

© Т.Г. Емельяненко

ПЛОВ В ТРАДИЦИОННОЙ РИТУАЛЬНОЙ КУХНЕ БУХАРСКИХ ЕВРЕЕВ

Ключевые слова: Бухарские евреи, ритуальная пища, плов

В статье описываются различные виды плова, которые существовали в ритуальной кухне бухарских евреев, их семиотические свойства и особенности применения в семейной и религиозной обрядовой практике. Наши материалы показывают, что бухарские евреи являлись хранителями архаических видов плова и воспринимали это блюдо как один из символов своей идентичности. .

Бухарские евреи – одна из этнических групп еврейского народа, сформировавшаяся в этнокультурном пространстве Средней Азии. Многовековое проживание в городах центральной части региона – историко-культурной области Среднеазиатского междуречья – среди северных таджиков и оседлых узбеков обусловило значительное сходство традиционно-бытовой культуры бухарских евреев и соседних народов. Данное обстоятельство стало одной из причин того, что она считалась заимствованной бухарскими евреями, не отражающей их этническую специфику, и не являлась предметом специального описания и изучения ни авторов XIX в., ни исследователей XX столетия¹.

Мало сведений и о традиционной системе питания бухарских евреев. Они ограничиваются в основном упоминаниями о соблюдении ими *кашрута пищи* – религиозных правил, регламентирующих пищевые ограничения и предпочтения, способы обработки продуктов и их приготовления, перечислением некоторых традиционных блюд (*Калонтаров* 1963: 622; *Кимягаров* 2005: 370–380) и кулинарными рецептами в популярных современных изданиях, как имеющими аналоги в таджикско-узбекской кухне, так и оригинальными, но в качестве ритуальной пищи бухарских евреев называется обычно преимущественно лишь пасхальная *маца*.

В ходе полевых этнографических исследований, проводившихся среди бухарских евреев Ташкента, Самарканда, Бухары и Маргилана в 2002 г., мы попытались собрать дополнительные сведения по данной теме². Особый историко-культурный интерес представляла для нас ритуально-праздничная пища, в которой, как и у всех народов, дольше, чем в повседневной кухне, могли сохраняться архаические элементы, связанные и с кулинарией, и с семантикой продуктов, и с видами блюд, используемых в той или иной трапезе. Наиболее знаковым среди таких блюд у бухарских евреев оказался плов, описанию особенностей которого и значению в обрядовой практике посвящена данная статья.

Плов (*палов, пилав, оши палав*) является одним из традиционных видов пищи населения Среднеазиатского междуречья. А. Вамбери, очерчивая ареал его распространения, отмечал: “Отечество пилава – туранская возвышенность (т.е. территория аму-сырдарьинского междуречья. – *Т.Е.*), откуда он распространился к афганцам, и называется поэтому узбекским пилавом, а от последних – к персам, которые называют его афганским пилавом. Персия – географическая граница пилава. В Персии, которая

довольно высокого мнения о своей национальной кухне, существует множество родов чилавов и пилавов; первые составляют лишь часть мясных и молочных блюд. Кроме того, перс отличает красный, бурый и желтый пилавы. <...> К западу от персидской границы важность этого пищевого вещества уменьшается, ибо, хотя в Турции без риса не обходится ни один обед, но там обед оканчивается пилавом, между тем как на востоке он играет за обедом главную роль” (*Вамберу* 1877: 67). Упоминания о плове как обязательном праздничном блюде в рационе питания оседлых узбеков и равнинных (северных) таджиков и компоненте большинства семейных и общественных обрядовых трапез всегда приводятся в этнографической литературе³ (Народы Средней Азии и Казахстана 1962: 308–309, 607; *Шаниязов* 1972: 105; *Шаниязов, Исмаилов* 1981: 111; *Фириштейн* 1972: 54). Исследователи зафиксировали десятки разновидностей плова в зависимости от вида мяса (или его отсутствия) и других ингредиентов, от способа приготовления. Ф.Д. Люшкевич, изучавшая особенности пищи населения Бухарской и Кашкадарьинской областей Узбекистана, например, выявила 14 видов местного плова, каждый из которых имел особое название (*Люшкевич* 1974: 95), а М.В. Сазонова у узбеков южного Хорезма – 18 видов (*Фириштейн* 1972: 54). Рецепты плова, которые можно встретить в различных “кулинарных” изданиях, подтверждают его видовое разнообразие в таджикско-узбекской кухне. Тем не менее отсутствуют специальные научные исследования, посвященные истории и особенностям семантических функций плова в культуре таджиков и узбеков, в этнографической литературе нет не только полной классификации его локальных вариантов у этих народов, но и указаний на то, соответствовал ли какой-либо вид плова (какой именно и почему) определенному праздничному или обрядовому поводу. Трудно предположить, что этот аспект мог остаться без внимания этнографов, скорее всего, во второй половине XX в., когда проводилось большинство этнографических исследований, у таджиков и узбеков уже не было четкого представления о ритуальном предназначении каждого из известных им видов плова и их дифференциации в практической кулинарии.

Однако у бухарских евреев, у которых плов также обязательная еда праздничного застолья⁴, как показали наши материалы, не только дольше сохранялись представления о соответствии того или иного вида плова конкретному событию, но и существовали специфические его разновидности. Причем их оказалось больше, чем можно встретить в современных публикациях по кухне бухарских евреев, где обычно приводятся один–три варианта рецепта приготовления действительно оригинального плова под названием *бахш* (*бахши деги*, *бахши халтаги*, *бахши шаботи*) (например, см.: *Кимягаров* 2005: 378–379).

Бахш принадлежит в регионе исключительно традиционной кухне бухарских евреев, отличаясь и по составу продуктов, и по технологии приготовления от пловов, распространенных у таджиков и узбеков. Для приготовления *бахша* смешивают мелко нарезанные мясо и печень, жир, рис, кладут много зелени, особенно кинзы, отчего *бахш* еще называют “зеленым пловом”, и помещают все в холщовый мешочек, который опускают в котел с кипящим маслом на несколько часов. *Бахш* входит в меню ритуальных трапез, которыми отмечаются важнейшие этапы жизненного цикла, что указывает на особые семантические функции этого блюда у бухарских евреев. Его готовят на *гаворрабандон* – обряд первого положения ребенка в колыбель; *муйсаргирон* – обряд первой стрижки волос; на торжество, устраиваемое по поводу *бар-мицва* – вступление мальчика в возраст религиозного совершеннолетия (13 лет), а также на свадьбу и поминки. В свадебном цикле, где каждая обрядовая трапеза имеет особое меню, *бахш* подают во время застолья, происходящего в доме жениха в пятницу вечером (*шевишабот*) после завершения многодневных свадебных ритуалов, в том числе религиозного обряда бракосочетания (проводят всегда в среду), придающего браку законную силу по религиозным нормам. Кроме того, *бахш* входит в состав блюд поминальных трапез: его готовят на поминки, которые в течение первого месяца

устраивают каждый седьмой день и затем до окончания первого года раз в месяц, а также по пятницам, предшествующим этим календарным датам поминального цикла.

Примечательно, что *бахш* был обязателен для трапез и семейных, и религиозных обрядов. Однако их объединяет то, что каждый из обрядов так или иначе маркировал наиболее знаковые периоды жизненного (и посмертного) пути человека: начальные этапы социализации ребенка и вступление его в пору религиозно-духовной зрелости, изменение семейно-социального статуса в связи с вступлением в брак и заключительные этапы “ухода” из земной жизни. В этом контексте *бахш* приобретал значение своего рода “рубежной” еды, что делало его общим блюдом для данных обрядовых трапез. Поэтому *бахш* часто готовят на Шаббат, даже если в доме не проводится свадебных торжеств или поминок. Впрочем, учитывая длительность поминального цикла у бухарских евреев (в целом, тридцать лет) и тщательность, с какой они его соблюдают, в каждой семье почти всегда есть необходимость помянуть кого-либо из родных, и после годовщины это делается в ближайшую к дате смерти субботу. Кроме того, Шаббат сам по себе может рассматриваться как событие, которое отмечало недельные отрезки жизненного пути каждого еврея.

Однако обычный для Шаббата плов называется *ош саво* – “еда на завтра”. Его начинают варить, заложив в котел все необходимое и поставив на медленный огонь, до наступления времени запрета на работу (с вечера пятницы), и закрытый одеялами, он остается теплым почти весь субботний день. *Ош саво* готовят также на еврейский праздник Суккот, в первые два дня которого нельзя ничего делать, и который, как и Шаббат, является “рубежным” праздником, знаменовавшим у евреев в древности окончание сельскохозяйственного года, а в религиозной традиции – окончание годового цикла чтения Торы.

Ош саво представляет собой густую рисовую кашу с более значительным количеством мяса и хлопкового масла и меньшим овощей (лука, моркови), чем требуется для обычного плова. Кроме того, в его состав входят горох (*нух*, *нухат* – сорт местного гороха) и чеснок, из-за которого он носит название *сирканиз* (*сир* – чеснок). Разные варианты плова с чесноком и горохом распространены и у узбеков. Однако, во-первых, все они готовятся по обычной методике последовательного соединения продуктов, а не одновременного, как у бухарских евреев, и имеют ограниченное время приготовления. Во-вторых, хотя и известно, что такие пловы приурочиваются к особо праздничным событиям (отчего их могут называть *байрам палови* – праздничный плов), что косвенно указывает на сакральное значение чеснока и гороха в их составе, но сведения о том, для каких торжеств они являлись наиболее типичными и бытовали ли в таком качестве у разных локальных групп, отсутствуют.

Вместе с тем, у евреев чеснок с талмудических времен рассматривается как обязательная субботняя пища (Пища 1913: 554). В религиозной литературе нет конкретных указаний на форму его употребления (в качестве самостоятельного продукта или в сочетании с другими), и то, что у бухарских евреев он входит в состав плова, который готовят на религиозные торжества, может указывать на древность происхождения *сирканиз* в их обрядовой пище.

Магическое значение в плове имел и горох, так как он присутствует в других ритуальных видах плова бухарских евреев. Его кладут в плов, который полагается готовить (но уже по обычной методике, без длительного запаривания продуктов) на поминки в календарную годовщину смерти. Семантическая особенность такого плова подчеркивается также тем, что плов, который подается на поминках в течение года (каждый седьмой день первого месяца, затем ежемесячно), напротив, не должен содержать никаких добавок, в том числе специй, только лук и морковь, и называется поэтому “белый плов”.

Горох является также компонентом одного из свадебных пловов – плова *оши софи* (букв. “чистая, прозрачная еда”), который готовят на один из наиболее архаичных, но

очень значимых обрядов в свадебном цикле бухарских евреев – обряд *кошчинон* (букв. “очищение бровей”).

Даже сегодня на просьбу описать свои традиционные свадебные обряды бухарские евреи в первую очередь начинают рассказывать о *кошчинон*, который, правда, сохраняется в современной свадьбе уже в значительно сокращенном и формализованном виде⁵. В прошлом же это был многолюдный и наполненный разными по семантике магическими действиями предсвадебный обряд⁶. Главным среди них являлся ритуал, в процессе которого специальная женщина (*кошчин*) при помощи белой нитки, скрученной и обмотанной особым образом вокруг пальцев обеих рук, удаляла все волосы на лице невесты и ножичком подравнивала брови, придавая им более четкие очертания. Этот обряд не находит прямых аналогий у других народов Средней Азии. Очищение лица от волос и подравнивание бровей широко практиковалось у таджиков и узбеков, среди которых жили бухарские евреи, но лишь как косметическая процедура, которая проводилась впервые вскоре после свадьбы, а впоследствии — по мере необходимости (прибегать к косметическим мерам девушкам считалось предосудительным). Вместе с тем, подобный обряд отмечен в описаниях старинных вариантов персидской свадьбы, сохранявшихся до конца XIX в. в некоторых районах Ирана⁷. В мифологии иранского мира кроется и объяснение семантики обряда, прежде всего действий с бровями, давших ему название. Форма, которую придавали бровям, напоминала распахнутые крылья, что было связано с древним почитанием образа птицы (в зороастризме она была символом культа Сиявуша) и образом птицы-женщины, соединившим в себе тёмные и благожелательные магические функции. Изображение птицы, ее частей или дериватов олицетворяло благополучие, семейное счастье, судьбу, и на Иранском Востоке с птицей традиционно ассоциировалась невеста. Подобный обряд отсутствует в библейской и талмудической традиции, что позволяет отнести его происхождение у бухарских евреев к тому времени, когда их предки проживали в пределах территориальных и культурных границ древнеиранского мира (в эпоху Ахеменидского царства и в последующие периоды).

Столь же древним являлся, очевидно, и плов *оши софи*. Для технологии приготовления пловов с таким названием (они могли различаться у разных народов по набору продуктов) характерно то, что мясо и рис варят отдельно (в разных емкостях), а затем соединяют и запаривают вместе. Этот способ был широко известен народам Передней Азии, являясь, например, у курдов, единственным для приготовления плова (Этнография питания 1981: 21). Однако среди оседлого населения центральной части Средней Азии, по крайней мере, в этнографическое время, было принято мясо, овощи и рис готовить в одном котле, последовательно соединяя продукты. Только в Бухаре, исторически тесно связанной с персидской культурой, по такому рецепту готовили особый плов, который полагалось есть непосредственно в день свадьбы: утром в доме невесты, а вечером – жениха (Люшкевич 1972: 95). Правда, данный плов, в отличие от *оши софи* бухарских евреев, не содержит гороха, но использование гороха в местной ритуальной пище имеет, несомненно, древние корни⁸. В еврейской традиции региона ритуальная значимость гороха обозначена вполне конкретно. На это указывают, в частности, выше приведенные примеры использования гороха в обрядовых видах плова бухарских евреев. Кроме того, у иранских евреев известен старинный обычай насыпать в горсть покойному горох и провожать его стихотворным наставлением, в котором есть символические строки: “Когда придет Моисей, положи ему в карман горох” (Хедаят 1958: 282). В обрядовой кухне горских евреев существует блюдо из гороха *ярни аруси* – “суп невесты”. Несмотря на свое название, оно подается на поминки, а также во время праздника Пурим, если кто-нибудь из членов семьи умер в прошедшем году⁹. Такое “соединение” в названии и бытовании *ярни аруси* двух важнейших событий жизненного цикла – бракосочетания и смерти – явление, несомненно, знаковое, семантика которого подчеркивается сакральными функциями гороха.

Помимо гороха, *оши софи* бухарских евреев содержит еще желтый изюм. Изюм добавляют и таджики Бухары в свой свадебный *оши софи*, но коричневого цвета, который в прошлом привозили из Кабула, отчего плов имеет второе название – *кобули*. Сочетание гороха и изюма не встречается больше ни в одном из видов ритуального плова бухарских евреев, что наряду с технологией его приготовления, может указывать на особую знаковую функцию *оши софи* и, соответственно, обряда *кошчинон* в их свадебном обрядовом комплексе. Поэтому истоки данного вида плова в ритуальной кухне бухарских евреев следует искать среди кулинарных традиций переднеазиатского, точнее – древнеиранского мира, откуда берет свое начало и сам обряд *кошчинон*.

Совсем иной вид плова был предназначен для трапезы другого свадебного обряда – *шоборохот* – праздничного застолья для мужчин, приглашенных новобрачным на следующий день после свадьбы (т.е. в четверг) и утреннего посещения синагоги. Этот плов, называемый *халта саво*, во-первых, как и *бахш*, делался в мешочке (*халта* – мешок) и варился длительное время, а во-вторых, приготавливался с измельченным черным кишмишем, из-за чего именовался “красный плов”. Вероятно, цвет изюма имел определенное магическое значение и должен был указывать на семиотические функции обрядов и их соотношение в свадебном комплексе: с *кошчинон* как обрядом, предшествующим религиозному бракосочетанию, был связан желтый / белый цвет, с *шоборохот*, который завершал религиозную часть свадебных церемоний, – красный. Однако отсутствие сравнительных материалов в этнографической литературе по другим народам позволяет лишь предполагать подобную “семиотическую конструкцию” у бухарских евреев.

Все приведенные выше виды плова готовят из баранины или говядины. Единственный плов, для которого бухарские евреи используют курицу, – это плов *мурги сефет хори* (букв. *мурги сефет* – белая птица), который делают на праздник Йом-Киппур (Судный день). Возможно, это могло быть как-то связано с белым цветом мяса курицы, поскольку белому цвету в этот день – день очищения и скорби придавалось исключительное значение. Но более значимым являлось, очевидно, значение курицы как жертвенного животного, которое она имела у многих народов Древнего Востока. Так, у таджиков горных селений Дарваза, сохранивших многие архаичные явления в своей культуре, во время поминок третьего дня, устраиваемых с целью очищения дома умершего, в том числе через “проливание крови” и жертвенное угощение, резали курицу (в других районах козу или овцу) и из нее готовили жидкую пищу (*Писарчик* 1976: 157). Поэтому использование куриного мяса в плове бухарских евреев могло быть связано с ритуальным очищением посредством жертвоприношения, которым сопровождался Йом-Киппур в древности (Лев. 16:6–16, 32–33). В эпоху средневековья он стал только днем поста и воздержания от удовольствий (*Носенко* 2001: 102), но у бухарских евреев, возможно, в редуцированной форме сохранились его архаические ритуалы, а под воздействием древнеиранских культов значение очистительной жертвы было перенесено с библейского “козла отпущения” на курицу / петуха¹⁰.

Плов *мурги сефет хори* полагается есть днем и так, чтобы угостить им как можно больше людей, а самим попробовать его “в семи домах”. Обычай что-либо взять или оставить в “семи домах” известен и широко практикуется в Средней Азии по самым различным поводам. К нему прибегают, например, когда в семье болеют или умирают дети, и тогда родные ходят по соседям, чтобы собрать лоскутки от одежды семи здоровых детей и сшить из них рубашку или халат для своего ребенка; когда у ребенка прорезаются зубы, и для облегчения его страданий собирают у семи соседей понемногу пшеницы и гороха, чтобы сварить ему похлебку (*Хамиджанова* 1973: 172). Сакрализация числа “семь” была широко известна на Древнем Востоке и нашла отражение во многих ритуалах и обрядовых действиях (*Хедаят* 1958: 316; *Чвырь* 1985). Правда, применение данного обычая к плову, предназначенному для еврейского религиозного праздника, плохо поддается объяснению. Однако он лишней раз демонстрирует слож-

ный характер культуры бухарских евреев, вобравшей в себя культурные традиции разных эпох и различных народов, с которыми была связана их историческая судьба.

Вместе с тем, приведенные разновидности плова и особенности их использования в семейной и религиозной обрядности бухарских евреев свидетельствуют о том, что это блюдо было не просто заимствовано ими, а представляло у них самобытное явление, отражающее специфические черты их этнического самосознания и служащее одним из существенных маркирующих признаков этой еврейской этнической группы.

Примечания

¹ Имеются лишь небольшие статьи описательного характера с далеко не полными сведениями по свадебной обрядности бухарских евреев, обрядам детского цикла, народной медицине (*Амитин-Шапиро* 1925, 1926; *Лозовская* 1930). В настоящее время только традиционному костюму бухарских евреев посвящено монографическое исследование (*Емельяненко* 2012).

² К этому времени основная масса бухарских евреев уже эмигрировала из Средней Азии, и количество семей, еще проживавших в этих городах, где раньше были самые крупные еврейские общины, исчислялось лишь несколькими десятками (*Емельяненко* 2009: 15–26). Определенные трудности были связаны также с тем, что за XX в. произошли существенные изменения в рационе питания, и далеко не все опрошенные бухарские евреи могли дать исчерпывающие ответы на вопросы о его характерных особенностях как в настоящее время, так и в прошлом. Однако собранная в те годы информация является одним из немногих источников по этнографии пищи бухарских евреев, поскольку сегодня их почти не осталось в Средней Азии, а в новых условиях проживания неизбежно происходит трансформация традиционного уклада и, в том числе, системы питания.

³ В XX в. плов распространился также у горных таджиков, которым раньше рис был малодоступен (Таджики Каратегина и Дарваза: 238–239), и у народов региона, которые в прошлом вели кочевой образ жизни и не готовили плов – еду оседлого населения.

⁴ Ритуальными и сакрально наиболее значимыми у бухарских евреев являются отварная курица, *яхни* – куски вареного мяса, жареная рыба, *самса* – пирожки с различной начинкой, испеченные в *тандыре* (*тонуре*) – особого вида глиняной печи, где изделия жарятся прикрепленными к раскаленным стенкам, и плов. По существующей традиции ритуально-праздничная трапеза должна включать лишь три из этих специальных блюд, и их набор зависит от повода застолья, но почти во всех случаях обязательным остается плов, который заключает праздничное застолье.

⁵ Его проводят чисто символически в тот день, что и свадьбу, или даже во время свадебного застолья новобрачная с родственницами и *кошчин* уединяются, чтобы удалить или просто имитировать удаление волос на лице.

⁶ Подробно описание обряда см.: *Емельяненко* 2002: 94–95.

⁷ Он называется у персов *банд андахтан* (описание см.: *Галунов* 1930: 189; *Март* 1930: 200).

⁸ Так, например, горох входит в состав *угро* – густого супа с лапшой, который подают только женщинам во время свадебных торжеств (у таджиков Самарканда и селений верховьев Зеравшана). Считалось также, что похлебка из жареных пшеницы и гороха облегчает прорезания у ребенка первых зубов (*Хамиджанова* 1973: 172).

⁹ Сведения любезно предоставлены И. Ю. Семеновым – сотрудником Дагестанского научного центра АН.

¹⁰ Ср. ритуал *катпарот*, который у ашкеназов проводится накануне Йом-Киппур: считается, что смерть и беды человека могут быть символически перенесены на домашнюю птицу, и для этого вращают курицу или петуха над головой, сопровождая данное действие особым заклинанием.

Источники и литература

Амитин-Шапиро 1925 – *Амитин-Шапиро* З. Л. Женщина и свадебные обряды у туземных (“бухарских”) евреев Туркестана // Известия Ташкентского отделения РГО. Т. XVIII. Ташкент, 1925. С. 189–196.

Амитин-Шапиро 1926 – *Амитин-Шапиро* З.Л. О народной медицине туземных бухарских евреев Туркестана. Ташкент, 1926.

- Вамбери 1877 – Вамбери А.* Очерки и картины восточных нравов. СПб., 1877.
- Галунов 1930 – Галунов Р.А.* Средняя персидская свадьба // Сборник МАЭ. IX. Л., 1930. С. 187–195.
- Емельяненко 2002 – Емельяненко Т.Г.* Некоторые ритуальные действия с волосами в свадебных обрядах бухарских евреев // Этническое единство и специфика культур. Материалы Первых Санкт-Петербургских этнографических чтений / под ред. В.М. Грусмана и А.В. Коновалова. СПб., 2002. С.94–95.
- Емельяненко 2009 – Емельяненко Т.Г.* Бухарские евреи: судьба диаспоры // Этнограф. обозрение. № 5. 2009. С. 15–26.
- Емельяненко 2012 – Емельяненко Т. Г.* Традиционный костюм бухарских евреев: этнокультурный аспект. СПб., 2012.
- Калонтаров 1963 – Калонтаров Я.И.* Среднеазиатские евреи // Народы Средней Азии и Казахстана. Т. II. М., 1963. С. 610–630.
- Кимягаров 2005 – Кимягаров А.* Кухня // История бухарских евреев. Т. 2. Нью-Йорк, 2005. С. 370–380.
- Лозовская 1930 – Лозовская Т.С.* Мать и дитя у среднеазиатских евреев Самарканда // Советская Азия. 1930. № 3–4. С. 197–212; № 5–6. С. 245–260.
- Люшкевич 1974 – Люшкевич Ф.Д.* Некоторые особенности пищи у оседлого населения Бухарской и Кашка-Дарьинской областей Узбекской ССР // Новое в этнографических и антропологических исследованиях: Итоги полевых работ Института этнографии в 1972 г. Ч.1. М., 1974. С. 90–97.
- Март 1930 – Март С.М.* К изучению персидской свадьбы // Сборник МАЭ. IX. Л., 1930. С. 197–208.
- Народы Средней Азии и Казахстана 1962 – Народы Средней Азии и Казахстана. Т. I. М., 1962.*
- Носенко 2001 – Носенко Е.Э.* “... Вот праздники Бога” (историко-генетическое исследование еврейских праздников). М., 2001.
- Писарчик 1976 – Писарчик А.К.* Смерть. Похороны // Таджики Каратегина и Дарваза. Вып. 3. Душанбе, 1976. С. 118–164.
- Пицца – Пицца* в библейское и талмудическое время // Еврейская энциклопедия. Свод знаний о еврействе и его культуре в прошлом и настоящем. В 16-ти томах. Т. 12. СПб.: Изд-во Брокгауза и Ефрона, 1906–1913.
- Таджики Каратегина и Дарваза 1970 – Таджики Каратегина и Дарваза. Вып. 2. Душанбе, 1970.*
- Фирштейн 1972 – Фирштейн Л.А.* Материалы по пище узбеков южного Хорезма // Итоги полевых работ Института этнографии в 1971 году. Вып. I. М., 1972. С. 50–59.
- Хамиджанова 1973 – Хамиджанова М.А.* Пицца // Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, 1973. С. 138–181.
- Хедаят 1958 – Хедаят С.* Нейрангистан // Переднеазиатский этнографический сборник. Т. 39. М., 1958. С. 259–336.
- Чвырь 1985 – Чвырь Л.А.* Три “чилля” у таджиков // Этнография Таджикистана. Душанбе, 1985. С. 69 – 76.
- Шаниязов 1972 – Шаниязов К.* О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972. С. 96–118.
- Шаниязов, Исмаилов 1981 – Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И.* Этнографические очерки материальной культуры узбеков кон. XIX – нач. XX в. Ташкент, 1981.
- Этнография питания 1981 – Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М.: Наука, 1981.*

T.G. Emelianenko. Pilaf in the Traditional Cuisine of Bukhara Jews

Keywords: Bukhara Jews, ritual food, pilaf, pilaw

The article describes the various types of pilaf that existed in the ritual cuisine of Bukhara Jews, their semiotic features and specifics of their using in the family and religious ritual practice. The author's materials show that Bukhara Jews were the keepers of the archaic kind of pilaf and considered this dish as a symbol of their identity.