

DOI 10.31250/2618-8600-2020-4(10)-47-58

УДК 39:642(548.7)

**Т. А. Зими́на**

---

Российский этнографический музей  
Санкт-Петербург, Российская Федерация  
ORCID: 0000-0001-8961-7012  
E-mail: Ziminat@mail.ru

---

## ■ Об особенностях традиционной пищи веддов

**АННОТАЦИЯ.** По данным различных источников, кулинарные традиции веддов были просты и не слишком разнообразны. На Шри Ланке считают, что любимой пищей потомков древнего населения острова являются мясо и мед, которые те добывали в джунглях, местах своего постоянного проживания. Наиболее известным исконно веддским блюдом называют мясо, пропитанное медом. Иначе и быть не могло, так как основные занятия веддов в прошлом — охота на диких животных, птиц и собирательство меда диких пчел и растительных даров леса. Особое внимание в статье уделяется традиции мясоедства, которая стала составляющей культуры питания других этносов, соседей веддов по острову. К рассмотрению предлагаются такие вопросы, как разнообразие употребляемых мясных продуктов, предпочитаемые виды мяса, блюда из них, способы консервации, запреты и поверья, связанные с этим продуктом. Из-за незначительного объема сведений о растительной пище (а также о рыбе) в данной работе лишь отмечены ее виды, дикорастущие и культивируемые, способы готовки, некоторые виды блюд и варианты соединения продуктов друг с другом, хотя несомненно, что растительный компонент играл важную, а нередко и основообразующую роль в рационе веддов.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** ведды,  
Шри Ланка, традиция питания,  
пищевые предпочтения, мясоедство

**ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:** Зими́на Т. А.  
Об особенностях традиционной пищи  
веддов. *Этнография*. 2020. 4 (10): 47–58.  
doi 10.31250/2618-8600-2020-4(10)-47-58

**T. Zimina**

---

The Russian Museum of Ethnography  
St. Petersburg, Russian Federation  
ORCID: 0000-0001-8961-7012  
E-mail: Ziminat@mail.ru

---

## ■ On the specificity of Vedda traditional food

**ABSTRACT.** According to different sources, the culinary practices of Veddas, the descendants of the ancient population of Sri Lanka, were simple and not too diverse. The most popular constituents of the local diet were meat and honey. It was logical, since Veddas were engaged in hunting wild animals and birds, gathering wild plants and harvesting honey from wild bees. The most well-known traditional Vedda dish is meat soaked in honey. The article focuses on the tradition of eating meat that has become the dominant eating pattern also in the food consumption cultures of the neighboring peoples of the island. The article also addresses the following issues: a variety of meat products consumed, kinds of meat preferred by the indigenous people, methods of food processing, and taboos and beliefs connected with this product. Although the vegetable component undoubtedly played a major and often crucial role in the diet of Veddas, we merely mention its varieties, both wild and cultivated, methods of processing, kinds of vegetable dishes, and combinations of certain wild plants, since the information concerning vegetable and fish products consumed by Veddas is scanty.

**KEYWORDS:** Veddas, Sri Lanka, traditions of food consumption, food preferences, meat eating

**FOR CITATION:** Zimina T.  
On the specificity of Vedda traditional food.  
*Etnografia*. 2020. 4 (10): 47–58. (In Russ.).  
doi 10.31250/2618-8600-2020-4(10)-47-58

Традиции питания не только являются собой значимую составляющую материальной культуры народа, но и отражают такие важные компоненты этнической культуры, как хозяйственная деятельность, мировоззрение, уклад жизни в целом. Кроме того, пищевые предпочтения могут выступать как маркер этнической специфики, своеобразный идентификатор этноса.

Ведды — малая этническая группа в составе населения островного государства Шри Ланка в Южной Азии. Традиционными их занятиями являлись охота и собирательство, а также подсечно-огневое земледелие и рыболовство<sup>1</sup>. Ведды вели полукочевой образ жизни, стимул к постоянному передвижению для них — поиск и добыча пищи. Именно истощением пищевых запасов и воды, невозможностью добыть их в прежнем месте проживания объясняется движение охотничье-собирательских групп на те территории, где можно прокормиться семьей или общиной.

Традиционно в пищевом рационе веддов первое место отводят мясным блюдам, второе — продуктам собирательства, среди которых всегда выделяют дикий мед, а затем уже дикорастущие и культивируемые корнеплоды и зерновые, плоды пальм и фруктовых деревьев, листья, стебли и корни некоторых растений. Отсюда нередко производят известное распределение по степени значимости видов хозяйственной деятельности у веддов: 1) охота; 2) собирательство; 3) рыболовство. Преобладание мясных продуктов в рационе веддов объясняется тем, что мясо они могли получить в любое время года, в любой день (его добыча зависела от умений и удачи охотника, благоволения к нему яков — духов умерших), а вот мед и растения по понятным причинам можно собирать не всегда. В то же время встречается мнение, что мясо и мед — это лишь любимые кушанья веддов, которые отнюдь не всегда были постоянными составляющими меню каждого дня.

Тем не менее мясоедство и употребление меда относят к главным особенностям традиционного питания веддов. Оба продукта получают от мира дикой природы. Оба связаны с системой хозяйствования и жизнеобеспечения веддов. Оба исторически являлись обменным товаром между веддами и представителями других этнических групп острова.

И мясо, и мед обладают высоким статусом в представлении как веддов, так и соседних народов — сингалов и тамиллов, проживающих на острове издавна. Добыча мяса и меда в культуре автохтонов — занятия сугубо мужские, опасные, добытчик может погибнуть. Владение «профессиональными» навыками всегда относилось к главным достоинствам веддского мужчины.

---

<sup>1</sup> Имеются в виду две группы веддов, известные по этнографическим источникам как лесные и деревенские.

Мясо и мед — лучшие подношения духам умерших, что обусловлено особой любовью веддов к этим продуктам. Поскольку якам (духам умерших) приписывают человеческие качества, чувства и поведение, то полагают также, что яки любят те же блюда, что и живущие ныне. Современные ведды говорят: «Все наши предки — это те, кто любил мясо и мед, и все они [теперь] питают страсть к такой еде. И поэтому мы оставляем им эту еду и призываем их всех [духов]» (ПМЭ<sup>2</sup>). И обращение во время обрядового действия благодарения духов *Нае яку*<sup>3</sup> к умершим, от которых ждали помощи в земной жизни, звучит так: «Вот тебе то, что едим мы, и то, что ты больше всего любишь» (ПМЭ).

Мясо и мед — основные продукты во время сватовства в прошлом и свадебного торжества сегодня. Со свежим мясом и медом диких пчел, по рассказам веддов и сингалов, юноша отправлялся к своей избраннице и ее родителям. С такими дарами жениха принимали очень благосклонно, ведь они символизировали его состоятельность как будущего кормильца семьи, такому жениху не отказывали.

Эти два продукта помогли веддам занять особую нишу в истории, экономике и торговых взаимоотношениях островной страны. На протяжении веков ведды были главными поставщиками мяса и меда всем другим обитателям острова, об этом свидетельствуют разного рода письменные и устные источники. В обмен ведды получали от своих соседей, более развитых в экономическом отношении народов, необходимые орудия из железа, в том числе наконечники для стрел и топорики, а также рис, глиняную посуду, ткани, украшения. «Молчаливый» обмен мяса на железо, происходивший в XVII в., довольно колоритно описан Робертом Ноксом (Нокс 2007: 110). Позднее, уже в середине XX в., близ поселений веддов были устроены кооперативные ларьки и рынки, где представители автохтонного населения могли обменивать продукты, добываемые охотой и собирательством, на необходимые им вещи — ружья, железо, предметы домашнего обихода, рис и некоторые другие продукты.

Исторически на Шри Ланке мясо и мед были важными продуктами и для представителей двух других основных этнических групп острова. Известно, что мясо и мед, добываемые веддами, доставлялись даже к столу сингальских и тамильских правителей. Сингалы (как и тамилы) ни добычей мяса диких животных, ни добычей дикого меда (бортничеством) не занимались. Эти занятия никоим образом не привлекали сингалов ни прежде, ни сейчас, в том числе из-за их религиозных убеждений. Однако сингалы отдают должное навыкам и «профессионализму» веддов, восхищаясь их сноровкой и умениями в добыче и заготовке мясных и медовых запасов (Зими́на 2019: 60–61).

<sup>2</sup> Полевые материалы экспедиции 2013 г. под руководством Н. Г. Краснодембской.

<sup>3</sup> Категория *Нае яку* — наиболее почитаемая категория духов умерших, под этим названием каждая община подразумевает только своих умерших родственников.

*О мясоедстве.* Отметим, что именно эта часть традиций автохтонов острова, веддов, стала (наряду с занятиями, снаряжением) своеобразной «фишкой» их этнической специфики, в то же время именно мясоедство называют «ярким примером кардинального влияния веддов на культуру сингалов» (Краснодембская, Зими́на 2012: 379). Хорошо известно, что население Южной Азии в большинстве своем придерживается вегетарианства. Между тем в рационе сингалов мясо занимает важное место, и для многих это любимое блюдо.

В традиции веддов мясо на протяжении веков считалось основной и, можно сказать, предпочтительной пищей. Этот факт понятен, поскольку ведды — охотники, а основной объект их охоты — крупные дикие животные и мелкая дичь. Об этом сообщают все известные источники по этнографии веддов, начиная от Р. Нокса (Нокс 2007) и заканчивая современными исследователями и путешественниками, любителями этнографии. По данным археологии, одним из главных пищевых продуктов древних насельников Шри Ланки, которых считают предками веддов, тоже было мясо: «Обитатели Цейлона эпохи мезолита были охотниками и собирателями. Находки костей диких животных и раковин съедобных моллюсков часты на их стоянках... Они питались мясом оленей, кабанов, обезьян, белок, различных птиц, ящериц, а также древесными, наземными и речными моллюсками» (Борисковский 1971: 116). Нередко, впрочем, эта особенность рациона веддов сильно преувеличена, можно встретить даже утверждение, будто ведды едят только мясо и ничего, кроме мяса. Фраза из работы Р. Нокса весьма показательна: «Они никогда не пахут землю под хлеба и едят только мясо» (Нокс 2007: 110).

Нет сомнения, что для веддов мясо являлось не только основным, но и любимым продуктом. Об этом свидетельствуют кормление духов данными продуктами, обряды умилостивления *Нае яку* и других яков и словесные формулы-обращения к умершим с просьбой принять подношение (см. выше). Надо отметить, что приношение якам съедалось всеми участниками обрядового действия во время трапезы, которая осмыслялась как совместная с духами умерших.

Многочисленные поверья и запреты, связанные с мясом, употребляемым в пищу, нередко строгая регламентация его употребления подтверждают степень значимости мяса в культуре питания веддов. Эти представления и поверья были зафиксированы в разных общинах, но с некоторыми отличиями. Наиболее распространенными были представления о том, что вкушение отдельных частей туши некоторых животных способствует получению магическим образом силы, ловкости, качеств, приписываемых животному, мясо которого съедалось. Повсеместно бытовавшие запреты касались употребления в пищу мяса определенного вида (конкретных животных и частей туши); употребления мяса в определенные

временные периоды (дни и даже часы, биологические или ритуальные циклы), определенными половозрастными и социальными группами.

По письменным источникам можно составить довольно большой список животных, на которых ведды охотились с целью получения главного продукта промысла. В него включают оленя, кабана, зайца, крысу, леопарда, крупных ящериц, буйвола, обезьяну, слона, мангуста, виверру, игуану, варана, черепаху и некоторые виды птиц (например, павлина). Предпочтение ведды отдавали мясу оленя и обезьяны. Блюда из мяса обезьяны уже во второй половине XX в., когда начали запрещать охоту на оленей, стали особо любимыми. Вкусным, а иногда и самым вкусным, многие ведды находили мясо варана. Часто в питательном рационе основополагающее место занимала свинина — мясо кабана. В качестве же обменного продукта, согласно историческим данным, выступало чаще всего мясо оленя и кабана.

Самой ценной частью туши были внутренности — сердце и печень; в них, по представлению веддов, была сконцентрирована жизненная сила животного. Поэтому сердце и печень готовили отдельно от другого мяса и подавали самому уважаемому члену общины или гостю. О том, какие части тела животного ведды считали самыми ценными и что было самым любимым, свидетельствуют обычай распределения добычи между участниками охотничьей группы и выделение подношений различным категориям духов умерших. Охотнику, чья стрела настигла животное, полагались внутренности животного (в том числе сердце, печень и др.), шея и грудина оленя, а также лапы обезьяны. Голова оленя, а иногда и некоторые внутренности животного служили лучшим жертвоприношением духам умерших. Кроме мяса оленя в качестве приношения якам могло использоваться и мясо обезьян. Для *Канде яка*, покровителя охоты и охотников и великого повелителя мертвых, ведды заготавливали такие части туши, как щеки, нос, уши, шею и грудину (как правило, оленя). Обычно их высушивали, хранили в определенном месте, накапливая нередко значительный запас, и подносили во время «итоговой» церемонии *Нае яку*, которую проводили для благодарения умерших после сезона охоты и часть которой посвящалась *Канде яка*.

Что касается запретов на употребление в пищу мяса отдельных видов обитавших в джунглях животных, то здесь существуют некоторые различия. Достоверно известно, что ведды не ели мясо крокодилов-гавиалов, хотя их ловили с целью получения кожи, за которую сингалы-скупщики платили дорого. Многие источники отмечают, что ведды никогда не охотились на медведя, леопарда, и слона и мясо их не употребляли. Об этом же рассказывали во время экспедиции 2013 г. жители поселений Дамбана и Хенанигала (ПМЭ). Встречаются в источниках сведения о том, что не ели мясо буйвола и птиц, ящериц и змей, дикобразов.

Наши современники-ведды не едят мясо домашних животных и птиц — коров и кур. Здесь необходимо пояснить, что лишь к середине XX в. ведды стали разводить крупный и мелкий рогатый скот, домашнюю птицу, активно заниматься пчеловодством. И, казалось бы, мясо домашних животных должно было заменить добываемое на охоте. Однако, как выяснилось в ходе бесед во время экспедиции, от коров и куриц ведды употребляют в пищу только молоко и яйца. Эти же сведения находим и в монументальном труде супругов Зелигманнов «The Veddas» (Seligmann 1911), работавших среди разных групп веддов еще в 1910 г. Сегодня один из жителей Дамбаны так объяснил свое отношение к мясу коровы: «...женщина — это мама, и корова — это мама, потому их мясо нельзя есть» (ПМЭ).

Некоторые виды мяса не использовали в пищу в определенных жизненных обстоятельствах. Так, беременные женщины общины Униче (Uniche) не ели некоторые части оленины и зайчатину, кормящие матери в Хенебедде (Henebedda) предпочитали мясо серой обезьяны, а мяса варана и жир пятнистых оленей избегали (Seligmann 1911: 102). Коегде женщины после родов в течение девяти дней ели только мясо игуан, а в других общинах именно этот вид мяса в тот же период женщинам есть запрещалось (Spittel 1927: 154; ПМЭ). В ряде общин временные запреты вводились на мясо кабана, обезьяны, павлина и другой дичи не только для беременных или кормящих женщин, но и для других половозрастных и профессиональных групп. Полноценный запрет на вкушение мяса связан с проведением обрядов умилоствления умерших: проводящий его *канурала*<sup>4</sup> не должен есть мясо в течение некоторого времени перед действием, поскольку это может не понравиться умершим и навлечь беду на общину. В некоторых местах запретным мясом для всех участников ритуальных танцев уже накануне действия были свинина и дичь.

Раньше мясо готовили на открытом огне и употребляли жареным или вареным. Варили его в глиняном горшке, укрепленном на очаге из трех камней, жарили прямо в золе или на углях. Широко известны и некоторые кулинарные деликатесы веддов из мяса. Это варианты колбасы — кишки, набитые мясом, чередующимся с жиром, и хвост варана, фаршированный жиром и запеченный на углях. Одним из самых любимых блюд в меню веддов была сочная оленина, пропитанная медом. Оно и сейчас остается таковым, только на сегодняшний день, что и понятно, довольно редким.

Современные ведды готовят мясо, как правило, купленное в магазине, обычным для нашего времени образом — на плите и т. п. Однако во многих описаниях деревень веддов, сделанных путешественниками, в том числе нашими современниками, указывается, что даже жители Дамбаны, культурного и туристического центра веддов, «еду по привычке готовят

<sup>4</sup> *Канурала* — знающий человек, руководитель обрядовых действий.

на раскаленных камнях» (Самохвалов). Наши информанты рассказывали, что так готовят мясо, которое преподносят якам около собственных домов или на могилах. Сохраняется и другой «дедовский» способ приготовления мяса якам — на очаге в горшке (ПМЭ).

У веддов существовали различные способы консервации мяса. Один из них — сушение и копчение (как правило, оленьего мяса), другой — консервация мяса в меду. В последнем случае вырубали в дереве дупло и заполняли его медом, а затем опускали туда куски мяса. Отверстие в дупле замазывали глиной. Описание этого процесса тоже находим у Роберта Нокса, который уверяет, что этот способ позволяет сохранить мясо свежим (Нокс 2007: 113). Другие источники свидетельствуют, что в мед клали уже подсушенное на солнце мясо, оно пропитывалось медом и могло долго храниться. Зачастую запасы этого мяса спасали веддов в периоды голода, когда возникали трудности со сбором растительной пищи, добычей мяса и меда. Об этом способе приготовления и хранения мяса не забывают и сегодня, как рассказали нам во время экспедиции.

*Мед.* Важное место в питании веддов занимает мед. Ранее его получали от диких пчел. В меню современных веддов включен мед и диких, и домашних пчел (разведением которых они успешно занимаются уже давно). Мед всегда служил одним из основных товаров, на который можно было выменять необходимые предметы. Традиция использования меда как менового товара сохраняется по сей день, но в ином виде: ведды продают его, и довольно удачно, а остальные жители острова стараются купить мед именно у веддов, так как веддский мед считают самым полезным и ценным. Во времена Кандийского государства ведды как подданные короля выплачивали медом налог (Кочнев 1979: 203). И в прежние времена, и ныне мед используют в подношениях якам, а также храму зуба Будды в городе Канди.

По рассказам очевидцев, мед завершал трапезу веддов, т. е. это был своеобразный десерт, неслучайно мед повсеместно называли любимым лакомством веддов. Мед в сотах (или без) брали с собой в дорогу, в частности когда уходили на охоту в лес, особенно если предполагалась долгая вылазка. Носили его с собой в кожаных мешочках, привешенных к поясу. Ели мед чаще всего вместе с рисом, который также несли с собой в другом мешочке. В кожаных мешках, по-видимому, мед хранили и дома.

Трудно представить, впрочем, чтобы мед фигурировал в качестве часто употребляемого самостоятельного продукта, скорее всего, у веддов он служил дополнением к каким-либо другим блюдам или их важной частью, одним из ингредиентов блюд из мяса и растений, использовался в качестве консерванта для мяса. К популярным веддским блюдам на протяжении XX в., относили, например, сладкие шарики, скатанные из муки *кураккан*, замешанной на меду.



*Растительная пища.* Несмотря на то что растительные продукты в источниках упоминаются значительно реже, чем мясо и мед, и при перечислении основных составляющих трапезы всегда на последнем месте, по-видимому, они играли важную, а нередко и основообразующую роль в пищевом рационе народа. Об этом, в частности, неоднократно упоминал Рихард Шпиттель (Spittel 1927), описавший жизнь и быт веддов в один из самых сложных периодов их истории, в 1920–1930-е годы. Несомненно, что ведды как истинный «лесной народ», чьи предки жили в джунглях много столетий, хорошо знакомы с растениями, их питательной ценностью, полезными и вредными свойствами, сроками их цветения, созревания и сбора. Неслучайно циклы перекочевки групп веддов, по некоторым данным, были связаны со временем сбора того или иного плода, травы или злакового растения для последующего употребления их в пищу (Кочнев 1979: 207). Например, ведды снимались с места до или после «сезона ямса» — сбора корнеплодов, приходящегося на январь-февраль, до или после «сезона фруктов и меда», наступавшего летом. В средневековых сингалских хрониках можно найти указания на то, что не только мясо и мед, но и плоды дикорастущих растений ведды поставляли соседним народам, в том числе и представителям правящей верхушки.

Растительная пища веддов заслуживает отдельного рассмотрения, ниже отметим лишь некоторые ее особенности. Плоды — овощи, фрукты, корнеплоды, зерновые — употребляли в пищу в сыром, вареном, жареном и сушеном виде, из некоторых растений получали масла, необходимые для приготовления блюд и используемые в лечебных целях. Для варки использовали глиняные горшки. В них могли приготовить кашеобразные блюда и лепешки, отварные овощи, корнеплоды и фрукты. Нередко при приготовлении блюд смешивали разные виды растительных продуктов, добавляли к ним мясо и мед. Лепешки, например, делали из плодов хлебного дерева, широко распространенного на Шри Ланке (напомним, что эти плоды часто называют пищей бедняков); их варили или жарили, а при замешивании теста добавляли в него ямс.

Подробности о сборе и приготовлении одного из наиболее популярных у веддов плодов, а также об использовании его с другими целями, можно прочитать у Рихарда Шпиттеля: «...был сезон созревания фруктов конг, которых было в изобилии. Женщины вываривали сочную мякоть плода, из которой пекли лепешки, или выжимали зерна на масло <...>. Они все любят эти плоды, и это было их единственной пищей в течение многих дней». Автор замечал также, что масло конг считается лучшим средством для обработки и лечения всевозможных ран (Spittel 1927: 8).

Из злаковых культур в пищевом рационе веддов важное место занимали и занимают рис, маис и дагусса (*Eleusine coracana*), разновидность проса, известная на Шри Ланке под названием «кураккан». В былое время ведды рис и маис получали от соседних народов путем обмена на мясо

и мед, ценились они очень высоко; кураккан произрастал в диком виде, и его можно было найти в джунглях. Затем ведды стали выращивать все эти растения на своих небольших наделах *чена*. Их зерна активно использовались при приготовлении разных блюд. Рис могли употреблять без предварительной обработки: несколько зернышек охотники брали с собой в дорогу, клали в рот и сосали.

Значительное место в рационе веддов занимал ямс, сезон сбора которого приходится на январь-февраль. В это время ямс составлял основу каждодневного меню. Ямс жарили на углях и в золе, варили, делали из него муку, которую добавляли к другим продуктам — фруктам и овощам.

Популярным кушаньем у веддов стало карри — традиционное сингалское блюдо, которое ведды готовят из имеющихся в их распоряжении продуктов. И в прошлом, и сегодня разные веддские блюда употребляются исключительно с карри.

*Рыба.* Авторы некоторых трудов о веддах пишут о том, что лесные жители относятся к рыбе равнодушно. Это действительно так, но некоторые виды рыбы они все-таки едят. Любимое их блюдо — угри.

Несмотря на принадлежность культуры веддов к так называемым архаичным и примитивным, пищевой рацион этого народа и его предпочтения в еде довольно разнообразны и требуют дальнейшего более детального изучения. На современном этапе это возможно, в частности, благодаря публикациям рецептов различных блюд веддов, описанных ранее в этнографической литературе, или сведениям, записанным от наших современников.

#### СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

*Борисковский П. И.* Древний каменный век Южной и Юго-Восточной Азии. Л.: Наука, 1971.

*Зимина Т. А.* Богатство и престиж в традиционной культуре веддов // Богатство и престиж в традиционной культуре: Материалы Тринадцатых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб.: ИПЦ СПбГУТД, 2014. С. 169–173.

*Зимина Т. А.* Духи умерших в представлениях и обрядовой жизни веддов (по материалам исторической этнографии и полевых наблюдений) // Зографский сборник. Вып. 5. СПб.: МАЭ РАН, 2016. С. 212–220.

*Зимина Т. А.* Сумки и мешки в культурной традиции веддов // Мода и дизайн: исторический опыт — новые технологии: Материалы XXI международной научной конференции. СПб.: ИПЦ СПбГУТД, 2018. С. 246–251.

*Зимина Т. А.* Ведды глазами сингалов: в прошлом и настоящем // Этнография. 2019. № 4 (6). С. 58–72.

*Кочнев В. И.* Ведды // Малые народы Южной Азии. М.: Наука, 1978. С. 196–219.

*Краснодембская Н. Г., Зимина Т. А.* Взаимовлияние сингалов и веддов в традициях

материальной культуры // Радловский сборник: Научные исследования и музейные проекты МАЭ РАН в 2011 г. СПб.: МАЭ РАН, 2012. С. 378–383.

Краснодембский В. Е. Ведда // Труды архива востоковедов ИВР РАН. Вып. 1: Труды востоковедов в годы блокады Ленинграда (1941–1944). М.: Восточная литература, 2011. С. 204–216.

Нокс Р. Историческая повесть о Цейлоне. XVII век / Пер. с англ. яз., предисл. и коммент. Н. Г. Краснодембской. СПб.: Петербургское востоковедение, 2007.

Самохвалов Д. В гостях у веддов // Интернет-портал ТЮ.БЮ. URL: [www.tio.by/newspaper/15063](http://www.tio.by/newspaper/15063) (дата обращения: 29.05.2020).

Яковлев В. Г. Легенды и жизнь острова Ланка (по страницам дневника). М.: Главная редакция восточной литературы издательства «Наука», 1976.

Hussein A. Veddhas: The Unspoilt Children of Nature // Sri Lanka's forest-dwellers the Veddhas or Wanniyalaeto. URL: [www.vedda.org/hussein.htm](http://www.vedda.org/hussein.htm) (дата обращения: 28.05.2020).

Seligmann C. G., Seligmann Br. Z. *The Veddhas*. Cambridge: University Press, 1911.

Spittel R. L. *Wild Ceylon. Describing in Particular the Lives of the Present Day Veddhas*. Colombo: Colombo Apothecaries, 1927.

#### REFERENCES

Boriskovskii P. I. *Drevnii kamennyi vek Iuzhnoi i Iugo-Vostochnoi Azii* [Ancient stone age of South and Southeast Asia]. Leningrad, 1971. (In Russian).

Hussein A. Veddhas: The Unspoilt Children of Nature. *Sri Lanka's forest-dwellers the Veddhas or Wanniyalaeto*. Available at: [www.vedda.org/hussein.htm](http://www.vedda.org/hussein.htm) (accessed: 28.05.2020). (In English).

Iakovlev V. G. *Legendy i zhizn' ostrova Lanka (po stranitsem dnevnika)* [Legends and life of the island of Lanka (from the pages of the diary)]. Moscow: Nauka Publ., 1976. (In Russian).

Kochnev V. I. [Vedda]. *Malye narody Iuzhnoi Azii* [Small nations of South Asia]. Moscow: Nauka Publ., 1978, pp. 196–219. (In Russian).

Krasnodembskaia N. G., Zimina T. A. [The mutual influence of the Sinhalese and Veddhas in the traditions of material culture]. *Radlovskii sbornik: nauchnye issledovaniia i muzeinye proekty MAE RAN v 2011 g.* [The Radlov collection: scientific research and museum projects of the MAE RAS in 2011]. St. Petersburg: MAE RAS Publ., 2012, pp. 378–383. (In Russian).

Krasnodembskii V. E. [Veddah]. *Trudy arkhiva vostokovedov IVR RAN. Vyp. 1. Trudy vostokovedov v gody blokady Leningrada (1941–1944)* [Proceedings of the archive of orientologists of the IOM RAS. Issue 1. Works of orientologists during the siege of Leningrad (1941–1944)]. Moscow: Vostochnaia literatura Publ., 2011, pp. 204–216. (In Russian).

Noks R. *Istoricheskaia povest' o Tseilone. 17 vek* [Historical tale of Ceylon. 17<sup>th</sup> century]. St. Petersburg: Peterburgskoe vostokovedenie Publ., 2007. (In Russian).

Seligmann C. G., Seligmann Br. Z. *The Veddhas*. Cambridge: University Press, 1911. (In English).

Spittel R. L. *Wild Ceylon. Describing in Particular the Lives of the Present Day Veddhas*. Colombo: Colombo Apothecaries, 1927. (In English).

Zimina T. A. [Bags and sacks in the Veddish cultural tradition]. *Moda i dizain: istoricheskii opyt — novye tekhnologii: Materialy 21 mezhdunarodnoi nauchnoi konferentsii* [Fashion and

design: Historical experience — new technologies: Materials of the 21 international scientific conference]. St. Petersburg: IPTs SPGUTD Publ., 2018, pp. 246–251. (In Russian).

Zimina T. A. [The spirits of the dead in the representations and ritual life of the Veddas (based on historical ethnography and field observations)]. *Zografskii sbornik*. Vyp. 5 [Zografsky collection. Issue 5]. St. Petersburg: MAE RAS Publ., 2016, pp. 212–220. (In Russian).

Zimina T. A. [Vedda through the eyes of the Sinhalese: past and present]. *Etnografiia* [Etnografiia], 2019, no. 4 (6), pp. 58–72. (In Russian).

Zimina T. A. [Wealth and prestige in traditional Veddish culture]. *Bogatstvo i prestizh v traditsionnoi kul'ture: Materialy 13 Sankt-Peterburgskikh etnograficheskikh chtenii* [Wealth and prestige in traditional culture: Materials of the 13<sup>th</sup> St. Petersburg ethnographic readings]. St. Petersburg: IPTs SPGUTD Publ., 2014, pp. 169–173. (In Russian).

Submitted: 12.06.2020

Accepted: 20.09.2020

Article is published: 15.12.2020