички молодого і в перший день весілля відправляли на сторону молодії разом з такими атрибутами, як дві зв'язані хустиною свічки і *никях марама* (*марама* – жіночій головний убір, який у даному випадку використовувався для релігійного обряду *никях*). *Чѐрек* готували із здобного солодкого тіста із додаванням чорного тмину. Під час проведення релігійного обряду *никях* в будинку нареченої молода, за словами респондента, брала один *чѐрек* під руку. Згодом один корж залишали на стороні молодії, а той, що молода тримала під час *никях*, знову відправляли до матері молодого. Після завершення весільних церемоній, на ранок після весілля, цей *чѐрек* ділили дрібними шматочками і пригощали близьких родичів, а ті берегли їх для своїх неодружених дітей [Меджитова].

В деяких селах Південного узбережжя Криму на весілля готували обрядові калачі (*кѡлалач*). Один великий калач пекли родички молодого і в день весілля відправляли в дім молодії: “Коли його приносять зі сторони жениха, то на її стороні починається весілля” [Куртамет]. Солодке тісто плели косою, готовий калач зверху прикрашали двома яблуками, на яблука клали по дві золоті монети. *Кѡлалач* викладали на великий мідний піднос і з боків обкладали різноманітними солодошами. В день весілля віддавали матері нареченої, вона його розламувала на дві частини, одну залишала собі, а іншу відправляла в дім молодого, додаючи на піднос, від себе, різного солодкого печива. Схоже використання весільних калачів знаходимо в обрядовості кримських греків [Борисенко 1996, 74].

Важливе обрядове значення на весіллі набуло солодке печиво, що мало досить широку сферу використання та безліч локальних варіантів та назв.

Підноси із солодким печивом, в залежності від локальної традиції, мали різні назви: *сини* (найбільш поширена, від назви великих мідних підносів *сини*); *кѡвалты*, або *кѡвельте* – перекладається як “закуска”, або *мезе* (вживається у такому ж значенні).

Найбільш поширеним у західній степовій частині Криму (Сакський, Роздолинський, Чорноморський р-ни) було печиво під назвою *кѡатлама*, *бохчачик* та *хурабие*. В східній частині Криму та на Керченському півострові головним обрядовим печивом були



солодкі *пахлава*. В Бахчисарайському районі пекли печиво *хурабие* и *шекирли кьыйыкъ* (“солодкі трикутнички”). В селищах поблизу Севастополя виготовляли також печиво у вигляді солодких слоєних косичок під назвою *спавас* [Османов].

Підноси із викладеними різними солодощами та сухофруктами були обов’язковим подарунком під час заручин та сватання. Свати *кьудалар* та свахи *кьудагилер*, крім численних подарунків для молодої та її рідні, приносили в дім нареченої кілька підносів із солодощами, кавою та цукром, накритих красивими хустками. У відповідь родичі молодої посилали такі ж підноси зі своєю випічкою. Є відомості про те, що кількість печива на тацях була не довільною, а ретельно підраховувалась. За свідченнями респондентів кількість печива на підносах мала бути парною і круглою: 50, 90, 100 [Батишаєва, Сейтосманова, Абуллаєва], – за словами іншого респондента із с. Ай-Серез Судацького р-ну на *нишан* сторона нареченої для молодого в подарунок готувала рівно 52 *пахлави*, а сторона молодого взамін дарувала тацю із *хураби* [Аблязізова]. Згодом, після заручин, наречена обдаровувала печивом зі святкових підносів усіх своїх неодружених подружок. Під час святкової гостини заручин запрошені родичі молодої також намагались взяти для своїх дітей гостинця із весільного підносу, подарованого молодим. Пригощали також усіх сусідів, які після *нишану* приходили вітати молоду: “Потім приходять сусіди дивитись на *нишан*. Вітають, їм треба цукерки давати. Якщо це дівчина неодружена, то їй потрібно подарувати щось солодке, їй кажуть, щоб вона сама їла і нікого не пригощала. Це ті солодощі, що сторона жениха принесла” [Ганієва]. Це, за переконаннями, мало б сприяти вдалому і швидкому одруженню молоді.

Під час весілля також відбувався подібний обмін підносами з солодощами. Є свідчення про те, що виготовлення весільного порційного печива носило урочистий ритуалізований характер. За кілька днів до початку весілля до святкової оселі збирались близькі родички та сусідки, замішували і розкатували тісто та пекли солодке. Після завершення приготування печива усіх жінок пригощали кавою [Смаїлова].

Свахи нареченої дарували підноси із солодким печивом після приїзду нареченої в дім молодого. Також близькі родичі та знайомі, запрошені на весілля, дарували кожен від себе великі підноси із різноманітним печивом та солодощами. Респонденти, зокрема,

зазначали, що звичним подарунком від жінки були різноманітні тканини та таці з солодошами, а від чоловіка – гроші, а також худоба. Підноси *сини* чоловіки або жінки несли на головах під музику, іноді виконували танцювальні рухи [Муратова]. За іншими свідченнями таці із печивом приносили діти: “*Сини* робили і накривали їх красивою хустинкою. Це носили тільки маленькі хлопчики на голові, їм десь по 10–15 років. Це відбувалось ще тоді, коли тільки на весілля заходили. Хлопчики заходили першими, а за ними батьки” [Абдуллаєва]. Традиція приносити на весілля великі таці із домашнім печивом у подарунок від родичів та друзів збереглась до середини ХХ ст., згодом цей звичай був втрачений.

За деякими локальними традиціями піднос із солодошами та печивом стояв у кімнаті на столі перед муллою, який в цей час проводив релігійний обряд *никах*. Згодом печиво з цієї таці роздавалось неодруженим подружкам молодії, в знак побажання швидкого одруження [Мусаєва].

Також на весіллі готували окремих великий піднос, наповнений печивом, солодошами та фруктами, іноді в центрі таці ставили прикрашену пляшку горілки або шампанського. В кінці весілля хтось із чоловіків урочисто відносив його у кімнату наречених. Стіл із солодошами в кімнаті молодих мав назву *куев софрасы* – тобто стіл для нареченого. Молодята могли частуватись усім, приготовленим для них, на цьому підносі [Меджитова].

Крім того, порційне солодке печиво використовувалось і в інших обрядах весільного циклу. Так, в Бахчисараї наречений, в час між заручинами та весіллям, прислав молодій до великих свят спеціальні пиріжки, зроблені у вигляді глеків, прикрашених золотою фольгою, що мали назву *тели-кьумачик загорт* [Бонч-Осмоловский 1926, 32]. Є також свідчення, що однією з форм запрошення близьких родичів на весілля було розсилання порційного печива, у відповідь, близькі віддаровували хустинками чи рушничками [Щ. 1828, 263]. Подібний звичай запрошення на весілля близьких родичів печивом був поширений на Україні.

В день, коли приїздили посланці молодого *кьудалар*, на чолі із головною свахою *сагдыч-хатын*, за нареченою, подружка дівчини та *сагдыч* виконували танець-змагання за володіння особливим глеком із фруктами та солодким, прикрашеним різними хустинками та рушниками – *кьуман-емыш*, присланим від

нареченого. Зрештою, подружки молодої отримували атрибут та ділили між собою солодке, згодом повертали глек, наповнений зерном, родичам молодого [Бонч-Осмоловський 1926, 60]. Цей обряд був записаний Г. А. Бонч-Осмоловським в Бахчисарайському районі, але в подібних формах він фіксується також і в степових районах Криму [Сейтжаліл].

Отже, усі злакові страви татарського весілля розподіляються на дві основні групи: каші та хлібні вироби. Якщо споживання каш на весіллі носило форму майже виключно суспільного частування та колективної трапези, то використання хлібних виробів було багатоваріантним: ними обдаровували, за них змагались, над ними молились, тримали під час молитви, розподіляли та частували учасників обряду, використовували як комунікативний засіб (для повідомлення інформації) та використовували як засоби симпатичної магії (частування із столу нареченої подружок для їх швидкого одруження). Така значна сфера використання хлібних виробів, безперечно, говорить про широке семантичне поле, в яке вони потрапляють. В першу чергу, це пов'язано із високим ритуальним статусом злакових рослин та виробів із них у народів із землеробськими традиціями, до яких належать і кримські татари.

Скотарське господарство також мало важливе значення для формування складу як буденної, так і святкової їжі. Саме тому м'ясні страви досить широко представлені у святковому весільному меню кримських татар. Вище мова йшла про різноманітні комбіновані страви із злакових та м'яса (каші, м'ясні пироги), тепер розглянемо страви із домінуючою м'ясною складовою. У приготуванні та вживанні м'ясних виробів на весіллі знайшли вияв універсальні уявлення про жертвопринесення, які сформувалися у кримських татар, як на основі давніх міфологічних скотарських вірувань, так і на ґрунті мусульманських традицій жертвопринесення.

Головною складовою більшості обрядових м'ясних страв виступало м'ясо барана, якого спеціально до цього дня приносили в жертву. За словами респондентів жертвопринесення було бажаною умовою проведення усіх найважливіших сімейних подій, в тому числі і весілля та заручин *нишан*. В спеціально визначений день перед весіллям, який у степових районах мав назву *согум*, збирались чоловіки, родичі та сусіди господаря, для підго-

товки м'яса до гостини. Обов'язковим було дотримання особливої технології при заколюванні худоби, чого вимагали мусульманські правила: голову тварини повертали в сторону Мекки, промовляли обов'язкову молитву. Якщо цих процедур не дотримувались, то вважалось, що таке м'ясо не можна їсти, адже воно нечисте (*эял деиль*). Барана приносили в жертву не лише на весілля – як відомо, в центрі найбільшого мусульманського свята Курбан-Байрам лежить жертвопринесення і частування м'ясом жертвовної тварини. Також жертвопринесення баранів, або інших тварин, обов'язково супроводжувало паломництво до місцевих природних святинь *Азизлер* – святих дерев, печер та джерел. Але нас більше цікавлять обряди з менш вираженою мусульманською символікою. Так, за словами респондентів, жертвопринесення тварин було обов'язковою умовою початку будівництва нової хати: “Коли фундамент кладуть, обов'язково барана або півня ріжуть, щоб кров вийшла на фундамент” [Куфединов]. Ці відомості підтверджуються і дослідником кримськотатарського традиційного житла О. Н. Бернштамом. Так, за його словами, до колони будинку на терасі прикріплювали голову барана, якого принесли в жертву на Курбан-Байрам. Череп коня, за свідченнями автора, кріпили на плетені, що оточував садибу [Бернштам 2005, 39]. Очевидно, такі традиції є прямою вказівкою на збереження стародавніх тотемічних вірувань серед кримських татар. Кінь та баран – це дві тварини, які відігравали першочергове значення у господарстві кочових тюркських племен. На думку О. Н. Бернштама, свідченням покровительства тотемної тварини-першопредка в татарському житті може виступати орнаментика карнизної дошки та капітелі колон, що підтримували навіс тераси, у вигляді баранячих рогів [Бернштам 2005, 40].

Ще на початку ХХ ст. живий баран, який призначався для святової гостини, був обов'язковим подарунком зі сторони молодого для батьків нареченої. Барана привозили із собою посланці від молодого в перший день весілля, лише в цьому випадку тварину називали *эркек*, тобто “самець”, навіть якщо це була вівця. Його відразу різали і готували різні страви: шашлики або суп, та пригощали всіх присутніх. Г. А. Бонч-Осмоловський зазначав, що такий звичай на початку ХХ ст. майже повністю зник, замість живого барана почали дарувати м'ясо та іншу їжу [Бонч-Осмоловський 1926, 59]. Але в результаті польових досліджень вдалось

виявити, що в деяких родинях така традиція зберігалась до середини ХХ ст., іноді барана дарували і в 70-х роках ХХ ст. В пізній традиції баран був також частим подарунком на весілля від найближчих родичів: “У нас барана чи козла прикрашали. Козу або барана матеріалом прикрашали, дзвіночки там були. І прямо, як от на весілля ідеш, з собою цю козу ведеш, і от усі ці дзвіночки – дзвенять. Потім цього барана, як весілля проходить, на ранок, як перша шлюбна ніч була, тоді цього барана відразу на місці ріжуть і готують його. І потім пригощають найближчих гостей та тих, хто допомагав на весіллі” [Гугу]. Є також згадки про те, що в деяких районах барана дарували також і на заручини *нишан* (с. Буюк-Бараш Сакського р-ну) [Абдюльвелієва]. Г. А. Бонч-Осмоловський робить припущення, що звичай дарувати від молодого на весіллі худобу родичам молоді у тюркських народів був пов’язаний із старою традицією виплачувати за наречену калим худобою [Бонч-Осмоловський 1926, 59].

Цікавим є звичай, за яким в селах Судацького району за звістку про чесність молоді мати дівчини віддарювала посланця зі сторони молодого шматком сирого м’яса [Бонч-Осмоловський 1926, 47]. Тут простежується особливий зв’язок між віддарюванням м’ясом та дівочою цнотою, яку символічно приносили в жертву на весіллі. В такому контексті можна розглядати і цитовану вище традицію жертвопринесення тварини після шлюбної ночі.

Основною святковою м’ясною стравою на всіх територіях Криму було смажене бараняче м’ясо, що мало назву *кьавурма*. Його заготовляли заздалегідь перед весіллям. Сторона молодого, крім інших продуктів (муки, масла, печива), відправляла перед весіллям в дім нареченої також і *кьавурму* для святкового столу. Такі пакунки із харчами мали в той час окрему назву: *шерма* [Бонч-Осмоловський 1926, 59].

Крім смаженого м’яса, у святкові дні готували також різноманітні супи на м’ясному бульйоні. Після проведення релігійного молебню *нишан дувасы* (під час заручин) та *той дувасы* (під час весілля) подавали обов’язковий спеціальний м’ясний суп *шорба*, у степових татар він мав назву *томалах шорба*. Його готували на баранячому бульйоні із додаванням дрібних м’ясних фрикаделок *томалах* та домашньої локшини. Варене м’ясо із бульйону подавали до столу на окремих мисках. За записами дослідника кримськотатарської етнографії Н. Ебубекірової в гірському Кри-

му на *дува* готували спеціальну страву, яка мала назву *дженнет-аш* (“райська їжа”) або *имам-байылды*. Її готували з гарбуза та м'ясного фаршу та додавали шарами інші овочі [Эбубекирова 2007, 178].

У записі весілля Х. Каралезлі, зробленому в селах Ялтинського району, знаходимо опис особливого обрядового супу, який раніше подавали перед спорядженням почту нареченої. Його готував кухар (*ашчи*), який прибував разом із почтом молодого в дім нареченої. Він приїздив з двома прикрашеними папером та квітами баранцями, а також з усіма необхідними продуктами та речами для готування супу: рисом, сіллю, хлібом, цибулею, ложкою і ножом. Як тільки посланці зі сторони нареченого прибували на сторону молодого, кухар розпочинав приготування супу: різав баранів, готував м'ясо. Цей суп мав назву *иккет шобрасы*, і за поясненням Х. Каралезлі ця назва перекладається як “суп іди-впади”. Після частування гостей такою стравою починались поспішні приготування до від'їзду молодого, розпочиналась штовханина та біганина [Каралезлі, 1926, 38].

На другий день після весілля, або через кілька днів після шлюбних церемоній, для нареченої в деяких районах Криму (переважно Бахчисарайського) готували особливу страву – суп з дрібними пельменями, який в цей день називався *келин аш* (“їжа нареченої”) [Кайбуллаєва]. Пояснюючи цю традицію, респонденти зазначили, що суп із пельменями вважався дуже корисною стравою для вагітних жінок, саме тому він широко використовується у післявесільних обрядах [Мусафаєва].

В комплексі післявесільних обрядодій в багатьох місцевостях Криму наречену випробовували на вміння вправно готувати. В степовому Криму, зазвичай, наречена мала приготувати *чебуреки*: підготувати фарш, замісити тісто і засмажити [Алімшаєва]. В деяких інших районах молода жінка мала приготувати суп із дрібними пельменями, або просто відварені пельмені, в різних місцевостях вони називаються по різному: *камр-аш*, *юфах-аш*, *ифах-аш* [Османова Зодіє]. Зважали на те, наскільки дрібненькими виходили пельмені у молодиці, адже вважалось, що у хорошій господині в одну ложку має поміститись 9 пельменів.

Отже, ми переконались, що у побутуванні більшості весільних м'ясних страв виразно проявляються символіка жертвопринесення та відголоски кочівницького тотемізму. Але найбільш виразної

ритуалізованої форми образ жертвовної тварини набув у обрядах, пов'язаних із таким атрибутом-стравою весільних церемоній, як *телли хораз* (“золочений півень”). Варто зазначити, що побутування даного атрибуту не знайшло достатнього висвітлення у науковій літературі, лише невелика стаття турецького автора, маловідома вітчизняним читачам, описує традиції, пов'язані з *телли хораз* у кримських іммігрантів в Туреччині [Aktaş 1993, 26].

Півень, як весільний атрибут, представлений на більшості степових територій Кримського півострова. В результаті здійснених експедицій автору вдалося виявити межі поширення цього атрибуту – страви у Роздолинському, Джанкойському, Ленінському, Советському, Кіровському, Сакському, Червоноперекопському, Червоногвардійському та Чорноморському районах. В деяких селах звичаї, пов'язані із півнем, виражені чіткіше, в інших – менш виразно, іноді респонденти взагалі не можуть пригадати даний атрибут, що, очевидно, пояснюється занепадом традиції, і стосується не лише півня, але й інших елементів весільної обрядовості. Крім степових територій цей атрибут також був зафіксований і на деяк перехідних гірських, та навіть південнобережних територіях Криму: в м. Сімферополі і в деяких селах Сімферопольського р-ну, в м. Білогірську (Карасубазар) та селах Білогірського району, в селищах Ельбузлі, Ай-Серез та Тарахташ Судацького району, в селищах Улу-Узень та Куру-Узень Алуштинського району.

В переважній більшості записаних варіантів приготування півня відбувалось на стороні молодого: “Його робили зі сторони жениха. Це робили на перший день весілля, на стороні хлопця, коли всі сиділи за столами” [Ісмаїлова Зера]. Але було зафіксовано кілька випадків, коли респонденти вказували на те, що півня могли готувати як на стороні молодої, так і на стороні молодого, або навіть тільки з боку нареченої: “Його готує сторона нареченої. Його наряджають, і він стоїть довго, а вже як наречена їде туди, то його відвозять на ту сторону. Везуть разом з її приданим. А потім його ставлять в її кімнату. Він там стоїть, не знаю до якого часу. А всі цукерки та печиво так гарно там розкладають. Той, хто заходить в кімнату, може скуштувати, і тоді бажають йому, щоб він також дожив до такого щасливого часу, щоб у нього також було весілля» [Алієва]. Але свідчення про приготування півня в домі молодої поодинокі та, судячи з усього, належать до локальних варіантів весільного обряду.

Керувала приготуванням півня близька родичка нареченого, як правило, його тітка (у випадку приготування в домі молодої – родичка молодої). Приготування півня носило урочистий характер і знаменувало собою початок весільних святкувань: “Танці бувають, коли прикрашають цього півня. На дворі грають і танцюють, тоді співають, пісні виконують. Це дуже урочисто. Тоді вже вважається, що весілля почалось. От, наприклад, сьогодні зарізали півня, а завтра вже починають пекти *пахлаву*” [Алієва].

Півня спочатку різали, чистили нутроці, а далі за різними місцевими традиціями, його могли зварити, або залишати сирого, як опудало, середину тоді начиняли соломкою і зашивали. Якщо півень був сирий, то його за різними традиціями або вищипували, або залишали з пір’ям. Пташку ставили на широкий мідний піднос *сыны*, ніжками його садили на невеликий глиняний глечик для того, щоб півник не падав, через горло простромлювали паличку чи проволочку, щоб у нього не падала голова, трішки розкривали крила, намагались досягнути такого ефекту, щоб півень стояв, за словами респондента, “як живий”. Зверху його прикрашали блискучим та різнокольоровим папером та стрічками, обкладали солодким печивом та фруктами. В деяких селах разом з півнем на підносі стояла прикрашена пляшка горілки, пізніше шампанського [Ісмаїлов, Ісмаїлова Хатідже]. До дзьоба, за словами інформаторів, півню клали скручену купюру грошей в подарунок.

Коли розпочинались святкування на чоловічій стороні, тітка молодого, або хтось із інших близьких родичів (за деякими свідченнями хлопчик) урочисто виносила на голові підніс із півнем. В цей час лунала музика *хош кельды*, або *хораз авасы*. Під спеціальну мелодію родичка молодого виконувала обрядовий танець з півнем: “Його ставили на підлогу, і навколо нього танцювали” [Бекірова]. “Коли весілля починається, коли вже наречену привезли, найближча людина з *хоразом* танцює першу *хайтарму*. А потім одна людина піднос тримає, і туди гроші кидають” [Батишашева]. За словами інформатора із с. Аджигол Феодосійської міськради ритуальний танець-протиборство з півнем виконували два юнаки: “Раніше з півнем були різні танці. Тоді виходило два хлопця і танцювали. Один тримав півня. Вони намагались один у одного півня відняти. Врешті-решт хтось із них відступав” [Османова Шашне].



Згодом півня ставили на стіл в кімнаті, де відбувалось частування для чоловіків – *шабаш* або *кьонушма*. Тут за ним пильно стежили товариші молодого, адже особливою звитягою вважалась крадіжка півня, за нього крадій міг вимагати великий викуп у друзів молодого. За іншими спогадами півень стояв кілька днів в кімнаті молодих на столі з ласощами для наречених – *куев софрасы* [Меджитова].

Розподіл та частування м'ясом півня відбувалось або під час чоловічої вечірки *кьонушма*, або через кілька днів після завершення весільних церемоній. Вранці, після весілля, приходили друзі нареченого, і тоді смажили півня та відбувалось частування м'ясом півня усіх неодружених юнаків, друзів та родичів молодого [Меджитова].

Майже ідентичні обрядодії, пов'язані із *телли хораз*, відбувались також і під час святкування обрізання *сунет той*. Півень виступав подарунком від близьких родичів для хлопчика. Географічне поширення обряду прикрашання півня на обрізання майже співпадає із поширенням весільного півня, лише в деяких районах фіксується тільки сам півень на обрізання (Ялтинський, Алуштинський р-ни).

Отже з наведеного вище матеріалу випливає, що усі обряди, пов'язані із *телли хораз*, приурочені в переважній більшості до весілля на стороні молодого, а також до чоловічого святкування (*кьонушма* або *шабаш*). Навіть, якщо його готували в будинку нареченої, це був подарунок для молодого. Розподіл та вживання м'яса півня також відбувалися виключно між чоловіками, переважно неодруженими друзями нареченого. Тож у обрядах, що відбувались навколо *телли хораз*, виразно проявляється чоловіча символіка. Весільний півень, очевидно, має тотемне походження, обряди, що відбувались навколо нього, мають символіку ритуального жертвопринесення сакральної тварини та обрядового споживання її м'яса.

Подібний звичай у тюркських народів вдалось виявити серед балканських турків. У турецького населення м. Текірдаг *telli hozoz* також готували під час весільних обрядів [Artun 1998]. “Золотили” півня на весіллі також і в маріупольських греків – урумів, які довгий час проживали поряд із кримськими татарами [Борисенко 1996, 76]. Серед народів нетюркського походження подібний звичай до татарського побутовув у весільній обрядовості

корейців. Півня на весілля у корейців так само прикрашали різнокольоровими нитками та стрічками, а в дзьобі він тримав стручок червоного перцю. Під час весілля птах стояв на святковому столі, а після шлюбних церемоній його розподіляли поміж родичами молодят [Ли 2003, 353]. У південних слов'ян та угорців наречений тримав зображення півня під час урочистої процесії [Топоров 1992, 309–310].

У багатьох народів світу півень пов'язується із сонячною символікою, уособленням небесного вогню. Так за народними віруваннями кримських татар на першому небі знаходиться ангел, який має вигляд білого півня, кожного ранку він своїм співом прославляє Бога [Шевельов 1995, 235]. В образі півня також втілювались уявлення про воскресіння з мертвих та вічного відродження життя. В цьому контексті стає зрозумілим поширення традицій жертвопринесення півня у багатьох етнічних традиціях світу. Образ півня також несе у собі символіку плодючості та часто отримує еротичне трактування. Півень утілює символи чоловічої хоробрості та звитяги, що знайшло широкий вираз у емблематиці та геральдиці різних народів світу [Топоров 1992, 309–310].

Підсумовуючи викладене вище, можна стверджувати, що функціональний зміст обрядів, пов'язаних із вживанням та використанням їжі, є надзвичайно широким. В ритуалах споживання страв чітко виражена комунікативна функція, яка представлена в кількох формах. Так, усі діалоги та контакти між двома весільними партіями – жениха і нареченої – вибудовувались на основі взаємного частування та обдарування різними стравами. В основі колективної трапези на весіллі була також символіка суспільної комунікації, коли в межах ритуального часу відбувалась взаємодія між усіма представниками общини. Під час загальної гостини відбувалась і общинна санкція шлюбу, тобто за народно-правовими уявленнями, угода набувала привселюдності, а отже ставала дійсною. Важливою також в обряді стає знакова функція деяких страв. Через страви-символи відбувалось повідомлення громаді певної інформації конкретного змісту. Пригадаймо пиріг з діркою, у випадку нечесності нареченої, або подавання особливого супу перед спорядженням почту. В обрядах, пов'язаних з їжею, також втілювались магичні функції, адже через розподіл та споживання використовуваних на весіллі страв, найшвидше передавалась закладена в них позитивна потенція на усіх учасників дійства. Найважливішою є,

звичайно, ритуальна функція страв, адже через приготування, споживання та розподіл їжі здійснювались найважливіші ритуальні акти обряду. Такий високий статус їжі в обряді пов'язаний з її сакралізацією на світоглядно-міфологічному рівні. Універсальні символи-коди їжі, її здобуття та розподілу (зерна, хліба, жертвовної тварини) широко представлені в етнічних культурах людства і відносяться до стабільних категорій відтворення суспільних комунікацій.

## ЛІТЕРАТУРА

*Бернштам А. Н.* Жилище крымского предгорья // **Крымские татары.** Хрестоматия по этнической истории и традиционной культуре / Авт.-сост. М. А. Араджиони, А. Г. Герцен. – Симферополь, 2005.

*Бонч-Осмоловский Г. А.* Брачные обряды татар горного Крыма // **Известия РГО.** – 1926. – Т. 58. – Вып. 1.

*Борисенко В. К.* Весільні звичаї та обряди греків Приазов'я // **Під одним небом: Фольклор етносів України.** – Київ, 1996.

*Борисенко В. К.* **Традиції та життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців:** Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – Київ, 2000.

*Гримич М. В.* **Традиційний світогляд та етнопсихологічні константи українців.** – Київ, 2000.

*Дьяченко П.* Свадебные обряды крымских татар // **Крымские татары.** Хрестоматия по этнической истории и традиционной культуре / Авт.-сост. М. А. Араджиони., А. Г. Герцен. – Симферополь, 2005.

*Каралезли Х.* Старинный обычай татарского заручения и свадьбы в деревнях: Дерекой, Ай-Василь и Аутка Ялтинского района // Крым. – 1926. – № 2. – С. 32–40.

*Ли Г. Н.* Обычаи и обряды корейцев России и СНГ // **Энциклопедия корейцев России.** – Москва, 2003.

*Топоров В. Н.* Петух // **Мифы народов мира.** – Т. 2. – Москва, 1992.

*Художник и этнограф Вильгельм Кизеветтер (1811–1865)* в Крыму / под ред. Барбары Каульбах и Элизабет Титмайер. – Киев, 2005.

*Цораев З. У.* **Мифический смысл и социальный код.** – Санкт-Петербург, 2007.

*Шевельов Є.* Народні татарські вірування // **Неопалима Купина** (літературно-художній та історичний щомісячний журнал). – Київ, 1995. – № 5–6.

*Шерфединов Я.* Очерк свадьбы крымских татар Феодосийского, Керченского, Джанкойского и отчасти Евпаторийского районов // **Песни и танцы крымских татар**. Симферополь, 1931.

*Щ.* Описание татарской свадьбы // **Одесский вестник**. – 1828. – № 60. – 28 июня, – с. 262–263.

*Эбубекирова Н. М.* Праздничная и ритуальна пища крымских татар в XIX–XX вв. // **Сборник докладов Научно-практической конференции, посвященной 90-летию со дня основания Бахчисарайского музея**. – Симферополь, 2007.

*Aktaş A.* Koraz telleme ve telli şırak // **Kırım**. – 1993. – №4. – S. 26.

*Erman Artun.* Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri – **Doğum Evlenme Ölüm** // **Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi**. – İstanbul, 1998. – № 9 – 10. – s.85 – 107 // [http://turkoloji.cu.edu.tr/ HALKBILIM/artun\\_tekirdag\\_evlenme.pdf](http://turkoloji.cu.edu.tr/ HALKBILIM/artun_tekirdag_evlenme.pdf).

## ІНФОРМАТОРИ

*Абдуллаєва Гульшерфе*, 1919 р.н., народилась в м. Сімферополь, записано автором в 2007 р.

*Абдюльвелієва Нефізе*, 1919 р.н., народилась в Буюк-Бараш Сакського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Аблязізова Фєрсиде*, 1957 р.н., мати та батько з с. Ай-Сєрез Судацького р-ну, зап. автором в 2008 р.

*Аблялімова Музіє*, 1934 р.н., народилась в м. Євпаторія, зап. автором в 2007 р.

*Алієва Зарема*, 1936 р.н., народилась в с. Сарай-Мєн Ленінського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Алімшаєва Зєра*, 1927 р.н., народилась в м. Керч зап. автором в 2008 р.

*Батишаєва Зєкіє*, 1936 р.н., народилась в м. Керч, зап. автором в 2007 р.

*Бєйє Мусаєва*, 1928 р.н., народилась в с. Дємірджи (Лучисте) Алуштинського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Бєкірова Шєйде*, 1921 р.н., народилась в с. Улу-Узєнь (Гєнєральськє) Алуштинського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Бекмамбетова Гульнара*, 1932 р.н., народилась в с. Бакаташ сьгодні Кіровського р-ну, зап. автором в 2008 р.

*Ганієва Сайде*, 1922 р.н., народилась в с. Фотісала (Голубенка) Бахчисарайського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Гугу Тейфук*, 1936 р.н., народився в м. Ялта, зап. автором в 2007 р.

*Дербишева Тотай*, 1931 р.н., народилась в с. Кутлах (Веселе) Судацького р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Зекерьяєв Ісмаїл*, 1930 р.н., народився в с. Чеголтай (Далеке) Чорноморського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Ісмаїлов Аблякім*, 1927 р.н., народився в с. Бешуй (нині не існує), Сімферопольського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Ісмаїлова Зера*, 1933 р.н., народилась в с. Шури (Кудрине) Бахчисарайського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Ісмаїлова Хатідже*, 1932 р.н., народилась в с. Бешуй (нині не існує) Сімферопольського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Кайбуллаєва Шекурє*, 1934 р.н., народилась в с. Сююрташ (Білокамьянка) Бахчисарайського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Кенджаметова Айше*, 1926 р.н., народилась в м. Керч, зап. автором в 2008 р.

*Конаков Сейт-Мамут*, 1926 р.н., народився в с. Токлук (Багато-вка) Судацького р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Куляне Джеміле*, 1934 р.н., народилась в с. Ай-Васіль Ялтинського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Куртамет Ельміра*, 1936 р.н., народилась в с. Корбек (Ізобіль-не) Алуштинського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Куфєдинов Едем*, 1924 р.н., Кочкар-ели (Брянске) Бахчисарайського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Меджитова Фадіє*, 1938 р.н., народилась в с. Тарахташ (Дач-не) Судацького р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Муратова Едає*, 1935 р.н., народилась в с. Улу-Узень (Генеральське) Алуштинського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Мусафаєва Фатіме*, 1959 р.н., зап. автором в 2006 р.

*Османов Раїб*, 1932 р.н., народився в с. Кайто (Орлине) Севас-топольської міськради, зап. автором в 2006 р.

*Османова Зодіє*, 1933 р.н., народилась в с. Соколине (Кокоз) Бахчисарайського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Османова Шаїне*, 1925 р.н., народилась в с. Аджигол, Феодо-сійської міськради, зап. автором в 2008 р.

*Сейтжаліл Гульнара*, 1949 р.н., батько з Карасубазара, зап. автором в 2007 р.

*Сейтосманова Тотай*, 1930 р.н., народилась в с. Таракташ (Дачне), зап. автором в 2008 р.

*Сейт-Ягьяєва Ленора*, 1951 р.н., мати з Булгак (Ільїнка) Сакського р-ну, батько з Монтанай Сакського р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Смаїлова Ремзіє*, 1927 р.н., народилась в с. Керлеут Ленінського р-ну. Мати з с. Кипчак Ленінського р-ну, зап. автором в 2008 р.

*Шерфединов Решит*, 1924 р.н., народився в с. Отузи (Щебетівка) м. Феодосія, зап. автором в 2008 р.

*Ягьяєв Нафе*, 1926 р. н., народився Каймачі Роздоленського (раніше Фрайдеровського) р-ну, зап. автором в 2007 р.

*Якубова Діляар*, зап. автором в 2007 р.