

- Мелетинский Е.* Поэтика мифа. М., 1976.  
Мифы народов мира. М., 1988. Т. 2.  
Сказки народов Дагестана / Составитель и автор примечаний  
Х. Халилов. М., 1965.  
*Срвандзтянц Г.* Сочинения. Ереван, 1978, Т. 1 (на арм. языке).  
*Aarne-Thompson-Uther, H.-J. Uther* // *The Types of International  
Folktales. A Classification and Bibliography.* I, II, III, FF Communications.  
Helsinki: Academia Scientiarum Fennica, 2011.

*М.А. Бекназарова*

## ТРАДИЦИОННЫЕ СПОСОБЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ У ТУРКМЕН

Изучение традиционной системы питания народа — важный раздел этнографической науки. Пища, способы приготовления блюд, этикет трапезы неразрывно связаны с этническим и социальным мировоззрением того или иного народа. По сравнению с жилищем и одеждой, пища как наиболее консервативный элемент материальной культуры менее всего подвержена глобальным изменениям. Сформировавшаяся на протяжении веков система питания туркмен, обогащаясь заимствованиями из кулинарии других народов, на сегодняшний день все же продолжает сохранять этническую самобытность и локальные различия в пределах страны.

Автором в результате экспедиционных исследований последних лет (2011–2013), охвативших большую часть Туркменистана, накоплен значительный материал по обработке и консервации мясных и молочных продуктов. В данной статье на основе письменных и полевых материалов описаны способы консервирования молочных продуктов у туркмен и их особенности по регионам.

Молоко занимало исключительно важное место в системе питания туркмен. Для туркменской кухни характерны большое разнообразие способов изготовления молочных продуктов и без-

отходная технология переработки молока. Мы остановимся подробно лишь на продуктах, предназначенных для длительного хранения. У туркмен это, в частности, творожные сырки — *гурт*, заквашенное и отцеженное молоко — *сузме*, сыры — *пейнир*, *мотал*, *сыкман*, *сарган*, топленое масло — *сарыяг*, вываренная сыворотка от *гатыка* или *пахты* — *гарагурт*, *гызылгурт*.

В сезон доения, длившийся с апреля по июнь, скотоводы с семьями переселялись на весенние пастбища — *язлаг*, где запасались молочными продуктами на весь год. При маломощном хозяйстве для заготовки молочных продуктов создавались молочные артели — *алышык*. Этнограф М. Бердыев отмечает наличие таких артелей только у туркмен-нохурли [Бердыев 1992: 70], однако они были присущи также геокленам [Овезов 1976: 88] и мурчели [Овезов 1959: 169].

Продукты кисломолочной ферментации составляли основу ассортимента молочных изделий. Кислое молоко — главный продукт в молочной кухне многих народов мира, у тюркоязычных народов известно под названием *катык*. В ёмутском диалекте туркменского языка сохранилось и более древнее название кислого молока — *йогурт*. Оба эти названия, имеющие тюркское происхождение, зафиксированы в Словаре Махмуда Кашгарского [ал-Кашгари 2005: 203, 362].

Из *гатыка* туркмены сбивали сливочное масло — *месге*. Термин «сливочное» здесь употребляется условно, поскольку туркмены не вырабатывали масла из сливок, подобно многим тюркоязычным народам, в частности башкирам [Гадельгареева 1978: 57] или казахам [Муканова 1968: 36]. *Гатык* сбивали мутовкой — *пишек* в кожаном бурдюке — *янлык* (на западе — *яйык*, на юго-востоке и востоке страны — *тулум*), деревянной маслобойке — *гути* или глиняном кувшине — *даш гути*. Бурдюк, сшитый из обработанной шкуры *эркеч* — молодого козла, подвешивали коптиться над очагом юрты. Мутовка представляла собой деревянный крестообразный наконечник, посаженный на круглую рукоятку длиной 1,3–1,4 м. Для сбивания масла *янлык* предварительно замачивали в воде и подвешивали на *чате* — вбитых в землю и соединенных вершинами трех жердях (у турков — *чатма* [Курылев 1976: 109]).

Полученное масло собирали в отдельную посуду, а оставшееся пахтанье — *айран* — употребляли как напиток или сцеживали в кожаных бурдюках — *сузме дери* (позже — в матерчатых мешках) и получали обезжиренную *сузме*. В хозяйстве оседлые туркмены наряду с кожаными бурдюками использовали деревянные и глиняные *гути*. Маслобойка представляла собой сосуд с высокой, сужающейся кверху горловиной. Процесс сбивания масла в *гути* был аналогичен процессу получения масла в бурдюке.

В прошлом масло употребляли в еду непосредственно после сбивания, а затем перетапливали и получали *сарыяг* — продукт длительного хранения. Топленое масло широко применялось при приготовлении различных блюд. При перетапливании масла в казан добавляли рис, пшеницу или джугару. Поднявшееся на поверхность очищенное масло переливалось в другую посуду, а разваренную крупу — *дерти* — употребляли в пищу как отдельное блюдо. *Сарыяг* хранили в глиняных кувшинах — *голча* (у текинцев), *мардак* (у йомудов). Нохурли, геоклены для хранения топленого масла применяли *депбе* (*депме*). Из корней горного растения *чырыш* — эремурус — с добавлением воска и канифоли варили «клей». Затем из холщовой ткани шили сосуд в форме кувшина с двумя ручками, наполняли его соломой или песком и обмазывали несколькими слоями «клея». После полного высыхания в *депбе* заливали топленое масло и, плотно обвязав горловину кувшина, закапывали в землю, иногда прямо под женской половиной юрты, где масло хранилось в течение длительного времени.

У туркмен, живущих в горной местности, в частности в аулах Койтендага, до недавнего прошлого существовал способ хранения масла в овечьем желудке. Очищенный и надутый желудок — *сарын* — наполняли подсолненным маслом и, туго завязав отверстие, подвешивали в пещерах, где даже в летнее время было относительно прохладно. Аналогичный способ хранения масла был свойствен и казахам [Муканова 1968: 36].

Сыроделие представлено в традиционной туркменской кухне сырами *сарган*, *мотал*, *пейнир* или *сыкман*. Закваску для молока — *мая* (*маялык*) — готовят из сычуга новорожденного ягненка, зарезанного после первого подпуска к матери. Для при-

готовления *маялык* высушенный сычуг заливают сывороткой из-под пахтанья, добавляют соль, горсть пшеницы и оставляют на несколько дней. В парное молоко добавляют немного закваски и, накрыв, оставляют для заквашивания. Образовавшуюся массу — *деле́ме (теле́ме)* — заливают в матерчатые мешки и отжимают путем прессования. В результате получается мягкий сыр *пейнир* (у йомудов Прибалханья — *сыкман*), который хранят в рассоле. Перед употреблением его вынимают из рассола и заливают молоком.

Нохурли из *пейнира* готовят мягкий бурдючный сыр *мотал*. Для этого в бурдюк из козьей шкуры — *мотал дери* — укладывают *пейнир*, утрамбовывают и, туго завязав горловину, оставляют в прохладном помещении. Лишняя влага сцеживается через поры бурдюка, и в сухом виде сыр можно хранить вплоть до следующего сезона доения. Следует отметить, что при обработке бурдюка козья шерсть только коротко постригается, причем бурдюк выворачивается наизнанку, шерстистой стороной внутрь [Хабибуллаев]. Перед употреблением в бурдюк несколько раз наливают свежее молоко, до тех пор пока *мотал* не приобретает нужную консистенцию и вкус. Рассыпчатый, довольно жирный сыр *мотал* под аналогичным названием известен армянам [Культура жизнеобеспечения... 1983: 211], азербайджанцам [Астахова], как *тулум пейнир* — туркам [Курылев 1976: 110].

Путем термической обработки парного заквашенного молока готовили твердый сыр — *сарган*. Для приготовления *саргана* в теплое молоко прямо в казане добавляли закваску. Полученное *деле́ме* уваривали на медленном огне до хрустящего состояния. В результате получался продукт длительного хранения — сыр со сладковатым привкусом. Сочетание сычужной ферментации и термической обработки как способ приготовления сыра характерен для кухни тюркомонгольских народов. У башкиров такой сыр известен под названием *азикай*, у киргизов — *эжигей*, у казахов — *кзыл еримшик* [Фиельструп 1930: 289].

Еще одним важным звеном в ряду молочных продуктов туркмен является заквашенное и сцеженное молоко — *сузме*. *Сузме* и высушенные сырки из нее — *гурт (курут)* — упоминаются в Словаре Махмуда Кашгарского [ал-Кашгари 2005: 340, 406].

Южные, юго-восточные и северные туркмены для обозначения продукта сцеживания кислого молока используют термин *чекизе* (*чекиде*). Этнограф М. Бердыев, различая тюркское и иранское названия данного продукта, отмечает, что выработка *сузме* путем сцеживания *гатыка* или айрана в кожаных бурдюках свойственна тюркским народам, а приготовление *чекизе* только из айрана сцеживанием в матерчатых мешках присуще оседлым иранцам [Бердыев 1992: 78]. *Сузме* — скоропортящийся продукт, поэтому поздней весной и летом ее старались по возможности употребить или высушить. В осенне-зимний период практиковалось длительное хранение *сузме* в кожаных бурдюках — *сузме дери*. *Гатык* заливали в бурдюк, бросали горсть соли и, завязав горловину, оставляли для сцеживания на *теляре* — небольшом возвышении. Поверхность бурдюка ежедневно промывали холодной водой и скоблили ножом. В бурдюк наливали свежую порцию *гатыка* и взбалтывали. В таком виде чуть подсоленное *сузме* хранилось до самой весны.

При сцеживании *гатыка* *сузьма* получалась жирная; разбавляя ее водой, готовили *чал* — кисломолочный напиток. При сцеживании айрана получался нежирный продукт, который солили и скатывали в круглые сырки — *гурт*. Высушенный *гурт* разводили в воде и пили как напиток, добавляли в *унаш* — домашнюю лапшу, путники брали сухие сырки в дорогу. Геокленам был известен способ получения *сузме* кипячением айрана.

Безотходная технология переработки молока у туркмен предусматривала получение сухих сырков кипячением жидких отходов маслоделия и сыроварения. Выделившуюся сыворотку при приготовлении *саргана* туркмены переливали в отдельный казан и путем долгого кипячения получали кашицеобразную массу, из которой скатывали и сушили круглые шарики — *гызылгурт*. Нохурли кипятили сыворотку из-под *пейнира* с добавлением солодки и формовали шарики темно-коричневого цвета — *гарагурт*. У текинцев *гарагуртом* называли шарики, полученные кипячением *чокелик сувы* — сыворотки из-под *гатыка*. В народной медицине и *гарагурт*, и *гызылгурт* рекомендовались диабетикам, а также применялись как слабительное средство [Эсенов].

Как мы видим, разнообразие способов консервации молочной продукции у туркмен свидетельствует о древних скотоводческих традициях народа. Во второй половине XX в. произошло некоторое сужение ассортимента традиционных молочных продуктов: обобществление скота привело к уменьшению их в личном хозяйстве и исключению из рациона питания овечьего молока, сыра *сарган*, свело на нет приготовление сливочного и топленого масла. С появлением в повседневной жизни холодильных устройств отпала необходимость в консервации молочных продуктов в домашних условиях. Вместе с тем преемственность и бережное отношение туркмен к традициям предков способствуют тому, что и на сегодняшний день во многих регионах продолжают бытовать традиции приготовления молочной продукции, которые обогащаются достижениями и требованиями современности.

### **Источники и библиография**

*Астахова И.* Древняя Гянджа — сокровищница Азербайджана [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.noi.md/ru/news\\_id/31948](http://www.noi.md/ru/news_id/31948).

*Бердыев М.С.* Традиционная система питания туркмен. Ашгабат, 1992.

*Гадельгареева Р.Г.* Традиционные способы консервирования молочных и мясных продуктов у башкир // Культура и быт башкир. Уфа, 1978.

Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983.

*Курылев В.П.* Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства (новейшее время). М., 1976.

*Махмуд ал-Кашгари.* Диван Лугат ат-Турк / Пер., предисл. и коммент. З.-А.М. Аузовой. Алматы, 2005.

*Муканова Т.А.* Молочная пища казахов (по материалам XIX — начала XX в.) // Известия АН КазССР. Серия обществ. наук. 1968. № 5.

*Овезов Дж.* Туркмены-мурчали // Труды ЮТАКЭ. Ашхабад, 1959. Т. IX.

*Овезов Дж.* Население долины Чандыра и среднего течения Сумбара. Ашхабад, 1976.

*Фиельструп Ф.А.* Молочные продукты питания турков-кочевников // Казаки: Сб. статей антропологич. отряда Казахстан. экспедиции АН. Исследование 1927 г. Л., 1930.

*Хабибуллаев Нагматылла*, информант, 1936 г.р., житель села Гарал-ул этрапа Бахарлы Ахалского веляята.

*Эсенов Умур*, информант, 1939 г. р., житель д/о «Бирлешик» Мургапского этрапа Марыйского веляята.

### **Список сокращений**

Труды ЮТАКЭ — Труды Южно-Туркменистанской археологической комплексной экспедиции

*О.А. Васильева*

## **БЫТОВАЯ СКАЗКА В ЭТНОКУЛЬТУРНОЙ ТРАДИЦИИ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КAVKAZA КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ ОБЩЕРОССИЙСКОГО КУЛЬТУРНОГО ПРОСТРАНСТВА**

Отметим, что, несмотря на национальный или интернациональный сюжет, сказка в некоторой степени является символом единства народа, что особенно актуально для нашего государства. Сказка не имеет языковых барьеров, не знает территориальных или государственных границ. Она путешествует от народа к народу, каждый из которых привносит в нее что-то свое, особенное, и тем самым способствует созданию и развитию общенационального культурного богатства [Пропп 2011: 5].

Фольклорный сюжет бытовой сказки представляет собой «отклик на настоящее, имеющее фантастическую форму». Но при этом происходит стирание различий между нереальным и реальным, существующих одно в другом, где реальность «подсвечивается фантастикой», которая, в свою очередь, «становится подоплекой и скрытой сущностью повседневно-обыденного» [Юдин 2006: 286, 287].

В бытовых сказках народов Северного Кавказа весьма зримо присутствует такой необозначенный в тексте персонаж, как