

КУВШИНЫ ИЗ ТВАНТЕ

АЛЕКС ВУД





Чтобы вот так грациозно носить на голове поклажу, нужно родиться бирманкой.

Фото Н. Новикова (ТАСС)

Основа пищи бирманцев — рис. К нему подается множество приправ и специй.

Фото С. Фана

ОБЫЧНЫЙ жилой дом поражает человека, впервые попавшего в Бирму, своей воздушной легкостью. Его крыша достаточно прочна, чтобы устоять перед ливнями, а помещения достаточно просторны, чтобы уловить и сохранить ветерок, дующий даже в самые жаркие месяцы сухого времени года. Стены, сплетенные из бамбука и банановых листьев, достаточно легки и тонки, чтобы в них не накапливалась влага и плесень во время долгих дождей. Если дом сгорит — не беда. Новый поднимется на пепелище через несколько часов.

Но символом непретенциозного бирманского дома служит горшок для воды. Если есть горшок — есть семья.

В сухое время вода долго хранится в нем. Порой его закапывают наползвину в землю, чтобы вода оставалась прохладной, порой он возвышается во весь рост в тени, порой стоит в ряд с несколькими собратьями. Но как бы то ни было, горшок для воды — основа небогатого бирманского дома.

Только наивному туристу, который не имел счастья вырасти в доме, у порога которого возвышается горшок для воды, он может показаться экзотичным и необыкновенным. Может быть, в туристе просыпаются детские воспоминания о сказках «Тысячи и одной ночи», о горшках, в которых прятались сорок разбойников. Может быть, он вспоминает о громадных древних сосудах, выставленных в антикварных лавках Токио — города, охваченного страстью к старине, где уважение к традициям приводит к тому, что старый горшок продается на вес золота.

В любом случае иностранец не может оторвать глаз от изысканно простой формы, от черной и коричневой глазури и скромного орнамента. Турист замирает посреди гончарной лавки, лихорадочно прикидывая размеры своего багажа. И понимает, что ему никогда не привезти домой это произведение народного ремесла — разве что самому залезть в него.

И горшок для воды, возвышающийся на четыре фута от



НАГРАДА ЮНЕСКО

Несмотря на относительно высокий для государства Юго-Восточной Азии уровень грамотности в Бирме, процент неграмотных в ней по сравнению с развитыми странами был довольно велик. С первых же дней своего прихода к власти Революционный совет уделил большое внимание преодолению извечного бича колониальных в прошлом государств, отлично понимая, что неграмотность — серьезный тормоз на пути строительства социалистического общества.

И вот результат: успехи в борьбе с неграмотностью достигнуты столь значительные, что был поставлен вопрос о создании округов сплошной грамотности.

Первым из них стал округ Мейктила, расположенный в густонаселенных районах Средней Бирмы, где более 50 тысяч крестьян 792 деревень и 280 горных волостей научились читать и писать.

В кампании «ликбеза» в Мейктиле участвовали многочисленные добровольцы — студенты и ученики старших классов. Теперь за звание округа сплошной грамотности борются еще пять округов.

Усилия бирманского правительства в области просвещения высоко оценены международной общественностью. В конце 1971 года Бирме был присужден приз ЮНЕСКО за борьбу с неграмотностью.

земли, остается в лавке. Правда, туристу есть чем утешиться: к его услугам глазурированные горшки поменьше размером, кувшины с узкими горлышками, глиняные чайники. Тут же стоят и хрупкие вазочки, стопками поднимаются блюда, тарелки и горшочки невероятных форм, слепленные из остатков глины веселым гончаром.

В Рангуне горшков не делают. Поиски привели меня в Тванте, городок по ту сторону реки. Случилось это в раскаленное воскресенье.

Обычно в Тванте добираются на катере, переправляясь через канал под тем же названием. Тванте славится своими птицефермами и прудами, в которых разводят рыбу, и, казалось бы, между Рангуном и Тванте должно быть оживленное движение.

Но когда мы добрались до пристани, оказалось, что никакого

катера нет и в помине. Пришлось нанимать лодку, а на том берегу — искать попутную машину, которая довезла бы нас до городка. Но мы не пожалели о том, что предприняли это не очень комфортабельное путешествие.

Деревня гончаров расположена на окраине Тванте. Дома и покрытые острыми крышами мастерские взбираются по склонам холма. Между ними выются узкие, обсаженные деревьями дорожки. В середине слободы возвышается шестиугольная пагода Швебона-пая. Вокруг пагоды восседают на глиняных слонах, тиграх и конях наты — духи-охранители.

Идущие во все стороны от пагоды залитые солнцем дорожки уставлены сохнувшими горшками. Большинство мастерских было закрыто — воскресенье, но в одной из них мы нашли женщину, сидевшую за гончарным кругом. Длинный ряд кувшинов стоял

рядом. Девушка помогала ей крутить колесо в те моменты, когда она кидала на него новый кусок глины. Работа их казалась легкой и изящной.

Кувшин растет на гончарном круге, словно по волшебству обретая форму и точно те же размеры, как и другие, уже готовые. Тонкой проволочкой женщина срезает мокрый кувшин с круга, отставляет его в сторону. И принимается за следующий, пока колесо не успело остановиться.

В дальнем конце мастерской видна печь, выкопанная в склоне холма. Раз в две недели ее разжигают и ставят туда горшки и кувшины. Пять суток идет обжиг, и еще дольше горшки остывают. Потом их извлекают для того, чтобы завершить работу. Состав глазури довольно прост: восемь банок из-под сгущенного молока, наполненных свинцовым порошком, две банки с глиной и две — с водой, вернее, с рисовым отваром.

А в третьей мастерской мы нашли двоих ребятишек и старуху. Ребята стояли на доске, присоединенной к висящей гире, и подпрыгивали, чтобы гиря падала на глину. Так ее размешивают. Ребятишки поглядели на нас, улыбнулись, прервали работу. Но потом, не обменявшись ни словом, вновь начали подпрыгивать. Шаг — удар гири, шаг — удар гири. Мастер сказал, что ребята начинают работать в шесть утра, в двенадцать обедают и снова трудятся до шести вечера.

Ребята поменьше окружили сидящую у дверей мастерской молодую женщину с красивым, спокойным лицом. Она просверливает аккуратные круглые отверстия в вазах для цветов, выдавливает на стенках ваз цветы и узоры.

Вся деревня трудится в гончарных мастерских. Здесь провел целую жизнь сам мастер, его отец и мать. И дети его тоже будут гончарами.

Всего в Тванте четырнадцать мастерских. Каждая специализируется на каком-нибудь типе посуды. В одной чайники делают, в другой — фильтры для воды, в третьей — горшки для риса, и так далее.

Потом по каналу посуду перевозят в Рангун, где торговцы продают ее вдвое дороже, чем платят гончарам.

А возвращались мы к переправе в машине, где, кроме нас, разместились двенадцать громадных горшков для воды.