

щение между людьми. Речь – это процесс использования языка в целях общения людей. Язык и речь неразрывно связаны, представляют собой единство, которое выражается в том, что исторически язык любого народа создавался и развивался в процессе речевого общения людей. Связь между языком и речью выражается и в том, что язык как орудие общения существует исторически до тех пор, пока люди говорят на нем. Как только люди перестают использовать тот или иной язык в речевом общении, он становится мертвым языком. Таким мертвым языком стал, например, латинский.

УДК 664.66(574.4)

ИСТОРИЯ ТУРКМЕНСКОГО ЧУРЕКА (ХЛЕБА)

*Студенты – Реджепов П.К., 19 мо, 3 курс, ФТС;
Реджепова Л.К., 9 им, 1 курс, ФПУ*

*Научный руководитель – Гришцевич Т.И., к. фил. н., доцент
УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»,
г. Минск, Республика Беларусь*

Туркменистан является древним очагом происхождения культурных растений. Население нашей страны издавна употребляло в пищу дикорастущие злаки пшеницы. Где-то 8 тысяч лет назад обитатели современного Ахалского веляята перешли к культурному земледелию. Почти во всех древних поселениях подгорной полосы Копетдага обнаружены остатки злаков, которые тщательно анализировались в лабораториях Европы. Выяснилось, что уже 8-9 тысяч лет назад древнейшие предки туркмен выращивали одомашненные виды пшеницы. Эти сорта – результат долгой и кропотливой селекционной работы древних земледельцев.

Пять тысяч лет назад в Туркменистане вывели тот сорт мягкой пшеницы, который сейчас называется *ак бугдай*. А в эпоху средневековья Туркменистан превратился в крупнейшего экспортера пшеницы. Арабский историк X века ал-Истахри писал: «Он (Мерв) лучший из городов Хорасана относительно съестных припасов; хлеб в Мерве таков, что более чистого и приятного на вкус нет в Хорасане...», а персидский историк XI века Байхаки указывал на чрезвычайно низкую цену на пшеницу, выращиваемую в Дехистане. В XV веке Хафиз Абру писал: «Пшеница мервская лучше, чем в других местах, и хлеб белее и прият-

нее на вкус». Туркменским селекционерам удалось сохранить древние культурные сорта пшеницы – *ак бугдай, гызыл бугдай, гарагач, акджайдарлы, келек, дудеши, туран* и др. При выведении новых сортов пшеницы широко используются в качестве исходного материала дикорастущие злаки (*эгилопс*) ввиду их природной устойчивости, а также древние сорта мягкой пшеницы, которые за прошедшие тысячелетия приобрели ценнейшие свойства.

«Хлеб – всему голова», - говорят туркмены, выражая к нему истинно благоговейное отношение. До нынешних дней дошли до нас из глубины веков, от наших дедов и прадедов правила отношения к хлебу. Например, нельзя класть чурек тыльной стороной кверху, перешагивать через тесто, бросать хлеб на землю. Следует есть хлеб, стараясь не крошить, не оставлять кусок недоеденным. Обычно старики, увидев на земле кусочек хлеба, поднимают его, прикладывают к своему лбу и бережно убирают куда-нибудь повыше, чтобы на него кто-нибудь не наступил, приговаривая: «Пусть достанется божьим птахам».

Сама печь (*тамдыр*), где выпекается настоящий туркменский чурек, считается священной. Запрещается сносить тамдыр и бросать в него какой-нибудь мусор или камни. Иногда вокруг тамдыра три раза проносили по часовой стрелке больных детей, считая, что хлебная печь способна исцелить. Любой гость, входящий в дом туркмена, должен отведать кусочек хлеба, даже если он и не голоден. Кстати, в старину по количеству тамдыров в ауле судили о том, насколько дружны селяне между собой. Там, где меньше тамдыров, люди живут дружнее и пекут хлеб вместе. Вкус и аромат чурека, выпеченного в тамдыре, - вне конкуренции! По традиции первый чурек из тамдыра раздают детям и соседям.

Основу всех ритуальных блюд у туркмен составляли хлеб и пшеница. Самые известные туркменские блюда – это *дограма* (крошенный хлеб с кусочками мяса и лука), его едят в праздник Курбан Байрам и *семени* (пророшенная толченая вареная пшеница) – в праздник Новруз Байрам. Чурек служит также в народе «компонентом» амулетов. Кусочек его кладут младенцам под подушку. Собираясь в дальний путь, туркмен обязательно возьмет в дорогу чурек, не для поддержания сил, а в качестве оберега, чтобы он охранял его в дороге. Ведь существует поверье, что хлеб поможет человеку найти обратную дорогу и вернет его к родному очагу, к семье. Самой крепкой считалась также клятва на хлебе.

Нет ничего вкуснее только что испеченной лепешки с румяной золотисто-красной поверхностью. Хлеб хранит жар пылающей пе-

чи, аромат дымка, хрустит корочкой и одновременно тает во рту. Кто хоть однажды был в нашей стране и попробовал туркменский чурек, навсегда запомнил его вкус.

Чурек – это особый вид хлеба, который выпекают практически в каждом доме. Но, несмотря на это, у каждого нашего региона есть особые рецепты теста, которые и придают особый вкус туркменскому чуреку. Хлеба пекут сразу помногу. Во-первых, пекут хлеб сразу на несколько семей, во-вторых, если лепешки приготовлены по всем правилам древнейшей рецептуры, то они, завернутые в *сачик*, могут, не черствея и не теряя вкусовых качеств, храниться до семи дней.

Таким образом, эти рецепты хранили и передавали из поколения в поколение. И даже сейчас многие семьи берегут бабушкины рецепты тамдырного чурека. Ведь не зря в старину говорили: «Твое имя забудут, тебя забудут, а вкус твоего чурека – никогда».

Хлеб всегда был символом достатка, надежности и уверенности в завтрашнем дне. Для туркменских аграриев вырастить свой хлеб в аридных почвенно-климатических условиях – это еще и проявление большого терпения и трудолюбия. «Сколько вложишь в землю труда – столько получишь с поля добра», - так говорили наши предки. Рождение на свет хлеба во все времена считалось священнодействием. И каждый чурек, как маленькое солнце, хранит в себе тепло человеческого сердца, щедрость земли, заботу дайханнина, жар тандыра возле родного дома. И каждый туркмен считает, что вкуснее и дороже своего хлеба, выращенного на родной земле, ничего не бывает.

УДК 39(575.4)

РОЛЬ КУЛЬТУРНЫХ ТРАДИЦИЙ В СОВРЕМЕННОЙ ЖИЗНИ ТУРКМЕНСКОГО НАРОДА

Студент – Хаммадов Н.А., 19 мо, 3 курс, ФТС

Научный руководитель – Гринцевич Т.И., к. фил. н., доцент

*УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»,
г. Минск, Республика Беларусь*

Республика Туркменистан – мусульманская страна, причем туркмены одними из первых в регионе приняли ислам. Однако вера имеет здесь хорошо различимые национальные отличия. Однако племенные отношения имеют в Туркменистане не меньшее