М. А. АРАДЖИОНИ

К ВОПРОСУ ОБ ЭТНОКУЛЬТУРНЫХ ОСОБЕННОСТЯХ ПОЗДНЕСРЕДНЕВЕКОВОГО ХРИСТИАНСКОГО НАСЕЛЕНИЯ ГОРНОГО КРЫМА

Традиционная материальная и духовная культура народов, некогда населявших Крым, до сих пор остается малоизученной. Это в полной мере относится к группе христианского населения средневековой Таврики, известной ныне как «мариупольские греки». В ее составе выделяются две языковые общности «урумы» (татароязычные греки) и «румеи» (греки, говорящие на диалекте греческого языка). В современной литературе высказываются предположения о том, что урумы — это группа с особым этногенезом, отличная от румеев не только языком, но и культурно-бытовыми особенностями. Так, например, А. Н. Гаркавец считает урумов потомками половцев, принявших в Крыму православное вероисповедание (1, с. 18—20). Среди некоторой части краеведов довольно широко распространено мнение, что урумы — потомки крымских татар, подвергшихся христианизации, или этнического конгломерата тюркских племен, объединенных на полуострове православным вероисповеданием. В этой связи давно назрела необходимость проследить общее и особенное в традиционных культурах урумов и румеев.

Известная стабильность элементов традиционной культуры позволяет нам реконструировать некоторые черты жизни греков-урумов в крымский период их истории (так как быт и культура крымских греков начали описываться и изучаться только после переселения в Приазовье) и сравнить с аналогичными элементами культуры румеев.

После выселения в 1778 г. из Крыма в Приазовье прибыло 13 740 крымских греков, из них урумов было всего 7 330 человек (2, с. 55).

Татароязычные греки основали город Мариуполь и 10 сел на юге современной Донецкой области: Богатырь (выходцы из крымских сел Лака и Богатырь); Карань (выходцы из крымских сел Карани, Мармара и Черкес-Кермен); Камара, Улаклы, Мангуш, Бешев и Айян — из одноименных крымских сел; Ласпи — из Алсу, Качи-Кальона и Ласпи; Керменчик — из Шурю, Бия-Сала, Улу-Сала, Албат, Нижнего и Верхнего Керменчиков; Старый Крым и собственно город — выходцы из городов Крыма.

Греки-румеи, в основном, вышли из сел Южного берега Крыма (восточнее села Ласпи) и из районов Восточного Крыма (северо-западнее Судака). Они основали в Приазовье Ялту, Гурзуф, Фуну, Салгир и Малую Енисалы, Кара-Кобу, Сартану, Чердаклы, Чермалык (3; 4).

Осев на новых землях, греки принесли с собой из Крыма традиционную технику постройки жилищ: стропила «макас» опирались на балки «кериш», лежащие на продольных стенах поперек дома, продольные балки отсутствовали. Пол в постройках был земляной, потолок делали по выступающим наружу балкам, поверх которых настилались доски. Крыши — двускатные, покрывались соломой и камышом (5, с. 103—106; 6, с. 16—27; 7, с. 15—16).

Типы построек греков в Приазовье одним из первых выделил В. А. Бабенко. Все жилища, обследованные им в 1904—1905 гг., были сгруппированы по 4-м типам: плетнево-мазанковые, глинобитные, лимпачевые и каменные дома (6, с. 16—18). Полевыми исследованиями 70-х гг., которые проводили сотрудники ИЭ АН СССР, в урумских селах были описаны следующие типы жилищ: постройки каркасной конструкции, старые срубные дома и постройки, сделанные из камня и глиняно-соломенной массы (вальки,

саман). Постройки каркасной конструкции соотносятся с плетнево-мазанковым типом, описанным В. А. Бабенко. Еще в 1970 г. в с. Богатырь сохранились «дранковые дома»: каркас жилища с внешней и внутренней стороны обшивали дранью, расположенной наискось, а образовавшееся между рядами дранки пространство заполняли глиной. С обеих сторон каркаса, состоящего из вертикальных столбов и прикрепленных к ним горизонтальных перекладин, иногда привязывали пучки камыша, несколько раз густо обмазывали глиной и белили. По наблюдениям В. А. Бабенко в глину добавляли навоз (6, с. 16). Так же О. Р. Будина обнаружила плетневый дом в виде вытянутого прямоугольника, обращенного узкой стороной к улице. Эту особенность, а также традиционную южную ориентировку выхода из дома отмечал В. А. Бабенко (6, с. 20—24). Основу плетневой постройки составлял каркас из вертикальных столбов, расположенных по углам, к которым крепилось несколько перекладин. Эти перекладины оплетались нарезанными ветвями, с наружной и внутренней сторон стены также обмазывались глиной и белились (5, с. 94).

Прямые аналогии этим постройкам обнаружили в Крыму Б. А. Куфтин и У. Боданинский. Дома-плетенки крымских татар назывались «чит», а крымские аналогии «дранковых домов» — «сантрач» (7, с. 15—16). Б. А. Куфтин считал, что в степной части полуострова строили исключительно плетневые дома, а в Горном Крыму бытовали комбинированные стены из плетня и камня или сырцового кирпича. Исследователь соотносил эти постройки с «традиционным жилищем черкесов, оседлых меотийских племен и племен сарматского союза» (9, с. 20, 29, 42, 50). Сходные по технике постройки дома, выявленные в Крыму и Приазовье, относятся к турлучному типу жилища (8, с. 166).

Глинобитный тип жилища был распространен в Приазовье повсеместно: глину мешали с водой, навозом, старой соломой. Иногда в глиняно-соломенную смесь добавляли овечью шерсть, которая по поверьям должна была усилить теплоизоляцию и прочность стен из этого материала. Кирпичи из глиняно-соломенной смеси, более известные как «саман», В. И. Наулко называет «чамура» (8, с. 165—166). Комья глины выкладывали в один ряд, по мере высыхания клали второй ряд и т. д. Лампачевый (лампач — сырцовый кирпич) тип постройки также был доступен всем приазовским грекам, так как всегда имелся исходный материал, и техника строительства не требовала особого искусства: стены клались из больших кирпичей, приготовленных из глины или просто из земли и высушенных на солнце. Кирпичи скреплялись глиной и гладко ею же обмазывались (6, с. 16—18).

Срубные дома из деревянных пластин сохранились в Старом Керменчике, Богатыре, Комарь: деревянные стены домов были обмазаны глиной, крышу покрывал камыш, иногда эти жилища имели открытую галерею — «халдырма». Такие срубные дома из толстых досок строили в Крыму жители Бахчисарайского района и после выселения греков (10, с. 24—29). Халдырма также была принадлежностью двухкамерного дома из сырцового кирпича. Она имела приподнятую над землей хорошо утрамбованную площадку, тянувшуюся вдоль всех стен дома. Перед входом на площадку лежал камень, либо делались ступени. Свес крыши, находящийся над нею, держался на деревянных столбах. Эти постройки сохранились в Карани, Богатыре (5, с. 107). Описанная галерея — «терраса» у А. Н. Бернштама или «веранда» у М. Дубровского — была непременной принадлежностью всех домов крымских татар, живших в Юго-Западном Крыму и на побережье (10, с. 27; 11, с. 5).

Сходные по технике постройки жилища О. Р. Будина и Ю. В. Иванова обнаружили в румейских селах Приазовья — Стиле, Сартане, Кара-Кубе (5; 12). Какому типу построек отдавали предпочтение урумы и румеи, сейчас предположить сложно, однако, если эти различия существовали, то они были обусловлены наличием определенного строительного материала в Крыму и Приазовье, а также техникой строительства домов, принятой как у урумов, так и у румеев, живших на побережье или в Горном и Восточном Крыму. Другими словами, различные географические условия проживания диктовали наиболее рациональные в данной местности конструкции жилых построек и использование природных материалов.

Более консервативными элементами греческого жилища в Приазовье оказались внутреннее устройство и интерьер. Для обогревания помещения и приготовления пищи служил комплекс из очага «оджах»: маленькая печка П-образной формы, сложенная из нескольких камней или кирпичей, обмазанных глиной, и хлебной печи «суба», устье которой повернуто в сени (13, с. 44). Над устьем печи и оджахом нависала колоколообразная труба, сделанная из толстых обмазанных глиной плетня или досок, либо из камня, самана, обожженного кирпича, причем материалы иногда комбинировали (12, с. 104—108; 5, с. 111—113). Трубу также называли «оджах» или «чурта», в с. Карань — «яшмах».

Описанные оджах и колоколообразная труба во многом напоминают конструкцию отопления, принятую у крымских татар (10, с. 29—30; 11, с. 7—20). В Крыму словом «яшмах» обозначали выступающую в комнату деревянную перекладину рамы, поддерживающую свод очага. В некоторых районах полуострова эту деталь называли «даул-бас», т. е. «глава тяги» (9, с. 19; 8, с. 167).

Характерными для греков являются двухкамерные постройки: «аят» (теплые сени, выполнявшие функции прихожей и кухни), и жилая комната — «эвь», «отурган уй», «уй» («спит», «апэсу», «пизус»)*. В жилой комнате к корпусу печи примыкали нары «софа» («курват»), которые тянулись до узкой стены дома. Как правило, софа была дощатой или глинобитной, высотой 40—60 см. На ней спали, ели, принимали гостей, делали домашнюю работу. Спали иногда и в запечье «соба-аралы» («коха»). В жилой комнате помимо софы могли быть и другие глинобитные или деревянные, как лавки с подлокотниками возвышения — «тахта» («кунапель»), которые располагались вдоль стен и использовались для сидения, иногда спанья (12, с. 113).

Софу застилали толстым войлоком «тиез» («чандикло»), сверху покрывали шерстяной домотканой материей «яю», «джаю» («яйма», «яеф») в черно-белую или черно-красно-белую клетку. У стены ставили длинные подушки «миндер», «ястых» («кубан») из домотканой материи в мелкую клетку тех же цветов, набитые шерстью или соломой. На ночь их клали в изголовье, раскладывали на софе тюфяки «тешек» («строс»), набитые шерстью. Простыни существовали двух видов: обычная «шаршаф» («синдон») и для накрытия подушек «юк» («стидедея», «стиди»). Стеганые шерстяные одеяла «ерган» («паплума»), как и простыни, также изготавливались из домотканой материи (5, с. 116—117; 12, с. 110—113; 14, с. 191). Пол в греческих жилищах покрывали войлоком и коврами (6, с. 26—27).

Стены украшались самодельными тканями «тохма» или «тухма»: узоры желто-коричневого, иногда сине-красно-зеленого цветов, располагались по краям прямоугольного полотнища, занимая третью часть полотна с каждой стороны. Тохму особым образом развешивали на веревке, натянутой вдоль стены, так, что получалась сплошная полоса орнамента с чередующимися зооморфными и растительными мотивами. В Приазовье известно и другое украшение стен жилой комнаты — «стенарь» — узкое полотнище красного цвета, нижний край которого вырезан зубцами или волной и обработан кружевом, бахрамой и др. (5, с. 117—119; 12, с. 114; 13, с. 45; 14, с. 191). Иногда делались длинные настенные деревянные полки, на которые выставляли самую красивую медную и глиняную посуду.

Во время трапезы на софу ставили низкий круглый стол «суфра» («трапез»), который в остальное время хранился в аяте. Обычно этот столик имел три или четыре ножки, размеры тех экземпляров, которые мне приходилось встречать, варьировались: высота от 15 до 30 см и диаметр крышки от 50 до 110 см. Трапез использовался также для выделывания пекарных изделий.

Такой же столик «суфра» описал в интерьере жилища южнобережных татар Б. А. Куфтин (15, с. 27) Маленькие диванчики с узкими длинными подушками, полотенца «тахтата» на стенах и многие другие элементы внутреннего убранства дома встречаются также в жилищах крымских татар Горного Крыма (10, с. 31; 11, с. 7—9; 16, с. 101—102; 17, с. 112) в жилищах болгар (18), гагаузов (19), албанцев (12).

В целом, жилища урумов и румеев не отличаются друг от друга ни техникой постройки, ни внутренней планировкой, ни интерьером. Необходимо отметить проникновение во все элементы и формы жилища греков традиционно-бытовой культуры тюркских народов, живших в Крыму и, в частности, крымских татар. Об этом говорит и большой процент тюркской лексики в обозначении элементов жилища. Тем не менее, прослеживается влияние и ряда других культур. Так, Ю. В. Иванова выделила наличие в доме теплых сеней «аят», как явление характерное для народов Юго-Восточной Европы вообще (20, с. 213). Обнаружив общие черты в жилищах гагаузов Бессарабии и крымских татар (степной тип), Б. А. Куфтин также искал объяснения этому в традиционных жилищах Балканского полуострова (9, с. 29—33). По мнению О. Р. Будиной общность, которая выявилась в жилищах более широкого круга народов — болгар, греков, албанцев, гагаузов — подтверждает версию Б. А. Куфтина и говорит о балканских корнях жилища греков Приазовья (5, с. 116). В то же время Б. А. Куфтин, изучая постройки татар (татов) на Южном берегу Крыма, отмечает их связь с закавказскими и малоазийскими традициями (15, с. 27).

Греки придавали большое значение своей одежде. Одним из первых ее описал А. Анторинов. В 1904—1905 гг. В. А. Бабенко собрал небольшую коллекцию костюмов и элементов внутреннего убранства дома (Фонды ГМЭ: кол. № 1737). Коллекция вещей была также собрана Н. И. Репниковым во время поездки в 1913 г. по греческим селам Приазовья (Фонды ГМЭ: кол. № 3071). Основная работа по изучению костюма была проделана Ю. В. Ивановой.

Греческие женщины носили длинные платья, кроенные в талию «урба» («фистан»), кафтаны с короткими рукавами, перехваченные поясом из шелковой ткани, серебряной парчи, или т. н. «кавказский» из металлических бляшек и пластин (21, с. 44).

Пояса, как правило, имели массивные металлические пряжки (чаще — серебряные) круглой или миндалевидной формы, украшенные тисненым орнаментом, ажурной резьбой, эма-

---

*В скобках даны названия этих элементов на языке румеев.

лью, камнями и т. д. (Фонды ГМЭ: кол. № 3071, ед. хр. № 4, 57—58, 69).

Носили также шелковое полосатое платье и халат «щам» из шелковой полосатой материи с бархатными расшитыми отворотами и позументами (6, с. 46). Иногда халаты и кафтаны делали утепленными на вате. Из-под рукавов кафтана были видны рукава нижней рубахи. Она шилась из тонкого полотна, была традиционного туникообразного покроя без плечевого шва, с прямым разрезом на груди (длиной около 30 см) и маленьким воротничком в виде стоечки, застегивающимся одной пуговицей. Боковины рубахи составлялись из 2-х широких полос ткани. Рукава были прямые, длинные, с небольшими треугольными ластовицами. Низ подола, вырез груди и обшлага рукавов рубахи покрывала плоская изящная вышивка шелковыми и серебряными или хлопчатобумажными нитями. Непременной принадлежностью женского костюма были фартук «мандиль», «бишгир», «бичир», шаровары «щели», которые были видны из-под кафтана, мягкие сафьяновые туфли (6, с. 46; 21, с. 48; Фонды ГМЭ: кол. № 3071, ед. хр. № 1—3, 17).

Наиболее оригинальной деталью костюма являлся полотенчатый головной убор замужних женщин «перифтар» или «плифтар». По материалам Ю. В. Ивановой его надевали невесте в день свадьбы перед венчанием, постоянно носили в первый год после замужества, а также надевали по праздникам. Перифтар делали из длинного белого полотнища (до 2,5 м), которое ткали из шелка-сырца или льна и покрывали на концах изящной плоской двусторонней вышивкой цветными шерстяными или шелковыми нитями и золотой канителью. Из нижней основы делалась небольшая бахрома. Он плотно облегал лицо и шею, один из концов спускался по спине чуть ниже пояса, другой конец перифтара расправлялся на затылке так, чтобы была видна вышивка с бахромой и прикреплялся к головному убору двумя металлическими иглами длиной 8—11 см. (Фонды ГМЭ: кол. № 1737, ед. хр. № 2—3; кол. № 3071, ед. хр. № 18—21. Фотоархив ГМЭ: кол. № 3270, ед. хр. № 9; кол. № 3282, ед. хр. № 21—23). Навершие этих игл было орнаментированным (скань, филигрань, эмаль, камни), по форме — круглым или крестообразным, со стилизованной птичкой. К навершию игл, соединяя их попарно между собой, крепилось несколько цепочек с подвесками, бляшками и монетами — «жинджир». Иглы прикалывались сбоку, чуть выше ушей, к головному убору. Цепочки, которых могло быть очень много, свисали на разных уровнях на затылке и несколько ниже плеч, а также под подбородком и лежали на груди. Подвески и пластинки на цепочках могли крепиться и к одной игле. В таком варианте это было особое украшение, называемое «булония» или «вулония», которое также прикалывалось с обеих боков к перифтару (Фонды ГМЭ: кол. № 3071, ед. хр. № 9, 10, 59—68; Фотоархив ГМЭ: кол. № 3282, ед. хр. № 22).

Существовало также украшение на лицо «ханяр» или «хинар». Оно представляло собой полосу ткани (шириной около 2—2,5 см), прикрепляемой к более широкой полосе простой ткани с тесемками — налобнику. Ханяр надевали на лобную часть головы под перифтар и завязывали тесемками на затылке. Полоса дорогой ткани была пришита перпендикулярно верхней повязке и плотно облегала овал лица от висков до подбородка. В отличие от верхней повязки, нижняя была богато украшена вышивкой, жемчугом, камнями, накладными кусочками дорогой ткани, тесьмой и металлическими подвесками. По-видимому, такую же роль играла пара металлических серег — «волония», соединенных между собой цепочкой с подвесками, свисающими под подбородком (Фонды ГМЭ: кол. № 3071, ед. хр. № 8, 11). Аналогичное «ханяр» украшение описал В. А. Бабенко, только его «хинар» — «серебряная уздечка вокруг подбородка, которая одевалась сверху перифтара и прикреплялась к «мандличи», лежащему на лбу, обшитому жемчугом с золотыми и серебряными блестками» (6, с. 57). Видимо, существовали обе эти формы «ханяр». На некоторых фотографиях мариупольских греков из фототеки ГМЭ у пожилых гречанок сверху платков и перифтаров видна повязка — сложенный в полоску головной платок через лоб и узлом крепящийся на затылке. Быть может эта повязка «потомок» мандличи?

Кроме металлических украшений и «ханяр», бытовали еще накосные украшения: «цамблис» или «цамлис». Так называли подвеску к головному убору сверху косы в виде полосы ткани (шириной около 10—15 см), довольно плотной, расшитой металлическими пластинками, жемчугом, тесьмой, вышивкой и т. д. Такая подвеска должна была полностью закрыть заплетенные в косу волосы. Второй тип — подвеска, которая заплеталась непосредственно в косу. Она представляла собой длинные шнурки, на которые нанизывались костяные палочки, металлические бляшки и т. д. Одни концы шнурков вплетались в косу, к другим прикреплялись длинные (до 30 см) кисти из шнурков яркого цвета (Фонды ГМЭ: кол. № 3071, ед. хр. № 6, 7; Фотоархив ГМЭ: кол. № 3282, ед. хр. № 23 (1, 2). Следует отметить, что описанные металлические украшения, браслеты, ханяр, цамблис одевались на невесту на свадьбе или в более скромном варианте по праздникам.

Свадебный наряд невесты составляли красное платье и покрывало (общее для балканских народов) или халатообразное полосатое одеяние «шам» — как для мужчин, так и для женщин. Эта одежда была также погребальной для жен-

щин, которые в ней венчались (20, с. 216; Фотоархив ГМЭ: кол. № 4929, ед. хр. № 33, 35).

При оплакивании покойника женщины распускали волосы и накидывали на голову белое полотенце, служащее украшением жилой комнаты, мужчинам набрасывали его на шею. В этом случае полотенце называлось «перифтар» (21, с. 55).

Приведем описание костюма южнобережной татарки: «сверху рубахи туникообразного покроя одевалось верхнее стеганое платье «зубун» или «фистан», длиной до колен с узкими рукавами... Из-под «фистана» ниже колен спускался подол белой рубахи, а далее были видны красные широкие шаровары «туман», по покрою турецко-османского типа. Грудь завешивалась особым нагрудником «геслюк», украшенным монетами. Талия опоясывалась углом назад шерстяной шалью и сверху поясом с массивными серебряными бляхами. Впереди обычно носили передник «углюк». На ногах «папучи» — сафьяновые туфли без задников» (15, с. 26).

Еще более подробным и интересным является описание У. Боданинского: кроме шаровар «думан», кафтана «зубун», фартука «оглюк» и серебряного пояса «колан», он упоминает покрой нижней рубашки «кетен-кольмек», который аналогичен описанному выше покрою рубахи греческой женщины, и деревянные ходули, надеваемые в непогоду — «налын» или «табандрык». Такие же ходули существовали и у гречанок (7, с. 17—18; Фотоархив ГМЭ: кол. № 4929, ед. хр. № 33).

В одежде крымских татар были распространены нарукавники «копах», которые надевались или пришивались к краю рукава как обшлага. Копах делали из дорогой ткани, украшали вышивкой золотой нитью. Л. И. Рославцева считает их отголоском византийского влияния в культуре крымских татар (22). Аналогичные обшлага бытовали и в костюме мариупольских греков. В перифтаре мариупольских гречанок ярко проявилось влияние балканской культуры. Традиция носить полотенцеобразные головные уборы встречается и у крымских татар. Есть данные о размерах этого головного полотенца, совпадающие с размерами перифтара. Концы полотенца украшались вышивкой и бахромой. Но из описания недостаточно ясно, как оно повязывалось: «крест-накрест на голове и один конец спускался по спине ниже пояса». Термин, которым крымские татарки обозначали этот головной убор, не приводится, известно лишь, что он был частью повседневного домашнего костюма (23, с. 64—65; 24, с. 328).

В верхнем мужском костюме греков были популярны разнообразные длинные и короткие шубы, полушубки, безрукавки из овчины мехом вовнутрь, овчинные шапки разных фасонов. Из овчины же шились и теплые чабанские штаны. Для верхней одежды был характерен узкий крой и отсутствие аппликаций и украшений. Старинная мужская рубаха туникообразного покроя имела очень широкий подол — «келек» или «камсу», несколько напоминала балканскую «фустанеллу» (21, с. 46). Штаны у румеев назывались «врати» (6, с. 44). Традиционной особенностью греческого мужского костюма является и мягкий широкий пояс, несколько раз обернутый вокруг талии, красного или синего цветов из домотканой материи (20, с. 215). Обыденная обувь мужчин — «чарухи», сделанные из кусков сыромятной кожи с ремнями, которые наматывали поверх онуч.

Крымские таты предпочитали вместо свободных, распахивающихся халатов, носить короткие «камзолы в обтяжку и суконные узорные жилеты «илек» без рукавов. Нательная рубаха была с прямым воротом туникообразного покроя — одинакового как у бахчисарайских, так и у южнобережных татар. Верхняя одежда татов — короткий полушубок «тончук», круглая барашковая шапка «халпах» и обувь «чарухи», общего типа для Передней Азии и Кавказа (15, с. 26).

Традиционная рубаха мариупольских греков, по-видимому, была аналогична рубахе молдаван «кэмеше ку фустэ», состоящей из двух частей, нижняя часть которой (от пояса) шилась отдельно в виде юбки, стягивающейся на резинке. Этот покрой выделяют как самостоятельный подтип туникообразной рубахи, генетически связанный с фустанеллой, распространенной среди греков, албанцев и др. Среди балканских народов, занимающихся овцеводством, были распространены жилеты «илик» и зимние чабанские штаны, бытовавшие у чабанов Мариупольского округа. Яркой деталью костюма балканских народов являлся широкий однотонный пояс из шерстяной домотканины, то же можно сказать и о «чарухах» (25, с. 233—239).

Детская одежда греков также отличалась большой выразительностью: мальчики от года и до трех лет носили на голове круглую вязаную шапочку, «похожую на тюбетейку с кисточками; поверх рубашки — маленький кафтанчик и красные сафьяновые сапожки «чизма» (у румеев — «цангия»). Девочки покрывались маленькими платочками и ходили в стеганых кафтанчиках с фартуком» (13, с. 46).

Интересно, что название сапог «чизма» существует и у болгар; а термином «цангия» сами греки обозначают еще и женские вязаные чулки (у болгар и крымских татар чулки называют «чурапи», «чорап») (7, с. 18; 26, с. 85).

Таким образом, рассмотрев традиционную повседневную и праздничную одежду греков Приазовья, можно сделать вывод, что традиционный костюм урумов и румеев ничем не отличается и имеет прямые аналоги с костюмами татов — южнобережных татар. Наряду с

сильнейшим тюркским влиянием, которое прослеживается во всех элементах повседневной и праздничной одежды греков, можно выделить пласт мощного культурного влияния народов Балкан, Малой Азии и Кавказа.

Одним из элементов материальной культуры является традиционная кухня. К сожалению, мы не знаем ни одного полного описания традиционной кухни греков. Отдельные сведения встречаются у А. Анторинова и у В. Х. Кондараки, описавшего особенности кухни греков-румеев по рассказам ауткинских греков, вместе с греками из Карани и Камари, вернувшимися в 90-х гг. XVIII в. из Приазовья в Крым (27, с. 86; 28, с. 40; 29, с. 204, 211). К тому времени они были уже несколько ассимилированы анатолийскими греками, поселившимися в Аутке в конце XVIII в. Эта статья — ценнейший источник. Анализируя его, нам удалось выделить некоторые традиционные для Приазовья блюда румейской кухни, которые, по-видимому, были характерны для кухни греков средневекового Крыма.

В традиционной кухне урумов и румеев «первые» блюда не отличались разнообразием. В. Х. Кондараки отмечал, что греки предпочитали «сухоедение» и, зачастую, довольствовались хлебом, рыбой и стручковым перцем (27, с. 107). Самым известным и любимым блюдом греков считается «шурпа» и суп, сваренный на бульоне из солонины и заправленный пшеном и луком. В Приазовье нередко можно встретить еще одно название этого блюда «сюрпа». В описании Ф. Домбровского у степных татар «шорба» — общее название жидкой, пшенной каши, забеленой катыком, которая бывает двух видов: «сек» — жидкая молочная кашица из проса, жаренного в горячей печи и дробленного на крупу «сек», а также «серпа» — бульон, вываренный из молодого барашка и заправленный катыком. Такое созвучие названий, по-видимому, не случайно (30, с. 477). Супы ели с пресным пшеничным хлебом, причем в хлебное тесто клали большое количество соли (13, с. 44). По нашим наблюдениям, греческие хозяйки в приготовляемое блюдо кладут соли и перца (острых приправ) значительно больше, чем принято кулинарными нормами. Распространен и суп с «тарханою» — крупой, сделанной из муки, масла и молока, высушенных на солнце, а также молочный суп с лапшой (27, с. 107).

Из молока делали сыр и домашнюю ряженку «арьян». Ее заготавливали впрок и, разведя водой, употребляли в пищу во время полевых работ (13, с. 45). Подобный же напиток «язма» был и у крымских татар (30, с. 478; 31, с. 10). Лакомым блюдом греков являлся «каймак» — пенки, снятые с топленого молока и сложенные горкой. Часто каймак подавали на свадебный стол.

Рацион южнобережных греков и татар был более сбалансирован, чем рацион урумов, за счет употребления большого количества растительной пищи. Так, по описанию В. Х. Кондараки, на Южном берегу были распространены блюда из баклажан, кабачков, огурцов, дикой спаржи, цикория, крапивы, концов хмеля. Их ели в отварном виде, делали соленья. На зиму заготавливали также бобовые (горох, фасоль, чечевицу) и тыкву, бахчевые культуры — арбузы, дыни (27, с. 107). Большой популярностью пользовались лук и чеснок.

Рыбу греки приготавливали на воде, жарили, солили, вялили. Греки-румеи, живущие на побережье, отваривали рыбу в морской воде, жарили на жире и оливковом масле с соусом из овощей, употребляли мидии, устриц, гребешки (13, с. 45; 26, с. 108).

Наиболее разнообразными и любимыми были мясные блюда и изделия из теста. Некоторые рецепты блюд, записанные нами от информаторов из сел Сартана, Большая Янисоль, Старая Карань, Старый Крым, Бугасу — Лухтура В. С. (1938 г. р.), Чонгли Г. А. (1918 г. р.), Чонгли А. Я. (1920 г. р.), Хара С. А. (1926 г. р.) и др., имели прямые аналоги в национальной кухне крымчаков, в традиционной кухне крымских татар. Варьируются лишь некоторые нюансы рецептуры и названия блюд.

Так, например, блюдо «ушки с бараниной» (подобие пельменей), залитые кислым молоком и обжаренным на сале луком, приводимое А. Анториновым, в селе Карань называют «амурдолма». Поиски аналогичной рецептуры в кухне народов Крыма помогли найти еще одно название этого блюда — «сузме» (32, с. 17). Ореховая подливка — непременная принадлежность крымчакского сузме — встречается в другом блюде крымских греков-румеев (27, с. 107).

«Кавурма», «шашлык», «чир-чир» (чебуреки), «пилав», «кубите» с мясной начинкой, мясные голубцы в виноградных листьях — эти кушанья популярны не только у греков Приазовья (26, с. 93; 31, с. 8—9; 33, с. 405). Греки-румеи приготавливали также «стуфата» — баранину, отваренную с головками лука и чеснока в посуде, закрытой крышкой, замазанной тестом (27, с. 107).

Мясо заготавливали впрок — «хахач» (у крымских татар — «какач») — из соленой и вяленой на солнце баранины; в особых больших кадках с употреблением гнета — солонину из баранины и говядины. Из соленого бараньего сала и очень соленого обжаренного бараньего мяса делали «хаурма» — вид колбасы, вяленной на открытом воздухе (13, с. 45).

Кроме некоторых мучных блюд, названных выше, гречанки готовили «фулто» («филито») — печеные листки пресного дрожжевого теста, свернутые в трубочку и смоченные в овечьем сале; «лухум» — блюдо из пресного дрожжевого теста, которое раскатывалось в

лист, свертывалось в рулон и фигурно нарезалось. Эти кусочки теста пекли как пирожки и обливали готовые изделия соусом из тертого чеснока, соли и растительного масла. «Хаши-хаш» — блюдо типа домашней лапши из крутого пресного теста, нарезанного ленточками особым образом. Их отваривали и подавали с луком, пережаренным на сале, или заправляли ими суп. «Пличинта» — вид кубите, где начинкой была тыква с сахаром (медом). «Хатмер» — слоеная трубочка, посыпанная сахаром или облитая медом. «Хаши-хаш» иногда заправляли «бекмезом» — густо сваренным соком из кислых яблок, арбузов или вареньем из тыквы. Рецепт приготовления бекмеза в разных районах Крыма был неодинаков (31, с. 10; 34, с. 55; 35, с. 207). Каким именно пользовались мариупольские греки, нам установить не удалось.

Из напитков самым распространенным была «буза» — с резким хлебным запахом (пшенным) и вкусом. Буза готовилась без солода из проса и пшена. Содержание спирта в ней минимально — не выше 0,25%. По своему химическому составу этот напиток очень питателен и отличается от бузы других некрымских народов. Как у бекмеза, у бузы существует несколько рецептов приготовления (31, с. 70; 36, с. 53—55). В Крыму, по описанию начала XIX в., бытовали также сладкая буза — «татлы максима», которая имела сладкий вкус и не оказывала опьяняющего действия (употребляли ее в основном женщины), а также «бал» — хмельной напиток, который делался из бекмеза, как русский медовый квас (37, л. 15). Аналогий этим напиткам у греков в Приазовье не найдено, однако можно предположить, что в Крыму эти напитки были популярны и среди христиан. Как бекмез, так и буза — традиционны для кухни многих народов Крыма.

Ритуальные блюда греков — кутья «колва» — поминальное кушанье, которое готовилось жидкое, как суп, или густое, как каша: в отварные зерна пшеницы и риса добавляли изюм, орехи и кусочки хлеба. Поминальное блюдо с названием «коливо» описал у византийских греков Иоган Шильтбергер (38, с. 108). На христианский праздник Пасха пекли калачи «псатыри» — пшеничный «бублик с изображением в середине креста и небольших полукругов», а также пекли подарки детям: «саач» (коса), «ат» (лошадь), «гюзгю» (зеркало) и другие (39, с. 412—413).

Итак, рассмотрев некоторые элементы традиционной кухни урумов и румеев Приазовья, мы обнаружили массу аналогий с традиционной кухней других народов Крыма. Большое количество тюркских названий блюд говорит о том, что они, вероятно, были восприняты в Крыму от пришлых тюркских народов. Выделить какие-либо существенные различия в кухне румеев и урумов нам не удалось. Если при более глубоком изучении они и обнаружатся, то, вероятно, будут связаны с тем типом хозяйства (с его направленностью: скотоводы — земледельцы), который бытовал не в среде иноязычной группы, а на определенной территории. Эта территория, в силу своих природно-климатических условий и особенностей рельефа, детерминировала род занятий и условий быта проживающих на ней людей.

Кухню греков Приазовья Ю. В. Иванова определяет как мясо-молочную (20, с. 210), что является характерным признаком скотоводческого типа хозяйства. Нам представляется, что, несмотря на преобладание в рационе греков мясо-молочных блюд, большое количество мучных кушаний, которые они, наверняка, знали еще в Крыму, говорит о существовании у части греков комплексного скотоводо-земледельческого хозяйства до переселения с полуострова.

Имеющиеся материалы позволяют нам предположить, что мясо-молочная кухня (а значит и преобладание скотоводства) была характерна для греческого населения Центрального, Восточного и, частично, Юго-Западного Крыма. Предгорья Юго-Западного Крыма и Южнобережный район отличались большей сбалансированностью рациона: наряду с мясо-молочными, употреблялось множество мучных, растительных (масла, круп) и рыбных блюд, что свидетельствует о комплексном скотоводо-земледельческом характере хозяйства христиан этого региона.

Обряды и обычаи греков Приазовья весьма разнообразны, однако исследователи выделяют общественный праздник «панаир» как наиболее интересный. Названия, как и толкование общего смысла обычая, разные: «публичные игры в высокие церковные праздники» (40, с. 86), «общественный обед, приуроченный к какому-либо храмовому празднику» (39, с. 408), «празднество, торжество, религиозный праздник, народное гуляние, пир, шум, ярмарка» (20, с. 216).

Изначальная сущность панаира — престольного «храмового» праздника — отмечать день святого или события священной истории, которым посвящена церковь в данном населенном пункте. Это также общественный праздник, корнями уходящий как в религию (единение церковной общины), так и в сферу общинной организации жизни. Общинный характер праздника ярко выражается в том, что на него никого не приглашали специально: все — желанные гости. Характер праздника подчеркивает и общее застолье, где все равны (20, с. 217).

В XIX в. ежегодно проводилось около 67 панаиров (41, с. 434) — до 3—4 в год в одном населенном пункте. В селе Мангуш Ф. Браун насчитал их целых 9. Причем, «главные» проходили 8 мая и 8 июня, а «второстепенные» — 7 января, 1 февраля, 10 февраля, 21, 25, 27

июня, 11 ноября, 24 декабря (40, с. 86). В Мариуполе их проводилось всего два — 1 июля и 15 августа. В городе существовала традиция организации «женских панаиров». В них принимали участие только женщины. Организацию праздника брала на себя женщина, встревоженная каким-либо явившимся ей сновидением. В рамках праздника проходили общественное богослужение и застолье (39, с. 410).

Заведовал праздником особый распорядитель — «ватаирджи» или «презус». Им мог быть любой человек, который на последнем панаире изъявил желание принять участие в устройстве большого панаира, с условием, чтобы он мог всецело оплатить расходы. Благословляя добровольное согласие распорядителей будущего праздника, священник давал им по кусочку хлеба «пенды» (39, с. 408).

Собственно праздник начинался торжественным молебном в честь святого, имя которого носил престольный праздник. Молебен заканчивался обедом, который проходил за общим столом под открытым небом. В нем участвовали все присутствующие. Обед жители села готовили в складчину: приносили кто что мог (20, с. 217). В. А. Бабенко считал, что жители села приносили для приготовления обеда только тех животных, которые были когда-либо обещаны святому в избавление от предстоящего несчастья (6, с. 125). По описанию П. Порохова, накануне панаира на площадку возле церкви сгонялся «жертвенный» скот, и после молебна и борьбы происходила церемония «заклания жертвенного скота» (41, с. 433).

Поварами были в основном мужчины. Пища приготавливалась на костре в больших медных луженых котлах, которые составляли общественное имущество. Общественный обед не отличался разнообразием блюд: буза и хлеб заготавливались заранее, делали пилав, отваривали куски мяса, затем их вынимали и на бульоне варили густую пшенную кашу (20, с. 217).

По окончании обеда устраивали конные состязания и борьбу. Борьба «куреш» или «полемос» (14, с. 175) проходила на площади или на большой поляне перед селом. Зрители становились кругом, из их числа добровольно выходили в центр круга борцы. Они были одеты в специальные костюмы из грубой ткани, подпоясанные красным матерчатым поясом (20, с. 218). Вокруг борцов стояли старики, наблюдая, чтобы все было правильно, без драки, они же большинством голосов решали спорные дела. Перед борьбой борцы благословлялись священником, который обязательно присутствовал на играх, и, приступая к борьбе, обменивались братскими поцелуями. Борцы обхватывали друг друга руками, стараясь повалить на землю. Тот, кто первый касался спиной земли, считался проигравшим, но, чтобы стать победителем, необходимо было побороть трех человек подряд. Аналогичные правила борьбы, приуроченной к празднику, описаны С. И. Васюковым у горных татар Крыма (42, с. 19). Хозяин панаира готовил призы — ягненка (6, с. 125), барана, сумму денег или воловью голову (13, с. 47), иногда, бычью голову (39, с. 410). Барана — приз называли «хушхар». Несколько отличается от приведенных выше описание борьбы П. Порохова: в круг выходили полунагие, намыленные мылом «охотники бороться, и тот, кто одолеет трех противников, получал в награду голову быка или овцы и кожу животного». Туловище жертвы тут же резалось на куски, варилось, жарилось. Ели все желающие. «Когда жертвы кончатся, приступали к скачкам на лошадях и пробе сил быков: человек быками должен был вытянуть на гору тяжелый груз» (41, с. 433—434). Это описание панаира наиболее раннее из приводимых нами (1840-е гг.). Не исключено, что ряд особенностей проведения праздника был утерян и не дошел до нас в позднейших свидетельствах. Победа на панаире была большой честью для победителя и его рода.

После борьбы, как правило, проходили скачки «хучи» (14, с. 175). Наездники скакали на лошадях по кругу и получали такой же приз (6, с. 125).

Празднество было очень веселым и хмельным; игры, споры, состязания продолжались до позднего вечера. Гости панаира (не местные жители) разъезжались только утром.

Этимологическое толкование названия праздника «панаир» привел С. И. Марков. По его мнению, оно произошло от собственного имени «панайя», что означает на языке урумов «божья мать». Мы не имеем ни одного свидетельства о том, проходили ли такие праздники у греков в средневековом Крыму. Однако описание Б. А. Куфтиным обычая крымских татар, «которые совместно с греками, чтущими в этот день святого Георгия, устраивали сборища или «панаиры» с общественным обедом под небом, скачками и борьбой на кушаках» (15, с. 28), а также описание крымскотатарского праздника «курбан-байрам» (43, с. 22) дают основания предположить, что традиция устройства праздника панаир в Приазовье была также принесена из Крыма, а не родилась во время переселения греков в Приазовье, как считали некоторые исследователи.

Таким образом, панаир — это религиозный, общественный и семейный праздник, вобравший обычаи, возникшие в разное время и по разным причинам, но слившиеся в единый комплекс, который органично вошел в традиции национального быта (20, с. 217). По мнению Ю. В. Ивановой в религиозных действиях с хлебным караваем, который должен был благословляться накануне праздника священником, отражены обычаи древних земледельческих народов, к которым, по-видимому, принадлежали предки

современных греков. Существование традиции общей трапезы — это символ единения определенной группы людей и родственной, и общественной, действие законов гостеприимства. В традиции организации борьбы на празднике чувствуется влияние культуры восточных народов — турок и татар (20, с. 217—218).

Познакомившись с некоторыми элементами материальной и духовной культуры греков Приазовья — «жилище», «костюм», «кухня», «общественные праздники», и, принимая во внимание результаты наших исследований других элементов традиционной культуры греков, не вошедшие в данную работу, можно прийти к следующим выводам: говорить о существенных различиях в традиционной культуре урумов и румеев Приазовья не приходится. Это также отмечали О. Р. Будина, Ю. В. Иванова и другие исследователи. Группа христианского населения Крыма, говорящая на диалектах крымскотатарского языка («урумском языке»), является этнически сложившимися на полуострове греками, испытавшими более сильное культурное воздействие со стороны крымских татар и подвергшиеся языковой ассимиляции.

Урумы и румеи — различные языковые группы внутри одного этноса, который сформировался в средневековом Крыму под влиянием культур народов Балканского полуострова, Малой Азии и Кавказа. Этнос крымских греков на полуострове подвергся мощной ассимиляции со стороны крымскотатарского этноса, что отразилось в рассмотренных нами элементах традиционной культуры урумов и румеев. Незначительные расхождения в культурах татароязычных и румееязычных греков Приазовья связаны с различными географическими условиями проживания в Крыму и степенью интенсивности прохождения ассимиляционных процессов. Остается невыясненным, с какого времени произошло проникновение в традиционную культуру крымских греков черт культуры крымских татар, однако, по словам византийского историка XIV в. Похимера, уже в его время, аланы, зикхи, готы и другие народы, смешавшись с татарами, «научаются их обычаям, вместе с обычаями усваивают язык и одежду и делаются их союзниками (в войне)» (44, с. 345).

Обращает на себя внимание общность культур греков и южнобережных татар средневекового Крыма. По-видимому, территорию Южного и Горного Крыма можно выделить в качестве контактной зоны, существовавшей в средневековье и новое время (до 1944 г.) на периферии историко-этнографической области «Юго-Восточная Европа», куда включены Балканы, острова Ионийского, Эгейского и Средиземного морей, остров Кирп, западные районы полуострова Малой Азии (45, с. 164—166).

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гаркавец А. Н., В. В. Бартольд о вероисповедании у кыпчаков в X—XIII вв. и проблема этногенеза армян, греко-кыпчаков и караимов // Бартольдовские чтения. 18—20 марта 1974 г. Тез. докл. и сооб. — М., 1974.
2. Соколов И. И. О языке греков Мариупольского и Сталинского округов // Язык и литература. — Л., 1930. — Т. VI.
3. Бертье — Делагард А. Л. Исследование некоторых недоуменных вопросов средневековья в Тавриде // ИТУАК, — 1920. — Вып. 57.
4. Араджиони М. А. К вопросу об эмиграции христианского населения Крыма в конце XVIII века // Сб. тезисов конференц. «Проблемы истории Крыма» 23—28 сент. — 1991 г. В печати.
5. Будина О. Р. Развитие жилища в этнически смешанной среде (по материалам Донецкой области УССР) // Культурно-бытовые процессы на юге Украины. — М., 1979.
6. Бабенко В. А. Этнографический очерк народного быта Екатеринославского края. — Екатеринослав, 1905.
7. Боданинский У. Археологическое и этнографическое изучение татар в Крыму // Реконструкция народного хозяйства в Крыму. — Симферополь, 1930.
8. Наулко В. И. Развитие межэтнических связей на Украине. — Киев, 1975.
9. Куфтин Б. А. Жилище крымских татар в связи с историей заселения полуострова. — М., 1925.
10. Бернштам А. Н. Жилище Крымского предгорья. Опыт социологического анализа // ИГАИМК, 1931. — Т. IX. — Вып. 6—7.
11. Дубровский М. Жилище крымских татар // По Крыму. — 1914. — № 1.
12. Будина О. Р. Жилище болгар, греков, албанцев // Материальная культура компактных этнических групп на Украине. Жилище. — М., 1979.
13. Анторинов А. Домашний быт Мариупольских греков // ИОЛЕАЭ. — Т. XIII. — Вып. 1. Труды этнографического отдела. — Кн. 3. — Вып. 1. — 1874.
14. Ялі С. Греки в УРСР. — Харків, 1934.
15. Куфтин Б. А. Южнобережные татары Крыма // Крым. — 1925. — № 1.
16. Бонч — Осмоловский Г. Свадебные жилища турецких народностей // Материалы по этнографии. — Л., 1926, — Т. 3. — В. 1.
17. Харузин Н. Н. История развития жилища у кочевых и полукочевых тюркских и монгольских народностей. — М., 1896.
18. Маркова Л. В. Традиции и инновации в устройстве и использовании жилища болгар западных районов Одесской области УССР // Культурно-бытовые процессы на юге Украины. — М., 1979.
19. Маруневич В. М. Некоторые особенности материальной культуры гагаузов

Одесской области УССР // Культурно-бытовые процессы на юге Украины. — М., 1979.
20. Иванова Ю. В. Греческие этнические группы в СССР // Расы и народы. — 1988. Вып. 18.
21. Иванова Ю. В. Влияние социально-экономических условий и этнических традиций на одежду сельских жителей // по материалам исследования греческого населения Донецкой области УССР // СЭ. — 1976. — № 2.
22. Рославцева Л. И. Следы византийского влияния в культуре крымских татар XIX—XX вв. (на примере тканей, вышивок, деталей костюма и характера проведения свадебного обряда) // Сб. докл. конференц. «Проблемы истории Крыма» 23—28 сент. 1991 г. — В печати.
23. Народы России. Этнографические очерки. Спб. — 1880. — Т. 2.
24. Радде Г. Крымские татары // Вестник Русского географического общества. — 1856. — Ч. XVIII.
25. Зеленчук В. С., Калашникова Н. М. Одежда населения Молдавии XV—XIX вв. // Древняя одежда народов Восточной Европы. Материалы к историко-этнографическому атласу. — М., 1986.
26. Державин Н. С. Болгарские колонии в России. — София, 1914.
27. Кондараки В. Х. Универсальное описание Крыма. — СПб., 1875. — Ч. 8.
28. Тимошевский Г. И. Основание г. Мариуполя и некоторые данные к его истории // Мариуполь и его окрестности. — Мариуполь, 1892.
29. Гермоген. Таврическая епархия. — Псков, 1887.
30. Домбровский Фр. Очерк хозяйственного быта татар степной полосы Крыма // Записки общества сельского хозяйства Южной России. — 1850. — № 8.
31. Щепетов В. А. Описание татар Южного берега Крыма. — СПб., 1886.
32. Секреты крымчакской кухни. — Симферополь, 1990.
33. Кая И. Крымчаки. Этнографический очерк // Еврейская старина. — 1916. — Т. 9.
34. Радде Г. Крымские татары // Вестник Русского географического общества. — 1857. — Ч. XIX.
35. Кедрин И. Хозяйственные очерки Крыма // ЖМГИм. — 1848. — Ч. XXVI.
36. Казанский К. К. Определение составных частей бузы и место ее в ряду спиртных напитков. — Спб., 1890.
37. Дмитриевский М. Картина Крыма или краткое описание татар и других народов в Таврии живущих... — Рукописный отдел ГПБ им. М. Е. Салтыкова-Щедрина. — Фонд Н. М. Михайловского, Q 393.
38. Шильтбергер И. Путешествия И. Шильтбергера по Европе, Азии и Африке с 1394 по 1427 гг. // Записки Новороссийского ун-та. — Одесса, 1867. Т. I. — Вып. 1—2.
39. Марков С. И. Заметки о быте греков г. Мариуполя // Мариуполь и его окрестности. — Мариуполь, 1892.
40. Браун Ф. Мариупольские греки // Живая старина. — 1891. Вып. 2.
41. Порохов П. О состоянии скотоводства в Мариупольском округе // Записки общества сельского хозяйства Южной России. — 1848. — № 7.
42. Васюков С. И. Крым и горные татары. Спб., 1904.
43. Андриевский А. Крым и крымские татары. — Киев, 1892.
44. Pachymeris Georgi. De Michaele palacologo. V. 4. — Bonn, I.
45. Иванова Ю. В. Формирование культурной общности народов Юго-Восточной Европы // Балканские исследования. — М., 1982. — Вып. 7.

И. В. АЧКИНАЗИ

ПОГРЕБАЛЬНЫЙ ОБРЯД КРЫМЧАКОВ

Погребальный обряд крымчаков — небольшой этно-конфессиональной группы, сформировавшейся в Крыму в средневековый период, не вызывал интереса у исследователей, обращавшихся к вопросам их этнографии и этнической истории (1; 2). Описание этого обряда, сделанное автором по рассказам различных информаторов*, а также проведенные им в 1990 г. археологические раскопки на Карасубазарском национальном кладбище**, позволяют ввести в научный оборот этот новый источник по этнической истории крымчаков.

Прежде всего необходимо отметить, что вопрос этнической атрибуции крымчаков имеет определенные тенденции, накопленные как дореволюционной, так и советской историографией (1, 2). Иудейское вероисповедание крым-

*Автор благодарит Б. М Ачкинази, М. М. Бакши, Х. М. Хафуза и других за предоставленную информацию, а также Правление культурно-просветительного общества крымчаков «Къырымчахлар» за оказанное содействие при подготовке работы.

**По письменным источникам (3, с. 63) крымчаки поселились в Карасубазаре в конце XV — начале XVI вв., куда переселилась часть крымчакской общины Каффы (совр. Феодосия) и Солхата (совр. Старый Крым).