

1. Никё гыкыван къуъл аватла, эмбизда гъатайла чир жада.
Об урожайности поля судят по эмбизу.
2. Са эмбиз къуъл кве эмбиз мух я.
Один эмбиз пшена равен двум эмбизам ячменя.
3. Са эмбиз са раж я.
Один эмбиз — это целый запас на зиму.
4. Са эмбиз ичерив са базар ахъайиз жада.
Один эмбиз яблочек удовлетворит нужды целого базара.

Такие меры длины, как *бугъум*, *гъуд*, *кйвач*, не нашли отражения в фольклорных материалах.

Итак, как показали рассмотренные материалы, в фольклоре лезгин широко отразились их традиционные меры веса, объема, длины площади. Некоторые из них употребляются и в настоящее время. Приведенные данные вновь подтверждают большое значение фольклорных материалов как этнографического источника.

Н. И. Ковалев, Д. Т. Ходжиев

ХЛЕБ ШИРМАЙ-НОН (происхождение традиции)

Традиционный способ приготовления хлеба и обычаи, связанные с ним являются важнейшей чертой быта народа и представляют огромный интерес для этнографов, историков, специалистов по хлебопечению. Если в большинстве европейских стран кустарные национальные приемы хлебопечения давно ушли в прошлое, то у многих народов Азии они еще живут и поныне. Во многих местах Средней Азии и сейчас в традиционных печах-тандырах пекут различные национальные виды хлеба.

Ассортимент такого хлеба необычайно широк¹. Только в Узбекской ССР выпекается более 50 разновидностей тандырного хлеба. Это и простые лепешки (оби-нон, уй-нон, гиджа, кашгар-нон, таба-нон, осюги-нон, гуль-нон и др.) и сдобные (патыр, джиза-нон, ширмай-нон, пайванд, шакар-пайванд, яглык-пайванд, хамак и др.). Столь же широко распространены аналогичные виды национального хлеба в кухне таджиков.

Такой хлеб в большинстве готовят из дрожжевого или слоеного теста². Однако среди этих видов национального хлеба есть одна разновидность, способ приготовления теста для которой очень сложен и оригинален. Это лепешки, известные в Узбекистане под названием *ширмай-нон*, в Таджикистане — *ширмол*.

Приготовление теста для ширмай-нон состоит из шести стадий, напоминает магические действия жрецов, и никто из мастеров не может объяснить смысл того, что он делает. На все вопросы следует один ответ: «Так всегда делали, так делали наши предки, а иначе сделать нельзя. Ширмай-нон не получится».

Вначале мастер готовит закваску *ширмай*. Для этого он дробит горох *нут*, кладет его в специальную чашку, заливает отваром аниса, помещает в котел с отрубями, закрывает его вторым перевернутым котлом и разводит под этим своеобразным термостатом небольшой огонь. В течение 14—16 часов мастер не знает покоя, следит, чтобы тем-

¹ Шаниязов К. О традиционной пище узбеков. В кн.: Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972; Махкамов Г. М., Погосянц А. И., Свинкин С. Н. Узбекские лепешки. Ташкент: Изд-во АН УзССР, 1961; Махмудов К. Узбекские блюда. Ташкент: Узбекистан, 1974, с. 293.

² Махмудов К. Узбекские блюда. Ташкент: Госиздат УзССР, 1958, с. 126.

пература ширмая была не более 38—40° С. В этот период и совершается «чудо»: на поверхности гороха образуется шапка густой пены, которая затем и станет «душой» будущего хлеба, оживит мертвую муку, заставит ее дышать, придаст лепешкам пышность и вкус. Мастер осторожно снимает эту пену, жидкость сливает, добавляет в нее муку и замешивает тесто.

После этого наступает вторая фаза — приготовление опары ширмая. На раскатанное тесто кладут шапку пены и заворачивают тесто в виде конверта. Полученную заготовку засыпают мукой слоем 1—1,5 см и оставляют на 1,5—2 часа.

Третья фаза — приготовление опары (бачка): мастер готовит тесто из воды и муки, раскатывает его в блин, заворачивает в него кусок опары ширмая и все вымешивает. Эту массу опять оставляют еще на 1—1,5 часа.

По прошествии этого времени мастер приступает к четвертой фазе — приготовлению пойгира, повторяя предыдущую операцию, и оставляет полученное тесто в тепле еще на 3 часа.

На пятом этапе готовится атали: в тесто добавляют соль, бараний жир и опять оставляют на 1,5 часа.

Наконец, мастер готовит само тесто: атали опять соединяет с пресным тестом и делает его определенной консистенции. Замеры показали, что влажность такого теста всегда у всех мастеров колеблется в очень небольших пределах — от 35 до 37%.

Из этого теста формуют лепешки, выдерживают в тепле 20—30 мин., накальвают при помощи специального инструмента *чакич* (узорчатый штамп с иглами). Лепешки укладывают на стол, закрывают полотном, затем ватным одеялом и оставляют в тепле. Через 30—40 минут их выпекают в тандырах.

Очевидно, что все эти, на первый взгляд, таинственные действия мастера должны иметь какой-то смысл. Это и побудило нас исследовать старинный процесс приготовления теста для ширмай-нона.

Из закваски ширмая нам удалось выделить 17 видов молочно-кислых бактерий и 13 видов дрожжей, которые попадают в закваску с поверхности аниса и гороха и развиваются в ней при термостатном режиме³.

Таким образом, данная технология приготовления теста основывается на молочнокислом и спиртовом брожении, вызываемом спонтанной микрофлорой. Оба процесса происходят и при использовании обычных дрожжей.

Это позволяет предположить, что приготовление теста для лепешек ширмай-нон является способом приготовления дрожжевого теста, входящим к тому периоду в истории народа, когда еще не были освоены способы выделения дрожжей. У славянских и других народов, живущих в более умеренном климате, в течение веков выработался способ хранения культуры дрожжей в виде закваски «головки», которая являлась остатком теста от предыдущей партии. Эта закваска хранилась в каждом доме, в каждой семье в особой посуде (квашне) до следующей выпечки хлеба, после которой опять оставляли часть теста — так хранилась в семье закваска годами, каждый раз обновляясь.

Сохранить же активную закваску в условиях жаркого климата было трудно. Она неизбежно должна была перекинуться, культуры дрожжей вырождались, и цепь прерывалась. Необходимо было найти способы получать закваску вновь. Если у русской хозяйки закваска пропадала, то ее можно было занять в другом доме.

Иначе обстояло дело в среднеазиатских кишлаках. Здесь хранить закваску было невозможно или несравнимо труднее. Получить заквас-

³ Федулина Н. Н., Ходжиев Д. Т., Чеверда М. Г. О микрофлоре узбекской национальной лепешки ширмай-нон. — Узб. биол. журн, 1977, № 1, с. 65—67; Ходжиев Д. Т. Совершенствование технологии узбекского национального хлеба ширмай-нон. Л., 1978.

ку вновь без дрожжей практически было нельзя. Вот поэтому, очевидно, и возник обычай, не требовавший хранения закваски, так как она получалась каждый раз заново. Эта традиция сохранялась в дальнейшем и широко бытует в настоящее время.

В. Н. Ткачев

К МОРФОЛОГИИ КУЛЬТОВЫХ СООРУЖЕНИЙ МОНГОЛИИ

В Монголии и других странах, принявших буддизм, сложилась определенная совокупность типов мемориальных и культовых сооружений. Она включает как постройки, рассчитанные на внешние церемонии поклонения, так и храмы, предназначенные для отправления обряда преимущественно в помещении храма. При этом эволюция, приведшая к появлению и тех и других, имела исходным пунктом земляную насыпь или горку камней в священном месте.

Если учесть промежуточные типы сооружений, то *ступа* (включая все ее региональные разновидности) и храм находятся в единой цепи архитектурного морфогенеза, несмотря на различия в принципах организации ими сакрального пространства.

Принадлежность к этой цепи иллюстрирует большинство памятников буддийской архитектуры. Хронология их появления следует логике развития культовых церемоний и соответствующих функциональных преобразований культового объекта.

Процесс возникновения храма можно представить следующим образом. Сначала священный участок территории фиксируется каким-либо ориентиром: столбом, кучей камней, деревом, вершиной горы, источником, у которого и проводятся обряды поклонения духам местности. Затем объектом поклонения становится сам ориентир, что стимулирует развитие его форм. Обход как основа первичных действий поклонения естественно сложился в силу простоты и цикличности магического акта, адресуемого неодушевленному сакральному объекту. С появлением антропоморфных духов обряды поклонения им продолжали строиться по концентричной схеме: идол — в центре, обряд — в виде обхода. Длительность становления абсолютистских монархий на Востоке обусловила долговременность действия концентричных идей в архитектурных концепциях. Церемония обхода насыщается обрядами, становится предикатом, необходимой функциональной парой сакрального объекта. *Прадакшина* включается в архитектурное пространство в виде коридора или трассы обхода, выделенной другими архитектурными средствами (например, рядами колонн). Объект поклонения тем самым приобретает оболочку, а функционально-пространственное сочетание реликвии и акта поклонения ей уже есть храм.

Усложнение сословной и классовой дифференциации общества, многоступенчатые протоколы приемов у государей ведут к растягиванию обряда приближения к святыне на несколько стадий. Главным в обряде становится последовательность церемоний, удлиняется дистанция от входа до самой святыни, причем вход, трактуемый теперь как граница священного пространства и светского мира, может быть далеко за пределами самого храма. Образуются храмовые комплексы, в основу планировки которых положена продольно-осевая композиция. Церемония обхода остается апогеем обряда¹, но пространственно сокращается

¹ Перенос в храмах интерьерного обхода *вокруг* на проход *перед* алтарем (идолом) последовал за учреждением мероприятий по защите тыла персон, ведущих феодальный прием.