

ОРУДИЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА У КУМЫКОВ

Наши полевые материалы и археологические находки свидетельствуют о том, что кухонная и хозяйственная утварь (*савут-саба*) у кумыков была достаточно разнообразной и состояла из медной (*баггыр*) луженой, чугунной (*чоюн*), железной (*темир*), гончарной (*сыныкъ савут* — сев. кум., *сулевкен савут* — южн. кум.), алюминиевой (*то-тия*), а позже и эмалированной (*сырлы*) посуды и утвари. Довольно много было у кумыков посуды и хозяйственной утвари из дерева.

Деревянные изделия находили самое разнообразное применение в быту. В кумыкских домах можно было встретить узорные лари — *загъуры* с несколькими отделениями. В больших долбленных кадках мочили фрукты, позже солили помидоры, капусту. Всевозможная деревянная посуда использовалась на кухне.

Значительная часть деревянной и другой утвари была предназначена для выпечки хлеба. Она представлена разнообразными крупными деревянными прямоугольными корытами на ножках или без ножек для замеса теста (*кершен*, *сюнку* — сев. кум., *керсен* — южн. кум.), корытами для закваски теста (*чара* — южн. кум.), каталками (*окълав* — сев. кум., *акълав* — южн. кум.). Существовали специальные круглые деревянные лопатки с ручкой (*пухун* — сев. кум., *къанга* — южн. кум.), где формовали тесто. Эти же лопатки использовали для сажания хлеба в печь. Для переворачивания хлеба в печи использовались железные лопаточки с длиной ручкой (*къалакъ*).

У северных и у центральных кумыков существовали металлические трубочки (*муштюк*) длиной от 0,5 до 1 м для разжигания огня (на случай, если огонь ослабевал).

Сдобные и сладкие хлебцы кумыки выпекали в печи на медных (*баггыр тепси*) или бронзовых (*ез тепси*) подносах. Позже для этих целей стали использовать чугунные (*чоюн*) сковородки без ручек.

Большое значение женщины придавали украшению хлеба. Хлеб украшали разнообразными орнаментами (чаще геометрическими) при помощи вилки, ложек, ладони рук, указательным пальцем и т.д. У некоторых южных кумычек были специальные деревянные штампы для нанесения узора на хлеб. Кумычки соревновались между собой в умении красиво декорировать хлеб. Информаторы отмечали, что украшали хлеб не столько в ритуальных (магических), сколько в эстетических целях.

В целом, посуда и утварь кумыков находили не только разнообразное применение в хозяйстве и быту, они служили и украшением жили-

ща, составляя эстетическую культуру народа. Они имели самое разнообразное применение в быту и различались не только по материалу, внешнему виду, ярко выраженным своеобразием и многообразием, но и по назначению.

Е.Ю.Гуляева

ФОРМИРОВАНИЕ СТЕРЕОТИПНЫХ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ О КУХНЕ ДИАСПОРЫ У АРМЯН АРМЕНИИ

В августе 2007 года я проводила полевые исследования в Армении с целью собрать интервью по теме: «Кулинарная культура и армянская идентичность», меня интересовало то, как информанты представляют себе армянскую кухню. Я предполагала, что «внутренний» взгляд на армянскую культуру обнаружит её вариативность и неоднородность, то есть будут выделяться разные региональные традиции. Оказалось, что армяне Армении рассказывали не только о разных локальных вариантах армянской кулинарной традиции, но и о кухне диаспоры. В этом докладе я попытаюсь обобщить впечатления, полученные в поле и дать ответы на два вопроса: (1) как армяне Армении («хаястанцы») представляют себе кухню диаспоры? (2) почему именно таким образом?

Современная Армения — это лишь малая часть исторической Армении, которую принято делить на Западную и Восточную, так как эти части ее территории на протяжении многих веков входили в состав разных государств. С 30-х годов XIX в. это были Турция (Западная Армения) и Россия (Восточная Армения) соответственно. Политическое разделение дополнялось существованием этнографических особенностей западных и восточных армян и двух литературных языков (Саркисян 2002: 17–19). Основная часть диаспоры возникла после геноцида 1915–1916 гг., в результате которого значительная часть западно-армянского населения погибла, а подавляющее большинство выжившего