

И.Н. Абдуллаев

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УСТРОЙСТВА ТАБАСАРАНЦЕВ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX – НАЧАЛЕ XX В.

В процессе изучения хозяйственно-культурных форм табасаранцев мы убедились, что хлебопекарные устройства (в дальнейшем – ХПУ) – один из элементов культуры и быта табасаранцев, в котором довольно отчетливо отразился переходный (по природно-географическим зонам: равнина – нижнее предгорье – верхнее предгорье – среднегорье – высокогорье) характер хозяйства и культуры табасаранцев, обусловленный как спецификой местных природных условий, так и особенностями исторических этнокультурных влияний.

Вместе с тем и в самом Табасаране, занимающем предгорья, выделяются микрзоны в соответствии с местными, локальными особенностями экологии и хозяйства: равнина и нижнее предгорье характеризуются земледельческим характером и достатком зерна; лесное предгорье – большим удельным весом скотоводства и промыслов, базирующихся на достатке леса; верхнее предгорье – преобладанием скотоводства, дефицитом зерна. Эти микрзональные особенности сказались и на районировании ХПУ, что мы попытаемся показать, разумеется, с учетом и этнокультурных воздействий.

ХПУ Табасарана в этнографической литературе не изучались, лишь в отдельных работах, посвященных быту и культуре табасаранцев, имеются их перечни (в общем списке отопительных, пищеприготовительных и ХПУ), и очень краткие описания, иногда с указанием местоположения (*Алимова Б.М.*, 1992. С. 91; *Булатов Б.Б. и др.*, 2004. С. 89).

По ХПУ Дагестана имеются отдельные работы (*Османов М.О.*, 1986, 1990; *Исламмагомедов А.И.*, 1988), но их очень мало. М.О. Османов в основу классификации всех бытовых сооружений, использующих энергию топлива, кладет конструкцию устройства и технологию использования тепла для нагревания выпекающей поверхности и ее расположение. Учитывая эти признаки, автор выделяет 6 видов устройств, которым даны условные наименования по степени их характерности и развитости у отдельных этнических общностей: 1) очаг (жар и зола); 2) приподнятая двухчастная (топка и под) печь с устилающим подом, нагревание пода за счет огня и жара на поде – корюк; 3) такая же, но этажированная печь, под нагревается пламенем нижнего топочного этажа (хьар); 4) садж – открытая плита на подставках или треножнике; 5) стеночное ямное устройство, топочная камера одновременно и выпечной под (стенки) (тондыр); 6) стеночное наземное, в форме усеченного конуса – тарум.

Эти устройства по конструкции и технологии подразделяются на три группы: подовая (очажная, двухчастная горизонтальная, корюк), плиточная (двухчастная этажированная – хьар и садж), стеночная камерная (тондыр и тарум) (*Османов М.О.*, 1986. С. 15; 1990. С. 119, 122).

А.И. Исламмагомедов делит бытовые нагревательные средства на очажные и печные. В первую группу входят: открытый огонь, срединный ямный очаг, пристенный очаг с подставками, с дымарем, камин, конусообразный очаг с отверстием для топки (тарум), каменно-глиняная печь, железная печь. Вторая группа – тондыр, корюк, хьар, тарум (и в первой группе), каменно-глиняная печь (и в первой группе), плита, металлический садж (*Исламмагомедов А.И.*, 1988. С. 94). По-видимому, учет конструкции и технологии был бы в этой классификации небесполезным.

Поскольку наша статья (базирующаяся главным образом на полевом этнографическом материале) посвящена ХПУ, нам ближе классификация М. Османова, которую мы принимаем за основу.

По этой же причине мы будем говорить только о тех сооружениях, главной функцией (назначением) которых является хлебопечение (и однородное с ним под-

жаривание зерна). Из шести названных ХПУ из этого списка выпадает очаг (и особенно камин), так как хлебопечение не является его основным назначением. Разумеется, он был, и исследователи фиксируют в Табасаране «открытый очаг без дымохода», но преобладающими, задействованными были три ХПУ – тондыр, тарум и хьар (Алимова Б.М., 1992. С. 91; Булатов Б.Б. и др., 2004. С. 89). К тому же сохранившийся в Табасаране очаг почти не имел хлебопекарных функций, так как недостаток топлива (много леса) и относительная обеспеченность зерном позволяли (и обусловили) развивать совершенные и производительные многозатратные устройства.

Что касается другого, более совершенного подового устройства – корюка, он не имел распространения в Табасаране. Вообще следует отметить, что в отношении корюка и тондыра наблюдается определенная антитеза – они как-бы исключают друг друга. Если в равнинном и нижнепредгорном Табасаране преобладал (даже господствовал) тондыр и не было корюка, то в той же зоне у кумыков или даргинцев был корюк, но не было тондыра.

Полагаем, что это подтверждает мнение исследователей о том, что тондыр и «техника хлебопечения на вертикальных стенках печи распространился из единого переднеазиатского центра» (с юга на север) и что особенности печи носят, несомненно, земледельческий характер (например, не осваивается кочевниками даже после полной их седентеризации) (Арутюнов С.А., 1981. С. 234).

Иная судьба сложилась в Табасаране у другого открытого, также не сложного, но плиточного ХПУ – саджа, глиняной (изначально каменной) плиты на треножнике (или каменных подставках). Уже цитированные авторы о бытовой культуре табасаранцев, в перечне хлебопекарных устройств ставят садж впереди даже тондыра и тарума, самых совершенных ХПУ, что, разумеется, несправедливо. Известный этнограф С.Ш. Гаджиева указывает, что садж имел широкое распространение в Азербайджане и Южном Дагестане, и в перечне народов, у которых он был представлен, названы и табасаранцы (Гаджиева С.Ш., 1990. С. 87). Садж простое, доступное и наиболее оперативное и к тому же транспортабельное ХПУ, но только эти достоинства не могли обусловить его сохранение у табасаранцев (тогда он был бы, например, у кумыков или даргинцев лесопредгорья). Напрашивается мысль об этнических влияниях, но тогда садж был бы, наверное, распространен у табасаранцев более или менее равномерно. Однако он занимает немалое место на равнине и в нижнем предгорье, в меньшей степени в лесном предгорье и почти не встречается в верхнем предгорье. В этом проявляется несколько аспектов: жители низовья непосредственно контактируют с азербайджанцами; использование саджа информаторы связывают с поджаркой зерна, блинами и пирогами, что было более свойственно для территорий с достатком зерна. Учтем также большее воздействие кочевнической культуры на равнинную часть Дагестана, что отражено в археологических материалах.

Как говорилось, садж – очень простое устройство и он явно рассчитан на легкую транспортабельность, свойственную кочевому и полукочевому быту. Первоначально каменная плита (в середине века их было пока больше) и подставки постепенно сменялись глиняной плитой и треножником. Информаторы в большинстве аулов единодушны в том, что удельный вес саджа в хлебопечении был незначителен, обычно это поджаривание зерна, выпечка блинов, пирогов, тонких лепешек (если хьара нет или он не растоплен). В глину для плиты добавляли толченые черепки в пропорции один к десяти и козью шерсть.

Распространенность саджа убывает от равнины к верхнему предгорью, там его вообще нет. Обычно степень его бытования определяют в один на 5–10 хозяйств. (Материалы визуальные и информационные в сс. Хучни, Марага, Аркит, Хуриг, Хустиль, Гуми, Хурцатиль и др.).

Другое плиточное устройство табасаранцев – хьар. Табасаранцы считают его больше лезгинским, чем табасаранским. Бытует он, действительно, преимущественно в пограничных с лезгинами аулах (в четырех союзах обществ из 11, и все в лес-

ном и верхнем предгорье), а в отдельных аулах сообщают, что его вообще у них не было или что он появился сравнительно поздно.

Хьар – приподнятая над полом двухчастная (двухсекционная), этажированная печь – двухэтажная (чаще) или трезэтажная. Для выпечки используется эффект пламени топки нижнего этажа. Для пропекания сверху, между полками имеется щель (7–8 см), пропускающая тепло в верхнюю секцию. Перекрытие используется для подогрева воды, пищи, ее томления.

Устье топочной части находится спереди, подовая открыта сбоку, поэтому обслуживать приходится двум женщинам.

Параметры: длина 90 см, ширина – 90 см, высота – 65 см. Топочная часть (внутри) – длина 77 см, ширина 50 см, подовая часть – длина 80 см, ширина 50 см. Топка от пола – 18–20 см, от нее до подовой плиты тоже 18–20 см. Размеры подовой плиты 60x50 см, от пода до перекрытия 10 см. Хлеб закладывается сбоку. Диаметр большого хлеба 30 см (закладка 2 шт.), малого – 15 см (закладка 4 шт.). Время выпечки хлеба 10 мин, кислого – 7 мин. Каждая хозяйка хлеба сидит у устья подовой части, а очередница – у устья топки.

Один хьар был на 10–12 (или 5–6) хозяйств, топили каждый день по потребности. Пекли даже на 10 дней, хлеб не портился. У каждой печи имеется свой круг выпекающих хлеб, который складывается по интересам, а родственные начала не имели значения. В один день могли прийти 10–15 чел., за весь день испекали до 200 хлебов, в зависимости от потребности. Топили дровами и кизяком, но если дров было достаточно, предпочитали их.

Плита изготавливалась из специальной (красной) глины, речного синего песка (сланцевого, некоторые называют его черным), козьей шерсти (или рубленого конского волоса). По словам информаторов, шерсть, волос усиливает связку, прочность, а сланец (мелкие сланцевые пластинки с речки) улучшает нагреваемость. Лепят плиту в несколько приемов – 2–3 раза, от одной лепки до другой проходят одни сутки. Сушат в тени, по завершении дают полежать еще три дня и только потом дают слабый огонь.

В части аулов хьар строила сообща группа хозяйств, традиционных пользователей устройств, и растапливала его одна из пользователей по потребности. Если другие присоединялись к ней, ее расход топлива на растопку печи и нагревание компенсировался (материалы в сс. Куштиль, Ашага-Ярак, Зильдик, Куг, Межгюль, Тураг, Туруф, Кандик, Джули, Кужник, Гурик, Ляхля и др.).

Наиболее распространенные в Табасаране ХПУ – стеночные, и самое совершенное и колоритное из них – тондыр (терюн, тендыр, терин, теннюр, т'енур, дерюн, т'ерюн), ямное устройство, в котором совмещались топочная и подовая камеры в одном. Высота устройства – 1 м (яма – 0,5 м и сооружение над ямой на поверхности грунта в форме свода – 0,5 м).

Камера терюна вмещала 25–30 хлебов, это самое вместительное ХПУ, хлеб в нем пекут дрожжевой (кислый). Это и самое трудное для эксплуатации ХПУ. Потому при наличии обоих стеночных ХПУ для повседневных нужд предпочитали наземное (тарум). Однако хлеб терюна самый качественный, поэтому при наличии достатка пользовались им, а для ритуальных застолий выпекали хлеб только в терюне. Его пекли в терюне также в период пахоты, когда до ее окончания оставались в поле, т.к. он длительное время сохранялся мягким. Интересно, что и чабаны брали в дорогу хлеб именно терюна, хотя каждый день (по вечерам) готовили хинкал. Градация качества хлеба идет от кислого хлеба терюна, затем следуют кислый и пресный хлеб тарума и пресный хьара. Интересно отметить, что когда в редких случаях в терюне отлеплялась лепешка хлеба, оставшаяся корка (хаханцI) считалась деликатесом, лакомством. В терюне также сушили зерно, ягоды, фрукты в специальных формах из кизяка (цагъер, калар).

Интересное высказывание мы выслушали в сел. Ашага-Ярак, оно подтверждает существующее в литературе мнение о соотношении терюна с тарумом. Информатор

утверждал, что в отличие от тарума терюн приспособлен для быстро сгорающих мелких дров с ярким сильным пламенем.

Специфика бытования терюна заключалась в том, что при всеобщей распространенности он значительно уступает по степени использования и загруженности таруму. Он всегда был вне жилища (происхождение с юга?) и функционировал главным образом летом, в теплое время года. Разной была и степень его бытования. В одних селениях (в большинстве) его называют главным ХПУ (например, в сел. Гурик он значительно преобладал и других ХПУ, кроме выпечки в очаге, там не было). Почти, тоже говорят в с. Хучни, Атрик, Ляхля, Хурцатиль, Марага, Аркит, Кужник, Туруф, Джули, Хуриг, Гуми, Куштиль и др.). В других терюн был на вторых и даже третьих ролях, (с. Куг, Хустиль, Ашага-Ярак, Межгюль, Зильдик, Тураг, Кандик и др.), но чаще всего он фиксируется в половине хозяйств.

Тарум (марцар, ака, мярцар) – наземное стеночное ХПУ, закрытое сооружение в форме усеченного конуса или свода, с двумя отверстиями – топчным устьем и открытым в верхней части отверстием для приготовления пищи и ее подогрева. По утверждению информаторов, он изначально вписывался в периметр очага, а позднее, отделившись, устанавливался рядом с ним. Однако в Табасаране имеется и другая версия его генезиса. В ряде селений верхнего предгорья его называют не марцаром, а Терюном, фактически же это марцар, так как он не зауглубленный, а наземный. Информаторы говорят, что раньше он был вкопанный (ямный), служил и отопительным средством, как курси¹⁷, и на нем готовили пищу. Но наземный вариант считается более безопасным. Он более распространен в лесном предгорье. Объясняется это тем, что лесов и соответственно топлива, дров было много, ибо он менее экономичен, чем терюн. Хотя это и наземный ХПУ, но свод его ниже, чем у ямного устройства. В лесном предгорье он был в каждом доме. И если не было надобности в приготовлении пищи, верхнее отверстие закрывали глиняной плитой. Преимущество марцара – многофункциональность: выпечка хлеба, приготовление пищи и обогрев помещения (до появления русских печей, железных и каменно-глиняных), и он удобнее, легче и безопаснее в использовании. Хлеб в нем готовили пресный, но можно было печь и кислый. Его вместимость – 4–6–8 хлебов.

Сооружали его из смеси специальной красной глины с аркитским черным сланцевым песком и козьей шерстью.

Смесь растворяли, тщательно размешивали, мяти ногами и подсушивали перед укладыванием, причем из этой смеси строился весь корпус печи. Плиту на верхнем отверстии готовили из этого же состава, на ней тоже пекли хлеб, но тонкий. Достаточность нагревания стенок определялась по их цвету: холодные, остывшие стенки чернеют, нагретые до необходимой кондиции становятся белыми (материалы: с. Хуриг, Зильдик, Ашага-Ярак, Куг, Межгюль, Тураг, Кандик, Хурцатиль, Куштиль, Атрик, Ляхля, Джули и др.).

Таковы ХПУ табасаранцев второй половины XIX – начала XX века. Их разнообразие, специализированные совершенные образцы, массовое, привязанное к специфике местных условий распространение, плотность бытования, функционирования и бытовой загруженности указывают на несомненный земледельческий характер хозяйства табасаранцев.

БИБЛИОГРАФИЯ

Алимова Б.М., 1992. Табаранцы. XIX – нач. XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала.

¹⁷ Курси – ямное хлебопекарно-отопительное устройство, увенчанное специальным каркасом с покрывалом, предназначенным для увеличения эффекта обогрева и отопления печи, распространенное в Азербайджане и других странах Азии.

- Арутюнов С.А.*, 1981. Заключение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М.
- Булатов Б.Б., Гашимов М.Ф., Сефербеков Р.И.*, 2004. Быт и культура табасаранцев в XIX – XX вв. Махачкала.
- Гаджиева С.Ш.*, 1990. Дагестанские терекеменцы. XIX – нач. XX в. М.
- Османов М.О.*, 1986. Хлебопекарные устройства народов Дагестана в XVIII–XIX вв. (типология и районирование) // ТД научной сессии, посвященной итогам экспедиционных исследований Института ИЯЛ в 1984–1985 гг. Махачкала.
- Османов М.О.*, 1990. Печенье и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX – нач. XX в. (типологические параллели и районирование) // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Сб. статей. Махачкала.
- Исламмагомедов А.И.*, 1988. Отопительные и печные сооружения у народов Дагестана в XIX в. // Материальная культура народов Дагестана (XIX–XX вв.). Сб. статей. Махачкала.