

А. В. Громова

Институт стран Азии и Африки, МГУ им. М. В. Ломоносова
Москва, Россия

ТРАДИЦИИ НОУРУЗА В ДАВАНЕ, ИРАН: ПРАЗДНИЧНЫЕ СЛАДОСТИ И ВЕСЕННИЕ СТИХИ

Аннотация: В статье описаны местные обычаи празднования иранского нового года в Даване, старинном селении в остане Фарс, Иран, известном своим уникальным рельефом и архаичным диалектом. Часть существующих здесь традиций можно отнести к общеиранским сезонным практикам, однако приготовление отдельных блюд и сладостей (например, рисового попкорна *berenjak*) распространено только в Даване. До настоящего времени в этом месте продолжают слагать календарные стихи на местном диалекте давани.

В статье приводится описание связанных с Ноурузом местных обрядов, а также образцы глоссированных сезонных четверостиший, посвященных расцвету природы весной.

Ключевые слова: Ноуруз, добейти, беренджак, Даван

A. V. Gromova

NOWRUZ TRADITIONS IN DAVAN, IRAN: FESTIVE SWEETS AND SPRING POEMS

Abstract: The article describes the local customs of celebrating the Iranian New Year in Davan, an ancient village in the province of Fars, Iran, known for its unique landscape and archaic dialect. Some of the traditions that exist here can be attributed to all-Iranian seasonal practices, however, certain culinary traditions and sweets (for example, popcorn rice *berenjak*) are typical only in Davan. Even today, spring verses are still being composed here in the local Davani dialect.

We provide an overview of local rituals associated with Nowruz, as well as examples of annotated texts of seasonal quatrains, dedicated to the blooming of nature in spring.

Key words: Nowruz, *dobeyti*, *berenjak*, Davan

Даван, расположенный в 12 км. от города Казерун в остане Фарс, как говорится в репортаже об открытии местного Этнографического музея¹, является одним из немногих иранских селений, жители которого прилагают большие

¹ <https://www.iribnews.ir/fa/news/1125051/> (Дата обращения 29.05.2022)

усилия для сохранения обычаев предков, включая местное наречие, определяемое как язык (*zabān*) [Dabir-Moghaddam 2013: s. 326] или диалект (*guyeš*) [Salāmi 2002; Salāmi 2004].

Жители этого горного селения, прозванного из-за террасных виноградников известных здесь как «Масуле² остана Фарс»³, веками жили в гармонии с природой, научившись искусно использовать небогатые ресурсы местности. Развитие виноградарства, традиционной медицины [Salāmi 2004] и мелкого отгонного скотоводства послужило выработке сложной садоводческой и животноводческой терминологии, описанной и собранной в [Salāmi 2007; 2002] соответственно, а также внимательного наблюдения за всеми явлениями природы и чуткого отношения к деталям и мельчайшим изменениям в окружающем мире. Так, среди описания водных объектов имеется специальный термин для обозначения источника *kōni*, начинающего бить весной, среди многочисленных видов ветра можно найти *bad-e gol-boškof* (← *bad* ‘ветер’ + *gol* ‘цветок’ + *škof* основа глагола ‘цвести’), то есть ветер, дующий, когда распускаются цветы. Выделяются особые периоды, соответствующие определенным сезонам: *beræ bahar*, то есть дни предвещающие весеннюю погоду, и *cel-pæsinæk*, время послеобеденных дождей в период от Ноуруза до месяца ордибехшт (начиная с последней декады марта и до конца апреля) [Salāmi 2018].

Как и повсюду в Иране, Ноуруз и весна, когда природа ежегодно пробуждается, расцветает и облекается в новые яркие краски⁴, считаются в Даване временем обновления. И жители Давана, в полном соответствии с обычаями и традициями своих предков, за пару недель до наступления весны приступают к генеральной уборке, наводят чистоту и порядок в доме, стараются обновить домашнее убранство, личный гардероб и свою судьбу (перс. *raxt-o taxt-o baxt-e xiš*).

В ночь перед наступлением Ноуруза, когда все работы по дому уже завершены и предновогодние хлопоты уже позади, женщины покрывали или расписывали хной руки и ноги, красили волосы. Использование хны в декоративных целях, помимо широкого применения в народной медицине [Salāmi 2002], нашло отражение и в используемых местными жителями метафорах. Так, необходимость написания очерка «Обычаи и традиции Ноуруза» (на сайте «Davanpars», автор проекта – А. Салами)⁵ обосновывается тем, что в Иране повсеместно утрачиваются локальные обычаи и традиции, теряя свой колорит, по выражению А. Салами, их

² <https://whc.unesco.org/en/tentativelists/5204> (Дата обращения 29.05.2022)

³ <https://www.isna.ir/news/97122010404> (Дата обращения 29.05.2022)

⁴ <https://web.archive.org/web/20150810052437/http://davanpars.com/dialect/691> دایگان‌نی (Дата обращения 29.05.2022)

⁵ <https://web.archive.org/web/20150909101412/http://davanpars.com/dialect/دایگان‌نی/category/mores/custom> (Дата обращения 29.05.2022)

«хна теряет свою яркость». Все это происходит из-за все активного распространения современной городской культуры, ее продвижения даже в самые удаленные уголки сельской местности. Именно поэтому представляется особенно важным сохранить унаследованные от предков обычаи и традиции, фиксируя воспоминания старших поколений о традициях с целью познакомить с ними молодежь, ведь значительная ее часть вынуждена покидать родные края в поисках лучшей доли и теряет родную культуру.

Среди этих обычаев празднование Ноуруза занимает особое место. Утром в день начала года женщины шли в баню, после чего переодевались во все новое и красились. Бытует убеждение, что, если не хватает средств на покупку новой одежды, чтобы избежать злой судьбы, хотя бы один из предметов костюма должен быть новым.

Момент наступления нового года, что уточнялось у местных ученых мужей, возвещали пальбой из ружья. Услышав выстрелы, все собравшиеся на празднование начинали поздравлять друг друга. Старшие одаривали младших подарками. Младшие отправлялись с визитами к старшим. По случаю наступления нового года старшие члены семьи навещали находящихся в трауре родственников, желали здоровья и долголетия всем членам семьи, даря при этом отрезки ткани. Так начинался обряд снятия траура. В свою очередь члены понесшей утрату семьи в знак уважения навещали с подарками тех, кто носил траур по усопшему, и благодаря их за поддержку, просили не облачаться больше в черные одежды.

В ходе обмена визитами приготовленное для гостей угощение выставлялось в доме в специальной нише-*taqçe*, и каждый мог взять немного. При этом было принято раскладывать сладости по небольшим тарелочкам и предлагать посетителям. Нередко, чтобы унести угощение домой, его клали в карман или завязывали в уголок чадры или широкий рукав рубахи.

Традиционно праздничный стол именуется *sofre-y šādi* (← *sofre* ‘скатерть’ + *šādi* ‘радость’), так как накрывается в честь радостного события, иногда еще свадьбы или возвращения из путешествия или паломничества. Хозяйки Давана славятся своей стряпней, здесь говорят [Salāmi 2007: 136]:

*ager-eš zan huva va gor halva namēku*⁶

ager=eš	zan	huva	v-a	gor	halva	namēku
если=encl.3sg	женщина	хотеть. PRS.SBJV.3SG	и-из	незрелый виноград	халва	создавать. PRS.3SG

‘Если женщине захочется, она и из незрелого винограда халву приготовит’.

Хотя в настоящее время жители Давана все меньше готовят местные традиционные сладости для праздничного застолья сами и предпочитают покупные, еще совсем недавно все лакомства, которыми угощали гостей в ходе обмена

⁶ Здесь используется глагол давани *na ketan* эквивалентный перс. *sāxtan* ‘строить, устраивать’.

визитами после наступления нового года, изготавливались дома, с использованием собранных в окрестностях плодов дикорастущих деревьев и кустарников. В последние дни уходящего года хозяйки приступали к приготовлению таких праздничных блюд, как сладкий хлеб (*nen-e šeri*), рисовый попкорн (*berenjak*)⁷, обжаренный дикий миндаль (*a:horak*), обжаренные пшеничные зерна (*dengu*).

Для приготовления на Ноуруз сладкого хлеба (*nen-e šeri*) небольшие комочки теста, в которое добавляли немного сахара, очень тонко раскатывали и пекли, прилепив к стенкам тандыра. Вынув из печи, каждую тонкую лепешку сворачивали и давали ей остыть. За несколько минут она становилась хрустящей и ломкой, иногда ее посыпали сахарной пудрой. Нечто похожее готовят в Казеруне и в Ширазе, где среди семнадцати видов традиционного хлеба, перечисленных в словаре [Behguzi 1969], значатся *nōn-e širi* ‘сухой сладкий хлеб, который едят с чаем’ и *nōn-e širin* ‘узкий хлеб, при выпечке которого добавляется сахар и растительное масло’. Причем в Даване имеется сладкое блюдо из хлеба под названием *čingāl*, его готовят на каждый день из кусочков хлеба, растительного масла и сахара.

Согласно «Словарю диалекта давани» [Салами 2002], в котором собраны ценные материалы для исследования культуры повседневности и изучения гастрономических предпочтений местных жителей, хлеб (*nen/nu*) в Даване является одним из основных продуктов питания. Здесь выпекается множество его разновидностей: *nu-y tereni* ‘тандырный хлеб’ (← *teren* ‘тандыр’), *nu-ye tāveyi* ‘хлеб, приготовленный на сковороде’ (← *tāva* ‘сковорода’), *komāč(ek)* ‘хлеб, выпекаемый в печке из мелких кусочков теста’, *mištek/gerdek* ‘толстый круглый лаваш’, *šol-šol* ‘хлеб, приготовленный из муки и яиц’. О восприятии хлеба как базового продукта питания можно судить по расширенному его толкованию в поговорке, используемой, когда хотят похвалить высокое качество какого-то продукта: *Nu-y xūv a: num-vā-š mešnāsen* ‘Хороший хлеб определяется по пекарю’. О том же свидетельствуют и производные от лексемы *nu* ‘хлеб’ слова: *nu-āvor* ‘кормилец, тот, кто обеспечивает семью’ (← *nu* ‘хлеб’ + корень глагола ‘приносить’); *nu-xor* ‘ребенок, иждивенец’ (← *nu* ‘хлеб’ + корень глагола ‘есть’), *nu xātan* ‘доставать хлеб, обеспечивать пропитание’. В дополнение приведем диалектизм *perza* ‘маленький кусочек хлеба’ (← *pera* ‘кусочек’, *pera kētan* ‘рвать’; *pera pera kētan* ‘разделить на мелкие кусочки’; *perzenīdan* ‘крошить хлеб, рвать на маленькие кусочки тонкий хлеб’), так на диалекте называют остатки пищи, остающиеся на скатерти после трапезы.

⁷ Беренджак, кондитерское изделие с хрустящей текстурой из воздушного риса, политого медом или патокой, которое широко применяют в провинциях Гилян, Мазандеран и Голестан на десерт. В Мазандеране его готовят в Ночь Ялда и для вечеров в холодное время года. Здесь беренджак известен также как Baadoooneh, Bahaardaaneh. Беренджак прост в приготовлении и в настоящее время его готовят по всему Ирану, обычно называя «берендж-е пафи» (Gharibzahedi 2018, 107, 109) (Gharibzahedi S.M.T. Favourite and traditional rice flour-based puddings, breads, and pastries in the north of Iran: A review // Journal of Ethnic Foods 5 (2018) 105–113). (прим. ред.)

Разные виды хлеба – вместе с многочисленными похлебками и другими местными блюдами – были представлены туристам и гостям Давана на весеннем фестивале в честь Ноуруза 2015 г.⁸ Аналогичные ярмарки, совмещающие гастрономическую и фольклорные программы, до пандемии были регулярной традицией во многих городах Ирана: Туйсаркан (Хамадан, март 2018 г.)⁹, Кияшахр (Гилян, апрель 2019 г.)¹⁰, Генаве (Хормозган, март 2019 г.)¹¹, Шираз (Фарс, март 2018 г.)¹². Остан Фарс, с учетом его климатического, природного, этнического, языкового многообразия и богатейшего историко-культурного наследия, не является исключением. В период подготовки к празднованию Ноуруза 2018 г. объектами локального туризма выступили четырнадцать деревень, в том числе Дашт-е Аржан и Калят (в окрестностях Шираз), Керишки (Лар), Махарлу-Ноу (Сарвестан), Даштак (Мерв-дашт), Лайзанган (Дараб), Досиран и Даван (Казерун)¹³. Практически во всех этих селениях распространены родственные диалекты, относящиеся, по большей части, к группе юго-западных иранских языков.

Оригинальным угощением в честь Ноуруза в Даване считается *berenjak*, род сладости из риса (← *berendz*). Обычно рис, который является одним из главных продуктов питания в Даване, готовится двумя основными способами: 1) *berendz-e vā rōta* – челоу, то есть рис, который варится в большом количестве воды до полуготовности, после чего откидывается в дуршлаг, лишняя вода сливается, а рис обратно сыпается в кастрюлю и ставится на огонь; 2) *berendz vā narōta* – не отброшенный в дуршлаг рис, который варится на медленном огне в небольшом количестве воды так, чтобы он впитал в себя всю воду.

Для приготовления *berenjak* [Salāmi 2002, s. 125] рис отваривают и отбрасывают в дуршлаг, подобно челоу, а затем раскладывают на ткани, чтобы он подсох. На огонь ставят сковороду, куда кидают две горстки соли. После того как сковорода раскалилась, добавляют горсть риса и начинают мешать рис с солью шумовкой. Витогерисначинает лопаться и получаются длинные белые зернышки *berenjak*. Если замешкаться, рис начнет менять цвет, тогда все старания по его приготовлению напрасны¹⁴. Поэтому его быстро снимают с огня, отбрасывают в сито, промывают, чтобы избавить от излишней соли.

Среди угощений на Ноуруз в Даване предлагают поджаренные в масле зерна пшеницы (*dengu*), иногда смешанные с поджаренными кунжутными семечками и

⁸ <http://www.kazeroonnema.ir/fa/news/13153/> (Дата обращения: 29.05.2022)

⁹ <http://fna.ir/ble61b> (Дата обращения: 29.05.2022)

¹⁰ <http://fna.ir/d8zn0n> (Дата обращения: 29.05.2022)

¹¹ <http://fna.ir/blf0hs> (Дата обращения: 29.05.2022)

¹² <http://www.iribnews.ir/008g8t> (Дата обращения: 29.05.2022)

¹³ <https://www.iribnews.ir/fa/news/2049541> (Дата обращения: 29.05.2022)

¹⁴ <https://web.archive.org/web/20150810052437/http://davanpars.com/dialect/691/بايگانی/> (Дата обращения 29.05.2022)

ядрами дикого миндаля. Из дикого миндаля также готовят *axorek*: орехи кипятят в подсоленной воде в большом котле до того момента, как скорлупа станет мягкой настолько, что ее легко разбить.

Еще одной важнейшей традицией народа Давана, привыкшего выражать свои чувства и эмоции в стихотворной форме¹⁵, остается сложение календарных стихов, описывающих явления природы, в том числе пробуждение природы после долгого зимнего сна и весеннее цветение. Часто стужа и холод сравниваются с одиночеством и угнетенным печальным состоянием, а наступление весны и ликующий расцвет природы – с счастьем и приходом возлюбленной.

В качестве примера приведем несколько четверостиший (*cāhārpāre/dobey-ti*) на давани [Salāmi 2002, 505; <https://web.archive.org/web/20160825203845/http://davanpars.com/dialect/165/> *بیایگانی*; <https://web.archive.org/web/20160821195426/http://davanpars.com/dialect/2136/> *بیایگانی*]. Глоссирование выполнено по лейпцигской системе¹⁶, энклитики: слитные формы местоимений, сочинительный союз, глагол-связка ‘быть’ (в настояще-будущем времени в 3 л. ед.ч. может иметь, как подтверждено А. Салами в личной переписке, в зависимости от финала опорного слова четыре формы: EN, ENĀ, NĀ, Ā, которые отделяются от опорного слова двойным дефисом). В конце статьи дается список использованных сокращений.

1) *zemessu-nā golessun yaq-e sarmā*
gol-o bargi ni hey dāyom balā mā
jamo-y gol, bolbol-o āvāz-o šādi
hama-š qār-qār-e še:van a: qalā mā

<i>zemessun=ā</i>	<i>golessun</i>	<i>yaq-e</i>	<i>sarmā</i>			
зима=быть. COR.3SG	сад	утонувший-ez	холод			
<i>gol=o</i>	<i>barg=i</i>	<i>ni</i>	<i>hey</i>	<i>dāyom</i>	<i>balā</i>	<i>mā</i>
цветок=CONJ	лист=ART	быть. 3SG.NEG	все время	постоянно	беда	приходить. PRS.3SG
<i>jamo-y</i>	<i>gol</i>	<i>bolbol-o</i>	<i>āvāz-o</i>	<i>šādi</i>		
вместо-ez	цветок	соловей = CONJ	песнь = CONJ	радость		
<i>hama=š</i>	<i>qār-qār-e</i>	<i>še:van</i>	<i>a:</i>	<i>qalā</i>	<i>mā</i>	
все=ENCL.3SG	кар-кар-ez	плач	от	ворона	приходить. PRS.3SG	

¹⁵ <https://web.archive.org/web/20160826031524/http://davanpars.com/dialect/187/> *بیایگانی* (Дата обращения: 29.05.2022)

¹⁶ <https://www.eva.mpg.de/lingua/pdf/Glossing-Rules.pdf> (Дата обращения: 29.05.2022)

Зима. Цветник утонул в холоде.
 Ни листика, ни лепестка. Все время беда приходит.
 Взамен цветов и радостных трелей соловья
 Одно рыдающее карканье вороны доносится.

2) *del-om sard ongori ya: močče-ye ba:l*
si ke hey me:nal-et a: dass-e nā-a:l
xaš-ā sāt-e bāhār-e zendegun-i
ke jāhel morda vo nābu:δ bu ja:l

<i>del=om</i>	<i>sard</i>	<i>ongori</i>	<i>ya:</i>	<i>močče-ye</i>	<i>ba:l</i>	
сердце=encl. 1SG	холодный	подобно	один	комочек-ez	снег	
<i>si</i>	<i>ke</i>	<i>hey</i>	<i>me:nalet</i>	<i>a:</i>	<i>dass-e</i>	<i>nā-a:l</i>
из-за	что	постоянно	стонать. PRS.3SG	от	рука-ez	невежда
<i>xaš-ā</i>	<i>sāt-e</i>	<i>bāhār-e</i>	<i>zendeguni</i>			
хороший = быть.COP.3SG	час-ez	весна-ez	жизнь			
<i>ke</i>	<i>jāhel</i>	<i>morda</i>	<i>vo</i>	<i>nābu:δ</i>	<i>bu</i>	<i>ja:l</i>
который	неопытный /несведущий	умереть. PTCP	и	несущест- вующий	становиться. PRS.SBJV.3SG	неведение

Сердце мое холодно как комочек снега,
 Постоянно стонет снежный комок, сжатый в руках невежд.
 Счастлив будет весны жизни тот час,
 Когда умрет несведущий, исчезнет незнание.

3) *bahār=en yarq-e gol vāvisse kohsār*
a sardi vo zemessu nisā āsār
hama delxaš to ranj=o γam tamum=ā
ma damsāz-e γam a: bēmēri-ye yār

<i>bahār=en</i>	<i>yarq-e</i>	<i>gol</i>	<i>vāvisse</i>	<i>kohsār</i>	
весна = быть. COP.3SG	утонувший-ez	цветок	становиться. PRF.3SG	горы	
<i>a</i>	<i>sardi</i>	<i>vo</i>	<i>zemessu</i>	<i>nisā</i>	<i>āsār</i>
от	холод	и	зима	быть.NEG.3SG	след
<i>hama</i>	<i>delxaš</i>	<i>to</i>	<i>ranj=o</i>	<i>γam</i>	<i>tamum=ā</i>
все	радостный	что	страдание=и	грусть	законченный = быть. 3SG
<i>ma</i>	<i>damsāz-e</i>	<i>γam</i>	<i>a:</i>	<i>bēmēri-ye</i>	<i>yār</i>
я	близкий-ez	печаль	от	недоброта-ez	возлюбленная

Весна. В цветах утопают горы,
 От зимы и холода нет и следа,
 Все ликует, конец грусти и страданиям,
 Я же сродняюсь с печалью – [ведь] милая не ласкова.

4) *dar=o dašt har-go sowz vāwu, bāhār=en*
bāhār-e bāyesu, gol barg=o bār-en
bāhār-e delna gol me:ku na
bāhār-e del nušuna=š me:r-e yār=en

<i>dar=o</i>	<i>dašt</i>	<i>har-go</i>	<i>sowz</i>	<i>vāwu</i>	<i>bāhār=en</i>	
вокруг=CONJ	степь	каждый-место	зеленый	становиться. PRS.SBJV.3SG	весна=быть. COR.3SG	
<i>bāhār-e</i>	<i>bāyesu</i>	<i>gol</i>	<i>barg=o</i>	<i>bār-en</i>		
весна-ez	сад	цветок	лист=CONJ	плод = быть. COR.3SG		
<i>bāhār-e</i>	<i>del</i>	<i>na</i>	<i>gol</i>	<i>me:ku</i>	<i>na</i>	<i>sowzi</i>
весна-ez	сердце	ни	цветок	делать. PRS.3SG	ни	зелень
<i>bāhār-e</i>	<i>del</i>	<i>nušuna=š</i>	<i>me:r-e</i>	<i>yār=en</i>		
весна-ez	сердце	знак = encl.3SG	доброта-ez	возлюбленная = быть. COR.3SG		

Как степь и все кругом зазеленело, то – весна,
 Весна в саду, с цветами, листьями, плодами.
 Весну же в сердце не несут ни розы, ни листва,
 Весна на сердце – лишь от доброты любимой.

В заключении можно отметить, что в Даване, помимо локальных, имеются обряды, те что известны всему иранскому культурному ареалу. Специфика описанных кулинарных традиций во многом обусловлена суровостью природы данных мест. С ней же связаны радость и ликование, которыми наполнены календарные четверостишия, слагаемые в соответствии с уходящими корнями в глубь веков фольклорными традициями и в которых воспета красота и свежесть красок пробуждающейся от тяжелого долгого зимнего сна природы.

Список сокращений

CONJ – сочинительный союз
 COR – глагол связка быть
 encl – слитное местоимение
 ez – изафет
 NEG – отрицание

PRS – настоящее-будущее время
PTCP – причастие
SBJV – сослагательное наклонение
SG – единственное число

Литература

- Behruzi A. -T. Vāžehā-vo masalhā-ye širāzi-vo kāzeruni (Words and sayings of Shiraz and Kazerun). Tehrān: Čāpxāne-ye vezārat-e farhang-o honar, 1348 (1969). (In Pers.)
- Dabir-Moqaddam M. Radešenāsi-ye zabānhā-ye irāni (Typology of Iranian Languages). Vol. 1. Tehrān: Samt, 1392 (2013). (In Pers.)
- Salāmi A. ‘Anāser-e čahārgāne va vāžehā-ye vābaste dar farhang-e mardom-e davān (Four elements and the relative terms in the culture of the people of Davan) // Viženāme-ye name-ye farhangestān (zabānhā-vo guyešhā-ye irāni). № 9. 1397 (2018): 159–184. (In Pers.) URL: <http://ensani.ir/file/download/article/1567487065-9820-9-10.pdf> (Дата обращения 29.05.2022)
- Salāmi A. Angur dar farhang-e mardom Davān (Grapes in the culture of the people of Davan) // Guyeššenāsi. № 5. 1385 (2007): 120–137. (In Pers.) URL: <https://www.magiran.com/paper/1221053> (Дата обращения 29.05.2022)
- Salāmi A. Barresi-ye vāžegān-e dāmdāri dar guyeš-e davāni (Analysis of the stockbreeding terms in Davani) // Nāme-ye Farhangestān. 1381 (2002). Ser. 5. № 3: 100–121. (In Pers.) URL: <http://ensani.ir/file/download/article/20120329102826-2070-61.pdf> (Дата обращения 29.05.2022)
- Salāmi A. Farhang-e guyeš-e davāni (A Dictionary of the Davani Dialect). Tehrān: Farhangestān-e zabān-o adab-e fārsi, Našr-e āsār, 1381 (2002). (In Pers.)
- Salāmi A. Ganjine-ye guyeššenāsi-ye Fārs (A Treasury of the Dialectology of Fars). Vol. 1. Tehrān: Farhangestān-e zabān-o adab-e fārsi, Našr-e āsār, 1383 (2004). (In Pers.)
- Salāmi A. Giyāhān-e dāru’i dar tebb-e sonnati-ye Davān (Herbal remedies in the traditional medicine of Davan) // Farhang-e mardom-e Irānzamin. 1382 (2004) №1: 59–72. (In Pers.) URL: <http://ensani.ir/file/download/article/20120426185847-5201-8.pdf> (Дата обращения 29.05.2022)

Громова Анна Викторовна
Институт стран Азии и Африки, МГУ им. М. В. Ломоносова
Москва, Россия
Gromova Anna Viktorovna
Institute of Asian and African Studies, Lomonosov State University
Moscow, Russia
agromova@yandex.ru