АКАДЕМИЯ НАУК ТАДЖИКСКОЙ ССР
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ

ТРУДЫ, т. XXVIII

Н. Н. ЕРШОВ

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ТАДЖИКОВ ЛЕНИНАБАДСКОГО РАЙОНА ТАДЖИКСКОЙ ССР ПЕРЕД ОКТЯБРЬСКОЙ РЕВОЛЮЦИЕЙ

СТАЛИНОБОД
1959

Дорогой Елене Михайловне на память о том, что „Как наследники, книгу наследников" от автора. 6/I-61 г.

АКАДЕМИЯ НАУК ТАДЖИКСКОЙ ССР
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ

ТРУДЫ, т. XXVIII

Н. Н. ЕРШОВ

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ТАДЖИКОВ ЛЕНИНАБАДСКОГО РАЙОНА ТАДЖИКСКОЙ ССР ПЕРЕД ОКТЯБРЬСКОЙ РЕВОЛЮЦИЕЙ

(ИСТОРИКО-ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ ОЧЕРК)

ИЗДАТЕЛЬСТВО АКАДЕМИИ НАУК ТАДЖИКСКОЙ ССР
СТАЛИНАБАД
1960

АКАДЕМИЯИ ФАНҲОИ РСС ТОҶИКИСТОН
ИНСТИТУТИ ТАЪРИХ, АРХЕОЛОГИЯ ВА ЭТНОГРАФИЯ

АСАРҲО, ҷ. XXVIII

Н. Н. ЕРШОВ

ХОҶАГИИ ҚИШЛОҚИ ТОҶИКҲОИ РАЙОНИ ЛЕНИНОБОДИ РСС ТОҶИКИСТОН ДАР АРАФАИ РЕВОЛЮЦИЯИ ОКТЯБРЬ

(ОЧЕРКИ ТАЪРИХӢ-ЭТНОГРАФӢ)

НАШРИЁТИ АКАДЕМИЯИ ФАНҲОИ РСС ТОҶИКИСТОН
СТАЛИНОБОД
1960

ГЛАВА I

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ И ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАЙОНА

Институтом этнографии АН СССР совместно с Институтом истории, археологии и этнографии АН Таджикской ССР была подготовлена к печати и в 1954 г. издана монография «Культура и быт таджикского колхозного крестьянства»,[1] написанная на материалах колхоза, находящегося в Костакозе—самом крупном селении Ленинабадского района Ленинабадской области Таджикской ССР. Авторы этой работы ставили своей целью «на материалах одного из колхозов показать социалистическое переустройство жизни таджикского колхозного крестьянства и сдвиги в развитии хозяйства, культуры и быта таджиков-колхозников».[2] Однако, хотя это переустройство и сдвиги и показаны в монографии в сравнении с дореволюционным состоянием таджикского кишлака, авторы монографии, ограниченные объемом книги и сроками издания ее, не могли полностью отобразить дореволюционные сельскохозяйственные занятия таджиков этого микрорайона — селения Костакоз. В то же время автор настоящей работы, являясь и автором II главы упомянутой монографии, в которой описана хозяйственная деятельность колхоза, во время сбора материалов по колхозному хозяйству собрал также значительное количество сведений, освещающих занятия сельского населения Ленинабадского

[1] См. Н. Н. Ершов, Н. А. Кисляков, Е. М. Пещерева, С. П. Русяйкина, Культура и быт таджикского колхозного крестьянства, Тр. Инст. этнографии АН СССР, т. XXIV, М.—Л., 1954. В дальнейшем «Культура и быт...».

[2] Там же, стр. 5.

района до революции. Поскольку, с одной стороны, эти материалы были им использованы для написания указанной главы монографии в весьма малой степени, а с другой стороны, более или менее последовательного и систематизированного исследования дореволюционных сельскохозяйственных занятий таджиков северных районов Таджикистана в этнографической литературе не имеется, автор считает, что такое исследование будет представлять известный интерес и явится некоторым вкладом в нашу отечественную этнографическую литературу.

Работа основана на собственных наблюдениях автора и на материале, собранном им в 1950—1953 гг. путем расспросов старожилов во время поездок по Ленинабадской области в составе Таджикского отряда Памиро-Ферганской комплексной экспедиции Института этнографии и Института истории материальной культуры АН СССР и Института истории, археологии и этнографии АН Таджикской ССР. Отряд этот занимался изучением культуры и быта таджикского современного колхозного крестьянства.

Собранные сведения были пополнены, правда в весьма незначительной степени, сведениями, найденными автором в литературе. Следует отметить, однако, что по материальной культуре таджиков Ферганской долины—этого богатого края, лежавшего на торговых путях, соединявших юго-западную и восточную Азию,[1] и издавна известного своей высокой земледельческой культурой, специальной этнографической литературы не существует.[2] Лишь в отдельных изданиях можно найти различные отрывочные сведения, которые не дают, однако, полного представления ни о культуре и быте ферганских таджиков, ни о их сельскохозяйственных занятиях. Тем не менее эти сведения по мере возможности учтены автором, и везде, где они использованы в работе, на них делаются соответствующие ссылки.

Современный Ленинабадский район Таджикистана занимает в основном территорию Унджинской, Костакозской и Уральской волостей бывш. Ходжентского уезда (см. карту, рис. 1), который был образован в 1886 г., после присоединения края к России, на месте Ходжентского вилайета Кокандского

[1] См. Ленинабад. БСЭ, т. 24, стр. 513.

[2] Исключение составляет, пожалуй, серия статей В. Наливкина, напечатанная под наименованием «Очерки земледелия в Наманганском уезде», а также работа В. Наливкина и М. Наливкиной «Очерк быта женщины оседлого туземного населения Ферганы» (Казань, 1886).

ханства и входил в состав Самаркандской области Туркестанского генерал-губернаторства.[1]

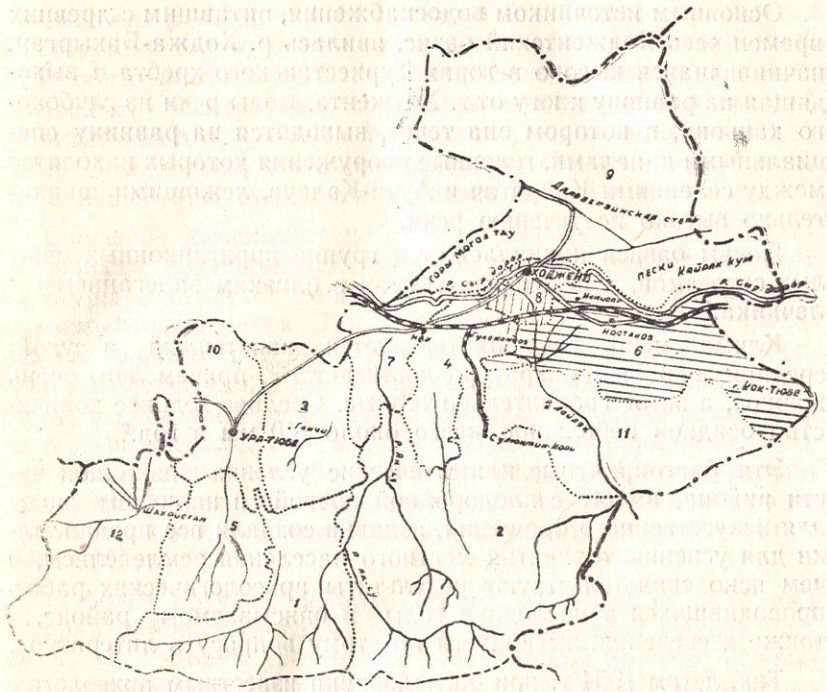

Рис. 1. Схематическая поволостная карта Ходжентского уезда. Волости: *1*—Басмандинская; *2*—Бакса-Исфанейская; *3*—Ганчинская; *4*—Гуляхандозская; *5*—Дальянская; *6*—Костакозская; *7* — Науская; *8*—Унджинская; *9*—Уральская; *10*—Ура-Тюбинская; *11*—Чапкулукская; *12*—Шахристанская.

Район расположен в западной оконечности Ферганской долины, занимая так называемый Ходжентский проход. С севера район ограничен близко подступившими к нему горами Тянь-Шаньской горной системы. С юга его окружают отроги Туркестанского хребта Алайско-Туркестанской горной системы.[2]

Весь район с востока на запад прорезан Сыр-Дарьей, воды

[1] См. А. И. Кошелева, П. А. Васильев, Административно-территориальное деление Таджикистана, Сталинабад, 1948, стр. 37.

[2] Н. Г. Маллицкий, Учебное пособие по географии ТССР, ч. II, Ташкент—Сталинабад, 1930, стр. 6.

которой до революции вследствие трудности вывода их на равнину почти не использовались для орошения.

Основным источником водоснабжения, питавшим с древних времен весь Ходжентский оазис, явилась р. Ходжа-Бакырган, начинающаяся высоко в горах Туркестанского хребта и выходящая на равнину к югу от г. Ходжента. Воды реки из глубокого каньона, в котором она течет, выводятся на равнину специальными каналами, головные сооружения которых находятся между селениями Кайрагач и Аучи-Калача, лежащими сравнительно высоко по течению реки.

Почвы оазиса принадлежат к группе ирригационных светлых сероземов, в некоторых местах с близким залеганием галечника.[1]

Климат местности характеризуется как теплый и сухой: средняя годовая температура достигает 15°, причем лето очень жаркое, а зимы сравнительно теплые. Среднее годовое количество осадков небольшое, всего около 140 мм в год.[2]

Эти благоприятные климатические условия равнинной части района, вместе с плодородной почвой и наличием воды для искусственного орошения, издавна создали все предпосылки для успешного занятия местного населения земледелием, о чем ясно свидетельствуют результаты археологических работ, проводившихся в последние годы в описываемом районе, а также и сведения, имеющиеся по этому вопросу в литературе.

Так, летом 1954 г. при обследовании известным археологом проф. А. П. Окладниковым такырной котловины в районе мазара Ходжа-Ягона, расположенной вблизи Ленинабада, на правом берегу Сыр-Дарьи, а также и древних террас р. Ходжа-Бакырган были найдены каменные изделия мустьерской эпохи. Было установлено также, что правобережье Сыр-Дарьи немного выше современного Ленинабада было плотно освоено человеком и в эпоху бронзы. В районе Кайрак-Кумов, вблизи Ленинабада же, было обнаружено более 20 мест, где уцелели следы поселений бронзового века— зольники и очаги. В зольниках сохранились обломки пережженных костей животных, а на некоторых, наиболее мощных стоянках были найдены зернотерки. Все это заставило А. П. Окладникова прийти к

[1] См. Ленинабадская область, БСЭ, т. 24, стр. 514.

[2] Там же.

выводу, что занятиями древних обитателей обследованной им местности были примитивное земледелие и скотоводство.[1]

Немного раньше, в 1951 г., отрядом сектора археологии Института истории, археологии и этнографии АН Таджикской ССР под руководством Б. А. Литвинского проводилось археологическое обследование одного из самых крупных селений Ленинабадского района—Костакоза и его окрестностей, и было установлено, что в окрестностях Костакоза еще в начале нашей эры существовало довольно крупное селение.[2]

Сведения, имеющиеся по этому вопросу в исторических источниках, подтверждают высокий уровень земледельческой культуры Ферганской долины, к которой принадлежал и описываемый нами район. Так, в китайских исторических хрониках мы находим сведения о том, что еще во II в. до н. э. в Фергане население сеяло рис и пшеницу, занималось виноградарством и культурой люцерны, с которыми китайцы познакомились здесь впервые, и разводило особую породу лошадей, которую они называли «небесной».[3] О высоком уровне культуры в древней Фергане мы находим сведения и у А. Н. Бернштама, писавшего об этом в своей работе «Древняя Фергана» (Ташкент, 1951).

О более позднем периоде (конец XV—начало XVI вв.) истории района самого Ходжента, славившегося своими плодами, мы находим сведения в исторической хронике основателя государства Великих Моголов известного Захириддина Мухаммеда Бабура.[4]

Сельское население указанных выше Унджинской и Костакозской волостей в подавляющем большинстве состояло из таджиков. По официальным данным, в канун революции и в первые годы Советской власти в этих двух волостях насчитывалось всего 12 пунктов, населенных таджиками; в них име-

[1] См. А. П. Окладников, Предварительный отчет об исследовании памятников каменного и бронзового веков в Таджикистане летом 1954 г., Труды АН Тадж. ССР, т. XXXVII, 1956, стр. 5—18.

[2] См. Культура и быт..., стр. 14—15.

[3] См. Н. Я. Бичурин (Иакинф), Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена, т. II, М.—Л., 1950, стр. 149 и 187.

[4] См. Захириддин Бабур, Бабур-намэ (перевод на русский язык М. Салье), Ташкент, 1948, стр. 12.

лось 3502 двора с общим населением 16 147 душ.[1] Кроме того, в Костакозской волости было три населенных узбеками кишлака (Исписар, Куптулюк и Каттаган), в которых было 926 хозяйств с 4783 душами населения.

Обе волости были расположены на левом, т. е. южном берегу Сыр-Дарьи, причем Унджинская волость окружала уездный город Ходжент и в какой-то мере являлась пригородом, а Костакозская волость находилась в юго-восточной части уезда, примыкая с юго-востока к Унджинской волости. Третья волость уезда—Уральская—лежала на правом, т. е. северном берегу Сыр-Дарьи и была населена сплошь узбеками. Исключение составлял только один кишлак — Уруч, в котором таджикских хозяйств было лишь 43.

Все селения левобережья описываемого района, т. е. селения Унджинской и Костакозской волостей, расположены на обширной веерообразной равнине, которой заканчиваются в сторону Сыр-Дарьи северные склоны и невысокие увалы (адыры) Алайско-Туркестанской горной системы, лежащей к югу от нашего района. Равнина эта образовалась от наноса камней, песка и глины р. Ходжа-Бакырган. На северном ее краю, на берегу Сыр-Дарьи, на высоте 333 м был расположен центр уезда г. Ходжент (теперь г. Ленинабад, центр Ленинабадской области Таджикской ССР).

Таким образом, как видно из сказанного выше, селения Унджинской и Костакозской волостей Ходжентского уезда представляли собой довольно крупный массив с таджикским населением, непосредственно примыкавший к уездному городу Ходженту, тоже населенному в подавляющем большинстве таджиками.[2]

Всего в Ходжентский уезд в 1920 г. входило 13 волостей: Унджинская, Костакозская, Ура-Тюбинская, Науская, Уральская, Гулякандозская, Басмандинская, Ганчинская, Бакса-Исфанейская, Дальянская, Шахристанская, Чапкулукская и Матчинская. Таджики в уезде составляли свыше 43% сельского населения. Они сплошь населяли высокогорную Матчинскую волость, а из долинных волостей — одну Унджинскую. В Ура-

[1] Сведения взяты из «Списка мест Узбекской ССР», вып. II, изд. ЦСУ Уз. ССР, Самарканд, 1925, стр. 79—81. По данным переписи 1917 г., там же было 4577 хозяйств с населением 16 862 человека. См. Материалы Всероссийских переписей 1917 и 1920 гг., вып. 1. Поволостные итоги Самаркандской области, Ташкент, 1924, стр. 32—37.

[2] По данным того же «Списка населенных мест», в Ходженте числилось всего 32 805 душ населения, из которых таджиков было 32 350 человек.

Тюбинской волости таджики составляли около 80% жителей. В трех других волостях, где таджики составляли большинство населения, т. е. в Басмандинской, Дальянской и Костакозской, они жили чересполосно с узбеками, причем в Костакозской волости они были сосредоточены преимущественно в селении Костакоз (совр. Ленинабадского района и одноименной области Таджикской ССР), в котором было свыше 5000 жителей. В прочих волостях Ходжентского уезда таджики составляли меньшинство.[1]

Бывш. Унджинская и Костакозская волости с преобладающим таджикским населением, являющиеся объектом нашей работы, примыкали территориально и исторически к Фергане.

До присоединения Ходжента к России обе волости, как мы уже упоминали, входили в состав Ходжентского вилайета Кокандского ханства и подчинялись ходжентскому правителю—хакиму. В вилайете, как и во всем Кокандском ханстве, господствовали феодальные отношения. Верховным собственником земли было государство в лице хана. Никакой земельной собственности не существовало, хотя имело место как частное, так и общинное владение землей.

Таким образом, в земельных отношениях господствовало положение, характерное для феодального землевладения в Азии, охарактеризованное К. Марксом: «Государство здесь верховный собственник земли... не существует никакой частной земельной собственности, хотя существует как частное, так и общинное владение и пользование землей».[2]

Высшие административные посты были заняты крупными феодалами-землевладельцами, в подчинении у которых находилась низшая сельская администрация, собиравшая с населения налоги и наблюдавшая за выполнением этим населением различных повинностей. Волости, учрежденные уже после присоединения края к России, в основном соответствовали бывшим при правлении кокандских ханов аминствам, во главе которых находился назначаемый хакимом вилайета чиновник, называвшийся «амин» или «саркор».[3]

Население платило казне многочисленные налоги, основными из которых являлись: 1) херадж, платившийся с урожая зерна, в размере его $^1/_{10}$ и $^1/_5$ части; 2) «танабона»—с урожая

[1] См. Материалы Всероссийских переписей 1920 г., Перепись населения в Туркестанской республике, ч. I, вып. V, Ташкент, 1924, стр. 48—49.

[2] К. Маркс, Капитал, т. III, Госполитиздат, М., 1951, стр. 804.

[3] См. Наливкин, Краткая история Кокандского ханства, Казань, 1886, стр. 298—209.

садов и виноградников в размере его 1/5 части[1] и 3) «закот»—налог, взимавшийся со скота и с ввозимых товаров в размере 1/40 их стоимости. Кроме них, с крестьян взимались еще «қошпулй»—налог на землю, «кафсан»—особый налог для покрытия расходов по содержанию сборщиков податей и многие другие.[2]

Кроме многочисленных налогов и поборов, взыскиваемых в казну большей частью натурой,[3] население платило также многочисленные сборы и в пользу сельской администрации. По словам наших осведомителей, в Костакозе, например, население платило кафсан арбобу—старосте кишлака, мирабу—лицу, следившему за соблюдением очереди и меры получения воды для орошения, джубонам — караульщикам, следившим за исправностью головного сооружения оросительного канала, сельскому парикмахеру, сапожнику и кузнецу, обслуживавшим своих односельчан. Размер этого кафсана был весьма неопределенным и часто зависел от состояния и воли плативщего его крестьянина. Осведомители говорили нам, что в кафсан давали «як доман ғуза, як ғалбер гандум, бехй, шинй ҳам медодан», т. е. одну полу местного хлопка — гузы, решето пше-

[1] Под названием «танапной» подати в ханстве взималась также подать с домов, причем в Ташкенте, например, она взималась из расчета одной золотой монеты (тилля) с дома, исходя из когда-то установленного количества 3000 домов. См. В. В. Бартольд, История культурной жизни Туркестана, Л., 1927, стр. 116. В дальнейшем «В. В. Бартольд, цитир. изд.».

[2] См. Н. П., О податях и повинностях, существовавших в б. Кокандском ханстве, «Туркестанские ведомости», № 16—17, 1876; А. Ф. Миддендорф, Очерки Ферганской долины, СПб., 1882, стр. 421—425. В дальнейшем «А. Ф. Миддендорф, Очерки...». В. Наливкин пишет, что в Кокандском ханстве хередж с орошаемой земли взимался в казну в количестве 1/5 части урожая (Краткая история Кокандского ханства, Казань, 1886, стр. 29). По-видимому, хередж в размере 1/10 части урожая взимался с земель неполивных, используемых кое-где под посев зерновых и называемых теперь обеспеченной богарой. Так, например, по сообщению осведомителей, было до Октябрьской революции в Гиссарском бекстве Бухарского ханства.

О различных, многочисленных новых налогах, введенных в Кокандском ханстве Худояр-ханом, В. Наливкин сообщает на стр. 206 своей «Краткой истории».

В Бухаре кафсан взимался с посевов зерновых в размере 20 фунтов и с посевов хлопка в размере 15 фунтов с каждых 10 ботманов и шел на покрытие расходов по содержанию амлякдоров; а также в виде «доброхотного даяния» платился земледельцами в неопределенном размере чиновнику—«даруга», определявшему размер урожая (См. А. А. Семенов, Очерк поземельно-податного и налогового устройства б. Бухарского ханства, Тр. САГУ, серия II, вып. 1, Ташкент, 1929, стр. 35).

[3] В. В. Бартольд, цитир. изд., стр. 116.

ницы, моркови, давали также и виноградную патоку — шинни. Кафсан получали также имам мечети и суфи — служка при мечети. Шейхам, ведавшим мазарами, тоже с обмолоченного зерна платили особый сбор «ҳаққулло» — долю бога, который представлял собой некоторое количество пшеницы, обычно одно решето с кучи отвеянного зерна.[1]

Вдобавок к своему тяжелому положению под гнетом кокандских ханов население Ходжентской округи испытывало все печальные последствия бесконечных войн между кокандским ханом и бухарским эмиром. Территория Ходжента и Ура-Тюбе с окружающими их селениями была постоянным яблоком раздора между этими феодальными государствами Средней Азии и неоднократно переходила из рук в руки.[2]

Кроме этих войн, население постоянно подвергалось набегам разбойничьих шаек киргизов и кипчаков, в окружении которых оно жило. Подвергаясь постоянным нападениям, убийствам и грабежам, рискуя своим имуществом и жизнью, население не было уверено в завтрашнем дне.

Как нам рассказывали старики, ни у кого не было желания к расширению и улучшению своего хозяйства, к приобретению домашней утвари и хорошей одежды, так как все это могло стать приманкой для грабителей и принести обладателю лишние неприятности.

У населения даже не было иногда возможности дождаться созревания посеянных культур, и уборку урожая, например сорго—джугары, приходилось производить на выборку, собирая початки по мере их созревания. Чтобы при набеге завоевателей или грабителей сохранить какую-то возможность вести свое хозяйство, некоторые люди даже прибегали к такому способу сохранения резервного запаса зерна, что просо смешивали с разведенной водой глиной и этим составом штукатурили стены дома, а после набега обмазку снова размельчали и зерно отсеивали.

Чтобы несколько обезопасить себя от внезапных нападе-

[1] «Ҳаққулло» платили за то, чтобы обмолоченное зерно стало «ҳалол», т. е. ритуально чистым от загрязнения его навозом и мочой быков, которых при молотьбе гоняли по разложенным на току снопам хлеба.

[2] Так, например, основатель Кокандского ханства Алим-хан, правивший с 1800 по 1809 гг., совершил пятнадцать походов на Ура-Тюбе, а бухарский эмир Насрулло (1826—1860 гг.) неоднократно нападал на владения кокандцев, захватывал, грабил и разорял как Ура-Тюбе, так и Ходжент с его округой. См. Б. Г. Гафуров, История таджикского народа, изд. 2-е, М., 1952, стр. 373; В. В. Бартольд, цитир изд., стр. 114—115.

ний, жители наиболее крупных селений окружали свои села стенами, превращая их таким образом в укрепленные поселения—«қалъа». Такими стенами были, например, обнесены в Ходжентском уезде селения Костакоз, Гулякандоз и Хитойреза. В двух последних стены сохранились до сих пор. В Костакозе нам показали остатки таких стен. Обычай окружать селение стенами, видимо, был широко распространен в то смутное время. Мы находим упоминания о том, что стенами был окружен, например, Яны-Курган — небольшой городок в Зеравшанской долине, а также и городок Пянджшамбе, лежавший в 12 км от Катта-Кургана,[2] причем А. А. Федченко пишет, что такими стенами обносились «все города Средней Азии».[3] Внутри стен были скучены жилища, хозяйственные постройки и помещения для скота. Дома возводились без фундамента (рис. 2),[4] тесные, из одной прямоугольной в плане комнаты. Стены делались либо глинобитные — «похса», либо из формовавшихся руками комков глины, называвшихся «гуала» (рис. 3), которые клались на глиняном же растворе (рис. 4). Очень редко строились жилища и с купольным перекрытием (рис. 5), однако они составляли исключение и, вероятно, этот тип постройки был откуда-то заимствован. Такого же рода постройки воздвигались и над мазарами (рис. 6 и 7). Здания со стенами из сырцового и тем более жженого кирпича

[1] А. П. Федченко, Путешествие в Туркестан, М., 1950, стр. 135. В дальнейшем «А. П. Федченко, цитир. изд.».

[2] А. П. Хорошхин, Сборник статей, касающихся до Туркестанского края, СПб., 1876, стр. 249. В дальнейшем «А. П. Хорошхин, цитир. изд.».

[3] А. А. Федченко, цитир. изд., там же. Это явление наблюдалось также в Иране и Афганистане, о чем писали многие авторы. Обобщающая работа на эту тему опубликована А. З. Розенфельд в журн. «Советская этнография», № 1, 1951, под названием «Qal'a (кала)—тип укрепленного иранского поселения» (стр. 22—38). Однако ее автор находит селения такого типа только в Иране и Афганистане, в Средней же Азии, точнее в Туркменской и Узбекской ССР, по словам автора, бытовала укрепленная крестьянская усадьба или укрепленный хутор (см. стр. 26—30 указ. работы), в то время как укрепленные поселения в действительности были характерным типом населенного пункта не только на территории УзССР, но и на территории Северного Таджикистана. Сохранившиеся до наших дней обнесенные стенами селения Гулякандоз и Хитойреза, о которых мы упоминаем, являются тому свидетелями. Об этом же писал и А. Борнс, говоря, что «все селения (в бывш. Бухарском ханстве—Н. Е.) укреплены земляными стенами, необходимыми для их защиты» (см. его «Путешествие в Бухару», М., 1849, стр. 265). Уже в наше время А. Н. Бернштам отмечал укрепленные городские поселения в Фергане (см. его работу «Древняя Фергана», Ташкент, 1951, стр. 12—13).

[4] Негативы всех фотографий, приведенных в данной работе, хранятся в фондах Института этнографии АН СССР в Ленинграде.

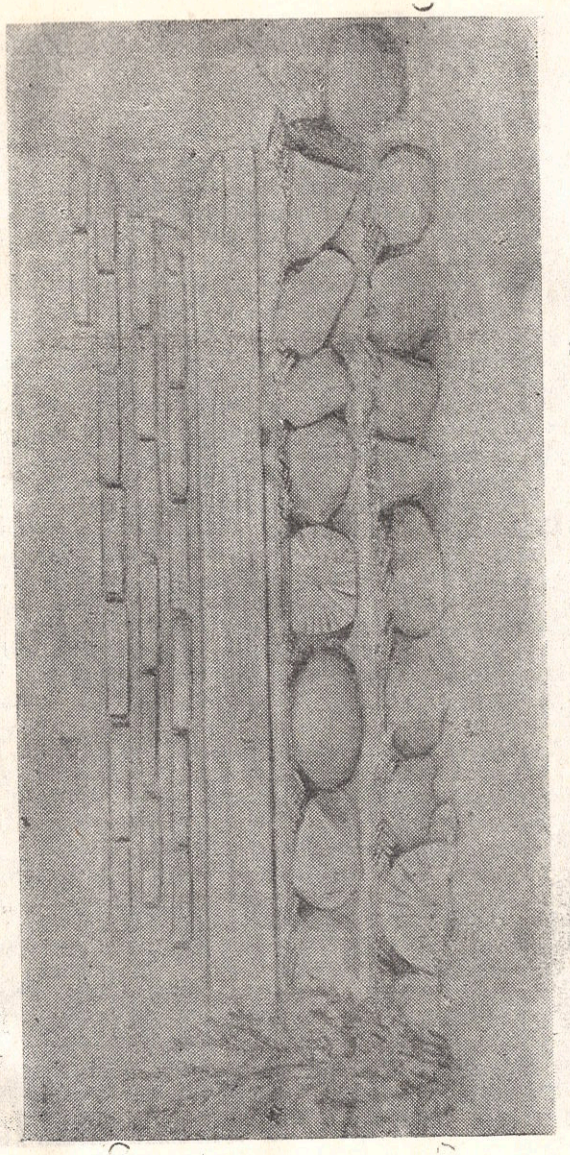

Рис. 2. Кладка стены старинного дома, кишл. Костакоз.

Рис. 3. Сложенные в кучу „гуала"—сырцовые, формованные руками комки глины, заготовленные для кладки стен, кишл. Костакоз.

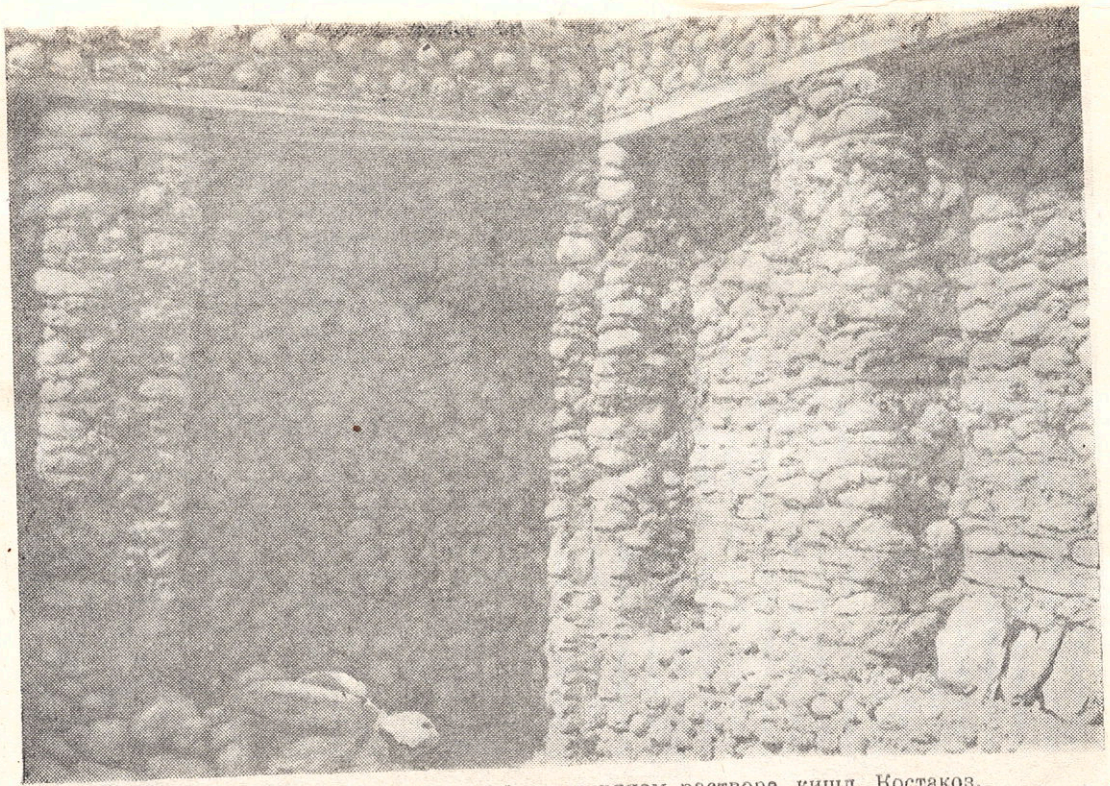

Рис. 4. Кладка стен из „гуала" на глиняном растворе, кишл. Костакоз.

Рис. 5. Дом с куполом в сел. Махрам Канибадамского района, принадлежащий Абдуджалилу Толибову.

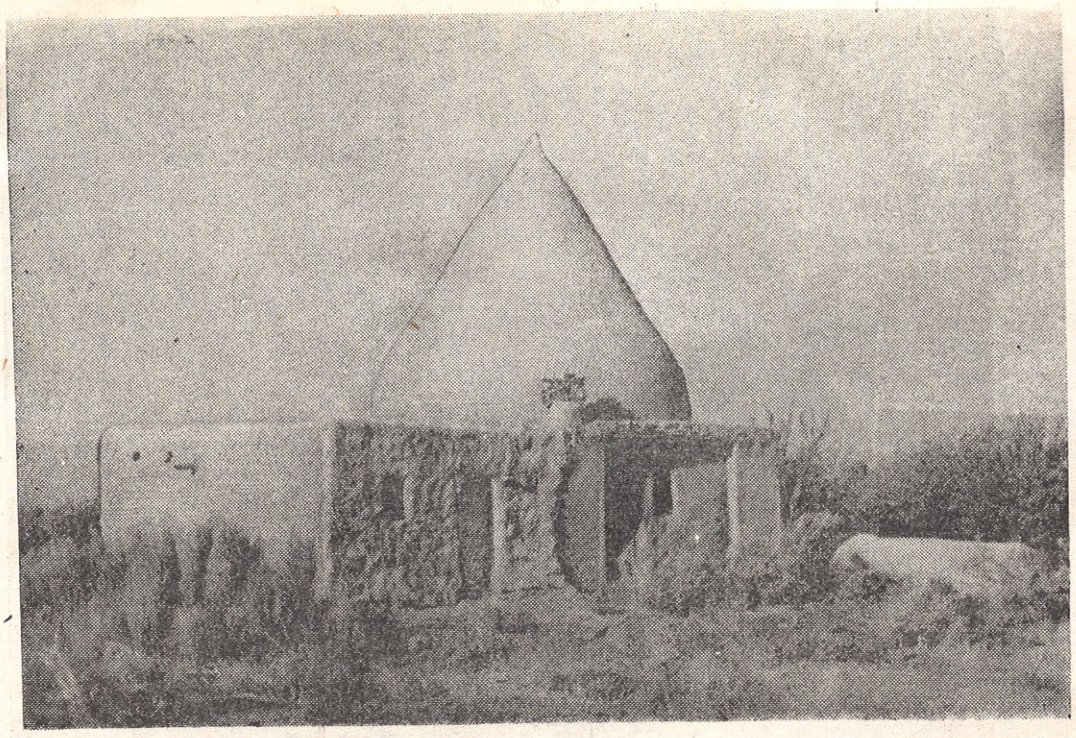

Рис. 6. Мазар с остроконечным куполом на кладбище Олимшейх, кишл. Костакоз.

Рис. 7. Мазар с куполом в сел. Кучкак Каннбадамского района.

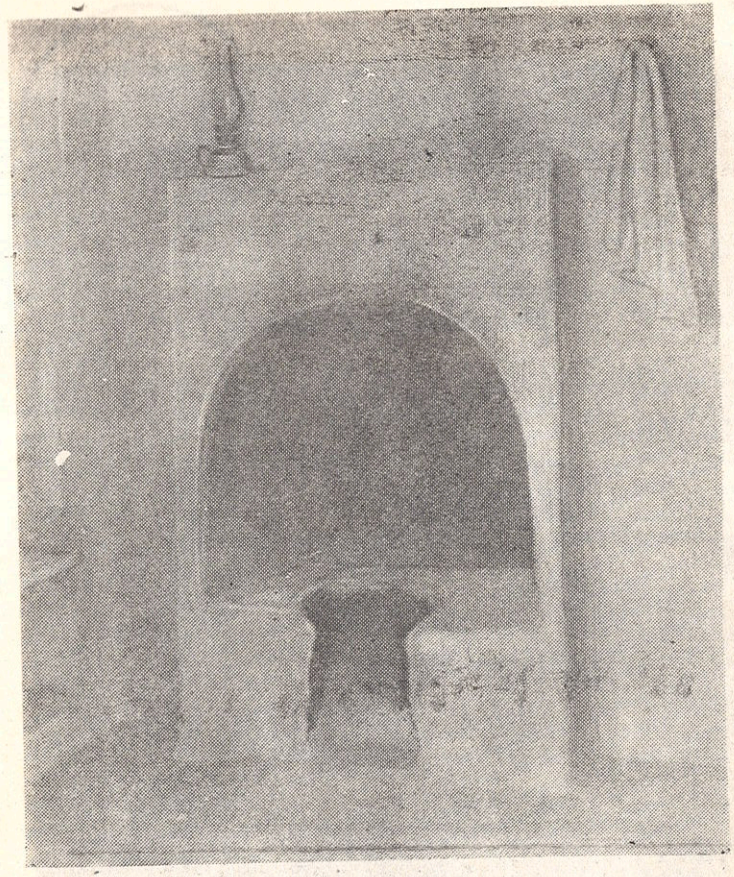

Рис. 8. „Мӯрӣ" — камин с очагом в доме в кишл. Костакоз. С рисунка художника Н. А. Юзова.

встречались очень редко.[1] Вместо окон устраивались в стене под потолком, обычно над дверьми, небольшие отверстия— «тобадон», которые иногда закрывались деревянными или сделанными из гипса решетками—«дарпарда». На зиму эти решетки заклеивались промасленной бумагой. Дома отапливались по-черному: огонь разводили в квадратном углубле-

[1] Процесс постройки дома очень хорошо описан Е. М. Пещеревой, Культура и быт..., глава «Домашняя и семейная жизнь», стр. 114.

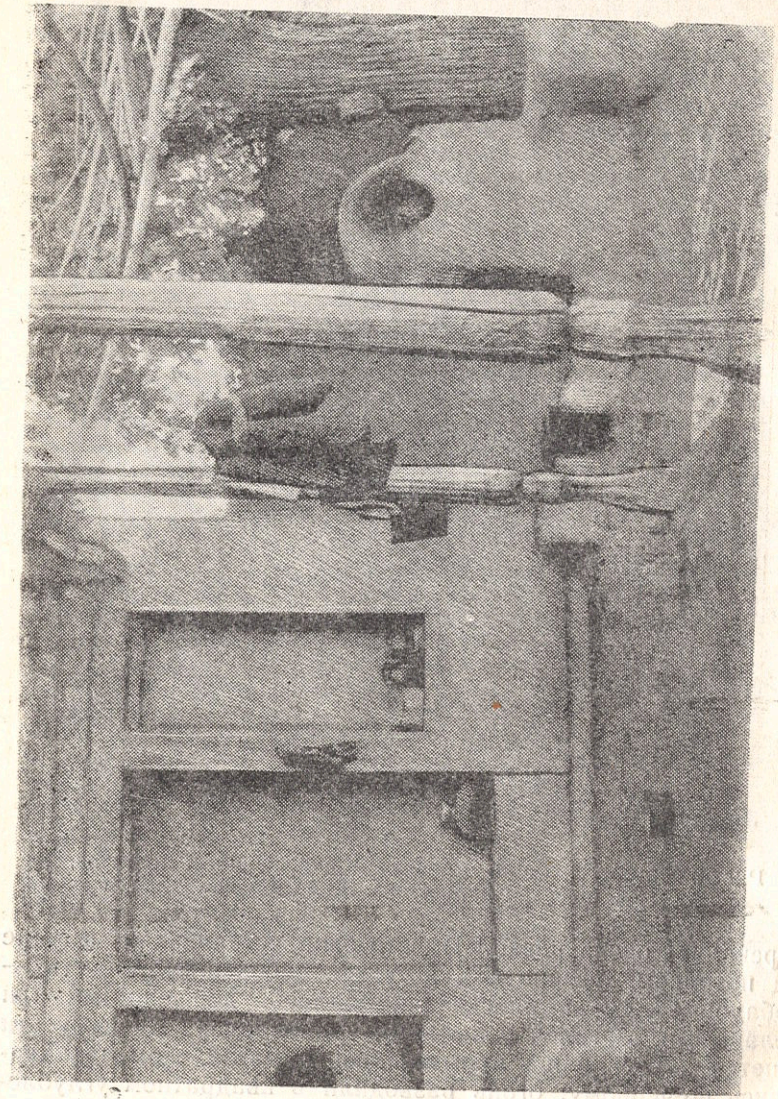

Рис. 9. Веранда, очаг и „танур"—печь для лепешек, кишл. Костако.

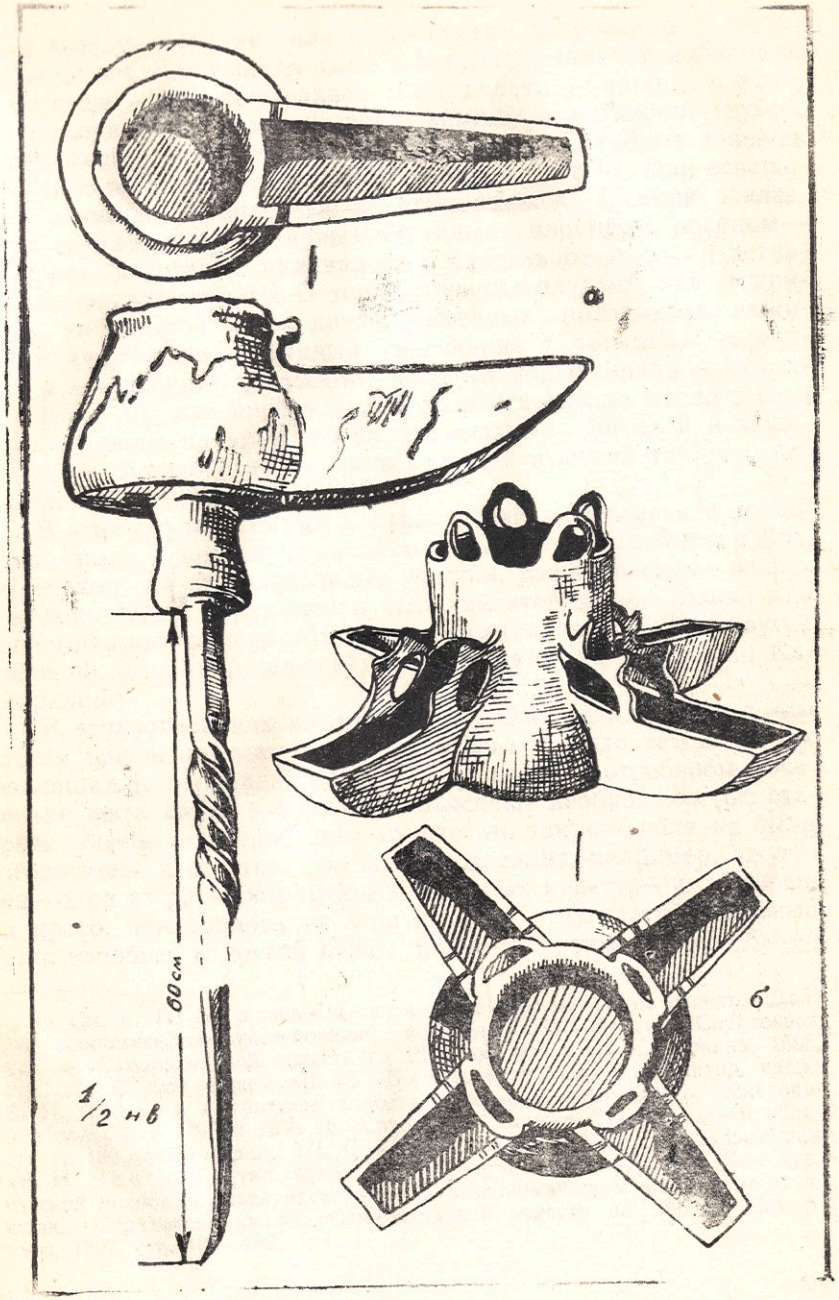

Рис. 10. *а*— „Чирок"—однофитильный чугунный светильник на железном стержне; *б*—то же, четырехфитильный, подвешиваемый к потолку. Рисунок художника Х. А. Жаба.

нии в полу—«чаҳлақ» или «чорчиллик», устроенном в центре помещения. Для выхода дыма в потолке оставляли небольшое отверстие—«рӯзан». Позднее стали делать в ближней к входной двери части комнаты очаги-камины с вытяжной трубой, называвшиеся «мӯрӣ» (рис. 8). Для выпечки хлебных лепешек где-либо во дворе делали печь—«танӯр» (рис. 9). Для освещения служили укрепленные на втыкавшихся в землю железных стержнях примитивные чугунные плошки с носиком—«чироғ», в которые наливалось растительное масло и вставлялся фитиль из ваты. В торжественных случаях, как, например, на свадьбах и на других семейных праздниках, зажигали «чорчироғ»—чугунный светильник с четырьмя носиками и с четырьмя фитилями, который подвешивали к потолку (рис. 10), или просто наливали растительное масло в глиняное блюдо, на края его клали несколько фитилей и зажигали их. Блюдо ставили на небольшой высокий табурет, называвшийся «пояи чироғ».

В этих тесных, темных и сырых жилищах население проводило зиму, а весной, с началом сельскохозяйственных работ, выезжало на свои земельные участки, расположенные вокруг селения. Такой образ жизни был характерным не только для описываемого района. Мы находим описания его и для других селений, например селений Миankальской долины около Самарканда.[1]

В этих описаниях авторы почти слово в слово пишут, что летом население выселялось на посевы и жило там в легких шалашах до окончания всех полевых работ. Потребность населения жить летом в поле они объясняют необходимостью стеречь посевы от истребления их скотом, так как поля не были огорожены, и от птиц, ибо когда созревала, например, джугара—одна из распространенных зерновых культур—или ячмень и просо, приходилось от зари до зари отпугивать несметные стаи воробьев и другой птицы, иначе от урожая ничего бы не

---

[1] См. В. П. Благовещенский, Ишим-аксакская волость. Данные экономического исследования волости в 1893—94 гг., Справочная книжка Самаркандской области на 1896 год, отдел III, Самарканд, 1896, стр. 102. В дальнейшем «В. Л. Благовещенский, цитир. изд.»; В. И. Чертов, Дагбитская волость. Данные экономического исследования волости в 1892 и 1893 гг., Справочная книжка Самаркандской области на 1896 год, отдел III, Самарканд, 1896, стр. 24. В дальнейшем «В. И. Чертов, цитир. изд.»; В. И. Неровецкий, Обзор Яны-Курганской волости Самаркандского уезда в экономическом и бытовом отношении, Справочная книжка Самаркандской области на 1897 г., Самарканд, 1897, стр. 185—186.

осталось. С наступлением же осенних холодов и окончанием уборки посевов население опять возвращалось в кишлаки, в свои зимние жилища. Нужно оговориться, однако, что такой образ жизни в описываемом нами районе был характерным в большей мере для селений Костакозской волости. В Унджинской же волости, как увидим ниже, очень большой процент населения не имел совсем посевов, и основным сельскохозяйственным занятием жителей там являлось садоводство, виноградарство и шелководство, а кроме того, весьма большую роль в хозяйстве играли промыслы. Это, конечно, влияло на весь уклад жизни и, в первую очередь, исключало необходимость выезда летом всего населения на свои посевы.

До присоединения к России хозяйственная жизнь в селениях описываемого нами района носила натуральный характер. Почти все нужное для удовлетворения весьма скромных потребностей населения производилось на месте. Сельское хозяйство давало как продукты питания, так и основное сырье, необходимое либо для производства одежды, обуви и других предметов домашнего обихода самим населением, либо для обмена на эти продукты у других групп населения. Домашние промыслы в селениях, по словам осведомителей, были распространены довольно широко, например, ткачество,[1] шитье обуви, мыловарение, кузнечное дело, седельный промысел, изготовление мелкой домашней посуды из глины и дерева (хорошую гончарную посуду привозили, однако, из Ходжента и Риштана). Широко развито было маслобойное дело: на маслобойках местного типа — «чувоз» (рис. 11) гнали масло из льна, индау, кунджута, из урюковых и персиковых зерен, из грецких орехов, дынных, арбузных и тыквенных семян и пр.

До проведения железной дороги, связавшей район сперва с Самаркандом и Кокандом, а потом и с Ташкентом, довольно значительную роль играл извозный промысел. Перевозили

[1] В Костакозе, например, до революции местные ремесленники—косиб ткали карбос и алачу, причем последняя иногда ткалась с шелковой основой и ценилась даже дороже ткавшегося в Ходженте бикасаба—полушелковой полосатой материи на халаты, так как из одной нитки шелковой основы алачи можно было сделать три нитки основы для бикасаба. За работу ткач получал треть сотканной из материала заказчика материи, которую иногда тут же продавал заказчику. Иногда мастера посылали своих подмастерьев — «халифа» со станком на дом к заказчику. После революции, в годы гражданской войны и сопровождавшей ее хозяйственной разрухи, ткачество получило особое развитие, но потом, после налаживания хозяйственной жизни, потеряло свое значение и в сельской местности сошло почти на нет.

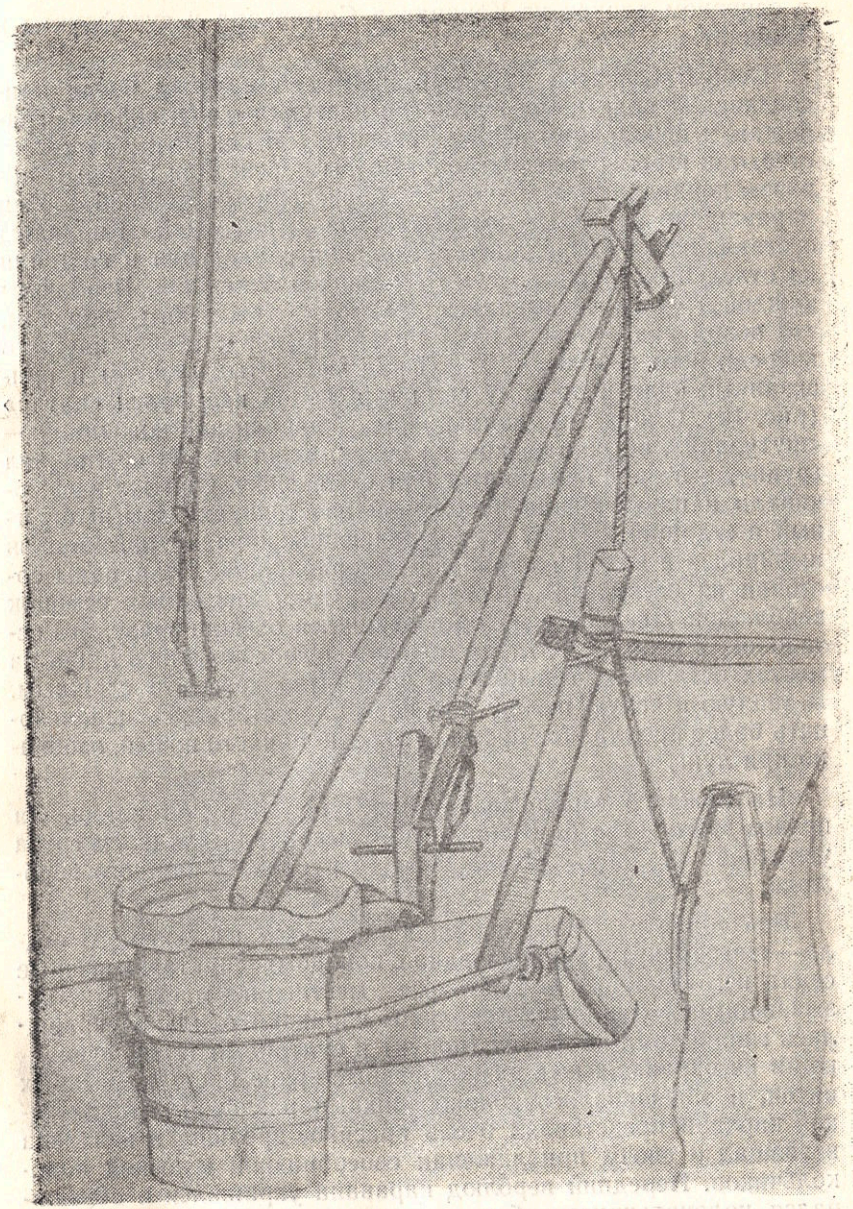

Рис. 11. Схематическое устройство маслобойки „чувоз".
С рисунка художника Н. А. Юзова.

в основном хлопок из Коканда в Самарканд и сухофрукты в Ташкент.

Особое развитие извозный промысел получил после присоединения края к России, когда наступил конец войнам, грабежам и неурядицам и стали развиваться как сельское хозяйство, так и ремесла и торговля. Грузы перевозили главным образом караванами верблюдов. С проведением железной дороги караванная перевозка грузов стала невыгодной. Караваны составлялись из верблюдов нескольких владельцев и состояли из отдельных групп, по семь верблюдов в каждой. Верблюды каждой группы связывались друг с другом таким образом, что повод заднего верблюда привязывался к вьюку идущего впереди него верблюда. Такой ряд вытянутых гуськом и привязанных один к другому семи верблюдов назывался «катор» (рис. 12). С каждым таким рядом следовали два погонщика—«шутуракй», обычно верхом на ослах. Один из них возглавлял группу, а второй замыкал ее или ехал сбоку. Они же развьючивали и навьючивали верблюдов на стоянках. Самый опытный и старший из всех сопровождающих караван погонщиков выбирался в вожаки каравана—«корвонбошй». Караваны состояли из нескольких, иногда очень многочисленных семерок верблюдов. Дневной переход совершался обычно сразу, без остановок, и верблюды, таким образом, развьючивались лишь на местах остановок, так как это дело было довольно сложным. В теплую и ясную погоду для переходов старались использовать более прохладное время суток и шли часто ночью, особенно при луне.

На каждого верблюда грузилось по 16 пудов клади. За провоз этого груза от Коканда до Самарканда владелец груза уплачивал хозяину верблюдов по 14 рублей за каждого верблюда.

Вся сбруя вьючного верблюда состояла из вьючного седла—«чағози шутур» и недоуздка с поводом—«нухта». Вьючные седла изготовлялись в Костакозе местными мастерами, называвшимися «сарроч». Верблюды каравана обильно украшались гирляндами из кистей (попук) и султанами (туғ), сделанными из окрашенных в разнообразные яркие цвета шерстяных ниток, и обвешивались колокольчиками различного тона. Такой караван представлял очень красивое зрелище и издалека возвещал о своем приближении своеобразной музыкой колокольчиков. Передний верблюд каравана украшался и обвешивался колокольчиками больше других и назывался «келин-

Рис. 12. Караван колхозных верблюдов, кишл. Костакоз.

чак»—молоденькая невеста. Его груз обычно делался легче прочих и не бывал тяжелее 12 пудов.

На каждого верблюда навешивалось несколько колокольчиков. Один, более крупный колокольчик, называвшийся «канғурок» и издававший звон более низкого тона («дум-дум»), навешался на шею, второй колокольчик — «тосак» вешался под горло и имел более высокий тон (издавал звук «диринг-диринг»). За каждое ухо вешалось по одному колокольчику, называвшемуся «чакабанд», а на колени передних ног привязывались украшенные кистями повязки—«зонубанд» с нашитыми на каждую пятью крупными бубенцами. На шею верблюда, замыкавшего семерку, привязывался колокольчик среднего тона, называемый «тукур» (его звук—«бақур-бақур»).

Этот парадный убор верблюдов при длинных переходах обычно снимался. Лишь на переднем верблюде каждой семерки оставляли колокольчик «тосак», а на заднем верблюде—колокольчик «тукур», который своим звоном оповещал едущего впереди семерки погонщика о том, что верблюды его звена идут за ним. При приближении каравана к крупным населенным пунктам все колокольчики и украшения вынимались из переметных сум и каравану придавался парадный вид, чтобы привлечь к себе внимание жителей—«одамо бинан гуфта».

Довольно часто верблюдов нанимали для перевозки из дома жениха в дом невесты подарков и продуктов для свадебного пира. Естественно, что в таком случае наряд верблюдов бывал пышнее и параднее.

Разведением верблюдов сами верблюдчики обычно не занимались и держали только верблюдов-самцов, которых покупали на базарах в Коканде и Ташкенте у казахов и киргизов. Цена верблюда колебалась от 40 до 50 рублей золотом.

Верблюжья шерсть шла на тканье мешков и паласов. Последние шли на изготовление вьючных верблюжьих седел.

В летние месяцы саратон, асад, сунбула—с 24 VI по 24 IX верблюдам давался отдых, в течение которого они выпасались на пастбищах, жирея и накапливая силы для предстоящей работы.

Караваны ходили по определенным маршрутам. От Костакоза до Коканда расстояние составляло 21 санг (санг равнялся приблизительно 8 км), причем проходилось караваном верблюдов за три перехода — «манзил». Караван выходил из Костакоза и делал остановки в Каракчикуме и Бешарыке и на третий день к вечеру приходил в Коканд.

Расстояние от Костакоза до Самарканда составляло 32 санга. Караван верблюдов проходил его за 5 дней с остановками в Нау, Логине (около Хавоса), Джизаке, Хишткупрюке и на пятый день приходил в Самарканд.

От Костакоза до Ташкента караван шел тоже 5 дней, причем остановки делали в Мирзо-Рабате, Янтаке, Мурод-Али, Той-Тюбе и на пятый день прибывали в Ташкент. Длина этого маршрута составляла 28 сангов.

Весной и летом караваны обычно останавливались около указанных пунктов в степи, а осенью и зимой в тех населенных пунктах, где имелись большие караван-сараи.

Очень характерной чертой тогдашнего быта, сохранившейся до наших дней, было неумение местного населения использовать такие дополнительные продукты животноводства, как шерсть и кожи, неумение сбивать масло. Местные таджики как в прошлом, так и сейчас не умели и не умеют выделывать из шерсти никаких предметов одежды и быта, так же как не умеют выделывать кожу и овчины и изготовлять из последних шубы. Всякие предметы из шерсти—кошмы, паласы, ковры, сукно для верхних халатов—чакманов, полушерстяная материя для чалм, шерстяные чулки и обмотки для ног, материя для пошивки мешков, шерстяные веревки и пр. выделывались окрестными кочевниками и привозились ими для сбыта как на базары г. Ходжента, так и на рынки крупных таджикских селений, где эти предметы сначала обменивались на продукты у оседлых земледельцев-таджиков, а постепенно, с отмиранием обмена и ростом товарно-денежных отношений, стали продаваться за деньги.

Как нам рассказывали старики, весов в обиходе не было: сыпучие товары меряли каким-либо сосудом или чашкой. Глиняная посуда обменивалась на такое количество зерна, которое тот или иной сосуд вмещал в себя. Постепенно, с ростом торговли на деньги, появились весы и гири. До сих пор еще старики рассказывают, что гирями служили обрубки абрикосового дерева или камни.

В сельском хозяйстве преобладала объемная мера: большое решето—«ғалбер», вмещавшее $^1/_2$ пуда зерна, или более крупное решето с ручками—«фароғи калони дастадор», вмещавшее пуд зерна.[1] Основной мерой веса был чойрак, равный 1 пуду. 16 чойраков равнялись одному ботману, однако на ботманы счет велся очень редко. Вся система мер веса была следующей:

[1] В Дарвазе такое же решето называется «фароғбез».

1 ботман	=	16 чойракам	=	16 пудам;
1 чойрак	=	4 юхча	=	1 пуду;
1 юхча	=	4 чакса	=	10 фунтам;
1 чакса	=	4 нимхурдам	=	2 ½ фунтам;
1 нимхурд	=	10 пайса	=	⅝ фунта;
1 ниспи нимхурд	=	5 пайса	=	$^5/_{16}$ фунта;

1 пайса = $^1/_{16}$ фунта, т. е. около 25 г[1].

При взвешивании более мелких количеств считали на мисқали. Так, например, поступали при взвешивании шелковой грены—«тухми кирмак», лекарств и пр. Иногда считали и на вес серебряных или медных монет: однокопеечная монета—«яктина», одна двухкопеечная монета — «дутина» и т. д. До знакомства с русской разменной монетой вес считали на местные монеты: одна пятнадцатикопеечная монета—«як семиригӣ», монета в одну копейку—«сепула», монета в две копейки—«як бақар» и монета в три копейки—«нӯҳпула».

Что касается счета времени или календаря, то в обиходе у сельского хозяина был солнечный счет года — «ҳисоби шамсӣ» в 365 дней с обычными для него в Средней Азии названиями месяцев, а также называемый «ҳисоби илаҳӣ»—божественное летосчисление.[2] Первым месяцем года считался хамал. Однако деление года на 4 сезона не было принято. Весь год делился на два сезона: теплый, который назывался «буҳор» («баҳор»—весна) и включал в себя все времена года, в течение которого деревья не сбрасывали листвы, т. е. весну, лето и часть осени, и холодный, называвшийся «замистон» и включавший в себя весь период после листопада до появления новой листвы, т. е. часть осени и зиму. Можно это, вероятно, определить и другим образом, а именно: «буҳор»—это вегетационный период всех растений, а «замистон»—время их зимнего покоя. Термин «тирамоҳ»—осень был известен и понятен и употреблялся иногда, термин же «тобистон»—лето, хотя и был понятен, однако не употреблялся.

---

[1] Эти меры веса записаны были нами со слов осведомителей в сел. Қостакоз в 1952 г. Эти же меры даны для Ходжента в 1874 г., с той лишь разницей, что 1 ботман указан там состоящим из 12 пудов или 12 чойраков. См. Н. П.—в, Меры и весы в Средней Азии, «Туркестанские ведомости», № 33, 1874.

[2] См. Гиёс ул-лугот (Толковый таджикско-персидский словарь), Каунпур (Индия), 1899/1317 г., стр. 373—374, под словом فسل в подзаголовке بيان تاريخ الهى

Названия месяцев года:

хамал	мизон
савр	акраб
джавзо	кавс
саратон	джади
асад	далв
сунбула	хут

Для определения длительности месяцев в днях среди грамотной части населения было в ходу двустишие:

لا ولا و لب لا و لالا شش ماست
لل کط و کط لل شهور کوته است[1]

«Ло у ло у лаб ло у ло ло шаш маҳаст
Лал кат у кат лал шуҳури кутаҳаст»
Ло и ло и лаб, ло и ло ло шесть месяцев
Лал кат и кат лал короткие месяцы.

---

[1] См. там же, стр. 374. На юге Таджикистана, в припамирских районах нами записано от уроженца Язгулема учителя М. Бабаева другое стихотворение, заученное осведомителем от язгулемца же Махмадуллобека Киргизова, умершего в 1954 г. Оно гласит:

«Ибтидои Ҳамал зи Наурӯз аст,
Ёдгир шав ки сиу як рӯз аст,
Савр ҳам сиу як бувад ба яқин,
Ҳаст Ҷавзо сиу ду таъин.
Саратон, Асад, Сунбула, медон,
Ҳар якеро ту сиу як бидон.
Ҳаст Мизону Акраб сӣ сӣ,
Қавсу Ҷадӣ бувад як кам сӣ сӣ.
Далву Ҳут аст сӣ сӣ маълум,
Чунин гуфтаанд аҳли нуҷум».

Хамал начинается с Навруза,
Запомни, что он имеет тридцать один день.
Савр тоже, несомненно, состоит из тридцати одного (дня),
Имеет джавзо тридцать два (дня) определенно.
Саратон, асад, сунбула, знай,
Каждый, ты знай, (имеет) по тридцать одному (дню).
Мизон и акраб имеют по тридцати,
Кавс и джади бывают по двадцати девяти (дней),
Известно, что в далве и хуте по тридцати (дней).
Так говорят (нам) астрологи.

Слова ло, лаб, лал и кат в данном контексте своего значения не имеют и составлены искусственно из букв арабского алфавита сообразно их численному значению по буквенному счету абджад, пользуясь которым и определяют число дней каждого месяца в году.

При сравнении видно, что оба эти стихотворения одинаково определяют число дней каждого месяца:

хамал	— لا	—ло	—31 день	(ل=30+ا =1)
савр	— لا	—ло	—31 „	(ل=30+ا =1)
джавзо	— لب	—лаб	—32 дня	(ل=30+ب=2)
саратон	— لا	—ло	—31 день	(ل=30+ا =1)
асад	— لا	—ло	—31 „	(ل=30+ا =1)
сунбула	— لا	—ло	—31 „	(ل=30+ا =1)
мизон	— لل	—лал	—30 дней	(ل=30)
акраб	— لل	—лал	—30 „	(ل=30)
кавс	— كط	—кат	—29 „	(ك=20+ط=9)
джади	— كط	—кат	—29 „	(ك=20+ط=9)
дальв	— لل	—лал	—30 „	(ل =30)
хут	— لل	—лал	—30 „	(ل =30)

Первый день месяца хамал считался началом года, и в этот день, приходившийся на 22 III, праздновался весенний праздник Науруз.

В переводе на современный календарь месяцы приведенной выше системы календаря соответствовали следующему:

хамал	—31 день	—с	22 III	по	21 IV	включительно
савр	—31 „	—„	22 IV	„	22 V	„
джавзо	—32 дня	—„	23 V	„	23 VI	„
саратон	—31 день	—„	24 VI	„	24 VII	„
асад	—31 „	—„	25 VIII	„	24 VIII	„
сунбула	—31 „	—„	25 VIII	„	24 IX	„
мизон	—30 дней	—„	25 IX	„	24 X	„
акраб	—30 „	—„	25 X	„	23 XI	„
кавс	—29 „	—„	24 XI	„	22 XII	„
джади	—29 „	—„	23 XII	„	20 I	„
дальв	—30 дней	—„	21 I	по	19 II	включительно
хут	—30 „	—с	20 II	„	21 III	„[1]

Первый весенний месяц назывался также «мохи Наврӯз»—месяц Навруза. Кроме того, этот же период времени назывался также «оби найсон»—вода найсона,[2] и все осадки, выпадавшие за то время, считались весьма полезными для сельского хозяйства.[3] Первые десять дней хамала назывались «дахаи наврӯзӣ» — навруэовское десятидневье.

С началом хамала начиналась и весна, а с ней и полевые работы.

Кроме этого календаря, которым пользовалось население с помощью грамотных людей, ревниво сохранявших этот счет времени, при исчислении возраста людей был в большом употреблении широко распространенный во всем мусульманском мире счет по «мульчар»—12-летним циклам, в которых каждый год носил название какого-нибудь животного.[4] Помимо того, существовало много всяких примет фенологического характера, по которым определяли наступление того или другого периода или времени года. Так, прилет той или другой породы птиц весной служил приметой начала каких-нибудь сельских работ. Например, прилет сизоворонки в те места, где виноградник на зиму закрывался, служил приметой конца утренних за-

---

[1] Этот же календарь был распространен и в других районах Средней Азии, в частности среди припамирских таджиков и у таджиков бассейна р. Хингоу. Так, он был записан в кишл. Сангвор, в верховьях р. Хингоу, и был опубликован Н. А. Кисляковым в его работе «Старинные приемы земледельческой техники у таджиков бассейна р. Хингоу» (см. «Советская этнография», № 1, 1947, стр. 12).

[2] Найсон—седьмой месяц румского—сирийского календаря, принятого за официальный в современной Турции.

[3] Интересно отметить, что если дождливая погода установилась на длительное время и это было нежелательно, то женщины в сел. Костаков делали из тряпок небольшую куклу — «курчокча» и ставили ее в наружное углубление деревянного дверного замка — «лукидон». Это напоминает нам обычай выставлять под дождь куклу в Шугнане, отмеченный М. С. Андреевым (По этнографии таджиков, В кн.: Таджикистан, Ташкент, 1925, стр. 175).

[4] Таблицы счета по 12-летним циклам с указанием существующей по этому вопросу литературы опубликованы А. К. Писарчик под названием «Таблицы годов двенадцатилетнего животного цикла с приведением соответствующих им годов современного летосчисления» в Материалах Южно-Туркменистанской археологической комплексной экспедиции, вып. 1, Ашхабад, 1949, стр. 173—181.

морозков, когда можно было открывать виноград. Перемены погоды объяснялись прилетом или отлетом «куш»—какого-либо крупного пернатого хищника.

Точно так же наступление осени, например, определяли по прилету пустельги—«кирғӣ», которая появляется там примерно в 20-х числах августа, и в это время часто бывали небольшие дожди. Около 10 X прилетает «алоқарға»—серая ворона, и в это время должно было наступить похолодание. Если же похолодания не было, то это служило признаком, что теплая погода еще долго продержится, и т. д.

Лунный счет — «ҳисоби қамарӣ» был в употреблении лишь у духовенства, которое пользовалось им при определении мусульманских праздников, и у городского населения вообще.

Единицей измерения земли в Ходжентской округе, как и во всей Ферганской долине, до прихода русских был так называемый шариатский танап—«таноби шаръӣ», составлявший шестьдесят на шестьдесят шариатских гязов — «шасти дар шаст гази шаръӣ», а один гяз равнялся «ҳафт қабзаю як асбаи қоим», т. е. семи обхватам палки кистью руки, причем в последний, седьмой раз, обхватив палку, нужно было поднять большой палец руки. Один гяз был равен примерно 68 см. Перемножив все эти цифры, получим, что один танап равнялся приблизительно 1665 квадратным метрам и составлял, таким образом, примерно $^1/_6$ га.

После присоединения края к России постепенно стал входить в обиход «русский» танап — «таноби русӣ», составлявший семьдесят пять на семьдесят пять русских аршинов— «ҳафтоду панҷи дар ҳафтоду панҷ олчини русӣ», или 625 квадратных сажен. Один русский танап назывался еще «як қӯш замин» или «як ҷуфт замин»— одна «запряжка» земли, т. е. такая площадь земли, которую можно вспахать на одной паре средних по своим рабочим качествам быков за один день.

Из мер земли, не имевших определенной величины, употребляли «як гардан замин» (букв. одна шея земли), которая равнялась полосе земли длиной во весь участок и шириной, равной длине ярма омача, в который запряжены быки. Второй такой же довольно неопределенной мерой земли, употреблявшейся для определения вспаханной площади участка, была мера «як това замин» — один «поворот» земли, т. е. борозда, проведенная омачом во всю длину участка и обратно, иначе говоря две борозды длиной во весь участок, для проведения которых запряженные в омач быки должны пройти от начала до конца участка и, повернув назад, возвратиться к исходной точке.

Все процессы обработки почвы производились весьма примитивными сельскохозяйственными орудиями и инвентарем. Запашка производилась типичной для равнинных районов Средней Азии деревянной однолемешной сохой (омач, в местном произношении—«умоч»), имевшей весьма несложное устройство. Основа, или комель, омача вытачивается из цельного куска какого-нибудь твердого дерева, обычно абрикоса, высотой около метра, с расширенной и выдающейся вперед нижней частью — «нуги умоч», на которую надевается трехугольный чугунный лемех—«оҳан». В выточенное в средней части омача отверстие вставляется и закрепляется клиньями деревянное длинное дышло — «тири умоч», на конце которого просверлено несколько круглых отверстий. Дышло закрепляется в стойке сохи так, что его конец с просверленными отверстиями несколько приподнят по отношению к линии нижней части сохи, на которой надет лемех. В верхней части сохи вставлена деревянная ручка — «дасткапак», или «дастак», за которую пахарь держится при пахоте и направляет соху по борозде (рис. 13).

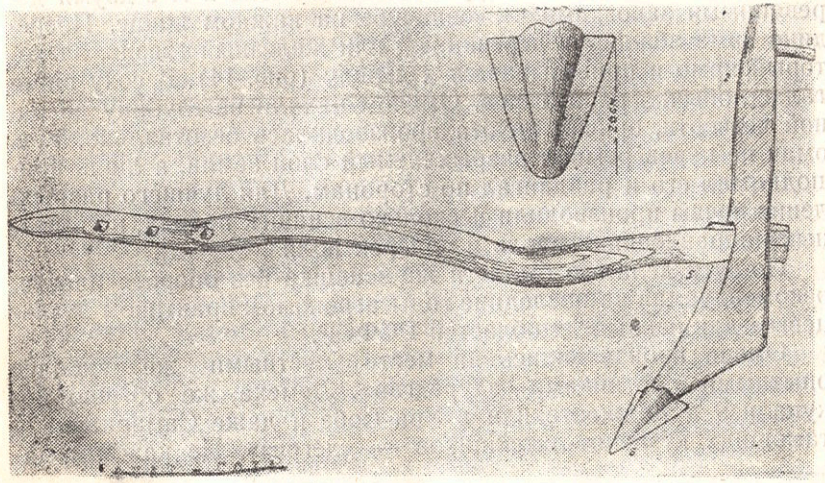

Рис. 13. Устройство сохи—омача. С рисунка художника Н. А. Юзова.

К концу оглобли посредством веревки из лыка, называемой «отанг»,или при помощи ремня привязывается за колышек, вставляемый в одно из отверстий оглобли, деревянное ярмо— «буюнтуруқ».[1] Перемещением этого колышка ближе или дальше от конца оглобли и передвижением, таким образом, и самого ярма регулируется глубина вспашки: чем ближе к сохе

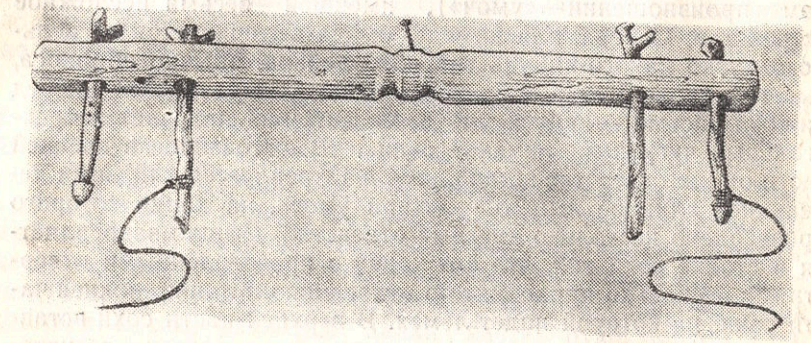

Рис. 14. Ярмо—„буюнтуруқ". С рисунка художника Н. А. Юзова

укрепляется ярмо, тем глубже получается борозда. Ярмо представляет собой круглый брусок длиной около 2 м с двумя деревянными занозками — «савачуб» на каждом конце. Посредине ярма вбивается деревянный или железный гвоздь, за который ярмо и привязывается к дышлу (рис. 14). В соху впрягалась обычно пара быков. Омачом пахали на глубину до одной четверти, причем пахота производилась безотвально, т. е. омач не перевертывал разрыхляемый слой земли, а лишь приподнимал его и раздвигал по сторонам. Для лучшего разрыхления почвы производили несколько вспашек подряд, но в разных направлениях—вдоль и поперек поля .

По сути дела это была та же вспашка без оборота пласта, рекомендуемая за последние годы агрономом-практиком Мальцевым для некоторых областей РСФСР.

Омачи производились на месте местными же наиболее опытными плотниками—«дуредгар». Лемеха же обычно покупались в Ходженте или в Ура-Тюбе и даже Самарканде у тамошних кузнецов-литейщиков — «дегрез». Не каждый мастер мог сделать хороший омач. Хорошо сделанный омач «сам шел в землю», а омач, сделанный неудачно, выскакивал из колеи и тем самым утомлял пахаря. Было и имеется сейчас два типа омача: «умочи калон» — большой омач для работы в поле и вспахивания почвы под абрикосовыми деревьями и пр., в него впрягаются быки; «умочи-хатакӣ», или «умочи харӣ»,— омач меньшего размера, в который впрягают двух ослов. Он употребляется при вспахивании маленьких делянок для огородных культур и пр. Лемех для него отливается тоже меньшего размера. До революции хороший омач стоил, по словам осведомителей, 25—30 руб., а во время коллективизации цена его доходила до 100 руб.

Изредка омач служил и бороной. В таком случае его сваливали на бок и таким образом боронили им, разравнивая поле и разбивая наиболее крупные комья земли.

Омач благополучно дожил до наших дней и сейчас употребляется в описываемом районе (да, пожалуй, и повсеместно в Средней Азии) при вспашке небольших участков, огрехов, остающихся на полях при вспашке трактором, особенно в углах участков, а также при вспашке междурядий в плодовых садах и виноградниках. Кроме того, омач не без успеха применяется и в хлопководстве при рыхлении междурядий и при углублении бороздок после конной и тракторной культивации.[1] С этой целью омач употребляется даже при посеве хлопчатника на суженных междурядьях, для чего занозки на ярме соответственно передвигаются с таким расчетом, чтобы впряженные быки ходили по междурядьям и не топтали кустов.

Вторым орудием земледельца являлась доска-волокуша— «мола», представляющая собой толстую доску, по длине равную длине ярма. К середине доски на некотором расстоянии друг от друга приделываются два тяжа, обычно из довольно толстых веток, которые соединяются вместе и прикрепляются к дышлу, а последнее соединяется с ярмом (рис. 15). Мола служит для размельчения комьев земли после пахоты и для разравнивания поля и иногда для уплотнения верхнего слоя вспаханной земли. Если вспаханная земля довольна плотна и в ней имеются комки, то при обработке поля доской-волокушей на последнюю становится работающий и тем самым увеличивает тяжесть доски-бороны. Мола также дожила до наших дней

[1] Ярмо не называлось здесь таджикским словом «юғ», однако это слово, вытесненное узбекским «буюнтурук», сохранилось в таких, например, сочетаниях, как «—Юғ кардӣ мӣ гова?—Ха.—Хай кун!» (Запряг ли ты быков в соху (букв. в ярмо)?—Да.—Погоняй тогда!).

[1] В статье «За высокий урожай хлопка в 1952 году» (см. газ. «Коммунист Таджикистана», 6 I 1952 г.) говорится: «...на опыте передовых колхозов мы убедились в том, что омач дает большой эффект при углублении бороздок после конной и тракторной культивации».

и применяется сейчас для выравнивания поля на небольших обвалованных участках-делянках, предназначенных для посева риса и других культур и поливаемых затоплением сплошь, а не по бороздкам. Кроме того, мола применяется и в садовом хозяйстве при выравнивании вспаханной почвы под плодовыми деревьями.

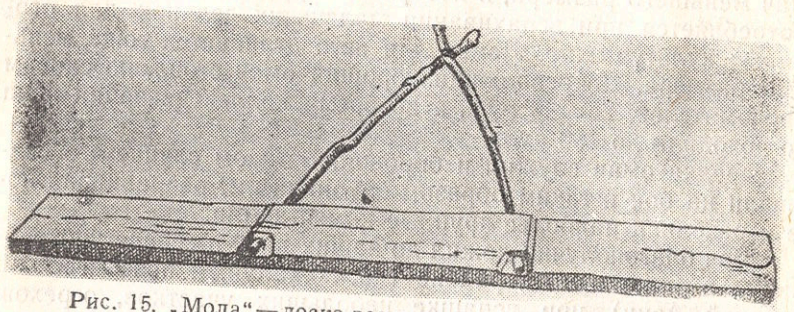

Рис. 15. „Мола"—доска-волокуша. С рисунка художника Н. А. Юзова.

Третьим и самым универсальным орудием земледельца являлась также и железная мотыга, называемая «каланд» (тадж.) или «кетман» (узб.). Главная часть ее—самое лезвие—весит 2—3 кг и делается овальной формы, около 30 см в диаметре (поперек), с отверстием-втулкой в верхней части для деревянной ручки (рис. 16). Ручка делается длиной немного больше метра и чаще из ивового дерева, отличающегося легкостью и вязкостью. Мотыга эта занимала и занимает до сих пор очень важное место в обиходе земледельца. Она служит ему и мотыгой, и лопатой, и заступом, и ломом, а иногда служила ему и плугом. Это орудие при копании довольно плотной и тяжелой лессовой почвы является незаменимым, так как, действуя кетменем, работающий высоко заносит его над головой и с силой опускает на почву, и при этом, благодаря тяжести железного лезвия, последнее довольно глубоко проникает в почву, а отваливать ее помогает длинная ручка, служащая в этом случае рычагом. При рытье ям и канав кетменем очень удобно забирать из ямы землю на его внутреннюю слегка вогнутую поверхность и выбрасывать наверх.

Особенно необходим кетмень при поливах, когда нужно отпружать и перепружать оросительные борозды и канавы.

Кетмень оказался настолько удобным в местных условиях орудием, что во время присоединения Средней Азии к России

он «быстро вошел в употребление также и у военных, при производстве саперных и строительных работ».[1] Мы к этому можем добавить, что кетмень до сих пор остался в употреблении у хлопкороба повсеместно в Средней Азии, не исключая и образованных на юге Таджикистана колхозов с русским населением, которое тоже быстро переняло его от местных жителей. Нужно отметить также, что кетмени иногда делались и более облегченного типа для работы подростков и женщин на приусадебных огородах.

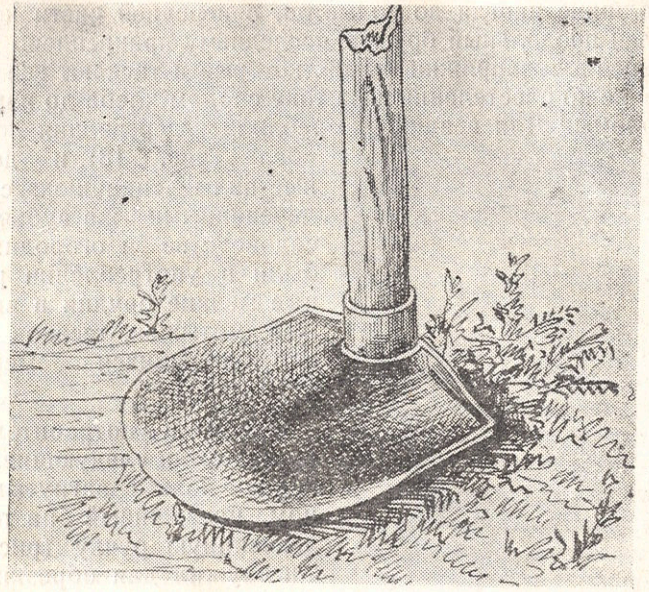

Рис. 16. „Каланд"—мотыга. С рисунка художника Н. А. Юзова.

Из другого сельскохозяйственного инвентаря земледельца в описываемом районе имелись серпы двух сортов: обычный серп—«дост» вроде русского серпа, но с менее изогнутым лезвием и без насечек на режущей стороне, служащий для уборки хлебов (рис. 17), и такой же, но несколько меньшего размера серп—«дости хуртарак» для жатвы люцерны и вообще сена, а также для срезания веток, например для срезания веток шелковицы во время выкормки шелковичных червей.

---

[1] А. Ф. Миддендорф, Очерки.., стр. 227—228.

При обмолоте зерновых на току употреблялся, да иногда употребляется и сейчас, так называемый «вал»— плетень прямоугольной формы шириной до метра и длиной до 3 — 4 м, при толщине иногда до полметра, в передней части которого укреплен продольный брус. К последнему прикреплено дышло, служащее для запряжки быков, которые и таскают все это сооружение по расстеленным на току снопам хлеба до измельчения соломы.[1] Для веяния употреблялись деревянная лопата— «бел» (рис. 18) и деревянные вилы—«панчшох» с пятью деревянными же зубьями. В садоводстве и огородничестве были в употреблении различные мелкие орудия в виде ножей, мотыжек, тесаков и т. п., изготовлявшихся местными кузнецами.

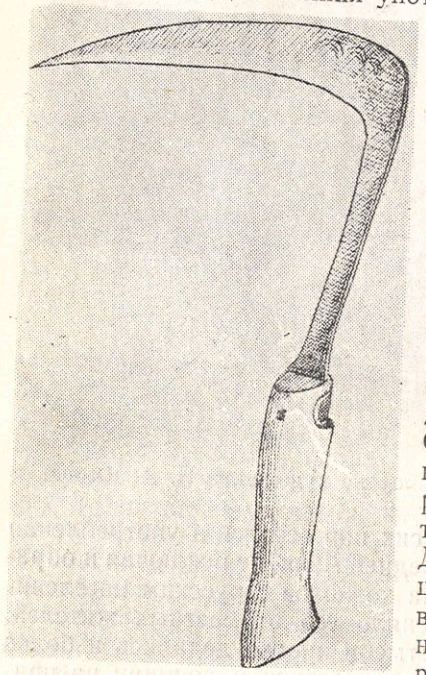

Рис. 17. „Дост" — серп. С рисунка художника Н. А. Юзова.

Наиболее употребительными из них были следующие. «Качкорд»—нож с загнутым концом, насаженный на толстую деревянную ручку (рис. 19). Он служил для обрезки виноградных лоз и плодовых деревьев, и его носили при работе заткнутым сзади за пояс. Для срубания веток шелковицы при заготовке корма во время выкормки шелковичных червей и вообще при обрубании веток употребляли «досткалла»—нож в форме тесака с как бы обломанным прямо концом, тоже насаженный на деревянную ручку (рис. 20). Применяли различные пилы—«дастарра», а также и садовые ножницы—«қайчй». Последние получили особое распространение лишь в конце 20-х

[1] В Гармском и в бывш. Тавиль-Даринском районах Таджикистана при обмолоте употребляется такой же плетень и называется он «чапар», а укрепляемый в его передней части деревянный брус называется «пешвал», т. е. перед вала. Случайно ли это совпадение, сказать пока трудно.

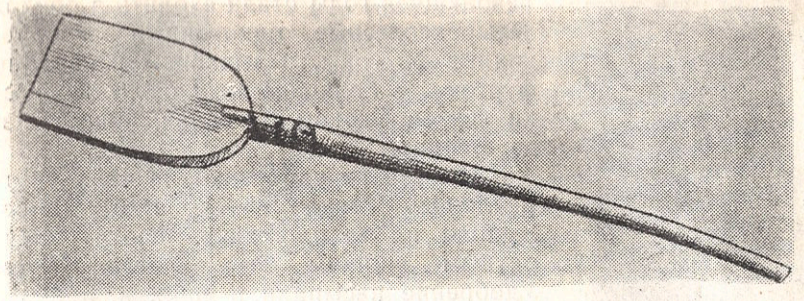

Рис. 18. „Бел" — деревянная лопата для веяния хлеба. С рисунка художника Н. А. Юзова.

годов этого века, когда были организованы садоводческие товарищества—«ширкати боғчачилик», которые между прочими делами занимались и распространением сельскохозяйственных орудий и инвентаря. До этого ножниц в обиходе садоводов не было, и дехкане первое время избегали их покупать, говоря, что они иссушают лозу—«тока хушк мекунад», так как они сминают-де с одной стороны обрезываемую ветку. В настоящее время ножницы распространены повсеместно, а садовый нож местного изготовления, наоборот, употребляется гораздо реже, да и стоит гораздо дороже ножниц.

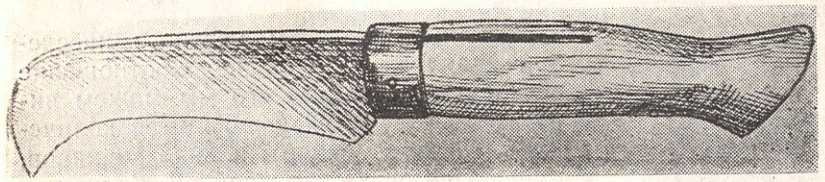

Рис. 19. „Качкорд"—садовый нож. С рисунка художника Н. А. Юзова.

При прополке небольших делянок с посеянными на них огородными растениями употребляли различного рода железные лопаточки, называвшиеся «белча» (рис. 21 и 22).

Перевозочными средствами служили конная двухколесная арба ферганского типа с колесами до 2 м в диаметре, поднимавшая от 30 до 40 пудов груза и называвшаяся «сортароба», и арба такого же типа, но меньшего размера, в которую впрягался осел и которую называли «аробаи харин». Кроме того, бытовала и конная двухколесная арба с колесами меньшего диаметра, называвшаяся «кутакароба». За последние перед

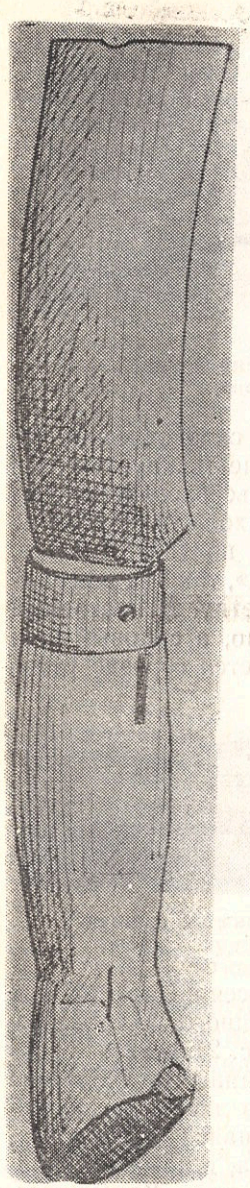

Рис. 20. „Досткалла" —тесак для обрубания ветвей. С рисунка художника Н. А. Юзова.

революцией годы стали входить в обиход четырехколесные одноконные и парноконные фургоны, называвшиеся «аробаи фургон». В большом ходу была перевозка грузов вьюком на ослах, лошадях и верблюдах.

Для вывозки удобрений на поля употреблялась «оғдарма»—арба с установленным на ее площадке—«шоту» квадратным ящиком без заднего борта. Удобрение насыпали в ящик и, привезя его на поле, выпрягали лошадь, опрокидывали кузов арбы с ящиком, и удобрение высыпалось, как с самосвала. Кое-где бытовала и«судратма»—род саней, на них тоже был поставлен ящик, в который насыпалось удобрение. В «оғдарма» впрягали лошадь, а в «судратма»—пару быков. Часто удобрения вывозили на ослах, для чего последним на вьючное седло привязывались по бокам две корзины, в которые насыпалось удобрение, или же удобрения накладывались в большие мешки, грузившиеся по одному на ослов.

Основным занятием местного населения являлось земледелие. Соотношение отдельных отраслей его мы можем видеть в табл. 1, где приводится количество посевов, садов и виноградников, имевшихся в Унджинской и Костакозской волостях в первые годы после присоединения края к России.

Цифры, показывающие площадь посевов, садов и виноградников в танапах, взяты нами из статьи А. А. Кушакевича «О количестве обработанных земель Ходжентского уезда, выраженном в танапах».[1]

[1] См. Ежегодник материалов для статистики Туркестанского края, вып. 1, раздел Стат. сведения по Сыр-Дарьинской области, СПб., 1872, стр. 54—55.

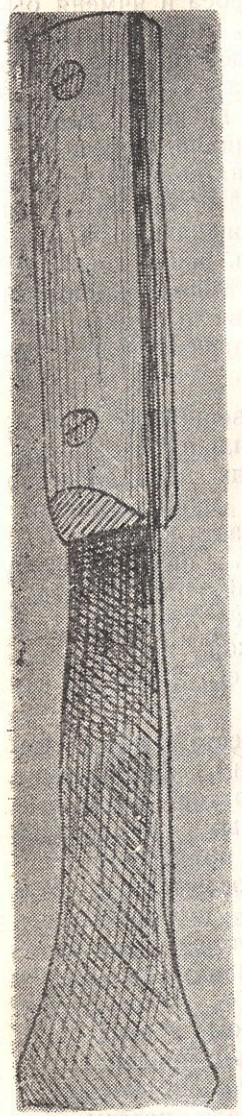

Рис. 21. „Белча"—железная лопаточка для прополки огородов. С рисунка художника Н. А. Юзова.

Судя по тому, что в конце этой статьи приводится поголовье скота, имевшееся в Ходжентском уезде в целом в 1870 г., можно судить, что и цифры, показывающие количество посевов, тоже относятся к этому же 1870 г. Более ранних сведений по этому вопросу нами в литературе не найдено. Таким образом, эти цифры мы условно принимаем за основу для суждения о размерах поливных земель в описываемом нами районе накануне присоединения Ходжентской округи к ранее занятым царскими войсками местностям Туркестана и думаем, что существенной ошибки при этом не сделаем, так как едва ли за четыре года после завоевания Ходжента в сельском хозяйстве его округи могли произойти те сдвиги, которые мы отмечаем ниже для начала XX в. Кроме того, следует оговориться также, что в 1872 г. (год издания указанного Ежегодника) волостей еще не было и весь Ходжентский уезд делился на аксакальства. Поэтому нам пришлось делать выборку из сведений Кушакевича, данных по селениям Ходжентского района, включавшего в себя восточную половину уезда, и считать все называемые Кушакевичем «городские земли» принадлежащими к организованной позже пригородной Унджинской волости; определить же земли Костакозской волости по этим сведениям оказалось тоже нетрудно, так как все селения этой волости нам были известны по другим источникам.

Как явствует из табл. 1, из всех имевшихся в двух волостях 4345,5 десятин поливной земли немногим больше 60% засевалось зерновыми, первое место среди которых занимала пшеница (28,3% всей площади поливных земель), за ней шли джугара (18,3%) и рис (11,1%).

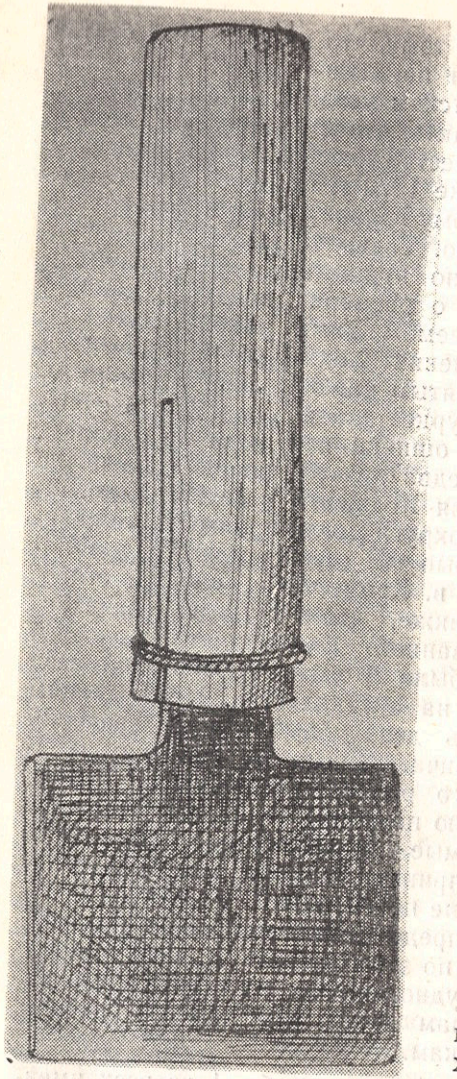

Рис. 22. „Белча"—железная лопаточка для прополки огородов. С рисунка художника Н. А. Юзова.

Посевы проса и ячменя были очень незначительны. Посевы риса производились в предместьях Ходжента, в местности Гозиён, и довольно нерегулярно, лишь в случае избытка воды, и в дальнейшем площади их стали резко уменьшаться, а к началу XX в. почти сошли на нет. В Костакозской волости посевов риса, можно сказать, не производилось совсем.

После зерновых второе место по площади занимаемых земель принадлежало садам и виноградникам, большая часть которых (2/3) находилась опять-таки в Унджинской волости, т. е. в пригородах Ходжента. В Костакозской волости их имелось всего лишь 192 десятины.

Третье место принадлежало посевам хлопчатника местных сортов—так называемой гузы—с не раскрывающейся полностью коробочкой. Посевы хлопчатника тоже производились большей частью в пригородных кишлаках; из общего количества засеваемых хлопчатником в двух волостях земель в пригороде засевалось 70%. За хлопчатником следовали посевы люцерны, а за люцерной шли овощи, в число которых входили и бахчевые культуры—дыни, арбузы и тыквы, занимав-

Таблица 1

Количество обработанных земель в Унджинской и Костакозской волостях в 1870 г.

Названия посевов и насаждений	Количество земель			Занимаемое культурой по площади место
	в танапах (танап=400 саженям)	в десятинах	в %	
Под садами и виноградниками	3606	601,3	13,8	3
Под овощами	1208	201,3	4,6	7
„ клевером	1656	277,7	6,4	6
„ пшеницей	7384	1230,7	28,3	1
„ ячменем	522	87,0	2,0	9
„ рисом	2887	481,1	11,1	5
„ хлопчатником	2977	496,1	11,5	4
„ джугарой	4769	794,9	18,3	2
„ просом и кунаком	184	30,7	0,7	11
„ зигирем и махзаром	192	32,0	0,7	10
„ горохом	678	113,0	2,6	8
Итого	26073	4345,5	100	

шие значительную площадь земли. Из овощей засевалось сравнительно много лука, моркови и огурцов. Посадок картофеля, капусты и помидоров не производилось совсем. Эти культуры стали входить в обиход значительно позднее.

К сожалению, нам не удалось выяснить, какое поголовье скота имелось у жителей описываемых волостей до завоевания края, ибо, как известно, во всех ханствах Средней Азии никакой статистики не существовало. Поэтому при выяснении роли скотоводства в хозяйстве у местного оседлого населения нам пришлось руководствоваться лишь сведениями, полученными при опросе осведомителей, а также учитывать общие данные о состоянии этой отрасли сельского хозяйства, имеющиеся в некоторых работах. На основании тех и других можно с уверенностью сказать, что местное оседлое таджикское население никогда не занималось разведением скота и содержало либо рабочий скот, либо коров для получения молочных продуктов и мелкий скот (баранов) для откорма и забоя на мясо.

Таким образом, основным занятием населения накануне завоевания края было земледелие, скотоводство же носило подсобный характер. Основным направлением земледелия было выращивание зерновых культур и садоводство с виноградарством. Некоторое значение имели упомянутые выше подсобные промыслы, особенно если учесть то обстоятельство, что обе описываемые нами волости лежали в непосредственной близости к Ходженту, бывшему для того времени довольно крупным торговым городом.

Присоединение среднеазиатских ханств к России положило конец феодальным междоусобицам и непрерывным войнам, от которых так сильно страдало мирное трудовое население.[1] С прекращением произвола феодалов, грабежей и убийств в крае местное население зажило мирно и стало соприкасаться с более передовой русской культурой,[2] перенимать у русских новые, более культурные методы ведения хозяйства, вводить новые сельскохозяйственные культуры.

Во вновь присоединенном крае было создано на новых началах единое русско-туземное управление: высшие должности были замещены русскими административными лицами, в большей части военными.

На территории Ходжента с его округой, включая и Ура-Тюбе, был организован Ходжентский уезд. Первоначально он делился на 2 округа (Ходжентский и Ура-Тюбинский) и на 17 аксакальств и входил в Сыр-Дарьинскую область Туркестанского края.[1] В 1887 г. Ходжентский уезд был включен в состав Самаркандской области и разбит на 11 волостей, которые, в свою очередь, делились на аксакальства, или сельские общества, с аксакалом во главе. Уезд был разделен также на 3 приставства: Ходжентское, Исписарское и Ура-Тюбинское. Во главе уезда был поставлен русский уездный начальник, которого местное население по сложившейся традиции продолжало называть хакимом. Каждую волость возглавлял волостной начальник (население называло его «булус»), при котором состояли 4 джигита.

Волости же были разделены на сельские общества, возглавлявшиеся выборными старшинами — аксакалами. Общества обычно объединяли несколько селений. В каждом селении был арбоб—сельский староста, который доводил решения волостного начальника до общего сведения и до сведения илликбаши—пятидесятников, избиравшихся в кишлаках по одному на каждые 50 хозяйств, и следил за выполнением ими этих решений. Все эти чины сельской администрации, кроме джигитов, избирались из местного населения. Волостной начальник, аксакалы и джигиты состояли на жалованье, остальные же должностные лица кишлака жалованья не получали, однако, улаживая различные споры и выступая исполнителями решений властей волости, они имели от населения довольно значительные доходы.

Гражданские судебные дела разбирались волостным судьей—казием в волостном судебном присутствии — «қозихона». При казии состояли два чиновника—«аълам», дававшие фетву, т. е. подыскивавшие соответствующие делу установления шариата, по которому все эти дела решались, два муфтия, следившие за исполнением этих установлений, и один секретарь—мирзо, писавший постановления суда. Весь этот судебный аппарат определенного жалованья не получал и жил опять-таки за счет взимания многочисленных сборов, причитавшихся с населения при их обращении к казию по тому или иному делу.

Ежемесячно в Ходженте происходил съезд волостных казиев, называвшийся «съёз», где решались все вопросы, оставшиеся почему-либо нерешенными тем или иным волостным судьей.

---

[1] Интересно отметить, что местное население относилось, по-видимому, весьма сочувственно к присоединению к России. Так, в «Туркестанских ведомостях» за 1871 г. (№ 3) мы читаем в заметке некоего М. Г. Богданова, озаглавленной «Из Самарканда», что он был на Регистане, где по случаю окончания поста—уразы и наступления праздника Рамазана было большое стечение народа, и слышал там выступление 90-летнего муллы Пир Назара, который, отмечая трехлетие присоединения края к России, говорил: «Скажите, мусульмане, по истине: было ли хоть когда-нибудь такое спокойствие при эмирах, как в настоящее время при русских?». Возразившему было ему человеку старик ответил: «Русские доставили нам тишину и спокойствие».

[2] Конечно, в первую очередь этим воспользовались верхи местного общества. В связи с этим небезынтересно привести следующую заметку из «Туркестанских ведомостей» (№ 5, 1871): «В числе учеников русского ташкентского училища, устроенного в октябре прошлого года, находится в настоящее время сын самаркандского казы муллы Камаль-Этдина. Это, покуда, еще только первый пример поступления мальчика из туземцев в русское училище. Сын Камаль-Этдина принят в училище пенсионером г. генерал-губернатора».

[1] См. А. А. Кушакевич, Сведения о Ходжентском уезде, Записки Русск. географ. об-ва (по общей географии), т. IV, СПб., 1871, стр. 234—237 (в дальнейшем «Сведения о Ходжентском уезде...»); А. Буняковский, О пространстве и населении Туркестанского края, там же, стр. 128.

Илликбаши, аксакалы и арбобы выбирались самим населением на сходках, а казий и волостной начальник избирались на съезде всех илликбаши волости один раз в три года. Однако, несмотря на принцип выборности, «представители трудового народа не могли и мечтать о должности сельского или волостного старшины»,[1] так как путем всяких махинаций, нажима, запугивания и подкупа эти должности всегда доставались людям из богатых слоев населения, пользовавшихся поддержкой высших властей.

[1] Б. Г. Гафуров, цитир. изд., стр 395.

ГЛАВА II

ЗЕМЕЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ И НОРМЫ ВОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

В области землепользования после присоединения Средней Азии к России царским правительством был проведен ряд мероприятий. Все земли были объявлены принадлежащими казне и переданы местному оседлому населению в наследственное общинно-подворное владение, а кочевому населению—в бессрочное общественное пользование с соблюдением существовавших ранее обычаев землепользования.[1] Те земли, которые в Кокандском ханстве вместе с сидевшими на них крестьянами были в свое время розданы представителям местной феодальной знати и освобождены от налогов, были теперь изъяты в казну и закреплены за теми, кто их фактически обрабатывал, т. е. за теми издольщиками и арендаторами, которые сидели на этих землях.

Как писал В. В. Бартольд, туркестанский генерал-губернатор Кауфман в своей программной речи перед созванными представителями местного населения в январе 1868 г. сказал, что «из податей ханского времени будут взиматься только три:

[1] В отчете по ревизии Туркестанского края сенатором К. К. Паленом, отд. II (СПб., 1910, стр. 3) говорится, что «населению оседлому на всем протяжении края предоставлено утвердить за собой все земли, состоящие, в силу местных обычаев, в постоянном, потомственном его владении, пользовании и распоряжении». См. также «Историю народов Узбекистана», т. II, Ташкент, 1947, стр. 158.

харадж (поземельная подать) в размере 1/10 урожая,[1] танап (сбор с садов, огородов, бахчей и посевов клевера и хлопка) и зякет (сбор с торговцев в размере 1/40 оборотного капитала)».[2]

Однако русские власти быстро отказались от этой податной системы: в 1869 г. харадж и танапный сбор были заменены одной поземельной податью,[3] а в 1886 г. был введен термин «государственный поземельный налог» (взимавшийся в размере 1/10 среднего валового дохода).[4] Точно так же зякет был заменен в 1874 г. промысловым сбором.[5]

Все земли, как вновь закрепленные, так и частновладельческие, т. е. бывшие мульковые земли, были обложены одним поземельным налогом, называвшимся населением «улпон», причем последние, т. е. мульковые земли, тоже были признаны не частновладельческими, а казенными, лишь переданными землевладельцам в наследственное владение и пользование.

Списки плательщиков поземельного налога назывались «улпондафтар» и хранились у волостного старшины. У него же хранились и «чондафтар»—посемейные списки населения.

Так называемые вакуфные земли, т. е. земли, пожертвованные или завещанные их владельцами какому-либо конфессиональному учреждению—мечети, медресе или мазару, в большинстве случаев были оставлены в их прежнем состоянии, но та часть их, которая на правах аренды или издольной обработки была в пользовании сельских общин или отдельных лиц, была закреплена за этими общинами и лицами с выделением лишь части дохода от этих земель в пользу вакуфного учреждения.

После присоединения края к России, несомненно, увеличился естественный прирост населения, в силу чего земельные наделы в условиях строгой ограниченности поливных площадей дробились все больше и больше, и в ряде случаев дело дохо-

[1] Первое время после завоевания Кокандского ханства русские власти продолжали сбор податей натурой, как это было при ханах, причем размер хараджа был установлен, вероятно с поливных земель, в размере 1/5 урожая (см. В. И. Ю ф е р е в, Хлопководство в Туркестане, Л., 1925, стр. 18). При опросе нами осведомителей уже весьма преклонного возраста выяснилось, что никто не знает, что за налог был «хироч» и «таноб», но в разговоре относительно уплаты налогов употребляют выражение «танобу хирочата додимӣ?», осмысляя его как «уплатил ли ты расходы, т. е. налоги по своему участку?»

[2] В. В. Б а р т о л ь д, цитир. изд., стр. 183.

[3] Т а м ж е, стр. 192.

[4] Т а м ж е, стр. 193.

[5] Т а м ж е, стр. 195.

дило до того, что земельный надел не мог прокормить его владельца,[1] который был вынужден либо продать его и переехать на жительство в один из начавших развиваться городов, либо сидеть на доставшемся ему мизерном клочке земли[2] и заниматься каким-либо ремеслом. Продаже таких участков способствовало также отсутствие мелкого кредита, который мог бы выручить крестьянина и спасти его от разорения и продажи его участка за долги.

Постепенно, главным образом в городах и больших кишлаках, стала образовываться и расти новая «группа землевладения на правах полной собственности с туземными документами под названием «васика» и купчими крепостями, совершенными у русских нотариусов».[3] Накануне революции большинство культурных земель, составлявших в Кокандском ханстве группу земель хераджных и земель мульковых, было сосредоточено в руках относительно крупных баев-землевладельцев в качестве частной собственности на правах наследования — «мерос» или по праву купли—«зархарид» (букв. купленные на золото), и лишь очень незначительная площадь земель этих двух групп в виде небольших парцелл находилась в руках трудового дехканства. Другая незначительная часть земель принадлежала сельской общине и называлась общими землями—«заминҳои умумӣ». Это были выгоны и другие земли общественного пользования. Третью группу составляли вакуфные земли.

Таким образом, землевладение в крае представляло собой смесь подворно-участкового с общинным.

Введя единый поземельный налог, царское правительство вместе с тем ввело круговую поруку при сборе налогов, т. е. единицей стали являться не отдельные хозяйства, как раньше, а все селение в целом или сельское общество. Однако этим же Положением об управлении Туркестанским краем, установившим такой порядок, были предусмотрены и способы выделения отдельных лиц из состава сельских обществ, получения ими отдельного окладного листа для внесения поземельных податей, дабы не подвергаться общественной раскладке.

[1] В. В. Б а р т о л ь д, цитир. изд., стр. 187.

[2] В. И. Ю ф е р е в пишет, что в Ферганской долине в отдельных местностях «размеры обеспечения поливными землями» сократились до нескольких десятков квадратных сажен. (Хлопководство в Туркестане, Л., 1925, стр. 7).

[3] А. И. Ш а х н а з а р о в, Сельское хозяйство в Туркестанском крае, СПб., 1908, стр. 73. В дальнейшем «А. И. Ш а х н а з а р о в, Сельское хозяйство...».

Большинство сельских баев-землевладельцев описываемого нами района находило для себя выгодным обрабатывать землю своим оборотным капиталом, т. е. своим инвентарем и скотом, при своих же семенах, но с эксплуатацией посторонней рабочей силы.[1] Другая же, меньшая часть землевладельцев, в большинстве случаев принадлежащих к занятому торговыми делами городскому и пригородному населению г. Ходжента, не находила для себя выгодным такой способ обработки земли и предпочитала ограничиваться получением ренты с своей земли, отдавая последнюю для обработки издольщикам, имевшим скот и сельскохозяйственный инвентарь.[2]

Издольщики носили в Ходжентском уезде общее название «чорьяккор» (русск. чайрикер), независимо от размера получаемой ими доли урожая.[3] Само слово состоит из слова «чорьяк» (четверть, четвертая часть) и слова «кор» (работа, работающий) и может быть переведено как «работающий из четвертой части».[4] Были издольщики, получавшие четвертую долю урожая, но были и такие, которые получали и треть урожая (сеяккор, или чорьяккори сеяк мегирифтагӣ), и пятую часть.

Четвертую часть получали обычно те издольщики, которые вкладывали в дело только свой труд, а все средства производства (земля, вода, семена, орудия труда и скот) принадлежали владельцу земли, причем обрабатываемый издольщиком участок земли как по урожайности, так и по удобству своего местоположения являлся средним. На землях отдаленных

---

1 Здесь мы наблюдаем то же самое положение, которое отмечал В. И. Ленин, говоря о богатых крестьянах России: «одна из самых главных особенностей богатого крестьянства состоит в том, что оно нанимает батраков и поденщиков. Подобно помещикам, богатые крестьяне живут чужим трудом» (В. И. Ленин, К деревенской бедноте, Соч., т. 6, стр. 349).

2 Так именно и обстояло дело в Чимкенте, где земледельцы в большинстве случаев являлись лишь получателями ренты со своей земли, а обрабатывали ее своим скотом и своим инвентарем те же издольщики, называвшиеся там «каранда». См. Сартовское хозяйство в Чимкентском уезде Сыр-Дарьинской области. Материалы по изучению хозяйства оседлого туземного населения в Туркестанском крае, Ташкент, 1912, стр. 68.

3 В Бишкендском сельском обществе, соседнем с Костакозом, издольщики назывались «шарик», «чайрикер» или «каранда», как пишет Н. С. Лыкошин. См. его «Чапкуллукская волость Ходжентского уезда» в Справочной книжке Самаркандской области, 1906, стр. 116, в дальнейшем «Чапкуллукская волость...».

4 О. А. Сухарева, один из авторов монографии «Прошлое и настоящее селения Айкыран» (Ташкент, 1955), переводит этот термин несколько иначе, а именно: «термин чойрикер (таджикское чойрик-кор—сеющий из четверти)» (стр. 43 указ. работы).

либо неудобных для обработки, или малоурожайных, при прочих условиях, упомянутых выше, издольщик получал одну треть урожая. В тех же случаях, когда землевладелец, при прочих условиях, равных указанным выше, давал своему издольщику в помощники и на выучку своего сына, издольщик получал одну пятую урожая.

Основной и более часто встречавшейся формой издольщины была первая, когда землепашец получал $^1/_4$ урожая.

Издольщик не ухаживал за хозяйскими рабочими быками, на которых производились все сельскохозяйственные работы,[1] а получал их утром от землевладельца и вечером опять сдавал их хозяину или же его рабочему на ночь. В условиях трудоемкого поливного земледелия некоторые виды работ требовали весьма срочного выполнения. Такими были, например, вторая и третья окучка хлопка, сбор хлопка и жатва хлебов. Для проведения их в наиболее сжатые сроки владельцы земли по согласованию со своими издольщиками либо созывали помочи—«хашар», либо нанимали жнецов — «доскаш» или сборщиков хлопка—«пахтачин». Расходы по устройству помочей и на наем рабочих учитывались, и осенью их соответствующая часть, падавшая на долю издольщика, удерживалась землевладельцем при разделе урожая.

Первую окучку хлопка издольщики обычно выполняли сами своими силами, привлекая на эту работу своих родственников мужчин.

Обычно один чайрикер обрабатывал 5—6 га разных, большей частью пропашных культур (без зерновых); если же на его участке сеялась и пшеница, то размеры участка доходили до 10 га. Так, например, некто Хасанов Мусо, 1892 г. рождения, житель с. Костакоз, работающий сейчас в колхозе, до революции в течение 12 лет работал издольщиком у Гаффорбая Сабирова за $^1/_3$ урожая и обрабатывал около 40 танапов земли, т. е. около 7 га. Из них 12 танапов засевали хлопком американских сортов, 10 танапов пшеницей, 4 танапа сорго, 4 танапа люцерной, 4 танапа бахчами и огородом, а остальная земля была под паром или пустовала.

Иногда издольщики разных хозяев для облегчения работы объединялись вместе. Хасанов Мусо при обработке земли объединялся с односельчанином Самандаровым Абдукодыром—издольщиком известного в Костакозе Косымбая и с дру-

---

1 Ослы, лошади и верблюды использовались, как правило, в качестве вьючных и верховых животных.

гим издольщиком того же Косымбая—неким Мирзобобо. Все эти три издольщика работали у своих баев за 1/3 урожая, полученную ими продукцию складывали вместе и делили между собой тоже на три части.

Собранный урожай хлопка землевладельцы продавали сами и из вырученных денег причитающуюся сумму выдавали издольщикам. Остальные продукты (пшеница, люцерна, овощи и пр.) распределялись в натуре. При снятии урожая сперва выделяли часть, идущую на покрытие налогов и сборов, а также и расходов на устройство помочей и наем косцов и сборщиков хлопка, а оставшееся количество делилось между хозяином и издольщиком. Как сообщил тот же осведомитель Хасанов Мусо, «даромади онвакта нӯг ба нӯг намерасид, қарз мегифтем аз боё» — доходы тогдашние не сходились конец с концом, в долг мы брали у баев.

Иногда, во время сева хлеба на неполивных землях в горах, некоторые баи разрешали своим издольщикам засевать в свою пользу небольшой участок хозяйскими семенами и на хозяйских быках. Эти посевы назывались «посиракорӣ» и разрешались в виде компенсации за работу тех членов семьи издольщика, которых последний брал с собой в горы в качестве помощников на работах по засеву байских земель.

На поливных землях такие посевы тоже практиковались, но на незначительных площадях, не более 1—2 сотых гектара.

Относительно того, что и где сеять, давал распоряжение сам землевладелец, он составлял «посевной план», но делалось это обычно по соглашению с издольщиком, бывшим часто более компетентным в вопросах сельского хозяйства. При этом принимались во внимание условия местности, почвы и т. д.

У некоторых крупных землевладельцев было одновременно по нескольку издольщиков. Издольщиков называли обычно «деҳкони фалон бой» — дехканин такого-то бая.

Другой формой издольщины, настоящей испольщиной, была так называемая система «теньгширик» (теньг—узбекское слово, означающее «равный, одинаковый», и ширик=шарик—арабское слово, означающее «товарищ», «компаньон»), при которой землевладелец давал лишь землю и воду, а все остальное было от издольщика, т. е. издольщик обрабатывал землю своим скотом и сельскохозяйственным инвентарем и засевал своими семенами. Все расходы на уплату налогов и наем рабочих для выполнения таких срочных работ, как окучка хлопчатника, сбор хлопка и уборка хлебов, производились издольщиком и владельцем земли на половинных началах, и весь урожай тоже делился пополам. Издольщиков «теньгширик» особенно много было в Унджинской волости, где многие горожане имели в пригороде участки земли, но, с одной стороны, основное их занятие (например, торговля, содержание караван-сараев и других заведений и предприятий) требовало постоянного пребывания в городе, а с другой стороны, им как горожанам было невыгодно держать рабочий скот[1] и иметь сельскохозяйственный инвентарь, необходимые при обработке земли. Поэтому они предпочитали наименее хлопотливый для них способ сдачи в аренду издольщикам своих земель на указанных условиях.

Довольно часты были случаи субаренды. Так, например, в селении Костакоз, в той его части, которая носит название Хаузак, баи иногда объединяли свои земли и брали еще в аренду имевшиеся там вакуфные земли известного ходжентского мазара шейха Муслихиддина, называвшиеся там «вахми шайх» и «вахми бой», и потом небольшими участками отдавали их издольщикам в субаренду. При снятии урожая сперва делался расчет с издольщиками, а после выделения причитающейся им доли урожая основные арендаторы-баи остальное делили между собой в зависимости от количества поливной воды, принадлежавшей каждому из них в отдельности, не принимая во внимание земельную площадь («замина эътибораш нӣбуд»), причем одна «чакса» воды, т. е. пользование водой арыка в течение полутора часов (см. об этом ниже, в разделе о водопользовании), считалась достаточной для орошения примерно 10 десятин земли.

К категории издольщиков же можно отнести и так называемых «боғбон»,[2] нанимавшихся владельцами садов и виноградников для ухода за последними и для сбора и переработки их урожая. «Боғбон» нанимался в начале лета за определенную долю урожая (либо свежими фруктами, либо переработанными продуктами сада или виноградника). На это время он вместе с семьей переселялся из своего дома в сад — «майдон» или в виноградник—«боғ» нанявшего его хозяина и поселялся там в летнем помещении. «Боғбон» был обязан выполнять все работы, как-то: полив, рыхление или вспашку почвы

---

1 В разделе «Животноводство» мы пишем о том, что вследствие отсутствия кормов и выпасов даже некоторые исконные земледельцы считали для себя более выгодным продавать рабочий скот осенью, после сбора урожая, и опять покупать его весной, перед началом работ.

2 «Боғбон»—садовник, ухаживающий за садом.

под плодовыми деревьями или виноградными кустами, съем урожая и перевозку его к месту переработки, переработку его—сушку винограда на изюм и сушку абрикосов, варку виноградного бекмеса и т. д. Хозяин, со своей стороны, давал быков с упряжью и сельскохозяйственными орудиями, удобрения—«ахлот», серу для окуривания абрикосов перед сушкой,[1] посуду и топливо для варки бекмеса, обычно янтак—скошенную и связанную в снопы верблюжью колючку. В зависимости от урожая богбон получал от $^1/_5$ до $^1/_3$ доли урожая. То, что за сезон потреблялось в пищу как семьей хозяина, так и семьей богбона, в счет не шло.

После переработки урожая договор терял силу и богбон возвращался домой.

Обработка земли наемными рабочими (мардикорами) производилась лишь в единичных случаях. Так, в том же селении Костакоз местный крупный землевладелец из Джуи-Мугула (одна из четырех частей, на которые делилось селение), по имени Абдулкосымбай,[2] имевший перед самой революцией около 100 га поливных пахотных земель и 40 га фруктового сада и виноградника, не сдавал их для обработки использщикам, говоря, что все чорьяккоры воруют. Поэтому для обработки своих земель он нанимал рабочих из местных жителей, которые приходили утром, завтракали, получали задание на день, брали необходимые для работы орудия и скот и расходились по полям. К вечеру они возвращались в усадьбу бая, сдавали инвентарь и скот, обедали и расходились по домам до следующего утра. У бая в усадьбе была устроена столовая: был установлен большой чугунный котел—«деги маърака» и имелись специальные повар, готовивший пищу, и пекарь, выпекавший лепешки.

Хозяин в течение дня сам верхом на лошади объезжал те участки, где шла работа, и проверял состояние дела. В летнее время у бая работало ежедневно до 60 человек рабочих, а зимой число их сокращалось до 20. У него было несколько сыновей, но в хозяйственных делах они участия не принимали, и наблюдение за всеми делами лежало на самом бае. Абдулкосым был человеком неграмотным—«омй» и все расчеты с рабочими делал на память. Он никому не отказывал в деньгах

[1] Окуривание абрикосов перед сушкой серными парами, или так называемый калифорнийский способ сушки, стал применяться в Ходжентской округе в последние годы перед революцией.

[2] Абдулкосымбай имел прозвище «джиннй» — сумасшедший и умер в начале 30-х годов.

под отработку, часто давал деньги вперед, авансом. Все поля его были обсажены тутовыми деревьями, и в сезон выкормки шелковичных червей многие жители кишлака брали у бая лист для корма червей, за что тоже отрабатывали потом на его полях.

Кроме описанных форм найма рабочей силы, сельскохозяйственные рабочие нанимались также для уборки хлебов в окружающих Ходжентский оазис селениях в предгорьях Туркестанского хребта. Обычно жнецы объединялись в небольшие артели по 7—8—10 человек и избирали из своей среды главного — «саркор», который выступал в качестве их доверенного лица при найме и расчетах с хозяевами посевов. Главным избирался наиболее опытный и расторопный из членов артели, который мог правильно на глаз определять площади посевов, так как некоторые хозяева иногда преуменьшали количество высеянных семян, которым иногда измерялись посевы. Обычно договаривались жать за количество высеяннных семян плюс баран-четырехлетка—гўспанди чорй», мясо и сало которого шло в пищу во время работ; хозяин также должен был давать жнецам хлеб, готовить чай и доставлять воду для питья. Договорившись с артелью, хозяин резал барана и делал из своего риса плов —«оши гурунч» и жаркое — «чарков», а оставшееся мясо и сало жнецы забирали себе и тратили его на приготовление пищи в последующие дни. В конце жатвы хозяин опять делал плов из своих продуктов. Кроме продуктов, хозяин снабжал жнецов посудой для приготовления пищи и для еды. Для кипячения чая и приготовления пищи хозяин либо приставлял своего работника, либо сам делал это. Выпеченные хлебные лепешки хозяин вручал старшему артели, а тот раздавал их членам артели. Обычно часть хлеба оставалась несъеденной, и жнецы сушили его, складывали в захваченные с собой мешки и привозили домой после окончания работ. Тогда женщины приглашали соседок на угощение, говоря: «Сын мой приехал с пшеницы» («Писари ман ай гандум омат»). Есть этот хлеб, который был провезен мимо многочисленных «священных» мазаров — «мазор бостй», считалось хорошим делом. Его раздавали соседям и ели дома, и свежего хлеба тогда не пекли иногда в течение целой недели.

Заработанную за жнитво пшеницу жнецы получали осенью после обмолота сжатого хлеба, в котором иногда принимали участие и они сами, получая за это дополнительную плату.

Артели жнецов ходили ежегодно по более или менее определенным маршрутам, разработанным ими с учетом постепен-

ности созревания хлебов в предгорьях, от ниже расположенных селений к более верхним. Так, в Костакозе нами записано, что жнецы обычно отправлялись оттуда сперва в селения Қалача и Оучи (теперь Ленинабадского района), оттуда переходили по очереди в Кутурбулок, Сулютки (совр. Сулюкта), Қарабулок, Испони, Андарак, Дашти-Равот и Мадангон (теперь Сулюктинского района Киргизской ССР), а оттуда переваливали в долину р. Исфары, работали там в кишлаках Самаркандак, Чорку и заканчивали свой маршрут в кишл. Варух (теперь Исфаринского района). Жнецы обычно отправлялись на заработки на ослах, необходимых как для передвижения самих жнецов, так и для перевозки заработанной пшеницы.

Другая категория рабочих, нанимавшихся на определенный срок, обычно на один год, называлась «қарорӣ».

Если издольщики, поденщики и жнецы имели какую-то видимость самостоятельности и свободы действий, а иногда и являлись хозяевами орудий производства и скота (например, издольщики «теньгширик»), то батраки—«қарорӣ» были полностью зависимы от нанявшего их хозяина.

Массовый наем батраков происходил весной, в конце марта — начале апреля. В Ходженте в это время на большом базаре, называвшемся «бозори Панҷшамбе» (Четверговый базар), был базар рабочих—«бозори мардикор», где и совершались сделки по найму батраков. Нанимали батраков обязательно те, кто имел посевную землю: хотя батрак как правило не работал в поле, он выполнял всякие подсобные работы, связанные с земледелием, ухаживал за рабочим скотом, занимался перевозкой на арбе различных грузов, вывозил удобрения на поля, заготавливал дрова в саду, а также выполнял различные работы на внешней, мужской половине двора, а зимой иногда работал и на маслобойке у своего хозяина. Батраков нанимали и те хозяева, которые дополнительно к своему занятию сельским хозяйством имели еще какой-нибудь промысел, содержали караван-сараи, вели торговлю и т. п. О цене договаривались устно, без составления какого-либо документа и без присутствия специальных свидетелей. Рядились обычно, как уже упоминалось, на год и цену устанавливали в золотых (тилля), причем один золотой считали равным 4 рублям.[1] За год работы платили от четырех-пяти золотых и больше, что зависело от возраста, работоспособности, опытности и других качеств батрака, самое большее платили до 10 тилля, т. е. до

[1] Вероятно, в так называемых «коканах».

40 руб. При этом наниматель предоставлял батраку место для спанья, пищу и одежду — «чои хобу сару тан авқоташ ай бой». Как исключение уговаривались и на оплату сельхозпродуктами — зерном, сушеным абрикосом, изюмом и пр. Это обычно делали те наниматели, у которых не было чайрикера.

В качестве примера оплаты работы батрака можно привести сведения жители пос. Костакоз Джурабая Хамробаева, 1880 г. рождения, который в 13—14 лет, т. е. в половине 90-х годов прошлого века, был нанят в батраки его односельчанином неким Турабай-бойбача за 4 золотых, т. е.за 16 руб. в год. Джурабай жил у хозяина на мужской половине дома, в михмонхане, и работал по дому и во дворе, помогал при работах в поле, кипятил чай, возил дрова. Кроме него, у хозяина был второй батрак, который зимой работал на маслобойке—«чувозхона», а летом для удобрения поля вывозил туда новую землю. Он был бобылем и помещался вместе с Джурабаем в михмонхане. Это был уже опытный работник, живший у бая несколько лет и получавший в год 9 золотых. Кроме того, еженедельно в канун пятницы бай давал батраку несколько коепеек (як таньга—15 коп.), так называемых «чойпулӣ» (чаевые), на которые батрак мог пойти напиться чаю в чайхане.

Нанявший батрака делался фактически его полным хозяином. Для батрака никакого режима работы, никакой нормы не было. Он обязан был делать все, что ему задавал хозяин. Обычно помещением батраку служил хлев, где он и спал при скоте, за которым присматривал.

Многие батраки жили у одного и того же хозяина по нескольку лет подряд. Если батраку не нравились условия работы, он мог уйти и в середине года. Бай, наоборот, был заинтересован в том, чтобы батрак работал у него несколько лет подряд.

В батраки нанимались в большинстве случаев люди холостые, семейные были исключением. Семейные батраки тоже жили у бая и лишь раз-два в неделю ходили домой ночевать. Нередки были случаи, когда бай женил своего батрака. В этих случаях жена батрака обычно становилась работницей на женской половине дома хозяина, однако бай выделял молодым отдельное помещение для жизни. Жена батрака за свою работу на женской половине плату деньгами не получала, а должна была довольствоваться достававшимися ей объедками с хозяйского стола и обносками с хозяйского плеча.

Такой женатый батрак до конца договорного срока

был рабом своего хозяина—«ғуломи ҳамон бой мешуд». Редко, но случалось, что батрак уходил от своего хозяина в середине договорного срока. Случалось также, что сам хозяин рассчитывал батрака раньше окончания года. Последнее считалось весьма зазорным, такой батрак считался подобным разведенной жене—«бой қавла кардаги монанди зани сар додаги ҳисоб». Уволенных батраков баи заглазно оговаривали и тем самым создавали для них большие трудности при поступлении на работу.

***

В области водопользования, как и в землепользовании, господствовал тот же принцип, т. е. смесь частного с общинным. Все работы[1] по сооружению и поддержанию оросительной системы выполняло сельское общество сообща.[2] При орошении же воду получали ее собственники, вернее те самые наследственные владельцы земли или лица, купившие землю, в документах на владение землей которых всегда указывалось и закрепленное за землей количество воды. Случаи продажи воды отдельно от земли были чрезвычайно редки и участились лишь в предреволюционные годы. Ниже мы даем описание норм водопользования в самом крупном селении нашего района—Костакозе (бывшем центром одноименной волости), типичных для исследуемого района.

Костакоз делился на четыре основные части, называвшиеся Хаузак, Кентарык, Джаугаль и Джуи-Мугул. Эти части селения назывались каждая термином «чуйбор»—оросительный канал, ибо расположены они были каждая по течению своего оросительного канала. Каналы ответвлялись от одного магистрального канала —«анҳор», «чӯи калон», выведенно-

---

[1] Материалы о водопользовании опубликованы в журнале «Советская этнография», № 4, 1956, под названием «Система водопользования в дореволюционном кишлаке» и докладывались устно на совещании по вопросам археологии и этнографии Средней Азии при Отделении исторических наук АН СССР в Москве 27 IV 1955 г. в качестве содоклада к докладу проф. С. П. Толстова. В более расширенном виде под названием «О водопользовании в с. Костакоз до Октябрьской революции» материалы были опубликованы в «Сообщениях Республиканского историкокраеведческого музея», вып. II, Сталинабад, 1955.

[2] Ф. Энгельс, говоря об ирригационных работах в азиатских государствах, писал, что вследствие их трудоемкости они были «делом либо общин, либо провинций, либо центрального правительства». См. К. Маркс и Ф. Энгельс, Избранные письма, Госполитиздат, М., 1947, стр. 75.

го из р. Ходжа-Бакырган на ее правом берегу. Каждая из указанных четырех частей селения Костакоз делилась, в свою очередь, на кварталы, называвшиеся «маҳалла» или «кӯча».

Главным занятием населения Костакоза как до присоединения края к России, так и в первое время после него тоже было полеводство на поливных землях и, в значительно меньшем количестве, на богаре.[1]

По статистическим сведениям, относящимся к первым годам присоединения края к России, мы узнаем, что в Костакозе поземельные подати взимались со следующих площадей:

сады и виноградники	745 танапов
овощи	28 „
люцерна	373 танапа
пшеница	1380 танапов
ячмень	68 „
рис	—
хлопок	335 танапов
джугара	1350 „
просо и кунок (итальянское просо)	172 танапа
зигирь (лен) и махзар	52 „
горох (нут)	169 танапов
Всего	4672 танапа[2]

---

[1] Богара—сельскохозяйственный термин, принятый в русском языке со значением «неполивная земля» и «посев на неполивной земле», производимый в расчете на запас влаги в почве и на выпадение дождей в течение вегетационного периода. В условиях Средней Азии богарные посевы чаще производятся на недоступных искусственному орошению землях, расположенных в предгорьях, отличающихся более прохладным по сравнению с равнинами климатом и большим количеством выпадающих там атмосферных осадков. Слово «богара» происходит от таджикского слова «баҳори» (весенний), которым называются яровые посевы, в противоположность посевам озимым, называемым «тирамоҳӣ» (осенний). Таким образом, термин «богарный» и термин «богара» приняты в русской сельскохозяйственной терминологии в результате неправильного осмысления таджикского слова «баҳорӣ», в то время как для понятия «неполивной» в приложении как к земле, так и к посевам в таджикском языке бытовал и бытует термин «лалмӣ» в противоположность термину «обӣ» (водяной, т. е. поливной).

[2] См. А. А. Кушакевич, О количестве обработанных земель Ходжентского уезда, выраженном в танапах, Ежегодник материалов для статистики Туркестанского края, вып. 1, раздел Стат. сведения по Сыр-Дарьинской области, СПб., 1872, стр. 54—55. Цифры приводятся в танапах, причем танап—400 кв. сажен, или 1/6 десятины.

Всего, как видим, податных земель, занятых посевами и садами и виноградниками, в Костакозе около 1872 г. было приблизительно 779 казенных десятин, или немногим менее 800 га, причем подавляющее большинство их было занято зерновыми культурами, исключая рис, посевов которого совершенно не производилось из-за недостатка воды. Такое положение с посевами риса сохранилось вплоть до 1939 г., т. е. до проведения Большого Ферганского канала, когда костакозцы начали засевать небольшое количество риса иногда с целью промывки засоленных земель. Раньше рис завозили из Исфаринского оазиса и из бывш. Кураминского уезда, входившего в Ташкентскую область.

Кроме податных земель, в Костакозе было некоторое количество вакуфных земель. Они принадлежали как некоторым местным костакозским мазарам и мечетям, так и иногородним. Так, например, нам сообщили, что в Костакозе были земли, принадлежавшие на правах вакфа известному ходжентскому мазару шейха Муслихиддина. К сожалению, количество этих вакуфных земель точно установить не удалось, как не удалось найти ни одной «вакфия»—дарственной на землю, отдаваемую в вакф тому или иному мазару или мечети.

При сборе сведений о распределении поливной земли между отдельными джуйборами старого Костакоза удалось выяснить, что всего в селении перед революцией считалось 4960 танапов поливной земли, причем в Джаугале было 1100 танапов, в Хаузаке — 2300 танапов, в Джуи-Мугуле — 600 танапов и в Кентарыке — 900 танапов земли.

Как говорилось, Костакоз и Костакозская волость вообще получали воду из Ходжа-Бакырганского сая, откуда получали воду также г. Ходжент и Унджинская и Гулякандозская волости Ходжентского уезда.

Как пишет Н. С. Лыкошин и как подтвердили нам осведомители, очередность получения воды из сая существовала лишь в течение трех весенних месяцев. Этими месяцами по нашим сведениям были хамал (22 III—21 IV), савр (22 IV—22V) и джавзо (23 V—23VI). Лыкошин же при описании очередности получения воды упоминает русские месяцы март, апрель и май.[1] Расхождение в этом вопросе между сведениями Лыкошина и нашими заключается в том, что, по Лыкошину, г. Ходжент и Унджинская волость получали воду одновременно, а Костакозская волость получала воду одновременно с Гулякандозской волостью;[1] по нашим же сведениям, Гулякандозская волость получала воду одновременно с Унджинской волостью и г. Ходжентом.

[1] Н. С. Лыкошин, Полжизни в Туркестане, 1916, стр. 46, в дальнейшем «Н. С. Лыкошин, Полжизни...». Это и понятно, так как он считал по старому стилю.

Очередность получения воды этими пунктами в три весенних месяца существовала следующая:

в месяце хамал сначала 14 дней брал воду Ходжент с Гулякандозской и Унджинской волостями, потом 16 дней брала воду Костакозская волость;

в месяце савр сначала 10 дней брал воду Ходжент с Гулякандозской и Унджинской волостями, а затем 20 дней брала воду Костакозская волость;

в месяце джавзо 8 первых дней брал воду Ходжент с Гулякандозской и Унджинской волостями, потом 14 дней брала воду Костакозская волость, а затем 8 дней брали воду опять Ходжент с Гулякандозом и Унджи.

Таким образом, за три весенних месяца Костакоз получал воду сая в течение 50 дней, а Ходжент с Унджинской и Гулякандозской волостями — в течение 40 дней.[2]

По преданию, раньше Костакоз получал гораздо больше воды. По одному варианту, в течение этих весенних месяцев Костакоз получал всю воду, а по другому — в течение 78 дней, а 12 дней воду брал Ходжент. Порядок этот будто бы был установлен неким Охбутабеком, «построившим ходжентскую урду-цитадель примерно 400—500 лет тому назад». По другой версии, «называемый Охбутабеком человек взял Ходжент и наложил на него контрибуцию».[3] Дальше в предании указывается, что между ходжентцами и костакозцами произошла из-за чего-то стычка, в которой был убит один ходжентец, в виде выкупа за кровь которого костакозцы были вынуждены отдать ходжентцам право получать воду сая весной

[1] Н. С. Лыкошин, Полжизни в Туркестане, 1916, стр. 46, в дальнейшем «Н. С. Лыкошин, Полжизни...». Это и понятно, так как он считал по старому стилю.

[2] Этот порядок в основном сохранялся до 1940 года, т. е. до постройки Большого Ферганского канала.

[3] Л. Ф. Костенко, описывая Ходжент, говорит: «Из числа этих последних (независимых беков, управляющих Ходжентом—Н. Е.) особенно замечателен владевший Ходжентом в начале XVIII столетия Ак-Бутабек (родом узбек), который впервые укрепил город, исправил цитадель и разделил город на 24 квартала». См. работу указ. автора «Туркестанский край», т. III, СПб., 1880, стр. 443. В дальнейшем «Л. Ф. Костенко, цитир. изд.». В. Наливкин относит время правления Ак-бута-бия к началу 40-х годов XVIII в. См. его «Краткую историю Кокандского ханства», Казань, 1886, стр. 56.

в течение 40 дней. Другая версия гласит, что это право было продано ходжентцам лет 60—70 тому назад костакозским амином[1] Мулло Абдуррахманом, подкупленным горожанами. За такую измену интересам односельчан народ будто бы ненавидел не только Абдуррахмана, но даже и его потомков, с ними при встречах не здоровались, их не звали ни на семейные праздники — «тӯй», ни на похороны и поминки, и сами к ним не ходили. На эту продажу будто бы была составлена купчая—«васиқа», которая хранилась у ходжентцев и при возникавших спорах служила неопровержимым доказательством их права на воду.

По другой версии, факт продажи воды не имел места, а по инициативе уездного начальника и при участии местной администрации селений Ходжентского уезда, пользовавшихся водой Ходжа-Бакырганского сая, очередность пользования водой сая в весенний период маловодья была пересмотрена и изменена,[2] о чем был составлен акт, под которым подписались представители селений, в том числе и упомянутый костакозский амин. Весьма вероятно, что при совершении этого акта не обошлось и без подкупа несговорчивых участников пересмотра сроков пользования водой во время трех весенних месяцев.

Если это уменьшение получаемой Костакозом воды мало отразилось на площади плодовых насаждений и виноградников, то площадь поливных посевов, по рассказам осведомителей, значительно сократилась, и соответственно сильно выросла площадь перелогов и залежей. Переложная система посевов зерновых и пропашных культур имела место до 1940 г., т. е. до сооружения Большого Ферганского канала, давшего возможность как ликвидировать перелоги, так и освоить залежи.

С начала месяца саратон (24 VI—24 VII) начинался летний паводок, и надобность в очередности на воду отпадала до следующей весны. Дело в том, что Костакозская волость при самом большом паводке не могла получать больше того количества воды, которое могло пройти по туннелю, прорытому в скале немного ниже головы Костакозского арыка, отведенного

---

[1] Амином называлось в Костакозе должностное лицо, замененное после прихода русских волостным правителем, которого население называло «болус». Амином же при русских стали называть прежнего илликбаши—пятидесятника.

[2] Может быть, вследствие роста г. Ходжента, которому в связи с этим стало нужно больше воды.

из Ходжа-Бакырганского сая. Как нам говорили, через этот туннель могло пройти не больше 5 сангов воды.[1] Таким образом, Костакоз и Костакозская волость были лишены какой-либо возможности расширения своих поливных земель.

В эти же летние месяцы потребность в воде была максимальной, так как считалось, что плодовые сады нуждались в усиленном поливе, когда фрукты были еще зелеными, а после того, как у урюка косточки делались твердыми, воды требовалось уже гораздо меньше.

Независимо от очереди на воду, г. Ходжент получал постоянно 3 санга воды, из которых 1 санг считался долей водоема мазара шейха Муслихиддина—«ҳаққи ҳаузи мазор»; 1 санг—для города и больницы—«барои шаҳру дохтурхона»; 1 санг расходовался по пути—«роҳба сарф мешут», т. е. впитывался почвой по пути от головного сооружения канала до города.[2]

Получаемая Костакозской волостью вода делилась между селениями волости на 9 равных частей, из которых селение Калача получало . . . . . 1 часть,
Исписар — . . . . . 2 части,
Каттаган — . . . . . 1 часть,
Костаков— . . . . . 5 частей.

От главного канала после выхода его из туннеля[3] на равнину по его левому берегу сперва отделялся канал селения Калача, ниже его отделялся канал, шедший на Исписар, а еще ниже — канал селения Каттаган. Потом главный канал разветвлялся уже на арыки, питавшие водой земли самого селения Костакоз. В разветвлениях каналов ставились вододелители—«куҳур», представлявшие собой деревянные плахи с соответствующим числом прорезей в них, по которым поступавшая сверху вода распределялась по разветвлявшимся ниже такого сооружения арыкам.

---

[1] Санг (тадж.)=тегермон (узб.)—распространенная в Средней Азии мера воды, которую обычно весьма неопределенно считают равной струе воды, способной привести в движение один постав местной мельницы. В «Полном персидско-арабско-русском словаре» И. Д. Ягелло (Ташкент, 1910, стр. 862) под словом سنك словосочетание «сангоб» (سنگاب) переводится как «мера для текучей воды в каналах (в Тегеране—16—17 л в секунду)». 8 сангов равнялось приблизительно 2 кубометрам.

[2] По Лыкошину, эти 3 санга воды предназначались просто для удовлетворения нужд русской части города. См. его «Полжизни...», стр. 46.

[3] Туннель этот местное население называет «конриз», Н. С. Лыкошин называет такие туннели «каризами». См. его «Чапкуллукская волость...», стр. 49.

Таким образом, собственно Костакоз получал $^5/_9$ от 5 саиров воды. Из этого количества выделялась вода в два особых небольших арыка: «оби Халим понсад»—вода Халима пятисотника и «оби боғи мирӣ»—вода княжеского сада. Пропускной способности первого арыка установить не удалось, а дебит второго измерялся 3 вершками (се вершок). По-видимому, «вода Халима» была немногим больше «воды сада». Когда-то выделение этих двух отдельных небольших количеств воды в особые арыки было узаконено соответствующим документом и пользовались этой водой определенные люди. В последнее же время, перед водной реформой, водой из этих двух арыков пользовались люди, не имевшие собственной благоприобретенной воды, буквально «купленной на зелото»—«оби зархарид». Потому вода эта называлась «шальной»—«оби дайду», «безымянной»—«оби беном» или «водой вне очереди»—«оби бенаубат, оби беруна». «Вода Халима» использовались на территории джуйбора Джаугаль. О происхождении ее существует рассказ, что некто Халим, по прозвищу «понсад»—пятисотник,[1] пользуясь тайком водой из общего арыка, вырастил хороший сад. В конце концов это воровство воды надоело собственникам воды, и они лишили Халима возможности красть их воду. Тогда Халим, воспользовавшись приездом в Костакоз ходжентского правителя — хакима, принес для его угощения 21 корзину различных сортов фруктов из своего сада и одновременно с этим подал ему челобитную—«ариза», в которой говорил, что если ему не дадут возможности получать воду, купить которую он не в состоянии, то выращенный им сад, из которого он принес эти фрукты, погибнет. Правитель будто бы сказал, что если такой сад, лишась воды, засохнет, вода может обидеться ввиду гибели ее детища, т. е. сада, и может не пойти в костакозский арык.[2] Поэтому необходимо-де дать право Халиму на получение такого количества воды, которое нужно для орошения его сада. В силу этого решения владельцы воды были вынуждены отвести из общего арыка селения небольшой арык, получивший название «оби Халим понсад». С тех пор прошло неизвестно сколько времени. Давно нет ни Халима, ни его сада, а имя его до последних лет сохранилось в названии арыка, из которого «водой Халима пятисотника» пользовались не имевшие своей воды жители Джаугаля. Арык этот выделялся из общего арыка селения метров на 200 выше первого кухура, делившего воду между четырьмя основными частями Костакоза.

[1] Начальник пяти сотен.

[2] К воде вообще относились почтительно, арыков не засоряли нечистотами, водоемы держали в относительном порядке. Когда весной пускали первую воду, то мальчишки целовали ее, чем выказывали прививавшееся им с детства почтение к воде.

То же самое, вероятно, произошло при выделении «воды княжеского сада»—«оби боғи мирӣ», которой пользовались не имевшие своей воды жители Кентарыка, расположенного ниже всех других частей селения по течению арыка. Эта вода выделялась опять-таки из общего количества воды, подававшейся магистральным каналом, т. е. это выделение не задевало интересов какого-либо одного лица, а шло, так сказать, за счет воды всего селения. Некоторые старики говорили, что княжеский сад—«боғи мирӣ» был когда-то разбит на месте современного общепоселкового сада-парка, а назывался он княжеским потому, что в старину слово «мир» —князь добавлялось к некоторым именам, вроде Мир Абдулло, Мир Умар и т. д. Владелец сада, носивший титул «мир», имел, вероятно, право на воду, но по каким-то причинам вода эта «разъединилась» с тем участком земли, за которым она была в свое время закреплена, и тоже стала «безымянной», ею стали пользоваться люди, не имевшие очереди на воду, люди, не имевшие воды—«одамои навбатдор не, обдор не».

Вся остальная вода, получаемая селением, делилась на пять равных частей, каждая из которых называлась «як об»—одна вода. Из этих пяти частей воды две части получал квартал Хаузак, а три остальные части селения получали по одной доле воды. Для распределения этих частей были установлены соответствующие вододелители — «қуҳур»; первый, находившийся немного выше Джаугаля и ниже ответвления арыка «оби Халим понсад», отделял для Джаугаля одну пятую всей воды канала за вычетом одной пятой доли воды «боғи мирӣ», падающей на Джаугаль. Это выделение производилось соответствующим уменьшением прореза в водораздельной плахе, отводившей воду в сторону Джаугаля, и увеличением прорези, отводившей воду других частей селения, расположенных ниже. Несколько ниже первого вододелителя был следующий, деливший оставшиеся в канале 4 части воды пополам между Хаузаком, с одной стороны (получавшим 2 доли воды), и Кентарыком и Джуи-Мугулом — с другой (получавшими каждый по 1 доле воды), причем доля воды «боғи мирӣ», падавшая на Хаузак, тоже отделялась описанным выше образом из получаемого последним количества воды и присоединялась к воде Кентарыка и Джуи-Мугула. Наконец, самый нижний вододе-

литель делил воду между этими двумя последними частями Костакоза. Но предварительно из общего канала, по которому шла вода для Кентарыка и Джуи-Мугула, метра на 2 выше водораздела, специальным небольшим вододелителем, называвшимся «қухурчаи Чорбоғ», отделялись 3 вершка «оби боғи мирӣ» и по отдельному небольшому арыку отводились ниже и присоединялись к арыку Кентарыка ниже его раздела с арыком Джуи-Мугула.

В Хаузаке и Джаугале существовал порядок, согласно которому собственники мелких участков земли, не имевшие права на воду (они назывались «милкдорони хушк»—сухие землевладельцы, или «беобо»— «безводные»), пользовались водой одновременно с владельцами воды, для чего отпружали входные отверстия (даҳана) своих арычков, но обязательно выше ответвления арыков владельцев воды. Ниже этого ответвления открывать арычки не разрешалось. «Аз қухури мо боло даҳанача кушода мешиштанд, аз қухур поин наемондем, аз они худи худамо мешуд об»—«Они сидели, открыв входные отверстия (своих арычков), выше нашего кухура мы не позволяли (им открывать воду), так как вода (там) становилась нашей собственной»,—объясняли нам старики, т. е. когда вода входила в арык, отведенный от общемахаллинского арыка и направлявший воду непосредственно на участок определенного владельца, она считалась его собственностью; до этого же, находясь в общем для махалли арыке, вода считалась принадлежавшей всей махалле.[1] В некоторых случаях владельцы воды не разрешали открывать воду и выше своих кухуров, но «сухие землевладельцы», пользуясь, видимо, старой традицией, все-таки отпружали свои арыки. Тогда происходило своеобразное соревнование на твердость характера: «Онҳо даҳанакушой катӣ овора, моҳо руст кардан катӣ овора»—«Они (были) заняты открыванием входа (в свои арыки), мы же (были) заняты перепруживанием (их)»,—говорили нам. Однако при этом никаких ссор или драк не происходило, может быть вследствие боязни нарушить традицию и получить за это какое-нибудь ироническое прозвище, на что костакозцы были большие мастера, а может быть и потому еще, что участки этих «безводных» владельцев были весьма незначительны и воды на их полив расходовалось сравнительно мало.

В Кентарыке этого не практиковалось, дахана открывать

[1] Об этом же писал О. А. Шкапский в его докладе «К вопросу об орошении земель в Туркестане» (Доклад, читанный в заседании III отделения ИВЭО 13 XII 1909 г., стр. 9).

не позволяли, так как там воду «сада» по очереди давали беднякам. Владельцем этой воды «сада» считалось общество—«кӯп».

В Джуи-Мугуле, самой зажиточной и больше других обеспеченной водой части селения (она получала «як об»—одну воду, т. е. $^1/_5$ всей воды Костакоза, на 660 танапов, тогда как такое же количество воды Кентарык получал на 900 танапов, Джаугаль—на 1100 танапов, а Хаузак—на 1150 танапов), не имевших собственной воды людей почти не было и обычая пользоваться общей водой не было, как не было и «безымянной» воды.[1]

Один санг воды, полученный в течение одних суток, как уже говорилось, назывался «як об» — одна вода или «як таҳсими об»—одна часть воды. Таким образом, Хаузак, повторяем, получал «две воды». Вся эта вода имела своих владельцев. «Давраи об»—круг воды, т. е. один цикл очередности на ее получение, состоял там из 16 суток, или 16 очередей—«науbат».[2] Когда кончался этот шестнадцатидневный цикл, очередь опять начиналась снова: «шонзда рӯз ки бут шут, давра аз дигар сароб сар мешут»—когда кончались шестнадцать дней, очередь снова начиналась с первой воды.

16 суточных очередей на двойную порцию воды в Хаузаке назывались:

1-е сутки—„сароб"—первая вода;
2-е „ —„оби эшон"—вода ишана, принадлежала шейхам костакозского мазара Гумбази;
3-и „ —„оби бой"—вода бая; ею орошались вакуфные земли;
4-е „ —„оби мир" — вода мира; половина ее, или „як об"—одна вода, принадлежала пополам двум другим хозяевам;
5-е „ —„оби Сулаймонбек"—вода Сулейманбека;

[1] Следует сказать, что этот вопрос пользования водой из общего арыка людьми, имевшими землю, но не имевшими официального, т. е. подтвержденного документами (купчей и т. д.) права на получение воды, требует дополнительного исследования, ибо, как нам представляется, здесь мы имеем весьма интересный реликт старых отношений сельской общины, когда собственности на воду еще не существовало.

[2] В Кентарыке примерно до 1915 г. «давраи об» состоял из 16 дней, а потом прибавили 17-й день, в который водой стали пользоваться «беобо»—владельцы небольших участков, не имевшие никаких документов на пользование водой. В Джаугале «круг воды» состоял из 14 суток.

6-е сутки—„оби шайх"—вода шейха, принадлежала на правах вакфа ходжентскому мазару шейха Муслихиддина;

7-й „ —„оби Авлиспоччо"—вода Авлиспоччо, одного из крупных кулаков селения;

8-е „ —„оби эшон"—вода ишана, принадлежала еще какому-то ишану;

9—14-е сутки—названия выяснить, к сожалению, не удалось;

15-е „ —„поиноб"—последняя, буквально „нижняя" вода; владельцев выяснить не удалось;

16-е „ —„оби чакана"—вода мелкими долями, принадлежала большому числу хозяев.

Как видим, в джуйборе Хаузак вода принадлежала, в основном, наиболее зажиточной верхушке этой части Костакоза или на правах вакфа составляла собственность религиозных учреждений, средней же и бедной части населения принадлежало весьма небольшое количество воды. Собственность на воду служила средством эксплуатации беднейшей части населения. Байство и владельцы вакуфных земель, как правило, не обрабатывали сами свою землю, предпочитая отдавать ее в аренду на издольных началах. При расчете с издольщиками после снятия урожая баи и управители вакуфов брали с них за воду $^1/_3$ урожая, говоря, что это «вознаграждение за воду»—«ҳаққи об», а вторая треть бралась за землю и т. д.

Первоначально «круг воды»—«давраи об» в Хаузаке состоял из 15 суток, но лет 80 тому назад потребовались значительные средства на покрытие расходов по сооружению головы магистрального канала, и община решила продать «навечно» одну суточную воду своей махалли. Ее купили «сухие» землевладельцы—«одамони милкдори хушк», т. е. люди, имевшие землю, но не имевшие права на воду, и с тех пор цикл очередности пользования водой стал состоять из 16 суток. Поскольку эту суточную воду последних суток шестнадцатидневного цикла купили мелкими частями несколько человек, очередь на получение воды и назвали «оби чакана». Подобная продажа воды, но на определенный срок, иногда на одни сутки, практиковалась еще несколько раз, но только когда требовались средства на поддержание ирригационной же системы, и доход от продажи воды тратился также на воду. В таких случаях очередь пользования водой для коренных ее хозяев отодвигалась соответственно тому сроку, на который вода продавалась. Продажу воды по решению сельчан производил мираб. Нет сомнения, что это давало последнему возможность для всяких злоупотреблений.[1]

Когда нарушалась регулярная подача воды, что довольно часто случалось в результате размыва канала в его головной части в период весенних дождей или бурного таяния снега в горах летом, то очередь пользования водой соответственно отодвигалась на то число дней, в течение которых происходил ремонт канала.

Суточная вода — «як об» делилась на более мелкие части кратно к двум: половина воды—«нимта об»—пользование водой в течение полсуток, четверть воды — «чойраки об»— пользование водой в течение 6 часов, половина четверти воды — «нимчойраки об»—пользование водой в течение 3 часов, одна чакса[2] воды—«як чакса об»— пользование водой в течение $1^1/_2$ часа, половина чакса воды—«нимчакса об»—пользование водой в течение 45 минут и «нимхурд», или пользование водой в течение 22 минут. Иногда двое соседей, имевшие одинаковое количество воды, брали ее одновременно и сами делили ее пополам, устраивая «куҳурча», или же все принадлежащее им обоим вместе количество воды брали по очереди. Обычно же за соблюдением правильного режима пользования водой в течение суток следил мираб.

В остальных трех частях Костакоза существовала примерно такая же система распределения воды между ее владельцами, отличавшаяся от описанной лишь другой продолжительностью «давраи об».

Время пользования водой днем определялось при помощи особого весьма примитивного сооружения, называвшегося «чени об» (тадж.) — мера воды или «куланка» (узб.). Состояло оно из «одного кетменя глины»—«як кетман лой», т. е. количества глины, взятой один раз кетменем, из которой делали площадочку, в которую втыкали вертикально палочку; по отбрасываемой ею тени (по принципу солнечных часов) определяли время наступления или окончания очереди пользования водой. Когда не было солнца, то либо искали человека, имевшего ча-

[1] Позднее продажа воды ее владельцами стала практиковаться гораздо чаще, причем деньги необязательно тратились на нужды ирригации, а шли в карман владельца воды. По сообщению осведомителей, в 1915—1916 гг. одна чакса воды стоила от 16 до 25 рублей.

[2] Чакса—старинная мера веса, употреблявшаяся в Костакозе и равная $2^1/_2$ фунтам, или $^1/_{16}$ пуда. В применении к воде и времени пользования ею она равнялась $^1/_{16}$ суток.

сы, либо время определяли приблизительно два-три наиболее опытных человека, прибегая, конечно, в первую очередь к авторитету мираба, который разрешал спор, не упуская возможности получения от этого личной пользы.

Время наступления очереди на получение воды в течение суток определяли и по намазам. Сутки делились на четыре равные части—очереди. Первая дневная очередь на получение воды начиналась с того момента, когда первый человек выходил из мечети после окончания первой утренней молитвы — «намози бомдод», и продолжалась до «чени чорьякй»—меры четвертной, определявшейся посредством «чени об» или по часам, или приблизительно и соответствовавшей примерно 10 часам утра. С этого момента начиналась вторая очередь, продолжавшаяся до окончания второго намаза—«намози пешин» и называвшаяся «чени пешин», третья очередь продолжалась от конца намаза—«пешин» до последнего, пятого намаза—«намози хуфтан», совершавшегося около 10 часов вечера. По окончании этого намаза начиналась четвертая очередь, тянувшаяся до конца первого утреннего намаза.

Обычно предпочитали брать ночную очередь, потому что ночная вода была цельной —«оби шаб яклухтй буд», ибо ее не делили между несколькими владельцами, а также и потому, что максимальный дебит воды от таяния снегов в верховьях Ходжа-Бакырганского сая, получавшийся в наиболее теплые часы дня, доходил до Костакоза только ночью.[1] От головного сооружения костакозского магистрального канала—«сари чӯй», находившегося в местности Иски-Оучи, на 5 км выше селения Калача, вода доходила до Костакоза за 5—6 часов, а пускалась она в канал рано утром, на рассвете.

Если возникали споры из-за воды, то для их разрешения звали мираба. А если и он не мог решить спора, то обращались к аксакалу селения.

В Костакозе было пять мирабов, которые ведали распределением воды на территории селения.

Водой же всей системы Ходжа-Бакырганского сая ведал мираббоши (тадж.), или арык-аксакал (узб.), находившийся в Ходженте. Он избирался населением, но перед революцией мираббоши стали назначаться уездным начальником,[1] что повело, по мнению некоторых, к подрыву обычных порядков и дало мираббоши возможность злоупотреблять своей властью в угоду наиболее влиятельным, т. е. наиболее состоятельным членам общества.[2]

За исправностью оросительной системы, особенно головного сооружения магистрального канала Костакозской волости в месте выхода его из Ходжа-Бакырганского сая, а также и верхнего отрезка канала (от головного сооружения до туннеля), проведенного по очень крутому и обрывистому горному склону и особенно подверженного размыву из-за устремлявшихся с гор дождевых вод или малейшего нарушения внешнего (по отношению к горному склону) берега канала, наблюдали особые сторожа, называвшиеся «чӯйбон» — джуйбон (сторож арыка).[3] Каждая из четырех частей Костакоза имела по одному джуйбону. Точно так же селения Исписар, Каттаган и Калача, пользовавшиеся магистральным каналом совместно с Костакозом, имели каждый по одному джуйбону. Джуйбоны были местными жителями и выбирались населением.

Часть из них постоянно дежурила у головного сооружения, другая же часть вела наблюдение за магистральным каналом на участке от головного сооружения до туннеля. Этот участок был наименее надежным, так как, по рассказам осведомителей, достаточно было убрать с берега канала один небольшой камешек или носком сапога пробить в борту канала малейшее отверстие, как вода тут же превращала его в большое, а затем и совсем размывала берег канала, проведенный на большой высоте по крутому склону. Приходилось тотчас же всю воду в голове канала сбрасывать в реку для предупреждения дальнейшего размыва и ликвидировать прорыв. Так как такие прорывы были на руку другим водопользователям, получавшим таким образом внеочередную воду, которая им не засчитывалась, бывали случаи преднамеренной порчи

---

[1] В последний день «круга воды» воду брать было, наоборот, невыгодно, так как все «об парто мешуд гуфта»— со словами «воду перепрудят» бросались поливать свои участки и поэтому соблюдать очередность было очень трудно.

[1] В 1906 г., например, Н. С. Лыкошин писал, что «Во главе надзора за орошением стоит живущий в уездном городе (Ходженте — Н. Е.) русский арык-аксакал, на содержание которого все Бишкендское сельское общество, по раскладке, вносит ежегодно 40 рублей. См. его «Чапкуллукская волость...», стр. 48.

[2] См. А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 93.

[3] В соседнем, Бишкендском сельском обществе, населенном таджиками и входившем в Чапкуллукскую волость, эти сторожа назывались «арбаб-джарчи». За свою работу они получали, по сообщению Н. С. Лыкошина, по 1/9 пуда зерна из урожая каждой десятины. См. его «Чапкуллукская волость...», стр. 44.

Костакозского канала. Поэтому постоянное наблюдение за каналом было необходимо.

Если образовавшийся прорыв был небольшим, джуйбоны сами ликвидировали его. Если же это было им не под силу, то на починку канала срочно вызывались жители селения Калача. В случае больших прорывов вызывалось население из Костакоза, Исписара и Каттагана. Для этого посылался верхом на лошади один из джуйбонов, который передавал о случившемся арбобу селения, а последний объявлял: «Чӯ зад, мардикор даркор» — «Арык размыло, нужны рабочие», назначал рабочих и определял количество необходимых материалов — бревен и хвороста для ликвидации аварии. Эти прорывы были довольно часты и отнимали много времени и сил. Не обходилось иногда и без человеческих жертв. «Прорывы канала окончились с наступлением свободы (т. е. революции—Н. Е.)», говорили нам, так как в первые же годы после революции головное сооружение и наиболее подверженные размыву участки магистрального канала были зацементированы.

Много сил, времени и материалов расходовалось также на ежегодную очистку ложа канала и головного сооружения.[1] Эти работы проводились каждую весну в течение 5 дней до первого пуска воды в канал Костакоза. На очистку канала (чӯканӣ) выходили жители Костакоза, Исписара и Каттагана по одному человеку от каждого дома—«як кас аз сари хона». Жители сел. Калача, расположенного ближе других селений к головному сооружению канала, от выхода на очистку канала освобождались, так как они обязывались работать при ликвидации мелких прорывов канала во время эксплуатации его, когда жители других селений не вызывались.

Во время очистки головы арыка — «чӯи сари хона» костакозцы объединялись в группы по 20—25 человек, собирали в складчину деньги и закупали на них продукты для приготовления горячей пищи во время работ, хлеб же все приносили с собой.

Очистку начинали с головной части канала и шли вниз по течению. Дойдя до ответвления канала селения Исписар, жители Исписара бросали работу. Жители Каттагана вместе с другими продолжали работу до ответвления своего канала, расположенного ниже исписарского канала. Остальную часть

[1] По Унджинской области ежегодно расходовалось на поддержание оросительной системы 7414 человеко-дней и по Костакозской волости—11 815 человеко-дней, См. Отчет по ревизии Туркестанского края сенатором К. К. Паленом, отд. II, СПб., 1910, стр. XXXVII.

канала до первого вододелителя в Джаугале очищали жители четырех частей Костакоза сообща. Остальную сеть каналов жители каждой части селения очищали отдельно, каждая чистила арыки на своей территории.

Мирабы и джуйбоны избирались населением, что, однако, не исключало влияния на эти выборы как зажиточной части односельчан, так и мираббоши или арык-аксакала и волостного старшины.

За свою работу мирабы и джуйбоны получали с жителей своей части селения вознаграждение натурой, называвшееся кафсан и состоявшее из «нимюхча»[1] продукции той или другой сельскохозяйственной культуры с каждого танапа поливной земли. С посевов люцерны в кафсан давали один или два лошадиных вьюка люцернового сена.

Кафсан мирабы и джуйбоны собирали сами, обходя посевы своих односельчан во время уборки урожая. Если же они не успевали приходить в этот момент, то владельцы посевов при уборке сами отделяли подлежащую отдаче часть урожая и вручали ее впоследствии. При отмеривании кафсана пользовались большим решетом, употреблявшимся при очистке зерна после обмолота и веяния и вмещавшим пуд зерна. Им же отмеривались и другие продукты — фрукты, корнеплоды и хлопок-гуза.

Кроме кафсана, джуйбоны получали в пользование небольшие участки земли в верховьях канала, где могли производить посевы

Питьевой водой население Костакоза пользовалось из искусственных водоемов (хаузов), устраивавшихся во дворах усадеб, при мечетях, общественных учреждениях, чайханах и просто на улицах селения. Обычно хаузы были четырехугольной формы с постепенно понижающимся к центру четырехугольника дном, различной глубины, иногда больше человеческого роста. Вынимаемая при рытье хауза земля рассыпается вокруг хауза, образуя возвышение по четырем его сторонам, называемое «сӯфа» и служащее для сидения около приносящей прохладу воды. Хаузы, как правило, обсаживаются по углам и по сторонам ивами или карагачами, притеняющими хауз и предохраняющими его воду от нагревания на солнце. Ивы по достижении трехлетнего возраста подвергали специальной подрезке — у них укорачивали верхушку,

[1] Нимюхча»—старинная мера веса, употреблявшаяся в Костакозе и равнявшаяся двум чакса, т. е. 5 фунтам.

и деревья давали из верхней части оставшегося ствола массу ветвей, орбазующих пышную крону—«шопар» (литер. «шоҳпар»—султан, эгрет), которая нередко так плотно смыкалась над водоемом, что ни один луч солнца не проникал через нее. Берега водоемов для прочности и предохранения от обваливания обкладывали дерном — «чим». С одной стороны в водоем проводили входной арык —«даҳана», а с противоположной стороны выходной арык — «поинобраҳа», или «ништак». Водоемы являлись, таким образом, проточными, так как всякий раз при их наполнении вода пропускалась в гораздо большем количестве, чем нужно, и таким образом старая вода сменялась новой, свежей водой. Теперь, после проведения Большого Ферганского канала, смена воды в водоемах в той части селения, которая расположена ниже канала, не является проблемой. Затруднения в этом вопросе возникали лишь для лежащей выше канала части селения, до сих пор питающейся водой Ходжа-Бакырганского сая. Там иногда, особенно летом, во время усиленного разбора воды на полив хлопка, случались перерывы с водой, и часто наполнять водоемы свежей водой не представлялось возможным.

Раньше, когда были затруднения с водой, водоемы часто оставались без воды, что заставляло искать другой выход для обеспечения питьевой водой — рыть колодцы — «қудуқ». Однако в Хаузаке и Джуагале, расположенных выше остальных частей селения, колодцев почти не было, так как вода при рытье колодцев там появлялась на очень большой глубине — не менее 12 маховых саженей — «қулоч». В лежащих ниже по рельефу местности Джуи-Мугуле и Кентарыке колодцев было довольно много, вода в них местами появлялась на глубине уже 3 маховых сажен. Во дворах отдельных хозяев колодцы рылись чаще на внешнем дворе около входных ворот, а иногда и тут же за воротами, чтобы сделать пользование ими для посторонних более удобным. Рытье колодцев для общего пользования считалось богоугодным делом — «кори савоб». Колодцы делали с воротом — «чарх», имевшим ручку—«даста» или 4 вертикально к вороту посаженные рукоятки — «парра», при помощи которых веревка с подвешенным ведром наматывалась на ворот; иногда ворот не вращался, а веревку вытаскивали, перекинув через ворот, руками. Ведра в старину были деревянные и кожаные. Последние назывались «селоу» или «даул». Колодцы были большим подспорьем при снабжении населения питьевой водой, особенно в зимнее время, когда из р. Ходжа-Бакырган, вследствие

малого таяния снега в горах, поступало очень мало воды. Иногда в суровые зимы арыки вообще замерзали, вода же водоемов из-за того, что в нее осыпался лист окружающих деревьев, становилась малопригодной для питья, а временами ее просто не хватало. К колодцам Кентарыка и Джуи-Мугула даже пригоняли на водопой скотину из Джаугаля и Хаузака. В особенно суровые зимы скотину гоняли на водопой даже на Сыр-Дарью.

Разница в высоте стояния грунтовых вод в нижних махаллях Кентарык и Джуи-Мугул, с одной стороны, и в лежащих выше махаллях Хаузак и Джаугаль, с другой, сказывалась весьма резко на количестве поливов тех или других сельскохозяйственных культур. Для иллюстрации этого приводим примерные цифры поливов по разным частям Костакоза в прежнее время (табл. 2).

Таблица 2

Частота поливов в Костакозе

Название частей селения	Число поливов за вегетационный период			
	винограда	сорго	пшеницы	хлопка
Кентарык и Джуи-Мугул .	3	3—4	1	2—3
Хаузак и Джаугаль[1]	6	8	3	5—6

Правда, здесь сказывалась, может быть, и разница в почвах, ибо в расположенных выше по рельефу местности Хаузаке и Джаугале галечники залегают, видимо, гораздо ближе, увеличивая способность почвы к фильтрации, в то время как в Кентарыке и Джуи-Мугуле — почва чистый чернозем—«хокаш бутун хоки сиё», как нам говорили. В то же время заболачивания — «зах» не наблюдалось ни в верхних, ни в нижних частях селения, кроме как в местности около двух лессовых холмов, по-видимому искусственного происхождения, находящихся в нижней части земель, орошаемых арыками Кентарыка и Джуи-Мугула, да в самом конце канала Хаузака, около местности, называемой «Дарвозаи қумй» — Песчаные ворота.

[1] В Джаугале, по сообщению осведомителей, посевов хлопка или зерновых не было, а все земли были заняты виноградниками и урюковыми садами.

Ограниченное количество воды, получаемой Костакозом из Ходжа-Бакырганского сая, не давало возможности расширить поливной клин земель.

После присоединения края к России положение с водой осталось прежним. Царская администрация ничего не предпринимала для улучшения существовавшей ирригационной сети и не строила новых гидротехнических сооружений. Русские капиталисты, увидев в Туркестанском крае источник для получения ценного сырья — хлопка, стали, правда, вкладывать свои средства, но только лишь во вновь нарождающуюся хлопкообрабатывающую промышленность, причем ограничились лишь завозом и продажей семян американского хлопка да организацией потогонной системы авансирования сеющих хлопок дехкан, чтобы гарантировать себе получение определенного количества хлопка-сырца. В деле расширения поливных земель население было предоставлено само себе. Правда, некоторыми русскими частными предпринимателями делались попытки использовать для орошения воды Сырдарьи посредством устройства механизированных водокачек, но это обходилось дорого и было недоступно населению. В правовые отношения водопользователей коренных изменений тоже внесено не было, и все оставалось по-прежнему вплоть до Великой Октябрьской социалистической революции, после победы которой земля и вода были национализированы. Однако имевшие место до революции земельно-водные отношения продолжали на практике свое существование до проведения земельно-водной реформы в 1925 г. и в 1931 г. Но и земельно-водная реформа изменила лишь сами отношения, количество воды же осталось прежним. Правда, как мы уже говорили, сразу после установления Советской власти головная часть магистральных каналов на р. Ходжа-Бакырган была зацементирована и население избавилось, наконец, от трудоемких работ по ежегодному восстановлению головных сооружений каналов и ремонту магистральных каналов, работ, ложившихся, в основном, на плечи трудовых элементов кишлака. Тем не менее, вопрос увеличения посевов поливных культур стоял с прежней остротой вплоть до 1940 г., до постройки Большого Ферганского канала, когда на земли в изобилии была подана вода р. Нарын.

Действительно, если мы возьмем данные Всероссийских

сельскохозяйственных переписей 1917 и 1920 гг., то увидим, что со времени завоевания края и до самой революции больших изменений в этом вопросе не произошло. Так, в 1917 г. в Унджинской и Костакозской волостях вместе было всего 5364,5 десятины поливных земель, из которых под паром и залежью было 1439,7 десятины, т. е. фактически под садами

Таблица 3

Использование земель под различными посевами

Название посевов	Количество земли в десятинах	Примечание
Сады и виноградники	1280,6	
Посевы на поливе:		
Хлопка	1109,4	В том числе местных сортов 23,8 десятины
Пшеницы	641,0	В том числе яровой 57,3 десятины
Джугары	439,8	
Люцерны	231,4	
Бобовых	161,9	
Овощей	39,4	
Ячменя	11,9	
Проса	5,3	
Риса	2,7	
Кукурузы	1,4	
Итого посевов	2644,2	
Поливные земли под паром	1432,5	
» » » перелогом	7,2	
Посевы на богаре:		
Пшеницы	61,7	
Богара под паром	36,2	
Всего пашни	4181,8	

[1] См. Материалы Всероссийских сельскохозяйственных переписей 1917 и 1920 гг., вып. I, Поволостные итоги Самаркандской области, Ташкент, 1924, стр. 32—37.

и виноградниками и под посевом было занято 3924,8 десятины, или немногим менее, чем было в 1870 г. (см. табл. 1). Это уменьшение можно объяснить тем, что часть земли Унджинской волости, по-видимому, вошла в черту г. Ходжента. Кроме поливных земель, в Костакозской волости имелось еще около 100 десятин богарной пашни. Покосов же в этих двух волостях не было совсем.

Сравнивая эти цифры с приведенными нами выше, мы видим, что если общая площадь используемых поливных земель незначительно снизилась, может быть, вследствие уменьшения количества получаемой Костакозской волостью поливной воды, о котором мы уже говорили, то соотношение возделываемых культур, имевшее место в описываемом районе в 1870 г., к 1917 г. в корне изменилось.

Во-первых, видно увеличение более чем вдвое площади под плодовыми садами и виноградниками, что, несомненно, явилось результатом прекращения бесконечных междоусобных войн, от которых особенно страдала вся Ходжентская округа. Земледелец, уверенный в том, что его посевы не будут вытоптаны конницей кокандского хана или бухарского эмира, сады не будут вырублены, а сам он вместе с семьей не будет убит или уведен в плен, получил возможность спокойно заниматься своим делом и в ведении своего хозяйства учитывать потребности рынка, особенно возросшие после того, как Туркестан был соединен железной дорогой с Россией.

В полеводстве тоже произошли большие изменения. Присоединив Среднюю Азию, Россия увидела, что здесь она может получать хлопок-сырец, который до этого была вынуждена ввозить для своей текстильной промышленности из-за границы. Проводя в отношении среднеазиатского хлопководства покровительственную политику, царское правительство добилось значительного увеличения посевов хлопчатника американских сортов.

В описываемом нами районе хлопчатник в 1917 г. занимал среди полевых культур первое место, причем из 1110 десятин местными сортами в этом году было засеяно всего лишь 23,8 десятины, или немногим больше 2% всей занятой хлопком площади, а остальная площадь была засеяна американскими сортами.

Соотношение остальных полевых культур в основном сохранилось прежнее, т. е. вслед за хлопком шла пшеница, за ней следовали джугара, люцерна и т. д. Обращает на себя внимание рост посевов бобовых, что было вызвано, по нашему мнению, увеличением посевов хлопчатника, одним из луч-

ших предшественников которого являются бобовые, а также заметно большое уменьшение площадей, занятых под рисом и ячменем, и совершенное исчезновение посевов масличных, которые были успешно заменены хлопковым семенем, перерабатывавшимся на масло.

Мы не располагаем конкретными цифрами о распределении земли среди населения. Нам известно лишь, что в обеих волостях было всего 3 безземельных хозяйства, но зато 2564 хозяйства (56%) не имели посевов, а 2539 хозяйств, т. е. примерно столько, сколько было хозяйств без посева, имели какие-нибудь промыслы.[1] По-видимому, все беспосевные хозяйства имели лишь усадебные участки, на которых у них были небольшие плодовые сады и виноградники. А так как доходы от этих садов и виноградников были явно недостаточными для сведения концов с концами, то владельцы их занимались еще и различными промыслами, чему способствовала близость довольно крупного торгового центра — уездного города Ходжента.

Что касается животноводства, то, как уже говорилось, оно в нашем районе, как и во всех местностях Ферганы с оседлым населением, играло вообще лишь подсобную роль и имело явно рабоче-продовольственное направление. По данным материалов Всероссийских сельскохозяйственных переписей,[2] в 4577 хозяйствах Унджинской и Костакозской волостей в 1917 г. имелось 628 лошадей,[3] 3333 головы крупного рогатого скота (в том числе 1177 быков и 1111 коров), 1383 головы овец и коз, 1062 осла и 54 верблюда. В среднем на одно хозяйство приходилось 1,4 головы скота. При этом надо отметить, что 1580 хозяйств (или 36%), совсем не имели никакого скота, а 1672 хозяйства (или 38%) не имели рабочего скота.[4]

---

1 См. Материалы Всероссийских сельскохозяйственных переписей 1917—1920 гг., вып. II, Ташкент, 1924, стр. 32—37.

2 Там же.

3 В пригородной Унджинской волости имелось всего лишь 69 голов лошадей, 111 коров, 75 быков и 27 овец и коз.

4 В. В. Заорская и К. А. Александер пишут, что «в Ходжентском уезде оседлое население держит скот лишь для нужд семьи в ограниченных размерах, причиной чему служит отсутствие пастбищ и дороговизна кормов» (Промышленные заведения Туркестанского края, П., 1915, стр. 130).

ГЛАВА III

САДОВОДСТВО

Садоводство являлось и является одним из любимых занятий таджиков. Посадка и выращивание деревьев, как плодовых, так и не приносящих плодов, считались для каждого богоугодным делом — «савоб». Про человека, прожившего свою жизнь без особых видимых полезных результатов, местное население в упрек ему говорило, что он ни одного даже дерева не взрастил—«ягон нихола хам сабз накардааст». Горожане при малейшей материальной возможности старались приобрести вне города клочок земли, сажали там сад, а на лето переезжали туда с семьей. Ремесленники, вышедшие из земледельцев и терявшие в конце концов связь с землей, в последнюю очередь расставались с садом и виноградником. Поэтому не удивительно, что в условиях сельской местности мало было людей, которые совершенно не имели бы у себя при доме несколько плодовых деревьев или кустов винограда.

Сады в Туркестане имели одинаковую приблизительно планировку и расположение насаждений, и описываемый нами район не составлял в этом отношении исключения. Вот как описывает сад в Костакозе А. П. Федченко: «Больших или меньших размеров кусок земли обносится глиняной стенкой, затем обработанная земля занимается под посевы люцерны (Medicago sativa), разных огородных растений, на нескольких грядках сажаются еще садовые растения, особенно столь любимая за душистость базилика, рейхан (Ocimum basilicum). Несколько деревьев, преимущественно плодовых (из которых главное место принадлежит абрикосам, урюку), можно встретить еще ясень, тополи, иву и почти всегда шелковицу, тут служащую, главным образом, для выкормки червей. Необходимую принадлежность такой плантации составляют оросительные канавы, арыки. Обыкновенно один такой арык входит в сад из проходящей поблизости большой оросительной ветви или из соседнего сада. Почти всегда арык идет сначала к находящемуся в саду пруду. Пруд, хауз составляет самую лучшую принадлежность сада. Кругом его или с одной стороны идет возвышенная площадка, турпак, из земли, вынутой при копании пруда. У внутренней и наружной стороны площадки сажаются деревья, чаще всего вязы, так называемые кайрагачи».[1] В дополнение мы скажем, что таковы были сады, расположенные отдельно от жилого дома. Сады же при доме обычно лежали в глубине усадьбы, а переднюю часть занимали жилые и хозяйственные постройки. Обычно с улицы посетитель попадал на внешний двор усадьбы, где у более состоятельных людей находилась михмонхана — комната для приема гостей. Внешний двор калиткой соединялся со вторым, внутренним двором, где были жилой дом и хозяйственные постройки, а за ними уже находился и сад. Распределение деревьев на территории сада тоже было довольно традиционным. По краям обыкновенно сажались пирамидальные тополя, шелковица, абрикосовые деревья, лох или джида.[2] В середине участка, ближе к дому, сажался виноградник, а на остальной площади сажались большей частью косточковые породы, главным образом абрикос, персики, черешни. Вишня, алыча и слива встречались уже реже, так же как яблони и груши. Отдельными экземплярами встречались в садах айва, грецкий орех, миндаль, инжир и гранаты, хотя последние иногда сажались и отдельными куртинами.[3] Промышленное значение из всех плодовых имели

---

[1] Цитир. изд., стр 221.

[2] Деревья лоха (Elaeagnus hortensis) считалось у местного населения прибежищем всякой нечистой силы («аксу-ачина» — привидений и джиннов) и поэтому близко к дому не сажались.

[3] Характерно почтительное отношение местного сельского населения к старым деревьям. Раньше, перед тем как срубить старое дерево, устраивали нечто вроде поминок, для чего резали какую-либо скотину — «чондор мекуштанд, худой мекарданд». Такое дерево называли «дарахти назаркарда», т. е. деревом, которое видели (многие благочестивые) люди. Около таких деревьев зажигали «нӯкча» — обмотанные ватой и пропитанные растительным маслом лучинки. Если у ребятишек вдруг появлялась какая-нибудь болячка, то считали что они либо помочились, либо испражнились под таким деревом, и чтобы они выздоровели, под деревом тоже зажигали «нӯкча».

лишь абрикос и виноград, отчасти гранаты. Остальные фрукты и плоды обычно употреблялись в пищу самими хозяевами сада.

Фрукты в свежем и сушеном виде составляли существенную долю в пищевом рационе населения. Их подавали и подают к каждой еде, причем едят с хлебом, запивая чаем, а затем уже едят горячую пищу. Виноградный бекмес — «шинний», изготовление которого мы описываем ниже, шел на изготовление варенья и кондитерских изделий, а также употреблялся в пищу с хлебом.

Зимой виноград, яблоки, груши и айва, а иногда и дыни хранились в свежем виде в кладовой — «қазноқ». Гроздья винограда, яблоки и пр. за плодоножки связывали парами и вешали на подвязанные горизонтально к потолку жерди — «хода» или на вбитые в стены гвозди или палочки. В кладовой для вентиляции делали, обычно в противолежащих стенах, два небольших отверстия — «тушук», которые оставляли открытыми и закрывали лишь в самое холодное время зимы. В очень холодные дни для предохранения фруктов от замерзания в кладовой ставили на ночь таз с горячей золой и небольшим количеством тлеющего каменного угля, который и обогревал помещение. Подвешивали фрукты и в жилом помещении. Фрукты старались сохранить до праздника Нового года, справлявшегося в дни весеннего равноденствия, и ели их в канун праздника. Виноград старались сохранить до весенних работ в винограднике, когда для ремонта шпалер и обрезки виноградника обычно созывали помочи — «ҳашари ток», и тогда угощали им участников помочей. Последнюю дыню старались сохранить до сева бахчей, когда ее разрезали и торжественно съедали, иногда на поле, перед самым посевом. Этим как бы старались «сохранить непрерывность» цикла вегетации, цветения и созревания плодов.

Из сушеного урюка зимой делали род компота, называвшегося «қоқтар», для чего фрукты заливали вечером кипятком и ели утром. Яблоки и груши, а также косточковые (кроме абрикоса) употребляли в пищу в свежем виде.

Абрикосовый сад и даже отдельные абрикосовые деревья назывались и до сего времени называются «майдон»,[1] в то время как для виноградника имелся другой термин —«боғ».

Из многочисленных сортов абрикоса, разводимого широко в Средней Азии, в описываемом нами районе культивировались следующие сорта.

1. «Қандак»—сахарок, имеющий четыре разновидности:

а) «Қандаки ўчма», плод желтого цвета, с очень нежной кожицей, идет почти исключительно на сушку целиком с косточкой; для приготовления кураги, кайсы (сушеные целые ягоды без косточки) или аштака (кайса с вложенным внутрь ягоды зернышком) непригоден; в обследуемом районе встречался редко;

б) «Қандаки эшонтўрағй», плод желто-красный, кожица грубее, чем у предыдущего сорта; идет в сушку на приготовление кураги и аштака, а также урюка;

в) «Қандаки сурх»—Қандак красный, плод красного цвета, идет в сушку на приготовление урюка.

г) «Қандаки зард»—Қандак желтый, плод желтого цвета, идет в сушку на приготовление урюка.[1]

2. «Хурмой»—Финиковый, плоды крупные, желтого цвета с красным бочком. В сушке дает хороший урюк и превосходную курагу. В обследуемом районе был довольно редок.

3. «Бобой». Наиболее распространенный в обследуемом районе сорт абрикоса. Шел в сушку для приготовления урюка. На курагу не сушился. Урюк получается некрупный, но прекрасно переносит перевозку. По выражению местных жителей, урюк, высушенный из абрикоса сортов Бобои, «является товаром купцов»—«моли савдогар ай», т. е. имеет большой спрос. Сорт этот делится на четыре разновидности:

а) «Бобоии парраги», или «парradор»,—Бобои ребристый, плоды по величине бол ше других разновидностей этого сорта, очень сочные;

б) «Бобоии сурх»—Бобои красный, плоды красноватого цвета, средней величины;

в) «Бобоии сафед»—Бобои белый, плоды беловато-желтого цвета, средней величины;

г) «Бобоии майдаяк», или «пўстғафс»,—Бобои маленький, или толстокожий.

4. «Мирсанчалй». Один из лучших сортов абрикоса, да-

---

[1] Например, иногда говорят «чор тана майдонаш ҳай» — у него есть четыре дерева абрикоса.

[1] Все сорта абрикоса Қандак хотя и идут в сушку на приготовление урюка (а «Қандаки эшонтўрағй» и на приготовление кураги), тем не менее сушка их сопряжена с некоторыми трудностями, так как плоды этих сортов, имея очен нежную кожицу, при сушке лопаются и прилипают к циновкам, на которых производится сушка. Кроме того, получаемый из них сухой продукт почти не выносит перевозки из-за своей нежности и хрупкости: ягоды крошатся и иногда измельчаются почти в порошок.

ющий в сушке урюк и курагу превосходного качества с большим (по сравнению с другими сортами абрикоса) содержанием сахаров и с самым высоким выходом сушеной продукции (по сравнению с весом свежих плодов). Шел на изготовление аштака. В обследуемом районе имел ограниченное распространение. Наиболее часто встречался в Исфаринском районе. В описываемом районе встречаются пять разновидностей этого сорта:

а) «Мирсанчалии парраги», или «парradор», — Мирсанджали ребристый;

б) «Мирсанчалии сафед»—Мирсанджали белый;

в) «Мирсанчалии шилмак»—Мирсанджали клейкий;

г) «Мирсанчалии донаккалон»—Мирсанджали крупнозерный;

д) «Мирсанчалии донаккурд»—Мирсанджали мелкозерный.

5. «Маҳтоби»—Лунный, столовый сорт абрикоса, шедший в употребление в свежем виде. На приготовление кураги и урюка годился, однако давал невысокий выход сухой продукции. В описываемом районе имеет две разновидности:

а) «Маҳтобии сурх»—Лунный красный;

б) «Маҳтобии сафед»—Лунный белый.

6. «Рӯхи чавонон»—Лицо юношей, сорт абрикоса, идущий теперь на приготовление компотов. В сушку не идет. Имеет очень красивые, округлой формы, желтые с красным бочком плоды. В обследуемом районе встречались единичные экземпляры. К. Ф. Костина включает его в самаркандскую группу абрикосов.[1]

Все указанные 6 сортов имеют сладкое зерно, а у некоторых разновидностей описываемого ниже сорта Хасак[2] зерна горькие.

7. «Хасак». Довольно часто встречающийся сорт абрикоса с крупными желтыми округлыми плодами. Шел в сушку на приготовление урюка и кураги. Имеет три разновидности:

а) «Хасаки донакширин»—Хасак сладкозерный;

б) «Хасаки донактаҳир»—Хасак горьковатозерный;

в) «Хасаки донакталх»—Хасак горькозерный.

---

[1] К. Ф. Костина, Абрикос, Л., 1936, стр. 129.

[2] Хасаком в Средней Азии вообще называются плодовые деревья, выросшие из зернышка или семечка и не подвергнутые прививке, т. е. то, что по-русски называется дичком. Таким образом, можно встретить «тӯти хасак» — шелковицу хасак, «себи хасак» — яблоню хасак и т. п.

Сеянцы—«ниҳоли кӯчатӣ» абрикоса, предназначенные для прививки, получали путем высева абрикосовых косточек—«донак» на грядки—«чӯяк». Перед высевом косточки подвергали стратификации в канавах. С этой целью поздней осенью выкапывали канаву глубиной 1 м и длиной, соответствующей количеству закладываемых косточек, и на $^3/_4$ глубины наполняли косточками, поверх которых насыпали слой земли толщиной 15—20 см. После этого канаву заливали водой. В таком положении косточки оставляли до весны. В марте канаву открывали и разбухшие косточки высевали на грядки в лунки, отстоящие одна от другой на четверть аршина. В каждую лунку высевается две косточки. После того как появившиеся всходы несколько окрепнут, проводится их прореживание—«ягонакунӣ» и в каждой лунке оставляется по одному растению. Дальнейший уход за сеянцами в течение первых двух лет после посева заключается в систематическом поливе и удалении сорняков и, главным образом, в удалении боковых побегов и содействии, таким образом, росту молодых растений в высоту и образованию ими штамба. Осенью второго года, после того как сеянцы сбросят листву, или ранней весной третьего года до начала сокодвижения, в феврале, сеянцы пересаживают на подготовленное для посадки абрикосового сада место. Предварительно отведенный под сад участок разбивают на несколько делянок—«марза» и каждую из них окружают земляным валиком—«сари марза» для удержания воды при поливе затоплением. Одновременно производится нивелировка этих делянок. Все они сообщаются друг с другом посредством оставленных для пропуска воды протоков. Входной проток называется «даҳанача», а выходной—«поинобраҳа» или «ништак». Сеянцы рассаживаются на этих делянках в шахматном порядке на расстоянии 12 шагов один от другого и ряд от ряда.[1] В первое после рассадки лето уход за пересаженными деревцами состоит из внесения удоб-

---

[1] Иногда под сеянцы выкапывали круглые ямы диаметром до 1 м и до 0,5 м глубиной, на дно клали слой навоза в два пальца толщиной, потом слой песка в четыре пальца толщиной, опять такой же слой навоза и слой земли, потом сажали деревце, приговаривая «бисмиллоху раҳмони раҳим, дасти ман нею дасти сабзи пирам Шакарванди Валӣ»—во имя бога милостивого и милосердного, не моя рука (сажает), а рука пира, т. е. духовного наставника моего Шакарванди Вали. Лунку, в которую было таким образом посажено деревцо, на одну четверть не заполняли доверху землей и после полива деревца опять сверху насыпали слой навоза толщиной в два пальца, а поверх, на этот раз уже вровень с краями лунки, насыпали землю.

рений, полива и кетменевания, а также удаления поросли, появляющейся на штамбах деревцев. На следующую весну, т. е. на четвертый год после посева косточек и на второй год после пересадки растений на постоянное место, до того, как они тронутся в рост, ствол саженцев обрезают на высоте 1 м. Стволы на месте обреза дают новую поросль—«нарти нав метиян». На эти-то побеги и производится в том же году прививка. Существовало несколько способов прививки, причем сроки ее зависели от применяемого способа. Самым распространенным способом прививки являлась окулировка—прививка почкой, называемая «баргпайванд»—прививка листом, применявшаяся чаще всего на трехлетних подвоях. Для прививки с ветки привоя срезается почка с кожицей, но без древесины привоя. На коре подвоя, обычно на двух его ветвях, делается надрез в форме буквы Т, кожица приподнимается, и под нее вставляется срезанная почка привоя, кожица подвоя придавливается к ней сверху и обвязывается мочалом или другим обвязочным материалом. Остальные ветви на подвое удаляются. Эта прививка производится в начале месяца джавзо (23 V—23 VI) или с середины месяца сунбула (25 VIII—24 IX). В первом случае почка трогается в рост в том же году и к концу августа может дать ветку с 5—6 листьями. Осенняя (августовская) прививка в большинстве случаев трогается в рост следующей весной и лишь в редких случаях—в год прививки.

Второй способ прививки называется «нойчапайванд» (букв. прививка трубочкой) и заключается в прививке почкой с кольцом кожицы привоя, надеваемым на оголенный от кожицы конец ветки подвоя. При этом способе толщина ветки подвоя и ветки привоя должна быть одинаковой, чтобы места срезов кожицы того и другого точно совпали. Надев трубочку привоя на оголенную веточку подвоя, ее обвязывают снятой, высушенной и потом размоченной кожицей ивы или шелковицы, причем нижнюю часть обвязывают послабее. Сроки прививки те же, что и для первого способа—«баргпайванд». На прививаемой части оставляют два или три глазка—«чавҳар». Приживаемость этой прививки, сравнительно с прививкой почкой—«баргпайванд», гораздо ниже.

Как нам сообщали, весенние прививки почкой и трубочкой производились в то время, когда плоды абрикоса начинали чуть-чуть желтеть—«ранг гифта об гифтаги вақтба».

Третьим способом прививки является способ прививки в расщеп, называемый «исканапайванд» (букв. прививка до-

лотом). Этот способ прививки применяется чаще к более взрослым деревьям, причем для привоя берутся двухлетние ветки, так как считалось, что привитые в расщеп двухлетними ветками деревья дают более высокий урожай—«искана пайванд аз нарти дусола серҳосил мешат». При этом способе в расщеп обрезанного ствола подвоя вставляют как по одной ветке привоя, длиной до 1/4 аршина—«то як вачаб», так и по две. Для приживания привоя необходимо, чтобы срезы кожицы привоя с наружной стороны совпадали с кожицей подвоя по линии расщепа последнего. Иногда деревья на дворе усадьбы, интереса ради—«барои аҷоиб», прививали четырьмя ветками различных сортов абрикоса, для чего ствол подвоя раскалывали крестообразно.

Вставив привой в расщеп, ствол подвоя обвязывают мочалом, тряпкой или каким-либо другим обвязочным материалом и обмазывают сверху глиной с соломой. Обмазку время от времени смачивают. Через 10 дней по внешнему виду веточек привоя можно судить о том, принялась прививка или нет. Если к этому времени кожица привитых веток почернеет и сморщится, это значит, что прививка не удалась. При удачной прививке кожица привоя остается свежей, а через некоторое время после десятидневного срока трогаются в рост почки привоя. Прививку этим способом производят один раз в году, рано весной, до начала сокодвижения у деревьев.

Прививка в расщеп считается трудной и применяется гораздо реже прививок «баргпайванд» и «нойчапайванд».

Еще менее известным и менее употребительным был способ прививки «пайванди нимбаним», при котором брали веточку привоя с четырьмя почками и наращивали на такой же толщины ветку подвоя двойным шипом. Этот способ прививки назывался еще «қаламапайванд»—прививка черенком. Он производился дважды в год, в те же сроки, что и прививки «баргпайванд» и «нойчапайванд».

Дальнейший уход за привитыми саженцами состоял в рыхлении почвы, поливе, удобрении и периодической обрезке. На четвертый год после прививки деревья дают первый урожай.

При обрезке удаляли всю приштамбовую поросль, а также побеги на штамбе ниже прививки. Обрезка взрослых деревьев производилась очень умеренно и редко, один раз за 2—3 года. При этом удаляли лишь сухие и недоразвившиеся ветви.

Иногда прививку, сделанную способами «баргпайванд» и «нойчапайванд», в течение первых двух или трех дней дважды в день—утром, до восхода солнца, и вечером, перед заходом

солнца, вернее перед третьим намазом—(намози аср), в целях обеспечения приживаемости, а также и «сообщения» будущим плодам особых свойств, сбрызгивали водой, сырым коровьим молоком или сахарной водой. Первый способ назывался «супайванд» — водяная прививка, второй —«ширпайванд»—молочная прививка и третий — «шакарпайванд»—сахарная прививка. Сбрызгивание водой будто бы вообще ускоряло приживаемость прививки, что вполне допустимо, а после сбрызгивания сахарным раствором плоды будто бы «делались сладкими, как сахар», и при сушке, вследствие повышения сахаристости, делались рассыпчатыми—«қурутак». От сбрызгивания же молоком фрукты «сап-сафед мешад»—приобретали белый цвет. Вообще нужно сказать, что техника прививок стояла, видимо, высоко. Нам рассказывали, например, о том, что любители прививали на иву олеандр и розу и что будто бы добивались успеха, причем интересно, что мусульманское духовенство смотрело на эти опыты весьма отрицательно, считая их чем-то противоестественным.

Нередко черенки для привоя привозились издалека, для чего были выработаны способы сохранения этих черенков.

Упоминаемый выше способ посадки садов правильными рядами на большой площади применялся лишь в очень редких случаях, на деле же все насаждения плодовых деревьев представляли собой небольшие, неправильные в плане участки, на которых было трудно сохранить строгий порядок рядов.

Как уже отмечалось выше, культура абрикоса являлась ведущей в садоводческом хозяйстве обследуемого района.[1] Остальные садоводческие культуры, как яблоня—«себ», груша—«нок», «мурӯд», персики—«шафтолу», вишня — «олуча», инжир — «анҷир», миндаль — «бодом», грецкий орех—«чумок», черешня—«гелос» и др., разводились в ограниченном количестве и были немногочисленны по своему ассортименту. Их продукция шла большей частью на удовлетворение повседневных нужд населения.

Созревание ранних сортов абрикоса приходится на начало июня. Таким образом, к началу августа весь урожай абрикосов снимался. К этому же сроку заканчивалась и сушка абрикоса.

[1] По сообщению осведомителей, в начале XX в. особенно заметно стала увеличиваться площадь урюковых садов, которые стали рассаживать даже на месте виноградников. Это объяснялось появившейся возможностью вывоза сушеного урюка каюками по Сыр-Дарье до бывшего Перовска, а потом по вновь проведенной железной дороге.

Собирали абрикосы, срывая плоды с деревьев руками (причем сборщики чаще всего сами забирались на деревья и реже производился сбор с подставных лестниц) или стряхивая плоды на полотнища—«чодир», поддерживаемые под деревом сборщиками, а чаще просто на землю под деревьями. Для того чтобы падающие на землю плоды не разбивались и не загнивали, вся площадь сада за несколько дней перед созреванием плодов поливалась, распахивалась (рис. 23) и разравнивалась посредством толстой доски—«мола», прикрепленной к ярму быков и служащей как бы катком, размельчающим комья земли и уравнивающим вспаханный участок (рис. 24). Идущая на сушку часть плодов после полного созревания собиралась указанными выше способами—путем отряхивания плодов на полотнища или прямо на землю. Сушка абрикосов производилась прямо на земляных крышах или, в лучшем случае, на расстеленных на крышах или земле камышовых цыновках. Продукция получалась низкого качества. Этому способствовало также и то обстоятельство, что окуривания сырых плодов перед сушкой дымом серы—«олтингӯгирд», как того требуют правила улучшенной сушки, не производилось совсем; это стало практиковаться лишь с конца XIX в. Местное население до сих пор не употребляет в пищу сушеного урюка, окуренного серой, называя его «буғ додагӣ», а для личного потребления сушит урюк просто на солнце, без окуривания, и называет такой урюк «мехӯрдагӣ»—съедобный.

Для предохранения сушеных абрикосов от вредителей их перекладывали сушеными листьями мяты—«ҳулба» (Mentha longifolia) или базилика — «райҳон» (Ocimum basilicum L.).

Из абрикосов путем сушки вырабатывались следующие виды продукции: 1) сушеная целая ягода с косточкой — «қоқ»; 2) раскрытые на две половинки или просто половинки ягод без косточек — узб. «курага», тадж. «баргак»; 3) ягода без косточек со сложенными вместе половинками, иногда косточка просто выдавливается — «қайса»; 4) ягода с вынутой косточкой и вложенным вместо нее очищенным абрикосовым ядрышком—«аштак».[1]

Междурядья в плодовых садах использовались под посевы зерновых культур — пшеницы, ячменя, джугары и кукурузы.

[1] Об изготовлении в Фергане и Маргелане аштака мы находим сведения у Захириддина Бабура в его «Бабур-намэ», где он пишет: «Есть там (в Маргинаке — Н. Е.) сорт урюка, из которого вынимают косточки, кладут внутрь ядрышки и сушат, называют его «субхани», он очень вкусный». См. цитир. изд., стр. 11.

Рис. 23. Пахота сохой—омачом, кишл. Костакоз.

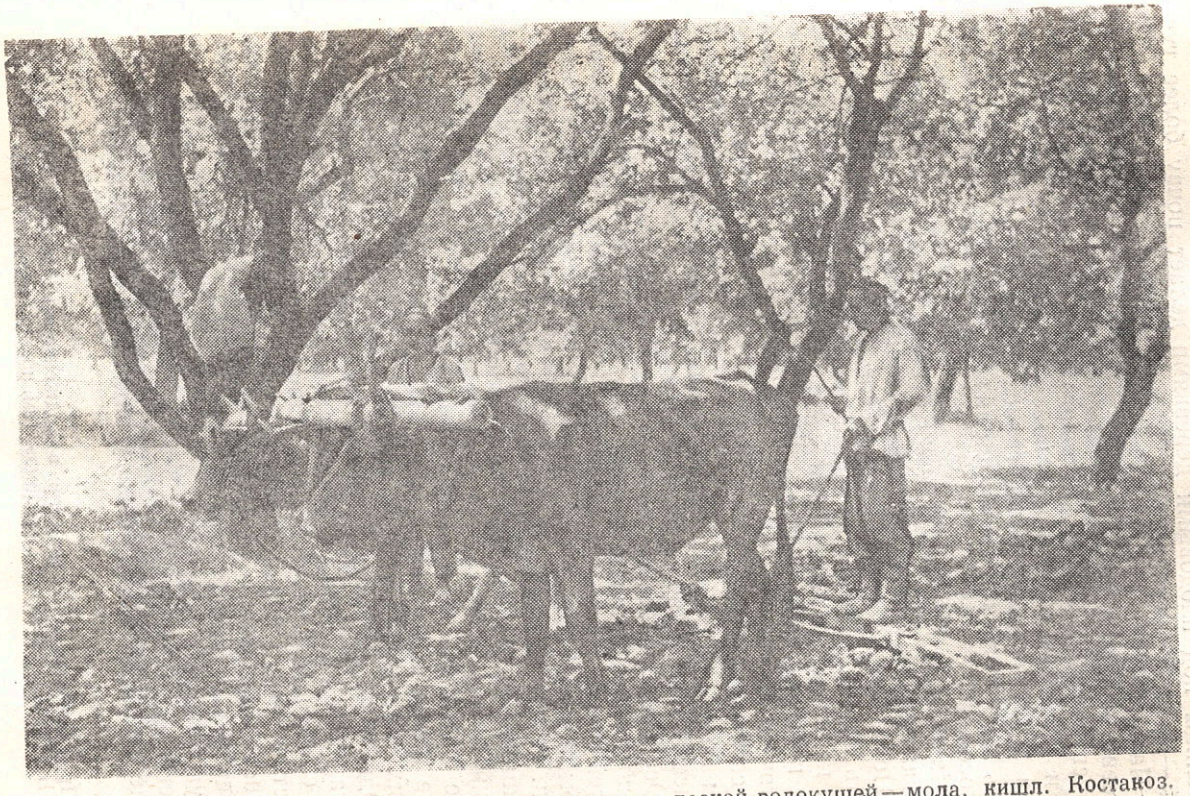

Рис. 24. Выравнивание пашни и размельчение комьев доской-волокушей—мола, кишл. Костакоз.

Пшеница сеялась, однако, довольно редко, так как в условиях полутени давала низкие урожаи, хотя и считалось, что посев пшеницы под плодовыми деревьями делает почву более тучной—«гандум заминро фарбеҳ мекунад».

Чаще всего в междурядьях плодового сада сеялся озимый ячмень, дававший в этих условиях хорошие урожаи, так как он успевал развиваться до полного развития листвы на деревьях и снимался перед поспеванием абрикосов, когда площадь сада вспахивалась и подвергалась малованию. Однако считалось, что посевы ячменя истощали землю и снижали урожай абрикосов.

Из яровых под плодовыми деревьями и в междурядьях иногда сеяли на корм скоту в зеленом виде джугару.

После снятия урожая абрикосов, когда вся площадь сада опять перепахивалась, вносились удобрения и давался обильный полив, после которого деревья давали прирост плодоносящих веточек—«нарти нав медиҳанд» и на них закладывали цветочные почки. Помимо этих двух обязательных поливов перед созреванием плодов и после снятия урожая, абрикосовые сады получали еще несколько летних поливов, число которых зависело от наличия свободной воды.

Осенью абрикосовые деревья по мере возможности удобряли навозом, собранной в кучи уличной пылью, иногда золой, землей из старых глинобитных заборов—дувалов и пр. Известны были отдельные случаи удобрения абрикосовых садов жмыхами. После внесения удобрений почву под деревьями перепахивали и давали зимний полив (яхоб, қавсоб). Зимние поливы, кроме создания в почве запасов влаги, способствовали если не уничтожению, то уменьшению всякого рода зимующих в почве вредителей урюковых деревьев, особенно же злейшего из них—«пармачй», т. е. урюкового слоника.

Одним из любимых фруктов, которым издавна славилась Фергана, были гранаты.[1] Гранат в представлении таджиков был символом изобилия. Ему приписывались и лечебные свойства. Отвар корки гранатов употреблялся при поносах, а сушеная гранатная корка шла на изготовление очень стойкой черной краски для окрашивания материй и кож.

Существовало поверье, что целебные свойства граната заключены в каждом плоде только в одном зернышке, которое ничем не отличается по внешнему виду. Поэтому, если один че-

[1] Прекрасное качество гранатов в Ходженте отмечал еще Захиридцин Бабур в своей «Бабур-намэ» (см. цитир. изд., стр. 12).

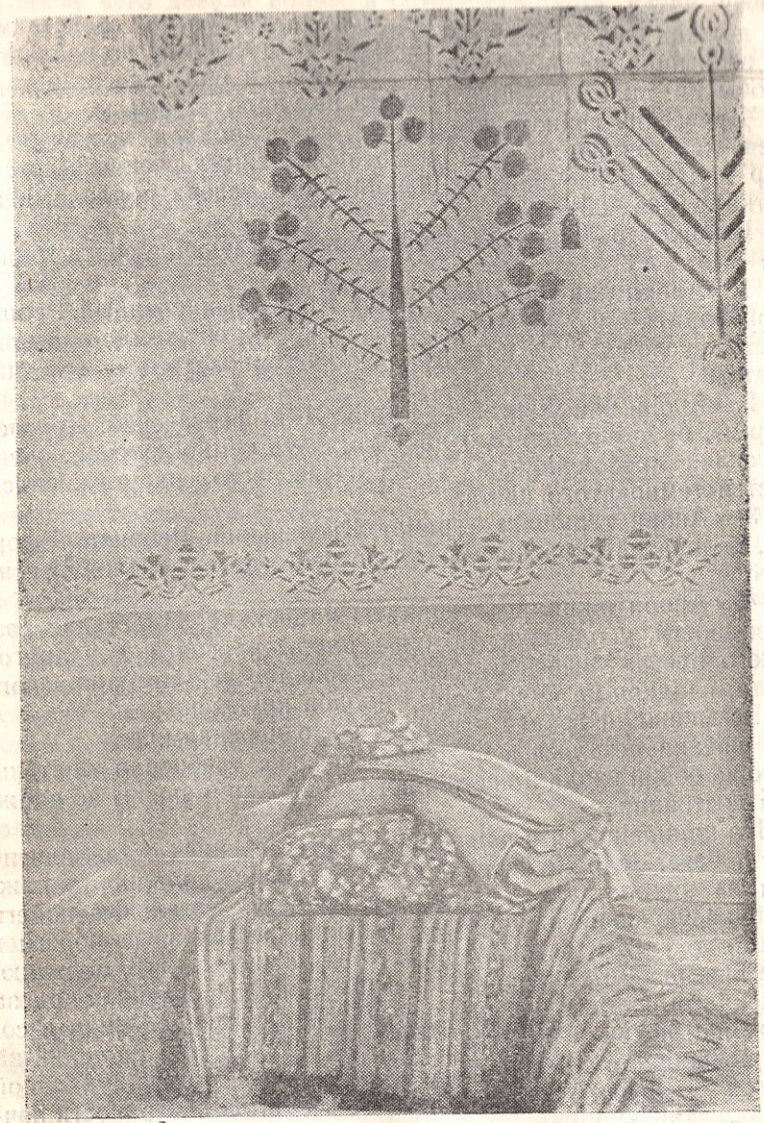

Рис. 25. Изображение куста гранатника с плодами на стене дома, кишл. Костакоз.

ловек хотел воспользоваться этими лечебными свойствами, он должен был съесть один плод граната целиком до последнего зернышка, не делясь им с другими, и при еде стараться, чтобы ни одно зернышко граната не упало на землю.

Древесину гранатового дерева, как и инжира, нельзя было жечь как топливо. Одним из мотивов стенных росписей до сих пор является изображение гранатового дерева с плодами на ветках (рис. 25).

В нашем районе культивировались следующие сорта граната.

1. «Анори каи расмӣ»—гранат Кай[1] обыкновенный. Ребристой формы, ярко-красного цвета, мякоть и сок темно-красного цвета, кисло-сладкие на вкус. Листья темноватого — «сиёҳча» цвета.

2. «Анори каи Фаргона»—гранат Кай ферганский. Круглой формы, бело-желтоватого цвета, мякоть темно-красная, очень вкусная, кисло-сладкая. Плод очень часто растрескивался, листья темноватого цвета.

3. «Анори турушак»—гранат Кисленький. Ребристой формы, беловатой окраски, мякоть розового цвета, кисловатая на вкус.

4. «Анори ширинак»—гранат Сладенький. Имеет две разновидности, у одной из которых плоды красного, а у другой белого цвета. Мякоть у обеих разновидностей темно-красного цвета, сладкая на вкус, форма плодов круглая.

Размножали гранат исключительно черенками.

Черенки резались и сажались осенью, требовали тщательного за собой ухода и постоянного содержания почвы во влажном состоянии.

На принявшихся и пошедших в рост черенках оставляли по два побега. Если же черенки были посажены попарно, на каждом из них оставляли по одному побегу. Остальные побеги и корневую поросль удаляли, выгоняя оставленные побеги в штамб до 1 м. В течение первых трех лет все побеги, появляющиеся выше 1 м, сохраняли и формировали в крону. Уход за саженцами состоял в периодических поливах, удобрении и содержании почвы в рыхлом состоянии и в укрытии растений на зиму. Удобряли с весны навозом, а осенью—старой дувальной землей — «шӯр». Удобрения разбрасывали по поверхности поч-

[1] Словарное значение слова «кай» — царь, император, шахиншах. См. Таджикско-русский словарь, М., 1954, стр. 175; И. Д. Ягелло, Полный персидско арабско-русский словарь, Ташкент, 1910, стр. 1292, слово 5.

вы, после чего давали полив, и спустя некоторое время политый участок перекапывали местной мотыгой—«каланд».

Начиная с третьего года возможно и удобрение фекалиями. Очень хорошим удобрением для граната считалась измельченная старая кожа (обрезки, старая обувь и пр.), способ внесения которой упоминается нами в разделе «Виноградарство».

Начиная с периода плодоношения, в который гранат вступает на четвертый год после посадки, приступали к обрезке, целью которой, в основном, являлось удаление неплодоносных ветвей. Обрезка производилась в течение сентября. Так как плодоносят обычно двухлетние и более старые побеги, то обрезка состояла в удалении сушняка, а также новых лишних побегов текущего года. Обрезка производилась ножом.

За сезон гранату давали 7—8 поливов, примерно через 10 дней каждый, причем на почве с галечником—«тошлоқ» число поливов доводили до 10. Полив производился затоплением по делянкам-марзам, на которые деревья рассаживались.

Водный режим плодоносящих деревьев граната несколько отличался от полива саженцев тем, что после весеннего полива по разбросанному удобрению и последующего рыхления гранат не поливали до начала первого летнего месяца саратон (соответствует 24 VI—24 VII), до начала цветения и появления завязи плодов.

Когда завязи достигали величины грецкого ореха, возобновляли поливы и производили их регулярно, не давая почве пересыхать, так как считалось, что если этого не делать, то в один из больших перерывов в поливе плоды приостановятся в росте и шкурка на них затвердеет, а когда плоды после возобновления поливов начнут расти, затвердевшая шкурка будет лопаться и плоды растрескиваться. Последний полив давали в середине сентября, после внесения удобрения в виде земли из старых глинобитных стен—дувалов.

Сбор плодов начинался с середины октября, однако чем позднее это делали, тем слаще получались плоды. Даже сорта, известные малой сахаристостью, при позднем съеме становились гораздо слаще обычного.

После начала листопада деревья граната начинали подготавливать к укрытию на зиму. С 1 X около стволов деревьев с противоположной укладыванию стороны (с севера, так как деревья обычно пригибаются кроной по направлению к югу) вынимается земля, чтобы уменьшить ее давление на корни и тем самым ослабить их, что необходимо при пригибании деревьев. С противоположной стороны, т. е. в данном случае с

юга, к стволам пригибаемых деревьев, наоборот, привалива-лась земля, и получившиеся таким образом холмики служили опорой для стволов пригнутых деревьев.

После снятия урожая на кроны немного уже пригнутых деревьев клался небольшой груз (камень, пенек или обрубок бревна и пр.), под тяжестью которого деревья постепенно сами пригибались еще больше к земле. Это делалось примерно за 10 дней до прикопки. Когда деревья достаточно пригибались, их покрывали сверху слоем камыша, верблюжьей колючки, бурья-ном, пшеничной или рисовой соломой или другим каким-либо материалом, поверх которого насыпался слой земли от четы-рех пальцев до одной четверти аршина толщиной—«аз чор ан-гушт то як вачаб», причем более толстый слой земли приходил-ся на ствол, а менее толстый — на крону, которая считалась более морозостойкой, чем корни — «аз тарафи кунаш хок зиёд мепартоянд, чунки аз реша мезанад хунук». При укрытии при-гнутых деревьев предпочитали камыш и солому как менее под-верженные гниению.

Открывали гранат с половины месяца хамал (соответствует 22 III—21 IV) до начала следующего месяца савр (22 IV—22 V). Открывание заключалось в том, что сбрасывали с де-ревьев насыпанную землю, убирали подостланную под нее со-лому, камыш и пр. и предоставляли деревьям подниматься са-мим. Конечно, деревья не могут подняться полностью и оста-ются в полулежачем состоянии (примерно под углом 45—55°) весь вегетационный период. Для того чтобы плоды не каса-лись земли, под кроны деревьев ставили подставки или под-порки. Тотчас после открытия вносили удобрения (навоз) и да-вали первый полив. Холмики земли, которые осенью подсыпа-ли под стволы деревьев со стороны их пригибания, удаляли, сваливая землю в ямки с противоположной стороны деревьев. Иногда гранат на зиму не пригибали и не прикрывали, однако это отрицательно отражалось на вкусе плодов, способствуя уменьшению их сахаристости (плоды получались кислые), а также подвергало открытые деревья риску пострадать от мо-розов.

ГЛАВА IV

ВИНОГРАДАРСТВО

Культура винограда в Туркестане является одной из древ-нейших. Известно, что еще во II в. н. э. «кроме хлебопаше-ства—сеяли рис и пшеницу—ферганцы занимались виногра-дарством и культурой люцерны; из винограда приготовля-лось вино».[1]

Виноградарство в качестве одной из самых интенсивных отраслей сельского хозяйства издавна занимало выдающееся место в экономике Туркестана.

Главным районом виноградарства Туркестанского края в описываемый период являлись Зеравшанская долина, Ферган-ская долина и долины рр. Чирчик и Ангрен, т. е. бывш. Таш-кентский уезд Сыр-Дарьинской области, бывш. Ферганская и бывш. Самаркандская области.[2]

В Ходжентском уезде виноградарство было наиболее рас-пространено в Ура-Тюбинском участке, т. е. в западной части уезда, однако и в описываемых нами Унджинской и Костакоз-ской волостях оно занимало значительное место. Как мы писа-ли выше, для этих волостей было характерно отсутствие посе-вов более чем у половины хозяйств, т. е., иначе говоря, здесь господствовало чрезвычайно мелкое землевладение.[3] Это об-

---

1 В. В. Бартольд, цитир. изд., стр. 6.

2 См. отчет по ревизии Туркестанского края сенатором К. К. Пале-ном, отд. II. СПб., 1910, стр. 5.

3 А. И. Шахназаров пишет: «в Ходжентском уезде размеры владе-ний еще меньше и большинство виноградниковладельцев имеет 1/3—1/4 та-напа, а туземцы, имеющие 7—8 танапов, считаются людьми очень бога-тыми» (Сельское хозяйство..., стр. 239).

стоятельство и заставляло сельского хозяина обращать свое внимание на развитие винограда и фруктовых деревьев.[1] Культура винограда в особенности была выгодной в пригородной Учджинской волости, имевшей постоянный рынок сбыта продукции виноградарства в г. Ходженте.[2] Виноградники обычно сажались на приусадебном участке в непосредственной близости от жилого дома и отдельно от других насаждений и культивировались на шпалерах в форме горизонтальных навесов из жердей.

Виноградник, как правило, обносился глинобитной стеной. Чтобы обезопасить урожай от «дурного глаза», вера в который была очень сильной, да пожалуй и сейчас еще сильна, на самом видном месте при входе в виноградник, обычно на одном из передних столбов шпалеры, водружался куст одной из солянок, представлявший собой круглую подушку, усеянную по поверхности торчащими во все стороны острыми шипами, или череп лошади, или какого-либо другого крупного животного (рис. 26). Считалось, что дурной глаз, увидев белый череп или встретившись с этими колючками, «наткнется» на них и потеряет свои вредные свойства.[3] В каждом винограднике хозяин старается подобрать сорта винограда с разными сроками созревания плодов, хорошо выдерживающие хранение зимой и пригодные на переработку, главным образом для изготовления изюма. На сероземах Ходжента, часто с близким залеганием галечников, виноград удавался особенно хорошо. Теплая по сравнению с другими районами Туркестана зима позволяла не закрывать виноградные лозы на зиму, как это делалось во всей Сыр-Дарьинской области и во всех, кроме Наманганского, уездах Ферганской области.[4] Для получения столбов и жердей, необходимых для устройства шпалер, каждый хозяин сажал несколько деревьев тополя и ивы, обычно тоже в одном из углов своего приусадебного участка. Это производилось одновременно с посадкой виноградника, и таким образом через три года, когда сооружение шпалер становилось уже необходимым, рассаженные деревья можно было для этого использовать. Точ-

[1] А. И. Шахназаров пишет, что «в Ходжентском уезде виноградники составляют уже крупную статью дохода населения». Сельское хозяйство..., стр. 238.

[2] См. там же, стр. 241.

[3] В Ленинабаде автору еще в 1952 г. приходилось видеть на базарах торговлю этими солянками.

[4] См. Отчет по ревизии Туркестанского края сенатором К. К. Паленом, отд. II, СПб., 1910, стр. 15.

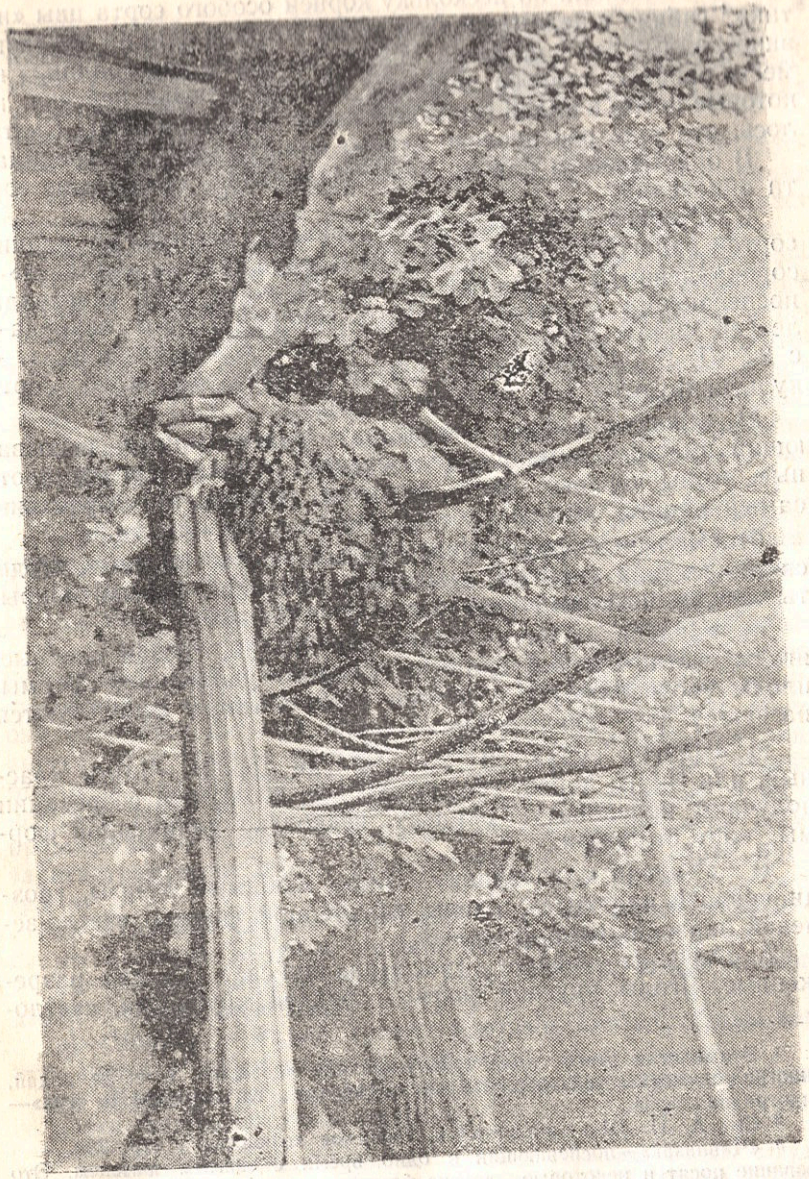

Рис. 26. Колючка на винограднике, кишл. Костаков.

но так же сажали по нескольку корней особого сорта ивы «истак»,[1] гибкие и неломающиеся ветви которой шли на подвязку виноградных лоз к шпалере. Иногда по краям виноградника на месте опорных столбов шпалеры сажали деревья персика, на которые потом и клали горизонтальные жерди шпалеры. Считалось, что тень персикового дерева винограднику не вредила.[2]

В описываемом районе культивировались следующие сорта винограда.

1. «Чилгӣ»—Чилги—общее название нескольких ранних сортов винограда. Слово «чилгӣ» (сокращено из «чиллагӣ»—сорокадневный) в данном случае означает сорт винограда, поспевающий к началу летнего сорокадневного периода—летней чилла, начинающейся с летнего солнцестояния, т. е. с 22 VI. В обследованном нами районе из этого сорта культивируются его разновидности:

а) «Чилгии сиёҳи чавпазак»[3]—Чилги черный, поспевающий вместе с ячменем, т. е. самый ранний, грозди плотные, ягоды черного цвета, круглой формы, по созреванию самый ранний, плоды употребляются в свежем виде;

б) «Чилгии сафед»—Чилги белый, грозди плотные, ягоды светло-зеленой окраски, немного удлиненной формы, покрыты легким восковым налетом; сорт столовый;

в) «Чилгии ругунд»—Чилги ругундский, грозди плотные, ягоды светло-зеленой окраски, немного удлиненной формы, плоды употребляются в свежем виде, а также используются на сушку для приготовления изюма;

г) «Чилгии сурх», он же «Чилгии дорой»—Чилги красный, или Чилги дорои, грозди рыхлые, ягоды при созревании получают красноватую окраску, несколько удлиненной формы; сорт столовый;

д) «Чилгии мирзохӯрак»—Чилги любимый Мирзы, грозди средней плотности, плоды удлиненной формы, светло-зеленой окраски; сорт столовый.

2. «Афшон»—Афшон (рассыпающийся). Грозди разреженные. Ягоды круглой формы, средней крупности, светло-

---

1 Этимология этого слова трактуется как «держись, т. е. не падай, виноград»: «ист»—стой, держись, не падай (от гл. истодан) и «ток»—виноградная лоза.

2 См. А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 249.

3 «Чавпазак»—поспевающий в одно время с озимым ячменем. Это название носят и некоторые другие фрукты, например абрикос и яблоки, сроки созревания которых приходятся на этот период.

зеленого цвета, слабо держащиеся на плодоножках, откуда и название сорта. Сорт столовый, средний по времени созревания. Поспевает вслед за сортами Чилги, в перерыве между созреванием ранних и поздних сортов винограда. Для хранения непригоден.

3. «Фахрӣ—Фахри (славный). Грозди разреженные. Ягоды круглой формы, светло-зеленой окраски, при созревании покрываются восковым налетом. Сорт столовый, поспевает одновременно с сортом Афшон, для хранения непригоден.

4. «Шавургонӣ»—Шавурганский.[1] Широко распространенный в северных районах республики сорт бессеменного (семена в зачаточном состоянии) винограда, идущего в основном на вино и на сушку. Грозди довольно плотные. Ягоды продолговатые, черно-синего цвета, покрытые сизым налетом. Обладает хорошими качествами столового винограда. Средний по срокам созревания, поспевает одновременно с сортом Афшон, после сортов Чилги, но может очень долгое время сохраняться на лозах.

5. «Хамира». Грозди средней плотности. Ягоды круглой формы, светло-зеленого цвета, мякоть плода очень нежная. Поспевает одновременно с Афшон, Фахри и другими, вслед за сортами Чилги. Столовый сорт, хранения не выдерживает.

6. «Тагобӣ»—Тагобский, из сел. Тагоб. Общее название нескольких сортов винограда, имеющих наибольшее распространение в обследованном районе. По срокам созревания они относятся к более поздним сортам (поспевают в конце августа и в течение сентября). Несколько отличаются один от другого по степени плотности грозди и по форме и окраске ягод. Идут на изготовление высококачественного вина и превосходного изюма. Прекрасны как столовые сорта. Нами зарегистрировано шесть разновидностей этого сорта винограда:

а) «Тагобии сиёҳ»—Тагобский черный, ягоды черные с сизым налетом, круглые, грозди разреженные;

б) «Зоғак»—Галка, грозди разреженные, ягоды черного цвета с сизым налетом;

в) «Чорас» —Чарас, грозди плотные, слитые, ягоды черного цвета с сизым налетом, круглые;

г) «Каракалтак», грозди плотные, ягоды круглые, черного цвета, покрыты сизым налетом;

---

1 Возможно, от слова Шубрагон—древнего названия Балха, откуда, возможно, этот сорт когда-то был вывезен. См. И. Д. Ягелло, Полный перс.-араб.-русский словарь, Ташкент, 1910, стр. 896, слово شبرغان.

д) «Маллаангур»—Коричневатый, грозди плотные, ягоды черные с красновато-коричневым отливом, круглой формы;

е) «Тагобии дарозак»—Тагобский длинненький, грозди средней плотности, ягоды продолговатые, черные с красноватым отливом; изюм из этого винограда наиболее охотно раскупается на местном рынке.

7. «Ҳусейнӣ»—Хусайне. Общее название широко распространенных по Средней Азии сортов винограда, поспевающих в конце августа—сентябре. Ягоды большинства сортов удлиненной формы, грозди разреженные, за исключением одного сорта—«Ҳусейнии кулула». Многие сорта выдерживают длительное хранение. Все сорта Хусайне для сушки на изюм непригодны. Окраска разнообразная, от светло-зеленой с восковым налетом до черной. В обследованном районе зарегистрированы следующие разновидности сорта:

а) «Ҳусейнии миёнбастаи сафед»—Хусайне белый подпоясанный—хороший столовый и выдерживающий длительное хранение сорт, грозди разреженные, продолговатой формы, ягоды светло-зеленого, при поспевании—золотистого цвета, удлиненные с утончением посредине, за что этот сорт и получил у местного населения название «Мурчамиён»—«с муравьиной талией», а у русского населения стал известным под названием «дамские пальчики»;

б) «Кадухусейнӣ»—Хусайне тыква, грозди разреженные, удлиненно-конической формы, ягоды удлиненной формы, тупоконечные без утончения посредине, светло-зеленого цвета; столовый сорт, длительного хранения не выдерживает;

в) «Ҳусейнии сурх»—Хусайне красный—в зависимости от интенсивности красноватой окраски ягод подразделяется на 4 разновидности, грозди разреженные, ягоды удлиненной формы, тупоконечные; хранится непродолжительное время;

г) «Ҳусейнии синаи гов»—Хусайне—сосок на вымени коровы, грозди разреженные, ягоды продолговатые с заостренным кончиком, светло-зеленого цвета; хорошо переносит хранение;

д) «Ҳусейнии кулула»—Хусайне круглый, грозди плотные, ягоды светло-зеленого цвета, круглые; столовый сорт, хранения не выдерживает;

е) «Ҳусейнии сиёҳ»—Хусайне черный, грозди разреженные, ягоды темно-фиолетовые с отливом в черный, с сизым налетом; сорт столовый, хранения не выдерживает.

8. «Шакарангур»—Сахарный виноград. Грозди средней

плотности. Ягоды круглой формы, причем на одной и той же грозди, как правило, ягоды крупные вперемежку с мелкими—«оча-бача». Цвет плодов светло-зеленый. Поспевает в конце августа—первой половине сентября. Очень хорошо хранится. Столовый.

9. «Ангури исфисор»—Исписарский. Грозди средней плотности, скорее немного разреженные. Ягоды светло-зеленого цвета, крупные, овальной формы. Поспевает в конце августа—первой половине сентября. Хорошо переносит хранение зимой, а также идет в сушку на изюм.

10. «Думи руба»—Лисий хвост. Грозди разреженные, очень длинные, достигают 0,5 м. Ягоды светло-зеленые, продолговатые. Поспевает в конце августа—начале сентября. Сорт столовый, для зимнего хранения не годится.

11. «Кишмичи сафед»—Белый кишмиш. Грозди рыхлые. Ягоды светло-зелено-желтоватые, овальной формы, бессеменные. Поспевает в конце августа—начале сентября. Обладает хорошими столовыми качествами, а также идет на сушку для приготовления высококачественного мелкого изюма зеленоватого цвета—«маизи соягӣ». Хранения не выдерживает.

12. «Қурбони мошӣ». Столовый и идущий на сушку сорт. Грозди средней плотности. Поспевает в конце августа—начале сентября. Ягоды овальной формы. В зависимости от цвета плодов делится на три разновидности:

а) «сурх»—красный;

б) «кабутак»—черно-синий;

в) «ало»—темно-синий с красным отливом; все три сорта идут на приготовление «маизи офтобӣ»—мелкого желтого изюма, который сушат на солнце без ошпаривания его в растворе поташа.

13. «Обаки сафед»—Белый обак. Столовый сорт, хорошо поддающийся хранению. Грозди плотные, ягоды круглые, светло-зеленого цвета. Поспевает в конце августа—начале сентября.

14. «Обаки сиёҳ»—Черный обак. Столовый сорт, плоды темно-синего, почти черного цвета, круглой формы. Грозди плотные.

15. «Дили кафтар»—Сердце голубя. Один из самых поздних сортов винограда. Прекрасно сохраняется при хранении до весны. Грозди плотные, но не слитые. Ягоды красноватого цвета с сизоватым налетом, с плотной кожицей, мясистые, крупные, удлиненной формы, к кончику несколько тоньше, чем у плодоножки (по-видимому, название пошло от формы

ягод, напоминающей сердце голубя как формой, так и величиной).

16. «Тоифии сафед»—Таифи белый. Один из поздних сортов винограда, снимают его в конце осени. Прекрасно хранится. Грозди средней плотности. Ягоды светло-зеленого цвета, чуть продолговатой формы.

17. «Соҳиби»—Сахиби. Столовый сорт, идущий также на вино и в сушку. Грозди плотные, крылатые. Ягоды круглые, средней крупности, красноватого оттенка. Поспевает в конце августа—начале сентября. Хранения не выдерживает.

18. «Лаъли якдона»—Рубин с одним зернышком. Один из столовых сортов, годный также и для сушки. Грозди средней плотности. Ягоды крупные, немного продолговатой формы, черного цвета. Поспевает в конце августа—начале сентября. Хранения не выдерживает.

Виноградная лоза размножается вегетативным путем—черенками, прививками и отводками, а в очень редких случаях семенами. Разведение винограда в обследованном районе, по-видимому, имеет большую давность. О появлении винограда существует поверье, что семена его были занесены розовыми скворцами—«чугурчук» в местность Тагоб, расположенную по Ходжа-Бакырганскому саю в предгорьях северных склонов Туркестанского хребта.

О разведении винограда семенами было сообщено несколько примеров, причем, по словам осведомителей, виноград, выращенный из семян, не теряет своих сортовых качеств.

Из вегетативных способов размножения преобладает разведение черенками.

Черенки берутся осенью, при обрезке—«токбурӣ», которая производится начиная с середины месяца кавс (соответствует 24 XI—22 XII) и продолжается вплоть до начала первого весеннего месяца хамал (22 III). Однако практически обрезку производят после окончания зимнего сорокадневья—«чилла», которое начинается с зимнего солнцестояния. Черенки берутся не позже 3—4 дней после обрезки и режутся двух видов: 1) «калитак»—черенки с частью старой двухлетней лозы—«занг» с двумя узлами на ней, от одного из которых отходит однолетняя лоза с 3—6, максимально с 4 — 6 узлами, т. е. так называемые «черенки с пяткой, или костыльком»;[1] считается, что такие черенки лучше приживаются, а выращенные из них лозы дают более высокий урожай; 2) «қаламча»—черенки из хорошо вызревших плетей летнего прироста, которые режутся длиной в четыре маховые сажени—қулоч», т. е. примерно 5—6 м. Эти плети свертываются и переплетаются каждая отдельно в виде как бы большого венка из жгута. Такие сплетенные в виде круга жгуты зарывают на приготовленные для посадки винограда места. В дальнейшем они уже не пересаживаются.

[1] См. А. С. Мержаниан, Виноградарство. Сельхозгиз, М., 1939, стр. 185.

Черенки «калитак» подвергаются стратификации: их связывают пучками и раскладывают по дну специально вырытой ямы, засыпают землей и оставляют там зимовать. Весной их отрывают и рассаживают на постоянное место, зарывая в землю по второй или третий узел—«буғум» однолетней части черенка, причем двухлетная часть черенка (пятка, или костылек), называемая «занг», укладывается горизонтально. Черенки «калитак» обычно для гарантии сажают по два вместе. При посадке их кладут указанным выше образом в ямку и немного засыпают землей, потом поливают ведром воды, после чего уже засыпают остальной землей до третьего узла на однолетней части черенка; таким образом, верхний слой земли вокруг черенка остается рыхлым.

Весенняя посадка, вернее рассаживание черенков, производится с начала месяца хамал, т. е. с конца марта, и продолжается до конца месяца савр (22 IV—22 V). Черенки рассаживаются по распланированным площадкам, окруженным валиками из земли, служащими для задержания воды при поливе виноградников затоплением. Величина этих площадок различна и зависит от рельефа местности. Каждая такая окруженная валиками площадка называется «марза». «Марза» устраиваются также и под очень многие другие сельскохозяйственные культуры, в особенности на почвах, подвергнутых засолению (см. выше).

Расстояние между рассаживаемыми черенками винограда в ряду—6—8 шагов—«қадам», или примерно 4—5 м, а между рядами—тоже 8 шагов. После рассадки черенков междурядья засеваются люцерной—«алаф», которая остается на этом месте до того времени, когда виноградник начинает плодоносить.

Уход за посаженными черенками в первое лето заключается в поддержании почвы около них во влажном и рыхлом

состоянии, а также в удалении сорняков. После появления на черенках побегов на каждом черенке оставляют по 1—2 побега, а остальные выламывают. Оставленные побеги подвязывают к шестам, и дальнейший уход за ними состоит в удалении боковых побегов-пасынков—«рихинак», развивающихся из пазушных почек—«пумбук» листьев. Выломка пасынков преследует стимулирование развития основных побегов.

На следующий год каждому виноградному кусту ставят подставки-сошки—«душоха», равные по высоте будущим шпалерам—«ток», на которых культивируется виноградная лоза. Уход за лозами в этом году, т. е. на второе лето после посадки черенков, заключается в удалении всех побегов, появляющихся на основном стволе лозы ниже разветвления сошки, и обрезке верхней части лозы выше сошки. Обрезка эта состоит в том, что выше сошки с ранней весны второго лета оставляют основной побег на длину 1—1½ маховой сажени, а верхушку лозы удаляют. Из появляющихся боковых побегов оставляют три или четыре побега. На каждом побеге, появляющемся на этих боковых побегах, оставляют по два побега третьего порядка, причем на каждом крайнем из этих двух побегов оставляется при обрезке на один узел больше, чем на первом.

Для удержания лоз, а также новых побегов в желаемом направлении они подвязываются к перекладинам шпалеры. В качестве подвязки употребляется часто кора—«пўслок», снятая с веток тутовника, срезаемых для выкормки шелковичных червей, или с веток ивы, обрезаемых для устройства перекладин шпалеры и для других хозяйственных целей, а чаще всего тонкие ветви особой ивы—«истак».

Шпалеры—«ток» для облегчения, главным образом, обрезки винограда делаются в рост человека. Однако если виноградник окружен стеной, находится во дворе, т. е. тоже в стенах и пр., то шпалеру делают немного выше стен, чтобы виноградник хорошо вентилировался—«тока шамол занад» (рис. 27). В таких случаях, т. е. когда обрезку нельзя производить с земли, ее производят с переносных лестниц.

Устройство шпалер несложно по технике, но зато требует много материала: деревянных столбов, жердей и перекладин. Поэтому в старое время существовала поговорка «ток аз они бою майдон аз они камбағал—у бая виноградник, а у бедняка—урюковый сад», так как для разведения последнего требовался лишь труд, а для виноградника еще

Рис. 27. Виноград на шпалере. кишл. Костакоз.

нужны были и деньги на приобретение материалов для устройства шпалер.

При устройстве шпалер около каждого куста винограда врывается подставка с разветвлением наверху—«душоха». Эти подставки должны быть в состоянии выдержать довольно большую тяжесть как всех кладущихся на них перекладин и жердей, так и всей зеленой массы виноградника и урожая, а поэтому они на деле являются довольно толстыми столбами. На них вдоль рядов кустов винограда кладутся продольные перекладины—«зеррав», на которые уже поперек укладываются жерди—«хода». Так как расстояние между рядами кустов довольно значительное (до 5 м), то посредине между рядами кустов врывается еще один, а иногда и два ряда подпорных столбов-сошек, на которые тоже кладутся прогоны. Поперечные жерди на прогоны кладутся на расстоянии одного аршина одна от другой. Иногда на углах шпалер, а иногда и в середине подпорные столбы для прочности скрепляются с прогонными балками—«зеррав» посредством поставленных косо распорок—«хобон».

Интересно отметить, что общее название всего сооружения «ток», бытующее в Ходжентском округе, неизвестно населению Исфаринского района, где обычно в этих случаях употребляют слово «чӯб»—палка, бревно, хотя наряду с этим существует название отдельных частей сооружения, как, например, «зеррав», «хода», «хобон».

Несущая на себе всю зеленую массу виноградника основная, т. е. верхняя, плоскость шпалеры расположена горизонтально, что вызывается, по сообщенным нам сведениям, борьбой в обследуемом районе с сильными ветрами.[1]

Это горизонтальное положение плодоносящих ветвей виноградника на шпалере наиболее удобно, так как уменьшает подветренную плоскость, а свисающие с боков шпалеры лозы и побеги закрывают от ветра грозди плодов.

Других форм шпалер, как, например, дугообразных, применяющихся в северных районах Ферганской долины

[1] Как пишет Н. Г. Маллицкий, «Вдоль Ходжентского прохода часто дует из Голодной степи (Мирза-чуль) в сторону Ферганы сильный ветер, иногда принимающий размеры бури. Этот ветер доходит до Коканда и дует там с такою продолжительностью и силою, что многие деревья в этом городе растут криво, с наклоном в восточную сторону». См. его «Учебное пособие по географии ТССР, часть II (Ходжентский округ)», Ташкент—Сталинабад, 1930, стр. 15.

и в Ташкентской области УзССР,[1] или же культуры винограда кустами, когда лозы стелются по земле—«токи заминакй», как в Ура-Тюбе и Самарканде, нами не отмечено. Точно так же не практикуется и такое устройство шпалер, при котором один край шпалеры для лучшего освещения и проветривания виноградника делается выше другого, как, например, это принято в Самарканде и в некоторых местах Ферганы.

Дальнейший уход за виноградником заключается в следующем:

а) обломка зеленых побегов, удаление побегов, выросших из подземной части куста, на штамбе и старых ветвях, пасынкование и чеканка, обломка листьев, а также и систематическая ежегодная обрезка кустов;

б) поддержание почвы во влажном и рыхлом соостоянии и удаление сорняков;

в) внесение удобрений и

г) борьба с вредителями.

Обрезка и операции с зелеными частями куста весьма сложны и вместе с тем весьма важны для получения хорошего урожая винограда.

Обломка лишних зеленых побегов, называемая «хомток», проводится первый раз вскоре после появления побегов, когда можно уже видеть соцветия в начале их роста. При этом, принимая во внимание силу роста куста и возможную его нагрузку, удаляют побеги на двухлетних лозах и на штамбе, а также и большинство бесплодных побегов, оставляя из них лишь необходимые для формирования кроны лозы. Также удаляют и менее урожайные из двойных плодоносных побегов, выросших из одного глазка. Обломка производится надавливанием большого пальца руки на основание хрупкого еще побега.

Вторую обломку производят за 4—5 дней до цветения винограда.

Во время цветения никаких работ на винограднике не проводят.

После цветения винограда, когда завязь достигнет величины ячменного зерна (почему она в этот период и называется «чавак»—ячменек), проводят третью обломку зеленых побегов. В четвертый раз пасынкование и выломка

[1] В. И. Масальский, Туркестанский край, изд. А. Ф. Девриена, СПб., 1913, стр. 481. В дальнейшем «В. И. Масальский, цитир. изд».

побегов проводятся в период начала созревания винограда—«дар вақти ало шудани ангур, дар вақти об гирифтани ангур», когда отдельные ягоды начинают приобретать окраску спелого винограда, свойственную тому или иному сорту.

После этого, при созревании побегов до половины их длины и остановке их роста, проводится чеканка—«нӯгтокӣ». При этом укорачиваются длинные, свешивающиеся по сторонам шпалер побеги, а также удаляются пасынки. Эта операция проделывается при помощи ножа или садовых ножниц—«қайчӣ», а иногда и просто посредством обломки руками. Однако считается, что вызревшие и полувызревшие лозы ломать руками нельзя.

Цель последней операции—ускорение вызревания летних побегов—«мақсади нӯгтокӣ—нарти ток пазад». Почти одновременно с этой операцией проводят и обломку листьев для лучшего освещения гроздей винограда и их окрашивания.

Обрезанные старые лозы виноградника—«пиллаи ток» связываются в пучки—«банд» и употребляются на топливо. Удаляемые зеленые части виноградника идут на корм скоту.

Участок, отведенный под виноградник, распахивается с осени местным плугом—«умоч» несколько раз в перекрестном направлении, крупные комья земли разбиваются обухом местной мотыги—«каланд», после чего земля выравнивается доской—«мола». Таким образом участок отведенной под закладку виноградника и вспаханной земли довольно хорошо нивелируется, что имеет большое значение при поливах, производимых затоплением.

Затем участок разбивается на отдельные секции, каждая из которых окружается валиком из земли для удержания напускаемой воды. Величина секции зависит от рельефа местности. Каждая секция соединяется, чаще по диагонали, с другой, лежащей ниже, узким проходом—«поинобраҳа», или «ништак», через который пропускается вода. Приготовленный таким образом участок глубокой осенью, вернее зимой, получает один зимний полив и оставляется до весны. Весной, перед рассадкой черенков, участок опять распахивается, комья размельчаются указанным выше способом, земля еще раз выравнивается посредством «мола», и участок готов для закладки виноградника. Предварительно, т. е. до рассадки черенков, удобрение участка не производится.

При посадке черенков вносится первое удобрение—конский навоз в количестве одного ведра на черенок. Навоз рассыпается на расстоянии полуметра вокруг черенка и перекапывается с землей. Уход за почвой в первое лето после посадки черенков, как указывалось выше, состоит в периодическом поливе и в поддержании земли вокруг черенков в рыхлом состоянии, что достигается вскапыванием ее кетменем. Осенью первого года посадки по всей площади виноградника разбрасывают «шӯр»—землю, взятую из старых глинобитных стен—дувалов и прочих сооружений, содержащую большое количество селитры, участок перепахивают или перекапывают и дают последний полив.

Уход за почвой во второе и третье после закладки виноградника лето и водный режим ничем не отличаются от ухода и режима первого года. Иногда на второй или на третий год осенью вносят под каждый куст винограда по одной пригоршне мелко изрубленной старой кожи—«чарм» или обрезков кожи, что якобы способствует усилению роста. Удобрение собираемыми в парикмахерских волосами, практикуемое кое-где в Средней Азии и отчасти имеющее, по-видимому, магическое значение, в нашем районе на виноградниках не применялось, так как, по мнению осведомителей, волос «сушит» дерево—«мӯй дарахта хушк мекунад». Волосы и кожаные обрезки вносили под посев риса.

Кроме того, каждую осень под виноград вносились местные удобрения: навоз—«ахлот»,[1] сметаемая со дворов и улиц пыль—«хокрӯба» и осенний лист—«хазон», очень редко—фекалии. Древесная зола—«хокистар» как удобрение под виноградник не употреблялась.

После равномерного рассыпания этих удобрений по поверхности всей площади виноградника они перекапываются кетменем на глубину 15—20 см, после чего производится полив.

На третий год после посадки черенков, а иногда и на второй, на лозах появляются первые, единичные грозди плодов, но более или менее нормальное плодоношение начинается, в основном, с четвертого года.

Водный режим плодоносящего виноградника несколько отличается от полива молодых лоз, еще не вступивших в период плодоношения. Если последние получают поливы с

1 Навоз вывозили в навьюченных на ослов больших мешках, у которых на концах были нашиты петли, в которые продевали веревку и таким образом стягивали отверстие мешка. Назывались такие мешки «чуволи гӯшагир».

более или менее одинаковыми перерывами, то плодоносящие виноградники поливаются в другие сроки. Как уже упоминалось выше, виноградники в колхозах Ленинабадского района на зиму не закрываются, а остаются на шпалерах. После зимнего, предшествующего обрезке яхобного полива не производят поливов вплоть до конца цветения винограда. Если почему-либо зимний полив не давался, то иногда виноградники в виде исключения поливали перед цветением. Такие поливы называют «ёшоб». Однако, как правило, первый весенний полив производили и производят лишь после цветения винограда, когда завязь плодов станет величиной с семечко хлопка—«чигит барин мешавад», т. е. примерно с горошину. Это время приходится обычно на начало первого летнего месяца саратон (24 VI—24 VII). После этого первого полива виноградникам обычно дают за вегетационный период 5—6 поливов, каждый через 2 недели после предыдущего. Таким образом в течение всех летних месяцев виноград регулярно поливают. Такой водный режим, при котором виноградник несколько подсушивается в первый весенний период или в течение трех первых фаз вегетации, ведет к тому, что кусты не дают буйного роста—«ток говлаамиш намекунад», но в то же время влаги совершенно достаточно для образования новых побегов—«сихнавда» с часто расположенными на них узлами—«буғум». С другой стороны, уменьшение поливов в период созревания способствует ускорению созревания плодов и древесины, а также повышению сахаристости ягод и интенсивности их окраски.[1]

Если нужно было восстановить погибшие по какой-либо причине или устаревшие виноградные кусты или же переменить их место, в обследованном нами районе существовало несколько способов, описанных ниже. Один из более употребительных заключался в отводке лозой и назывался «нӯгнавда». Для этого осенью, после опадения листьев виноградника, или ранней весной, до начала распускания почек, выбирают, чаще из верхней части кроны, здоровую, вполне вызревшую лозу, опускают ее со шпалеры вниз, укладывают в выкопанную канаву и засыпают землей, выводя верхнюю часть лозы вертикально на поверхность земли

[1] Этот водный режим виноградника характерен для сероземов с близким залеганием галечника, а на лессовых почвах и в местах с высоким уровнем грунтовых вод число поливов уменьшается и в ряде мест доходит до трех за лето. См. Н. Ульянов, Ирригация в Туркестанском крае, «Туркестанские ведомости», № 22, 1872.

в том месте, где требуется. Выведенная верхушка лозы подвязывается к колу, и дальнейший уход за ней не отличается от ухода за вновь посаженными черенками, только на всем протяжении нижней, т. е. отходящей от материнского куста лозы, выше места прикопки, все время удаляются появляющиеся побеги.

После укоренения и достаточного развития отводка он отделяется от материнского куста у места прикопки, а остальная верхняя часть этой лозы, отходящая от материнского куста выше прикопки, обычно срезается на сучок. Это производят весной следующего после отведения года, иногда же это делают через 2 года после прикопки.

Как отмечалось выше, лоза для отводки способом «нӯгнавда» берется обычно из побегов с кроны куста, однако иногда в целях отводки на нижней части штамба воспитывают сильную лозу, которую впоследствии и отводят указанным способом.

Для перемены места нахождения виноградного куста для омоложения устаревших кустов применяли способ отводки кустом или укладки штамбов виноградника в вырытые для этого канавы и выведения верхушек лоз в нужном месте, т. е. то, что в специальной литературе по виноградарству называется «катавлак». С этой целью поздно осенью, после полного опадения листьев и прекращения сокодвижения, или рано весной, до начала сокодвижения, куст откапывается на всю глубину корневого штамба и верхней части основных корней, а крона куста подвергается обрезке, причем на ней оставляется лишь потребное количество вызревших лоз. От основания штамба до намеченного для будущего куста места отрывается канава глубиной до полметра, в которую сваливается и укладывается штамб куста, а иногда, если этого требует расстояние до нового места выведения верхней части куста, и часть кроновых лоз. Уложенный штамб и лозы закрепляются на дне канавы посредством накладывания на них в отдельных плохо укладывающихся и выпирающих вверх местах пучков срезанных с того же куста веток, придавливаемых ко дну канавы ногой и присыпаемых сверху землей, а верхняя часть лоз выводится вертикально наверх, после чего канава закапывается и земля утаптывается.

Число и длина оставляемых на кусте во время обрезки лоз определяются расстоянием, на которое отводится куст от прежнего места. Например, если для покрытия этого рас-

стояния достаточно уложить лишь один штамб, обрезка кроны производится с расчетом восстановления этого штамба за счет лоз кроны, и с этой целью на последней оставляется только одна или две наиболее подходящие лозы, остальные же обрезаются. Эти две лозы в дальнейшем культивируются так, как культивируется черенок на второй год посадки при формировании кроны (см. выше). Если же куст отводится на большее расстояние и для этого нужно уложить и прикопать в канаву не только штамб, но и часть кроновых лоз, то обрезка производится указанным же образом, т. е. на кроне оставляются только две самые длинные и вполне вызревшие однолетние лозы, которые, служа продолжением штамба, укладываются в канаву и прикапываются, а на поверхность выводится лишь их верхняя часть. В дальнейшем их культура и уход за ними такие же, как за вновь посаженными черенками, т. е. из них в дальнейшем формируются штамбы, а на последних—кроны. Если решают оставить один штамб, вторую верхушку лозы обрезают. Иногда оба побега перевивают друг с другом, и они срастаются, образуя как бы толстый канат.

Для омоложения старых кустов или для восстановления кустов, поврежденных морозами, применяется прививка на корни в расщеп—«исканапайванд».

Прививка делается весной, после начала сокодвижения. Для этого отрывают корневой ствол до ответвления от него основных корней, выбирают из них один наиболее сильный и здоровый, острым ножом отсекают его от ствола, откапывают его на некоторое расстояние вглубь, отгибают в сторону и расщепляют по диаметру, а в расщеп вставляют один или два черенка привоя с 5—6 узлами на каждом, если узлы сидят на черенке часто. Если же узлы расположены на черенке привоя редко (что является признаком «говламиш»—жирования), то на каждом черенке оставляют по 2—3 узла. Место прививки обвязывается мочалом или размоченной корой—«пўслоқ», снятой с веток тутовника или ивы.

Сравнительно с другими плодово-ягодными насаждениями виноград в обследованном районе был меньше подвержен болезням и вредителям. Из болезней винограда были известны следующие.

1. «Гард». Болезнь эта появилась в начале этого века и обычно бывает на винограднике после теплых сырых зим. Лозы при этом делаются пятнистыми, ягоды покрываются

серым налетом, кисти засыхают. «Гард» поражает и корни. Применяемые меры борьбы—посыпка почвы серным цветом—«олтингўгирд» и заливание водой, без спуска ее ниже заливаемых участков—«об поинобба наравад».

2. «Тосидани ангур» — гниение виноградных гроздей. Появляется в результате излишних поливов и непроведения выломки зеленых побегов, называемой «хомток». Грозди загнивают и разваливаются.

Меры борьбы—уменьшение поливов и прореживание в целях улучшения вентиляции внутри кустов—«ток шамолдаро шавад».

3. «Кафидани ангур»—растрескивание ягод винограда. Происходит от несвоевременных дождей в период созревания винограда.

Из вредителей винограда были известны следующие.

1. «Мур»—зеленые гусеницы, по-видимому виноградного бражника, которые ощутимого ущерба насаждениям, однако, не наносят, поедая лишь листья.

2. Воробьи—«чумчуқ», розовые скворцы—«чуғурчуқ» и обычные скворцы—«қаралок» наносят большой вред виноградникам, выклевывая наиболее спелые ягоды в гроздьях и надклевывая, в поисках этих спелых ягод, другие.

Также значительный ущерб виноградникам наносят разных видов осы и шершни, высасывая наиболее спелые ягоды, в особенности надклеванные птицами.

В целях предохранения винограда от нападения птиц и ос иногда проводили мешкование—пакетирование—«халатакунй» кистей винограда, т. е. помещение кистей винограда перед их созреванием в мешочки или пакеты из бумаги или редкой материи, вроде марли. Однако эта операция ввиду ее трудоемкости и дороговизны материала в больших масштабах не проводилась.

Свежий виноград и продукты его переработки—кишмиш, изюм и бекмес—«шинй» играли очень большую роль в пищевом рационе населения,[1] а суммы, выручаемые от продажи их, составляли значительную часть доходов в хозяйстве. Реализация свежего винограда в основном производилась лишь на базаре в Ходженте, в кишлаках же виноградом не торговали.[2]

---

1 См. В. И. Масальский, цитир. изд. стр. 483.

2 Так, например, в Костакозе не было в обычае продавать свежие фрукты вообще—«тарфурушй набуд», это считалось зазорным—«айб».

Значительная часть винограда перерабатывалась самим населением, так как транспортировка свежих плодов для реализации их за пределами района являлась делом весьма трудным и для мелких единоличных хозяйств недоступным. Не менее значительная часть урожая винограда употреблялась населением в свежем виде. А так как виноград с успехом сохранялся местным населением в свежем виде до весны, то и потребляемое населением количество свежего винограда являлось довольно значительным.

Переработка винограда заключалась в приготовлении из него кишмиша, изюма и виноградного бекмеса, называемого «шинни».

Сушка винограда в целях приготовления из него кишмиша и изюма, называемого местным населением «маиз»[1], производилась тремя способами.

Первый из них, вследствие своей простоты самый распространенный, но дающий продукцию более низкого качества, чем при сушке другими способами, состоит в том, что срезанные виноградные кисти раскладываются на камышовых циновках—«бурьё», постеленных на крышах домов или на земле, или же на выровненных и смазанных глиной с соломой земляных площадках, и сушатся непосредственно под солнечными лучами, почему получаемый таким способом изюм желто-коричневого цвета и называется «офтоби»—солнечный. Таким же способом сушатся и черные сорта винограда, дающие черный изюм,—«маизи сиёҳ», а также и черный бессемянный виноград—«кишмичи сиёҳ».

При втором способе, заключающемся в сушке подвешенных на жердях виноградных кистей в тени, в специальном помещении или под навесом, получается высококачественный светло-зеленого цвета кишмиш—«маизи сояги»—изюм теневой. На его приготовление идет только один сорт винограда—белый кишмиш—«кишмичи сафед». Приготовление такого кишмиша в обследованном районе не имело, однако, широкого распространения.

Третий способ сушки винограда отличается от предыдущих тем, что виноград перед сушкой подвергается кратковременному погружению в кипящий раствор поташа и негашеной извести, называемый «ишкороб». Это ошпаривание

[1] В словарях—«мавиз». См. Таджикско-русский словарь, М., 1954, стр. 209; Таджикско-русский словарь, т. I, Сталинабад—Ташкент, 1946, стр. 260; Гиёс-ул-лугот (толковый таджикско-персидский словарь), Каунпур (Индия), 1899/1317, стр. 507, слово مویز.

производится для того, чтобы кожица винограда полопалась и тем самым ускорился бы последующий процесс высыхания ягод; иначе ягоды винограда могут в процессе сушки закиснуть, так как на сушку этим способом идут преимущественно такие крупноплодные сорта винограда, как Таифи, Исписарский, Сахиби и Хамира.

Приготовление раствора нужной концентрации требовало большого навыка, поэтому операция выполнялась наиболее опытными людьми, которых приглашали к себе лица, желавшие произвести сушку винограда этим способом.

Для приготовления раствора сперва делали его концентрат, для чего брали 2 кг поташа—«ишкор» и 2 кг негашеной извести—«оҳаки зинда», клали их в котел, заливали тремя ведрами воды и кипятили в течение получаса, считая с момента закипания. Потом все содержимое котла сливали в другую посуду и давали отстояться до прозрачности. Тем временем котел моют, снова наполняют водой и, влив в воду часть отстоявшегося раствора, доводят жидкость до кипения, и в кипяток опускают кисточку винограда. Если концентрация раствора достаточно крепка, то кожица ягод через 1—2 минуты лопается и сморщивается. Если же этого не происходит, значит, концентрация слаба, и тогда к ней добавляют еще концентрата, опять доводят до кипения и опять пробуют, опуская в кипящий котел кисть винограда. Когда получается раствор нужной концентрации, приступают к ошпариванию всей партии заготовленного для сушки винограда. Для этого виноградные кисти накладываются в сплетенные из ивовых ветвей корзинки, называемые «қошукдон», служащие в хозяйстве для хранения столовых ложек и имеющие ручку, удобную для опускания их в кипяток.

Наполненную виноградом корзину опускают в слабо кипящий раствор по нескольку раз, следя каждый раз за состоянием кожицы ягод. Когда она достаточно полопалась, корзину вынимают, виноградные кисти складывают в ведра и дают стечь с них воде, окатывают еще раз водой, после чего ведра относятся к месту сушки, обычно на крышу дома, и виноград раскладывается на разостланных камышовых циновках. В течение 8—10 дней виноград завяливается в достаточной степени. Полученный таким образом изюм — «маизи обчӯш» очищается от плодоветок и складывается, предпочтительно в ящики или корзины. Для предохранения изюма при хранении от моли и других вредителей его, так же как и сушеный урюк, перекладывают высушенными листьями мяты—

«хулба» (Mentha longifolia L.) или базилика — «райхон» (Ocimum basilicum L.).

Сушкой винограда для собственного потребления занимались женщины, причем для приготовления поташного раствора иногда приглашали гончаров, которые имели дело с поташом. Если винограда было много, то для помощи приглашали также знакомых женщин, которым платили натурой — изюмом.

Приготовление виноградного бекмеса «шинни» (=«ширини», т. е. сладость) является довольно сложным делом, требующим большого навыка и специального оборудования. Им занимались мужчины. Для выработки бекмеса шли все сорта винограда. Как пишет Н. М. Вирский в своей работе о виноградарстве в бывш. Самаркандском уезде, «для выработки патоки оставляются самые поздние сорта винограда и преимущественно негодные ни для изюма, ни для хранения к столу, вообще все остатки из винограда».[1]

По сообщению старожилов, в прежнее время производство бекмеса имело широкое распространение,[2] а получаемая продукция находила хороший сбыт на рынках Коканда, куда она ввозилась на арбах в мехах из козлиных шкур — «хики буз» или из шкур крупного рогатого скота — «хики гов». В козлиный мех входило до 5 пудов бекмеса, а в мех из шкуры крупного рогатого скота — до 10 пудов. По сортам бекмес делился на первый — более густой и более светлого цвета — «сафеди бастагии куюк» и второй — более темного цвета и более жидкой консистенции — «сиёхтари суюк». Первый сорт бекмеса продавался на месте по цене 6 таньга (1 рубль 20 коп.) за пуд, а в Коканде — по 10 таньга (2 руб.) за пуд. Второй сорт соответственно по цене 4 (80 коп.) и 6—7 таньга (1 руб. 20 коп — 1 руб. 40 коп.) за пуд. Цена бекмеса на рынках Самарканда колебалась от 1 руб. 75 коп. до 2 руб. 50 коп. за пуд.[3]

На месте бекмес хранился в хумах — больших сосудах из обожженной глины. Хумы изготовлялись в Намангане и сплавлялись на плотах по Сыр-Дарье к месту продажи, выгружались с плотов, и на берегу реки происходил торг. Продавцы вывозили несколько хумов для показа на базар и приглашали жителей на торжище. Хумы стоили, в зависимости от их величины и качества, от 4 до 10 тенег (80 коп. — 2 руб). Большие хумы вмещали до 14—15 пудов бекмеса.

Процесс приготовления бекмеса состоял в уваривании виноградного сока до густоты. Для этого устраивались давильные чаны — «чорхишт» с особыми резервуарами для стока виноградного сока — «чоҳак», печь для варки — «оштон», в которую вмазывали необходимое количество чугунных котлов—«дег», и резервуары для слива готового бекмеса при варке—«чоҳак».

Обычно все эти сооружения устраивались для удобства в непосредственной близости друг от друга, а иногда и под одной крышей. В этом случае все сооружение называлось «шиннхона».

Давильный чан — «чорхишт» выкладывался из сырцового кирпича на глиняном возвышении, на высоте примерно 0,5 м от земли. Он делался прямоугольным, размером 2×1,5 м (по внутренней стороне стенки); толщина стенок примерно 0,25 м, высота — 1,5 м. Дно чана делалось с небольшим уклоном к выводному отверстию — «тешук» в одном из углов чана. Стенки и дно штукатурились изнутри сначала глиняным раствором, смешанным с мелкой соломой, а потом алебастром.[1] На дно, вдоль продольных стенок чана, укладывали 2 балки толщиной 10—12 см, на которые поперек клали вплотную ветки ивы, толщиной 8—10 см, а поверх веток — плотный слой янтака—«янтоқ», «хори шутур» (Alhagi kirghisorum Schrenk).

На этот фильтрующий слой и укладывали подносимый на носилках — «замбар» виноград.

От выходного отверстия давильного чана для стекания сока отходил желобок — «тарнов», который вел к устраиваемым в ряд четырем сосудам, углубленным на 1/3 своей высоты в землю и имеющим форму хума, т. е. широким на середине высоты и суживающимся внизу и вверху (пузатые, как наманганские хумы — «шикамдор, хуми Намангон барин»), или четырехугольным в плане. Эти сосуды, называемые «чоҳак», делались из глины, после просыхания их шту-

---

[1] Н. М. Вирский, Виноградарство в Самаркандском уезде Изд. Самаркандского статистического комитета, Самарканд, 1896, стр. 81. В дальнейшем «Н. М Вирский, Виноградарство...».

[2] Производство бекмеса стало уменьшаться в начале XX в., так как появилась возможность вывозить виноград в свежем виде по железной дороге, а также виноград стали скупать на вино приезжие частные предприниматели.

[3] См. Н. М. Вирский, Виноградарство..., стр. 82.

[1] См. также Н. М. Вирский, Виноградарство..., стр. 82. При варке бекмеса для собственного потребления устраивали давильные чаны меньшего размера, и в соответствии с этим устраивалась и печь для самой варки.

Рис. 28. Старая давильня для винограда — „чорхиш" в бывш. салу Ахророва, кишл. Костакоз.

катурили внутри и снаружи глиняным раствором с соломой, поверх которого накладывали толстый слой алебастровой штукатурки. Они делались глубиной по пояс человеку, с отверстием в один обхват, т. е. примерно 60 см в диаметре венчика. Сосуды эти делались с таким расчетом, чтобы вместить полностью сок всего количества винограда, которым заполняется давильный чан (рис. 28).

Параллельно расположенным в одну линию сосудам, в которые сливают виноградный сок, устраивался большой очаг — «ошгон» (сокращенное от оташдон) со стенками в форме вытянутого эллипсоида, сложенными из особого рода сырцового кирпича — «кулу́ла», «гуала», выделываемого без формовочного станка, вручную.

В передней части очага делалось отверстие для топки, а в задней — дымоход. По поверхности этой как бы кухонной плиты вмазывали целую систему чугунных котлов, состоящую из четырех пар котлов меньшего размера (по словам осведомителей, в каждом мог вместиться плов, сваренный из 2 кг риса, или примерно 30 см в диаметре), вмазываемых попарно в средней части плиты, одного большого котла (на 24 кг риса), вмазываемого над топкой, и двух средних котлов, один на 8 кг риса, а второй на 15 кг риса, вмазываемых в плиту в дальней ее части, ближе к дымоходу. Котлы вмазывали так, что их края выступали над поверхностью плиты на 1 см. Для этого употребляли тот же алебастровый раствор, которым покрывалась и вся поверхность плиты между котлами.

Внутри плиты выкапывали во всю ее длину углубление примерно на 0,75 м. Таким образом, котлы находились от пола топки на расстоянии 1,5 м. Дымоход выводился вертикально вверх (рис. 29).

С другой стороны плиты указанным выше способом устраивали четыре сосуда — «чоҳак», из которых три предназначались для сливания из котлов готового бекмеса и по своему устройству не отличались от сосудов, предназначенных для сливания виноградного сока. Четвертый сосуд выполнял функции фильтра, по устройству отличался тем, что его дно устраивалось немного выше уровня земли, внутри его устраивалась решетка из ивовых ветвей, на которую настилали слой верблюжьей колючки и покрывали ее какой-либо плотной материей или же, что еще лучше, шерстяным паласом. Этот сосуд служил для фильтрации пены, снимаемой с кипящего в котлах сока, и виноградного сока, смешанного с

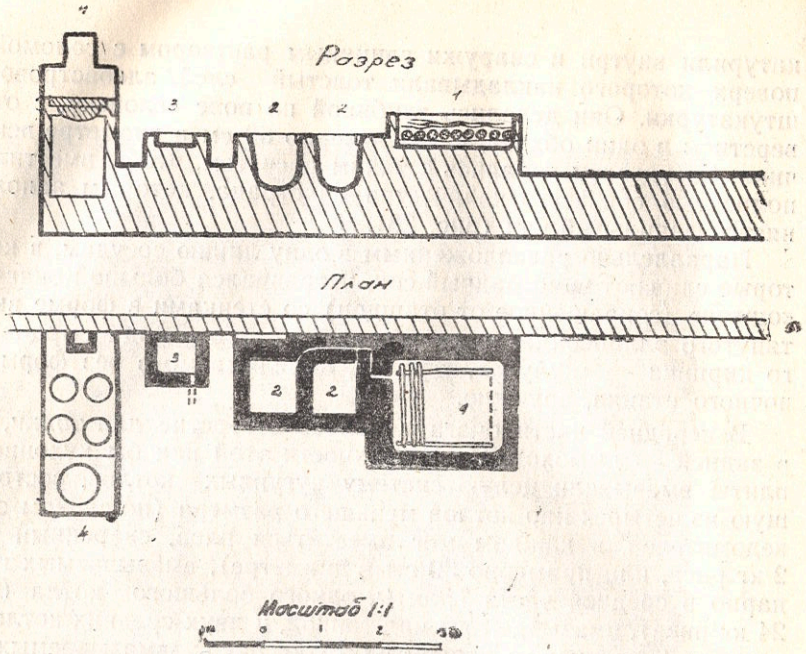

Рис. 29. *1*—„чорхишт"—давильня; *2*—„чохак"—цистерны для виноградного сока; *3*—„чохаки чакка"—фильтр; *4*—оштон—печь с вмазанными котлами; *5*—стена сада, к которой примыкает все сооружение.

осевшей глиной (см. ниже), вычерпываемого из первого ряда сосудов. В нижней части этого четвертого сосуда-фильтра делали отверстие и желобок, по которому отфильтрованная жидкость стекала в подставляемую посуду. Назывался он «чохаки чакка».

Процесс приготовления бекмеса занимал 2 дня. В первый день с раннего утра производилась закладка в давильный чан винограда, подносимого на носилках. На одни наполненные доверху — «лаб-лаб пур бошад» носилки помещалось 4 пуда винограда, а в давильный чан указанного выше размера (2×1,5×1,5 м) входило 30—35 носилок, т. е. в среднем 130 пудов винограда. Закладку заканчивали к 2 часам дня, после чего приступали к отжимке виноградного сока. Виноград мяли ногами два человека, не больше. Сок стекал через слой колючки под решетку из ивовых прутьев и по желобу вытекал из чана и направлялся по очереди в сосуды. Таким образом

в первые два сосуда, наполнявшиеся в первую очередь, попадал наиболее чистый сок винограда без примеси мязги. После этого сок направлялся в остальные два сосуда. В процессе давления виноград в чане переворачивали семь раз, причем после четвертого переворачивания винограда каждый раз на остающиеся выжимки выливали по три ведра воды. После пятого переворачивания выжимки утрамбовывали особым приспособлением, называемым «олчинкӯвак», представляющим собой обрубок ствола абрикосового дерева диаметром 1 четверть аршина и длиной поларшина, насаженный на рукоятку из тутового дерева, длиной до 1 аршина.

После седьмого переворачивания и окатывания водой выжимки винограда выбирали пригоршнями, стряхивали с них остатки сока, а сами выжимки — «дағас» из давильного чана удаляли, колючку выбрасывали, а чан промывали и готовили для закладки следующей партии винограда. Виноград начинали давить после полной загрузки винограда в давильный чан и заканчивали в тот же день до полуночи.

Таким образом, как говорилось, в два первых сосуда, служащих для слива виноградного сока, попадал самый чистый сок, а в два последних — сок с примесью виноградной мязги и воды — «аввал сиққондагишба оби сафет мефурот, охирашба пӯсти ангуру об медарот».

После наполнения первых двух сосудов виноградным соком в них добавляли по два ведра воды в каждый, чтобы бекмес получился более светлого цвета.

Потом в каждый из четырех сосудов, по мере их наполнения, всыпали по два ведра — «фақир» измельченной лессовой земли, которую в течение получаса хорошо перемешивали с виноградным соком при помощи своеобразной мутовки, состоящей из деревянной рукоятки с привязанным к ее концу веничком из пшеничной соломы. Чем лучше была перемешана всыпанная земля с соком, тем скорее последний очищался от мути, а земля вместе с этой мутью оседала на дно сосуда.

На следующий день рано утром начиналась варка бекмеса, на которой были заняты три человека. Один наполнял котлы виноградным соком при помощи ковшеобразного сосуда, сделанного из полой тыквы, называемой «ниговкаду», с одной стороны которой делался прорез.

Второй человек следил за варкой и сливал готовый бекмес в сосуды, устроенные для этой цели вдоль плиты с противоположной стороны. Готовый бекмес сливали металличе-

ским, чаще медным, ковшеобразным сосудом с полой ручкой, называемым «ёғлоғу». Третий человек поддерживал в топке под котлами огонь, который должен был гореть постоянно, чтобы огонь не «отрывался» от дна котлов—«алов ай куни дег наканад», и сильно.

В первую очередь до полудня уваривали сок из первых двух сосудов, бекмес из которого получался более светлого цвета (хороший бекмес первого сорта по внешнему виду напоминает хорошее крупитчатое коровье топленое масло). Во вторую половину дня уваривали сок из двух последних сосудов, сусло в которых получалось более мутным, чем в первых двух, так как туда попадала примесь мязги и кожицы виноградных ягод, а поэтому бекмес от пригорания последних получался более темного цвета.

Варку начинали рано утром. Все котлы наполняли соком, под ними разводили огонь и котлы доводили до кипения. К тому времени, когда закипали большие котлы, в маленьких котлах бекмес уваривался до готовности, которую определяли по внешнему виду кипящей жидкости и по ее звуку при кипении — «пат-пат-пат мекунад». Во время кипения пену снимали шумовкой — «ҷазагирак» и складывали в фильтровальный сосуд, называемый «ҷоҳаки чакка». В первый сосуд сливали бекмес, сваренный из сока двух первых сосудов, т. е. светлый бекмес — «шиннии сафед», а во второй сосуд — более темный бекмес — «шиннии сиёҳ», сваренный из сока двух последних сосудов. Обычно весь бекмес, сваренный из четырех сосудов виноградного сока, вмещался в первые два сосуда, предназначенные для готовой продукции, но иногда, если винограда было загружено больше нормы, бекмеса получалось несколько больше. Это не вошедшее в первые два сосуда количество бекмеса сливали в третий сосуд. Туда же сливали бекмес из сока, отфильтрованного от пены и примеси земли. Очищение указанного сока фильтрованием производилось одновременно с варкой бекмеса. Когда первый сосуд освобождался от виноградного сока, осевшая на его дно земля оставлялась на месте. После освобождения от отстоявшегося сока второго сосуда осевшая земля и муть переливались из него в первый сосуд. То же проделывалось с третьим и четвертым сосудами, т. е. вся осевшая земля из всех четырех сосудов собиралась в первый, потом выкладывалась в фильтровальный сосуд, куда складывали и пену с кипящего виноградного сока, а тем временем освободившиеся сосуды мыли.

Стекший же таким образом сок собирали и уваривали в последнюю очередь.

Вся операция к концу дня заканчивалась. Тем временем к вечеру того же дня первый ряд сосудов опять наполняли соком винограда, который был загружен в чан с утра того же дня. На следующий день производили варку этого сока, а чан опять загружали виноградом.

Таким конвейером шла работа по переработке винограда на бекмес, пока не кончался приготовленный для этого виноград.

Большое, по-видимому, количество винограда расходовалось населением на приготовление местного вина — «мусаллас», потребление которого разрешалось шариатом всем мусульманам и было довольно широко распространено, и уксуса — «сирко». Словом «мусаллас» (араб. مثلث — тройной, утроенный) называли виноградный сок, объем которого выпариванием должен быть доведен до 1/3 первоначального объема. Этот напиток назывался «маи шаръӣ». Однако на практике «мусаллас» приготавливался не посредством выпаривания виноградного сока, а путем брожения, в результате чего получалось самое настоящее столовое вино. Еще в конце прошлого века И. М. Слуцкий писал, что «приготовление мусалласа и секретное потребление его мусульманским населением не поддается никакому учету... В официальной продаже мусаллас найти трудно, но в праздничные дни с ним можно встретиться почти у всякого зажиточного мусульманина. Во всяком случае, негласное потребление его весьма значительно».[1] Автору настоящей работы самому пришлось видеть в сел. Костакоз, что приготовление и употребление виноградного вина было распространено там довольно широко, причем сам напиток тоже носил название «маи шаръӣ», т. е. вино, разрешаемое шариатом.

Для получения вина «мусаллас» виноград давили, складывали в посуду и оставляли бродить. Когда брожение пойдет на убыль и поднявшиеся шапкой кожица и другие твердые частицы ягод начнуть опадать, сок отжимают и сливают в другую посуду, кладут в него хлебную корку и оставляют бродить. Некоторые кладут еще кусочек курдючного сала. Никакого уваривания сока не производят. Виноградный уксус делают таким же способом, только не отжимают, а остав-

1 См. его «Краткий очерк Самаркандского виноделия в связи с виноградарством» в Справочной книжке Самаркандской области, вып. X, Самарканд 1897, стр. 47.

ляют бродить до тех пор, пока вся гуща не осядет на дно. Тогда отстоявшийся уксус осторожно сливают, нагибая весь сосуд, или вычерпывают какой-либо чашкой, стараясь не поднять со дна муть. Чистый уксус сливают в бутылки и закупоривают пробками — «пӯк».

Употребление другого опьяняющего напитка — бузы из рисовой муки или из мелкой рисовой крупы — «акшак», получавшейся в виде отхода при очистке риса на местных крупорушках — «обчувоз», считалось даже богоугодным делом— «савоб», причем как бузу, так и «мусаллас» пить полагалось из фарфоровых китайских пиал, носивших специальное название «косаи чонон». Питье бузы было особенно распространено в зимние месяцы в мужских компаниях — «чура», или «гап», которые организовывались на компанейских началах.

ГЛАВА V

ПОЛЕВОДСТВО

Зимой никаких работ в поле не проводилось. Кроме ухода за скотом, ссбенно за рабочими волами, земледелец был занят лишь работой по двору и тем или иным подсобным промыслом, если таковой имелся.

Уход за рабочими волами был очень тщательным. После окончания осенней пахоты быки во время зимних месяцев, с начала зимнего сорокадневья — «чилла», ставились на откорм и в течение 2 месяцев из хлева почти не выводились, разве что случалась хорошая солнечная погода. Тогда животных выводили и привязывали на освещенном солнцем месте. Их даже не гоняли на водопой, а утром и вечером поили на месте, т. е. в хлеву, из ведра. Быкам давали солому (рисовую, просяную, от маша), древесный лист, сечку—«тарит» из мелкой соломы — самана с отрубями, причем саман промывали в воде и отжимали, после чего посыпали отрубями— «сабус». Иногда вместо отрубей солому посыпали крупно размолотым ячменем или джугарой. На ночь давали жмыхи, по одному кругу на каждого быка — «як гоуба як калла кунчора медодем». Хлопковые заводские выжимки — «тахтакунчора» и хлопковую шелуху — «шулуқа» быкам давали, но считалось, что по питательности они были гораздо хуже выжимок с кустарных маслобоек, так как в них не было масла— «қувваташ нест, руғанаш нест». Каждый день быков чистили скребницей и обметали веником, а также часто меняли подстилку, которой служил сухой навоз. Во избежание сглаза брали у муллы амулет — «тумор», который вешали быкам на рога.

Пахота обычно начиналась вместе с наступлением месяца хамал, до наступления первого весеннего новолуния—«маҳи ҳамалба маҳ нав нашуда чуфт мебаромат».

Перед началом пахоты земледельцы, имевшие пару быков, устраивали «хатми қуръон» — прочтение корана. Муллы заранее прочитывали весь коран у себя дома и в назначенный день собирались в доме земледельца, куда приглашались и гости. Муллы читали отрывок из корана и трактат о земледелии — «рисолаи деҳқонӣ», после чего «фуроварди хатми қуръона бовои деҳқонба мебахшанд» — окончание прочтения корана посвящали Бобо-дехкану — Деду-земледельцу, и хозяин устраивал собравшимся угощение. Перед уходом гостей «саркор» — старший из чайрикеров по летам и самый опытный в земледелии—выводил быков из хлева, мазал им рога и шею лепешкой, обжаренной в растительном, обычно льняном или кунжутном масле, после чего эту лепешку — «чалпак», разломив, давал съесть быкам и с молитвой «бисмиллоҳу раҳмони раҳим» надевал на быков ярмо. Кроме того, он же брал по семь баурсаков — сваренных в масле кусочков теста, нанизывал на нитку и привязывал каждому быку между рогами. Это делалось тоже с целью предохранить быков от сглаза. Баурсаки быки потом обычно поедали один у другого.[1]

Вся эта церемония называлась «чуфтбаророн». После этого все расходились, а на следующий день начинали пахоту. Первые несколько дней «говоя хунук мекарданд» — «охлаждали» быков, т. е. постепенно приучали к работе после зимнего перерыва. Для этого в первый день запрягали быков в ярмо и плуг, брали сплетенный из пшеничной соломы жгут—«говрон» для погоняния и выводили быков с плугом в поле, где проводили «як това замин» — одну борозду вдоль намеченного к пахоте поля и, повернув быков назад, проводили параллельно ей вторую борозду до того места, откуда начинали пахать, заворачивали здесь быков с плугом, как бы намереваясь пахать дальше, прекращали работу и, не снимая с быков ярма, выводили их с поля в сторонку, давали им отдохнуть до тех пор, пока они начинали пережевывать жвачку,

[1] По рассказам стариков, в сел. Костакоз раньше были наследственные «бобои деҳқон», которыми бывали наиболее искусные земледельцы, отличавшиеся справедливостью и «легкой» рукой — «дасташ сабз». Они руководили работой, определяли сроки проведения тех или других мероприятий, они, как выразился осведомитель, были «как руководители колхоза» — «мисоли калонои колхоз».

после чего их отводили домой. На второй день пахали вдвое больше, на третий пахали уже впятеро больше первого дня, а на четвертый начинали пахать нормально — с утра до «пешин», т. е. примерно до 2—3 часов дня, и засветло еще возвращались домой.

Здесь быков привязывали и держали без пищи до вечернего намаза — «шом», потом задавали им сено и позднее жмых, а в полночь поили и задавали корм на ночь. Утром на рассвете опять поили, задавали сечку и потом выводили в поле на работу. Опытный пахарь на хороших быках мог вспахать до 1 га земли в день.

В сельском хозяйстве описываемого района вообще и в его полеводстве в частности очень важную роль играло внесение удобрений. О минеральных искусственных удобрениях тогда, конечно, никто и понятия не имел. Однако долголетняя практика местных земледельцев научила использовать в качестве минерального удобрения землю из старых глинобитных стен-дувалов, называемую «шӯр», и возить на поля землю лессовых холмов — старых городищ, богатую селитрой. О применении этого способа удобрения мы находим сведения у очень многих авторов, в той или иной степени исследовавших вопросы земледелия в Средней Азии.[1]

Внесение в достаточном количестве тех или других удобрений было не под силу маломощным хозяйствам по ряду причин. Навоз, служивший главным органическим удобрением, был им недоступен, так как маломощные крестьяне держали очень небольшое количество скота. Последнее положение наблюдалось почти повсеместно в равнинных районах оседлости и было обусловлено, главным образом, отсутствием выпасов и сенокосных угодий.[2]

Иногда некоторые из этих хозяйств после окончания полевых работ даже продавали рабочих волов из-за невозможности прокормить их зимой, а перед наступлением весенних работ опять покупали их на базарах.

Самые зажиточные и байские хозяйства, владевшие гораздо большим количеством скота, скапливали навоз для удоб-

[1] См. А. Ф. Миддендорф, Очерки..., стр. 148, 159, 160; М. В. Вирский, Хлопководство и хлопковая промышленность в Самаркандской области, Справочная книжка Самаркандской области за 1896 г., Самарканд, 1896, стр. 89. В дальнейшем «М. В. Вирский, Хлопководство...»; А. П. Хорошхин, цитир. изд., стр. 247; В. И. Чертов, цитир. изд., стр. 9.

[2] А. Ф. Миддендорф, Очерки..., стр. 166; М. Вирский, Хлопководство..., стр. 82; В. И. Чертов, цитир. изд., стр. 9.

рения своих земель и вывозили его на поля, иногда в очень большом количестве. Как писал А. Ф. Миддендорф, «на 1 десятину в среднем вывозят от 3.000 до 4.000 пудов навоза. Поселяне уверяли меня, что даже вдвое большее количество не слишком много; но такого запаса навоза негде взять».[1]

Под люцерну вывозили до 6 тысяч пудов на десятину.[2]

Земля курганов и холмов вывозилась на поля тоже в огромном количестве. И Вирский, и Миддендорф писали, что на десятину вывозилось до 12 тысяч пудов земли из курганов.[3] Ясно, что для маломощного хозяйства, имевшего минимальное количество скота, вывозка такой массы удобрений, даже при их наличии, была просто не под силу.

Нам самим теперь, при поездке в Костакоз, неоднократно приходилось наблюдать эту вывозку земли. В самом деле, земля навозится в таком количестве, что кучи, высыпанные с самосвалов или с возов, почти вплотную примыкают одна к другой. Таким образом, практически образовывался новый верхний слой почвы, который тщательно выравнивался и перепахивался с почвой.

Новая земля вывозилась для удобрения земель, засевавшихся хлопчатником, навоз же в основном шел на удобрение посевов люцерны и приусадебных земель, используемых под посевы бахчевых и огородных культур и под насаждения плодовых деревьев (главным образом абрикосов) и винограда.

Помимо этого, как и повсеместно в Средней Азии, практиковалось удобрение компостом из навоза, всевозможных отбросов хозяйства, золы, листьев, сметаемого на улицах сора, земли из обвалившихся старых дувалов и стен старых зданий, ила из арыков и пр. Были известны высокие удобрительные свойства фекалий и птичьего (особенно голубиного) помета,[4] помета шелковичных червей—«гуи кирмак», старой кожи, шерсти (из старых войлоков) и жмыха. В качестве удобрения употребляли и человеческие волосы, которые собирали в парикмахерских. Употребление в качестве удобрения фекалий в описываемом районе было очень ограничено. В со-

---

[1] Очерки..., стр. 156.

[2] См. А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 134.

[3] См. М. Вирский, Хлопководство..., стр. 89 и А. Ф. Миддендорф, Очерки..., стр. 148.

[4] Однако случаев специального разведения голубей для получения их помета, как это практиковалось в Гератском оазисе (см. Н. И. Вавилов и Д. Д. Букинич, Земледельческий Афганистан, Л., 1929, стр. 192), нам не встречалось.

седних Канибадаме и Исфаре фекалии применялись как удобрение более широко.

Считалось, что удобрение старой кожей и человеческим волосом давало эффект на второй год, удобрение землей — «шўр» — в первом году ,а удобрение навозом — в течение 2 лет.

Навоз имел свою рыночную цену. В Ходженте, например, он продавался по 4—5 коп. за пуд, в Ташкенте арба навоза с вывозкой до 3—5 верст стоила 50—60 коп.,[1] а в Фергане за арбу навоза платили 25 коп. и дороже.[2]

Кочевники в Фергане занимались даже продажей навоза на вывоз. Вьюк навоза стоил там на местных рынках от 10 до 15 коп.[3] Подрядчик, снимавший в Ходженте базар для очистки, сам платил городскому управлению за это некоторую сумму, но в убытке не оставался, так как расходы его с лихвой перекрывались доходами, получаемыми подрядчиком от продажи навоза, который собирался на территории базара.[4]

Удобрения вывозились в основном ранней весной перед пахотой и разбрасывались по полю, после чего они тщательно перемешивались с почвой последующей пахотой.

Посевы зерновых, бобовых, масличных и люцерны в Унджинской и Костакозской волостях производились в подавляющем большинстве на поливе, и лишь весьма незначительное количество посевов зерновых производилось на неполивных землях. Как мы писали выше, в этих двух волостях из засеянных в 1917 г. 2644 десятин на богаре было посеяно всего лишь 61,7 десятины пшеницы. Правда, по опросным сведениям, полученным нами от старожилов Костакоза, жителями последнего производились посевы пшеницы в предгорьях Туркестанского хребта. Земля для этого арендовалась у местных киргизов, а в качестве арендной платы хозяевам земли после уборки урожая давали такое количество зерна, какое было засеяно, т. е. отдавали семена. Однако вполне вероятно, что эти посевы при сельскохозяйственной переписи 1917 г. учтены не были и поэтому в указанную цифру общего

---

[1] См. А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 59.

[2] См. А. Ф. Миддендорф, Очерки..., стр. 157.

[3] См. А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 59.

[4] См. там же.

количества посевов не вошли,[1] да и кроме того, едва ли они составляли значительное количество.

Пшеницу и ячмень на поливных землях сеяли почти исключительно озимые. Яровые же посевы этих культур производили на неполивных землях.

Основными зерновыми культурами являлись пшеница— «гандум», джугара — «ҷаворӣ» и ячмень — «ҷав». В гораздо меньшем количестве сеяли просо — «арзан» и итальянское просо — «кунок», очень мало рис — «шолӣ» и кукурузу — «ҷиримакка». Из бобовых сеяли маш (Phaseolus Mungo L.); фасоль — «лубиё», чечевицу — «наск». Из масличных раньше культивировали кунжут (Sesamum orientale L.), лен-кудряш — «зағир», сафлор-махсар (Carthamus tinctorius L.), индоу (Eruca sativa Lam.), мак — кӯкнор».[2] Конопля — «канап» встречалась изредка и сеялась преимущественно по обочинам огородов, причем не в качестве масличного растения, а главным образом для приготовления из цветочных частей наркотика, называемого «наша».

Из озимых пшениц в обследуемом районе возделывались:

1) «Гандуми сиёҳсук» (тадж.), или «Гандуми қароқилтириқ» (узб.) (пшеница черноостая),—основная разновидность желтозерной пшеницы S. pseudoturcicum;

2) «Гандуми сафедак» — пшеница Сафедак (беленькая) — сорт пшеницы с белым мучнистым зерном, основная разновидность S. graecum amylosum Flaks.;

3) «Гандуми сурхак» — пшеница Сурхак (красная) — хозяйственный сорт пшеницы, основной разновидностью которой является erythrospermum. В посевах этого сорта пшеницы наблюдалась большая примесь ржи — «чавдар», считавшейся сорняком и употреблявшейся на обвязку снопов (тадж. «бандина», узб. «боғлук»).

Из яровых пшениц возделывались в весьма ограниченном количестве всего три сорта:

1) «Сафедаки кӯҳак» (беленькая горная), называемая в горных районах «гандуми иротӣ» (по-видимому «ҳиротӣ»— гератская) — яровой хозяйственный сорт пшеницы с белым

[1] Это можно заключить и из того, что в материалах переписи арендуемых земель указано всего 108 десятин, а богарных посевов лишь 61 десятина; значит, арендовались поливные земли. Шахназаров пишет, что «в этой полосе, где посевы озимой пшеницы производятся до сих пор, никаких съемочных работ не делалось» (см. его «Сельское хозяйство...», стр. 113).

[2] После широкого распространения культуры хлопчатника посевы масличных почти сошли на нет.

стекловидным зерном, основной разновидностью которого является S. erythroleneon, группа rigidum;

2) «Гандуми нура» — редко встречающаяся в чистом виде пшеница tr. compactum с белым зерном;

3) «Гандуми турало», основные признаки которой выяснить не удалось.

Из ячменей, посевы которых производились чаще с осени, возделывали;

1) «Чави сафедак» (ячмень беленький), носящий также название «шолиарпа», по-видимому четырехрядный ячмень (Hordeum tetrastichum var. pallidum); посевы его чаще всего производились в горах на неполивных землях;

2) Чави кулулаи сафедак» (ячмень круглый, беленький, шестирядный — «шашқирра», «шашпар»), var. pyramidatum. По сообщенным сведениям, эта разновидность ячменя была завезена в обследуемый райсн из Матчи.

Посевы зерновых на поливных землях производились по маржам — небольшим делянкам, обвалованным для удержания напускаемой на них при поливах воды.

Предназначенные для осеннего сева участки земли в конце лета крупно вспахивали один раз местным плугом — омачом, после чего вспаханные участки затопляли водой и оставляли для просушки. Этот первый полив называли «хокоб» или «оби замин».[1] Через неделю земля «поспевала», и по ней производили вручную высев семян, после чего семена запахивали один раз тем же плугом, причем на этот раз вспашку производили более тщательно и борозды проводили гораздо ближе одна к другой, чем это делалось при первой пахоте. После запашки семян на засеянном поле проводили малование, т. е. укатывание и выравнивание засеянного участка земли при помощи «мола» — толстой доски, которой сглаживали поверхность вспаханного поля. Двукратной запашки высеянного зерна никогда не производили, так как это будто бы вело к изреживанию всходов. Вспашку, полив после нее поля, высев семян и малование, заменяющее бороньбу, производили с начала месяца сунбула (25 VIII—24 IX)[2] и до конца месяца кавс (с 24 XI по 22 XII).

[1] В переводе и то, и другое значит «вода земли». Последующие поливы назывались «дуоба», «сеоба» — «вторая вода», «третья вода».

[2] Говоря о сроках посева озимой пшеницы, А. И. Шахназаров пишет, что они так растягиваются, что по существу посевы являются яровыми, в то же время яровая пшеница сеется иногда в декабре, смотря по условиям погоды (см. его «Сельское хозяйство...», стр. 113).

После появления всходов, если имелась свободная вода, давали один полив, называющийся «гармоб». Следующие два полива давали в начале и в конце месяца мизон (25 IX—24 X). После этих поливов укреплялась корневая система посеянных злаков, и они начинали куститься. В таком состоянии посевы оставляли в зиму, в течение которой на них выпасали скот. Весной, после первого полива земель, отведенных под посев хлопка, поливали озимые посевы зерновых. Ранних поливов зерновых избегали, так как при этом колос будто бы получался мелким. Весной обычно посеянные с осени зерновые поливали два раза: первый полив производили в начале месяца джавзо (23 V — 23 VI), когда пшеница начинала идти в трубку, а второй полив давали в конце того же месяца, после достижения пшеницей молочной спелости. Жатву начинали после пожелтения хлебов в начале месяца саратон (24 VI — 24 VII). Ячмень обычно начинали убирать за несколько дней до его окончательного созревания, чтобы предупредить осыпание зерен, которому он сильно подвержен. С уборкой же пшеницы не очень торопились, так как она была мало подвержена осыпанию.

Яровые посевы пшеницы и ячменя на поливе производились таким же способом, как и озимые посевы этих культур. Начало весеннего сева зависело от стоявшей погоды. В некоторые годы сев яровых начинали чуть ли не с января. Сроки полива их примерно совпадали со сроками полива озимых, а поспевали и убирались они почти одновременно с озимыми.

Зерновые посевы в различные периоды их вегетации носили следующие названия:

«майса» — молодые всходы хлебов, зеленя;

«гандум буғузак шуд» — пшеница «забеременела», т. е. пошла в трубку;

«гандум дӯк шуд» — пшеница стала «веретеном», т. е. начала колоситься;

«гандум сараша тах кард» — пшеница выколосилась;

«гандум гулба майлон шуд» — пшеница склонна к цветению;

«гандум донба майлон кард» — пшеница начала образовывать зерна, буквально «склонилась к зерну»;

«гандум малла шуд» — пшеница пожелтела;

«дони гандум шири хамир шуд» — зерна пшеницы достигли молочной спелости — «ҳамту қапит агар, оби сафедаш ширбин мебурот»—если схватить и нажать, то выступит сок, похожий на молоко;

«гандум ҳоло хомтар, шах шудагиш не» — пшеница еще сыровата, не отвердела, т. е. достигла восковой спелости;

«гандум суп-сурх шуд, гандум пухт» — пшеница стала красной, пшеница поспела.

Жали вручную серпами — «дост» местного типа (рис. 30). Снопы — «банд» вязали и складывали на поле по 10 шт. в копны, называемые «ғарамча», а потом свозили на ослах или арбах к току — «хирманҷой», где складывали уже в скирды — «ғарам», в которых хлеб и выдерживался до обмолота, так как считалось, что если пшеница полежит в скирде, то зерно наливается.

Интересно отметить, что во время жатвы хлебов соблюдался обычай, называвшийся «қуян кочти» (узб. «заяц убежал») и заключавшийся в том, что, когда жнецы заканчивали жать хлебное поле, к ним, при возгласе «қуян кочти», присоединялись и другие присутствующие при этом лица, все торопливо начинали жать, окружая кусочек несжатого поля, а не имеющие серпов принимались вырывать стебли пшеницы и связывать их в пучки «ғуша» (=«хуша»?). Эти пучки связавшие их лица брали себе, жнецы же брали по одному снопу каждый. Потом они эти снопы обмолачивали, зерно размалывали и из муки пекли хлеб, называемый «нони доскашӣ».

Здесь можно без труда узнать обычай, которым сопровождалось окончание жатвы в Ягнобе[1] и в Вахиё,[2] причем умирающий «дух» поля принимал образ «убегающего зайца».

Бедняки-старики и дети собирали каждый до 40 таких пучков колосьев, из которых при обмолоте выходило до 2 пудов зерна. Обычай этот считался таким же богоугодным делом, как и «худой» — угощение односельчан ритуальной пищей на поминках и в других случаях. Обычай «қуян кочти» соблюдали все, имевшие посевы зерновых, причем на раздачу будто бы уходило столько зерна, сколько его было затрачено на семена при посеве.

Если пшеница или ячмень получались высокие, то снопы вязали колосьями в одну сторону — «яксара», а если хлеба выходили низкими, то снопы иногда вязали колосьями в обе стороны — «дусара». При перевозке снопов с поля на ток на

---

[1] М. С. Андреев, Экспедиция в Ягноб в 1927 г., Бюлл. Сред.-аз. гос. ун-та, № 17, Ташкент, 1928, стр. 166—167.

[2] Н. А. Кисляков, Старинные приемы земледельческой техники и обряды, связанные с земледелием, у таджиков бассейна реки Хингоу, «Советская этнография», № 1, 1947, стр. 119—120.

Рис. 30. Жатва серпами; кишл. Костакоз

ослах снопы для соблюдения равновесия тоже грузили колосьями в разные стороны.

Обмолот производили обычно при помощи плетня из ветвей, называемого «вал», который прикрепляли к дышлу ярма с запряженной парой быков и возили по развязанным и расстеленным на току снопам. Этот способ молотьбы тоже называли «вал». Иногда по разостланному на току хлебу просто гоняли животных, обычно быков, которые и обмолачивали хлеб вытаптыванием. Такой способ обмолота называли «ҳуп». Ток представлял собой круглую расчищенную площадку, иногда смазанную глиной, смешанной с соломой. На одну порцию обмолота на ток расстилали, смотря по урожаю, от 100 до 200 снопов. На молотьбу одной такой порции снопов уходило полтора дня.

После того как солома хорошо измельчалась, ее вместе с зерном сгребали в продолговатую кучу, называемую «байза», и начинали провеивание. Провеивали посредством подкидывания на воздух соломы и зерна в первый раз вилами— «паншох», во второй — деревянной лопатой — «бел». Для успешного выполнения этой работы был необходим регулярный ветер, поэтому при выборе места для тока это обстоятельство учитывали. При веянии хлеба пользовались западным ветром — «шамоли қибла», может быть потому, что он в Ходженте дует более регулярно и в дневные часы суток.

Продолговатую кучу соломы, получившуюся в результате отвеивания одной закладки снопов и расположенную параллельно продолговатой же куче отвеянного зерна, называли «як хирман каҳ», кучу зерна после первого отвеивания— «пайхом», а после второго — «хирман».

Зерно потом просевали через решето — «ғалбер», а оставшиеся необмолоченными колосья ссыпали в отдельную кучу и еще раз обмолачивали, гоняя по ним несколько быков— «галагов катӣ ҳуп мекунем», после чего получившееся зерно опять отсеивали на решете и ссыпали в общую кучу — «хирман».

Прежде чем свозить обмолоченное зерно с тока домой, выполнялся обычай «чочбандӣ»: хозяин зерна приглашал муллу и несколько человек гостей; на вершину отвеянного и ссыпанного в коническую кучу зерна клали одна на другую две или четыре хлебные лепешки; мулла читал отрывки из корана и после этого говорил хозяину: «Чоч баста биит»; хозяин брал в руки большое решето — «чоч», наполнял его зерном, обсыпал этим зерном вокруг всю кучу отвеянного

зерна и потом опустевшее решето переворачивал вверх дном, чем вся церемония и оканчивалась. За этим следовало угощение, называвшееся «чочхурӣ». Некоторые более состоятельные люди в этот день резали барана и готовили плов или суп. Приходившие на угощение люди иногда приносили в виде праздничного подарка — «тӯёна» хозяину гумна пачку или две чаю, несколько фунтов мяса или некоторое количество сахару и т. д. После угощения хозяин отдаривал их зерном, а также давал зерна мулле за его участие в церемонии и отделял из зерна по одному решету «ҳаққулло» в пользу местного мазара и «кафсан» для сторожа оросительного канала— «чӯйбон», пастуха — «подачӣ», арбоба, мираба, цирюльника — «сартарош», кузнеца — «оҳангар» и сапожника — «кӯҳнадуз». Зерно, которым хозяин отдаривал гостей, принесших что-либо в виде праздничного подарка, тоже носило название «кафсан».

После этого зерно ссыпалось в мешки — «ҷувол» и на арбах или вьюком на ослах и лошадях свозилось домой.

Вся эта процедура перевозки зерна с тока домой называлась «хирманбардорон». Если получатели кафсана в это время не приходили за причитающимся им зерном, то оно ссыпалось отдельно в мешок и увозилось вместе со всем зерном домой, откуда его потом и получали.

В домах зерно хранили в вырытых для этого ямах грушевидной формы и обмазанных глиной с соломой, называвшихся «ӯра», или в устроенных на подмостках глиняных закромах — «кандук» (рис. 31),[1] служивших, однако, чаще всего для хранения муки, которую брали оттуда большими деревянными ложками с длинным черенком.[2] В небольшом количестве зерно хранили также в больших корчагах из обожженной глины, называвшихся «хум» (рис. 32), которые привозили из Намангана, а также и в цилиндрической формы сосудах из необожженной или обожженной глины, называвшихся «ём».

Как мы писали выше, разведением риса — «шоликорӣ»

---

[1] Этим же термином у таджиков «хардури» в Гузарском районе Кашка-Дарьинской области УзССР называется небольшая кладовая — «анбори хурд». См. М. Эшниёзов, Ҳардурӣ, Ученые записки Таджикского госуниверситета, Сталинабад, 1958.

[2] Эти ложки назывались там «ордгирак». Они до сих пор бытуют в глухих горных кишлаках Таджикистана. Две такие ложки, называемые «кошуки ордбардор», были приобретены нами в Дарвазе для музея им. М. С. Андреева при Институте истории, археологии и этнографии АН Таджикской ССР, где и хранятся под № 156/145 и 156/146.

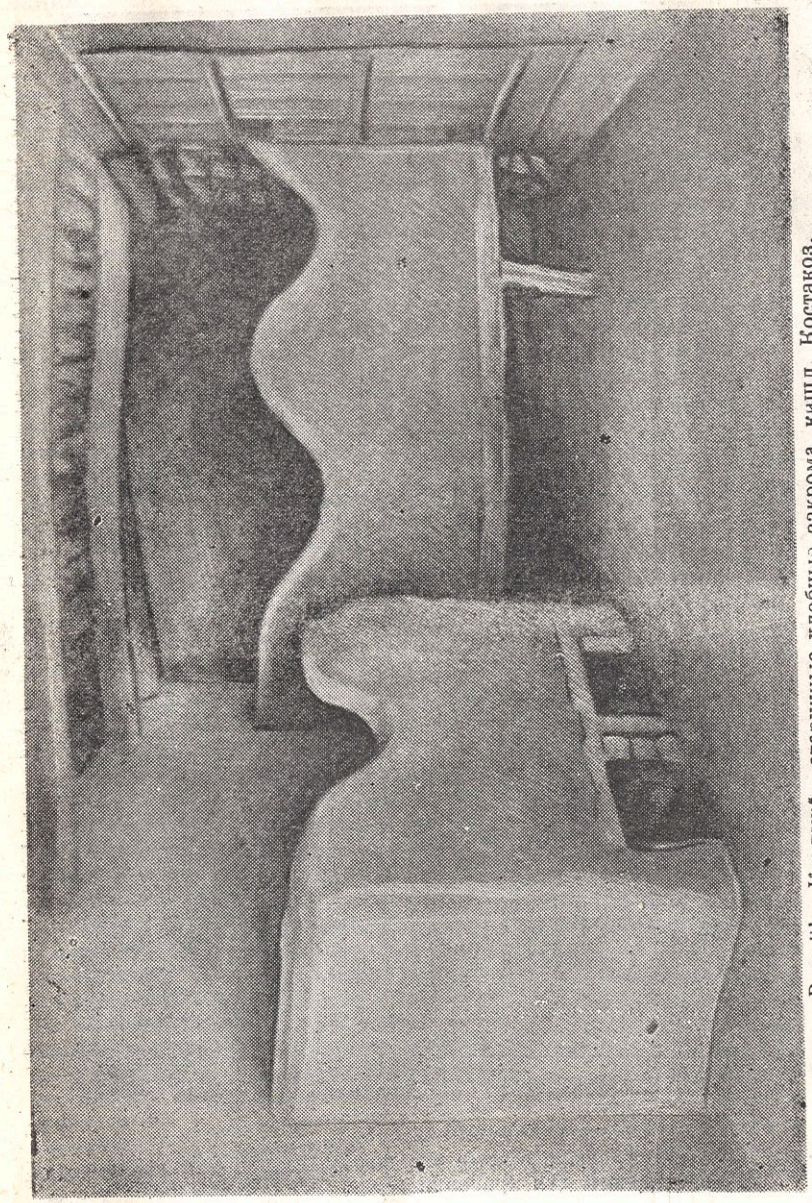

Рис. 31. „Кандук" — старинные хлебные закрома, кишл. Костаков. С рисунка художника Н. А. Юзова.

Рис. 32. Домашняя утварь в доме Орифходжаева, в том числе два хума—корчаги для хранения зерна, кишл. Костакоз.

занимались в незначительной степени в Унджинской волости, где в местности Гозиён имелись подходящие для этого земли.

Возделывались три сорта риса:

1) «девзира» — белый, крупнозернистый, трудно разваривающийся;

2) «расмӣ», он же «хӯрокӣ», — белый, быстро разваривающийся, шел больше на приготовление жидких блюд;

3) «маллагурунҷ» — желтый рис, считавшийся самым вкусным для приготовления плова, обладал способностью впитывать в себя много воды—«оббардор».

Разделка участка для посева риса требовала особого умения и большого труда. Участок этот вспахивали еще с осени два раза и в таком виде оставляли на зиму. Весной участок опять неоднократно (иногда до восьми раз) вспахивали в перекрестном направлении, учитывая наклон местности, и разбивали на небольшие делянки, ширина которых обычно не превышала тройной длины доски-волокуши — «мола». Эти делянки окружались земляными валиками — «марза», хорошо нивелировались на глаз при помощи кетменей и соединялись протоками для воды — «ништак», которые, во избежание размыва их водой, выкладывались кусками дерна — «чим». После этого участки еще раз вспахивались сверху вниз (по отношению к наклону местности) и выравнивались доской-волокушей, после чего в них напускалась вода. Каждая такая делянка для посева риса называлась «пал».

Первая делянка, в которую вода поступает непосредственно из арыка и которая делалась углубленной, не засевалась и служила отстойником, где арычная вода очищалась от ила. Эта делянка называлась «лойдон» или «кумкаш». Если площадь посева риса была большой, то делали два таких отстойника.[1]

Дня за три-четыре до первого напуска воды в делянки семена риса — «шолӣ» насыпали в мешок, который опускали на сутки в воду, и потом набухшие семена высыпали из мешка в кучу и закрывали паласом или чем-либо еще. После того как семена начинали прорастать — «неш задан баъд», их высевали вручную по наполненным водой делянкам, которые предварительно непосредственно перед самым севом борони-

1 Если они переполнялись илом и это мешало правильной циркуляции воды, то воду пропускали временно другим путем, а отстойники тем временем очищали от ила.

ли деревянной бороной. Набухшие семена тонули в воде, падали на дно. Вслед за этим делянки подвергались малованию, и семена таким образом углублялись в землю. Через 3 дня появлялись всходы из почвы, а когда дней через 8—10 после посева всходы поднимались на вершок от почвы, прекращали приток воды на 2—3 дня, чтобы прогреть почву.

Про всходы в этом возрасте говорят, что они «сӯзанак шудааст» — стали булавочками. Через 2—3 дня, когда почва настолько подсыхала, что переставала приставать к ногам, делянки опять заполняли водой и держали под водой.

Через 10 дней всходы поднимались и первые листочки показывались на поверхности воды. Про них говорили, что «наш рис стал лапшой» — «шолии мо угро шуд», так как плавающие на поверхности воды листочки растений напоминают это кушанье. В это время проводили пересадку риса — «кӯчат» из тех мест, где всходы получались загущенными, в места, где рис взошел редко. Для этого из густых всходов вырывали рукой горстями растения с землей и разбрасывали по тем местам, где всходы получались изреженными.

Еще через 10 дней воду вторично спускали на 3 суток, после чего ее опять пропускали по делянкам и так держали их под водой уже до созревания риса. За это время посевы один или два раза пропалывали — «хушова мекарданд» от сорняков, злейшим из которых являлся курмак (Panicum crus Galli).

По созревании риса приток воды прекращали и после подсыхания почвы рис жали, оставляли на несколько дней для просушки на межах, а потом вязали в снопы и свозили на ток для обмолота.

Посевы риса, по мнению населения, способствовали рассолению почвы и уничтожению сорняков, а также восстановлению плодородия истощенных земель.[1]

До начала 90-х годов прошлого века в Ходжентской округе возделывались, в основном, три сорта местного хлопчатника—гузы с нераскрывающейся, а лишь трескающейся при созревании коробочкой и с довольно грубым, коротким и трудно отделяющимся от коробочки волокном:

1) «ғӯзаи чорхонии пухор»—хлопок бухарский с четырехгнездной коробочкой, наиболее крупной, чем у других сортов местного хлопка, беловолокнистый;

2) «ғӯзаи сехонии мавзеи Хуҷанд»—хлопок Ходжентской округи с трехгнездной коробочкой, беловолокнистый;

3) «ғӯзаи малла» — хлопок с трехгнездной коробочкой и с желтовато-бурым волокном.

Особенность этих сортов хлопчатника состоит в том, что коробочки, в которых заключается хлопковое волокно, в спелом состоянии лишь немного растрескиваются по швам и чуть-чуть раскрываются, но не отворачиваются в стороны, как у хлопчатника американских сортов, и волокно из них не выпадает. Поэтому уборку коробочек местной гузы можно было производить за один, максимум за два раза, в то время как хлопчатник американских сортов требовал многократных сборов с начала созревания и раскрытия коробочек вплоть до первых заморозков, прекращающих вегетацию хлопчатника.

Первые попытки введения в Туркестане новых, американских сортов хлопчатника были сделаны еще в начале 70-х годов. Так, например, одним частным ташкентским предпринимателем Раевским в 1871 г. было выписано из Америки и бесплатно роздано желающим произвести у себя пробный посев 45 пудов семян американского хлопчатника. В числе получивших этих семена лиц были некая Фовицкая в г. Ходженте и кокандский хан Саид Худояр, которые получили от упомянутого Раевского по одному пуду этих семян.[1]

Еще раньше, в начале 50-х годов, русскими предпринимателями были выписаны из Америки для одного из бухарских купцов, некоего Сеитмарова, ручные машины для очистки хлопка и семена всех сортов американского хлопчатника. Произведенный посев дал хороший урожай, причем волокно получилось более высокого качества, чем у хлопчатника местных, бухарских сортов. Однако на ярмарке в Нижнем, куда это волокно было доставлено, оно не получило признания и пошло в продажу по одной цене с бухарским хлопком, будто бы потому, что его преимущества не были апробированы на практике, в производстве. Тем эта попытка и кончилась, и новых посевов Сеитмаров не делал.[2]

---

[1] См. М. Вирский, Обзор хлопководства в Самаркандской области за 1893—94 гг., Справочная книжка Самаркандской области за 1895 г., отд. II, Самарканд, 1895, стр. 88. В дальнейшем «М. Вирский, Обзор хлопководства...».

[1] См. заметку «Опыты посева в Туркестане американского хлопка» в «Туркестанских ведомостях», № 12, 1871 г.

[2] А. Быковский, Об улучшении культуры хлопчатника в Туркестанском крае. Материалы для статистики Туркестанского края, Ежегодник, вып. III, СПб., 1874, стр. 427.

Эти проводившиеся в небольших масштабах опыты посева американского хлопчатника доказали возможность его культивирования в Туркестане, но далее опытов дело не пошло.[1]

Широкого распространения эти посевы не получили, в частности, и потому, что очистка американского хлопка на ручных деревянных станках — «халлочй» из-за трудности отделения волокна на них невозможна, а хлопкоочистительных заводов, где волокно очищалось бы на джинах, тогда не было.[2] Такое положение с посевами хлопчатника американских сортов продолжалось вплоть до начала 90-х годов. В начале 90-х[3] годов мы наблюдаем резкое увеличение посевов американского хлопчатника, который буквально молниеносно опередил и почти вытеснил хлопчатник местных сортов. Однако посевы последних, хотя и в сильно уменьшившемся количестве, сохранялись почти до самой революции.

Проведение железной дороги до Андижана и Ташкента послужило основой для дальнейшего развития хлопководства, и с конца прошлого века культура хлопчатника прочно установилась и заняла первое место среди других культур края.

Хлопок сеяли преимущественно на землях, которые до этого использовались под посев зерновых. Наиболее желательным предшественником хлопка считалось сорго — «чавории сафед», а также и бобовые.

После уборки зерновых, сеявшихся на обвалованных делянках — «марза», производился ремонт обочин — «сари марза», служивших для удержания воды на делянке при поливах, поле поливалось, выдерживалось несколько дней, вспахивалось и оставлялось под паром до глубокой осени,

---

[1] Между прочим, посев пуда семян американского хлопчатника, полученных кокандским ханом Худояром от Раевского в Ташкенте, успехом не увенчался. В тех же «Туркестанских ведомостях», № 20. 1872, в заметке И. И. Ибрагимова под заголовком «Пять дней в Коканде» мы читаем: «Мне показывали место (при посещении сада кокандского хана — Н. Е.), где был засеян для пробы американский хлопок. Семена этого хлопка были присланы хану из Ташкента. К сожалению, первый опыт был неудачен: посеянный и уже взошедший хлопок посох, вероятно, от недостаточно хорошего ухода».

[2] См. М. Вирский, Обзор хлопководства..., стр. 9.

[3] В сел. Костакоз, например, первый посев американского хлопчатника, по рассказам осведомителей, был произведен в 1894 или 1895 г. и жители ходили смотреть раскрывшиеся коробочки, «из которых хлопок сам вылезал».

чтобы землю сделать сильной, напитать солнцем—«барои замина пурзур кардан, офтоб хурондан». Поздно осенью, в месяце кавс, делянки наполняли водой. Этот зимний полив назывался «яхоб» — ледяная вода или «кавсоб» — полив в месяце кавс. Яхобные поливы, как их сейчас называют, широко применялись и применяются теперь в сельском хозяйстве Средней Азии и имеют большое значение. Дело все в том, что в условиях поливного земледелия вода в летние месяцы, когда ее требуется максимальное количество, строго лимитирована, хотя и поступает в это время в большем сравнительно количестве, чем в зимние месяцы, так как в летнюю жару быстрое таяние снегов и ледников в горах делает реки и ручьи, текущие с гор, полноводными. Поэтому использование воды этих источников в зимнее время способствует накоплению влаги в почве и этим частично облегчает положение с водой летом. Кроме того, яхобные поливы способствуют уничтожению целого ряда вредителей сельского хозяйства, зимующих в верхних слоях почвы.

Ранней весной, начиная с месяца хамал, на предназначенные для посева хлопка участки вывозились местные удобрения.

Вывезенные удобрения более или менее равномерно разбрасывались по полю, после чего тут же производилась первая весенняя вспашка земли — «кафондани замин», а вслед за ней вспаханный участок поливался путем затопления. Если посев хлопчатника производился на одном и том же участке вторично, то первая вспашка производилась осенью после уборки стеблей хлопчатника первого посева, а потом на этом участке производился зимний полив, за которым уже весной проводились упомянутые выше процессы обработки почвы.

Через 10 дней участок вторично перепахивался (иногда несколько раз вдоль и поперек), крупные комья земли разбивались обухом кетменя, а вслед за этим поле обрабатывалось доской-волокушей, которая разравнивала пашню и размельчала оставшиеся комья. После этого производился ручной посев хлопчатника вразброс. В конце прошлого века сев хлопчатника вразброс в нашем районе стал практиковаться меньше: вместо него все больше и больше начал применяться ручной рядовой сев по бороздам или грядкам. Перед посевом хлопковые семена — «чигит» в течение 4—5 дней мочили в котлах, посыпая сверху древесной золой, что способствовало размягчению кожуры семян, и тем самым ускоря-

лась их всхожесть. После разбрасывания семян опять проводилось малование для заделки семян.

Посев обычно производился в конце месяца савр (22 IV—22 V) или в начале месяца джавзо (23 V — 23 VI).

Семена американского хлопчатника население приобретало на местных хлопкоочистительных заводах у так называемых «чистачй» — чистильщиков или у появившихся комиссионеров из местных богатеев. Большинство хлопкоробов имело свои семена местных сортов хлопка, так как значительное количество полученного урожая очищалось от семян самим населением на примитивных деревянных вальцах — «халлочй», или «чигрик», и шло на нужды самого населения. Цена на семена составляла 15—25 коп. за пуд семян американского хлопчатника и 35—50 коп. за пуд семян местного хлопчатника.[1] На один танап высевалось от 20 до 30 фунтов семян.[2]

Если стояла теплая погода, то через 10 дней после посева появлялись дружные всходы. Еще через 10 дней после этого, когда на молодых растеньицах появлялись первые два листочка, проводилась первая, неглубокая окучка — «каланд». Когда растения выгоняли вторую пару основных листьев, примерно через 10 дней после первой окучки, то проводилась вторая, уже глубокая окучка — «каланди дуюм», после которой до десятого числа первого летнего месяца саратон (24 VI — 24 VII) никаких работ с хлопчатником не производилось. После этого, примерно во второй половине июня, проводили прореживание — «ягонакунй», после чего хлопку давали первый вегетационный полив. Через несколько дней после того, как почва несколько просыхала и при работе кетменем не сваливалась в комки, а рассыпалась, проводили прополку сорняков и рыхление верхнего слоя почвы посредством неглубокого мотыжения, называвшегося «тарош» — скобление. В это время хлопок был уже в стадии бутонизации—«шонакунй» и появления первых завязей—«кўрак». Если имелась вода, то дней через 15—16 после прополки и рыхления хлопку давали второй полив. После этого других работ на хлопке вплоть до сбора урожая не проводили, кроме, разве, дополнительных поливов при наличии воды — «оби барзиёде ёфтем додан мегирем».

Рыхления после этих поливов не производили, так как кусты хлопчатника уже смыкались и не давали возможности обрабатывать почву, а с другой стороны, защищенная их тенью почва не спекалась на солнце. Обычно за весь вегетационный период хлопку давали до четырех поливов — «чор об катй чинда мегифтем».

Чеканка хлопчатника, широко практикуемая сейчас, применялась и в прежнее время,[1] хотя некоторые авторы это отрицают.[2] Перечень процессов обработки хлопчатника для Ферганы дан А. Ф. Миддендорфом, для Самаркандской области — И. М. Слуцким.[3]

В первом осеннем месяце мизон (25 IX—24 X) проводили сбор коробочек хлопка. Собирали один, максимум два раза. Собранные коробочки просушивали на солнце и либо тут же продавали, либо хранили дома в мешках. При среднем урожае с танапа земли собирали до 40 пудов коробочек беловолокнистого хлопка. Сорт «малла» был менее урожайным: при среднем урожае его с одного танапа собирали до 20 пудов коробочек хлопка, т. е. половину того, что давал посев беловолокнистого хлопка. Из 4 пудов хлопковых коробочек при очистке их от кожуры и семян выходило до 1 пуда волокна.

Американский хлопок давал от 4 до 5 ц сырца с танапа.[4]

На сбор хлопка нанимали мужчин и женщин, которым платили за сбор американского хлопка деньгами («се мирй»—15 коп. или «хашт бакар»—16 коп. за один пуд), а за сбор гузы — натурой, т. е. хлопком.

В 1896 г. в бывш. Ходжентском уезде, занимавшем по посевам хлопка в бывш. Самаркандской области второе место после долины Зеравшана, под хлопчатником были заняты 2784 казенные десятины (1882 американского и 902 гузы), что составляло 5,6% всех поливных земель уезда. При среднем урожае с десятины американского хлопка в 45 пудов и местной гузы в 33 пуда по уезду в том же году было собрано

---

[1] См. М. Вирский, Обзор хлопководства..., стр. 65.
[2] См. Л. Ф. Костенко, цитир. изд., стр. 30.

[1] См. А. Ф. Миддендорф, Очерки..., стр. 233; И. М. Слуцкий, Очерки хлопководства в Самаркандской области, Справочная книжка Самаркандской области на 1897 г., Самарканд, 1897, стр. 53, в дальнейшем «И. М. Слуцкий, Очерки хлопководства...».
[2] См. Л. Ф. Костенко, цитир. изд., стр. 31.
[3] См. А. Ф. Миддендорф, Очерки..., стр. 233; И. М. Слуцкий, Очерки хлопководства..., стр. 53.
[4] И. М. Слуцкий пишет, что в среднем, при общих благоприятных условиях, урожайность американского хлопчатника составляла до 100 пудов сырца с десятины (Очерки хлопководства..., стр. 54).

114 900 пудов хлопка-сырца (84 670 пудов американского и 30 230 пудов местной гузы).[1]

Хлопок продавался как на месте, так и на рынках в некоторых селениях приезжавшим из Ходжента скупщикам. Имевшие же возможность вывезти его на базар в Ходжент предпочитали продавать его там. Базары в Ходженте происходили три раза в неделю.[2] Цены на хлопок в 1896 г., например, были такие. Хлопок-сырец американский — от 2 руб. до 2 руб. 15 коп. за пуд, хлопок-сырец местный — от 1 руб. 80 коп. и до 2 руб. 14 коп. за пуд; чистое волокно американских сортов стоило от 6 руб. 50 коп. до 8 руб. 30 коп. за пуд, а местной гузы—от 5 руб. 60 коп. до 6 руб. 70 коп. за пуд.[3]

Несомненно, что эту возможность вывозить хлопок на базар в Ходжент и продавать там по более высокой цене имели лишь байские хозяйства, маломощные же хозяйства из-за отсутствия своего транспорта были вынуждены продавать хлопок скупщикам на месте по той цене, которую те устанавливали.

Хлопчатник в конце прошлого века прочно стал входить в состав возделываемых культур и начал даже получать некоторое преобладание. Так, М. В. Вирский пишет, что «в тех хозяйствах, где хлопчатник является преобладающим растением, другие культуры представляют жалкое состояние пасынков хозяйства, и это потому, что хлопководы, уделяя все средства и все свое внимание хлопчатнику, остальные продукты возделывают уже кое-как, спустя рукава».[4]

Однако маломощные хозяйства в большом количестве хлопок не сеяли как из-за относительной сложности его культуры, так и из-за недостатка поливных земель. И. М. Слуцкий отмечает, что «участки под культурой хлопчатника крайне малы и редко превышают $^1/_4$—$^1/_2$ десятины».[5]

Основным кормовым растением, разводимым в нашем районе, являлась люцерна — юнучка (Medicago sativa var. turkestanika), культивируемая в Средней Азии с древних времен.[6] В Ходжентском уезде люцерна сеялась обычно небольшими участками на приусадебных землях. Однако посевы люцерны производились и на полевых землях. В этих случаях

[1] См. М. Вирский, Обзор хлопководства..., стр. 80, 71 и 78—79.
[2] Там же, стр. 71.
[3] См. там же, стр. 73.
[4] Там же, стр. 85.
[5] Очерки хлоководства..., стр. 52—53.
[6] В. В. Бартольд, цитир. изд., стр. 6.

они окружались такими же глинобитными стенами, какими окружались хаяты — усадебные участки с делавшимися около них посевами и посадками. Засеянные люцерной участки не распахивались в течение 12—15 лет. Это обусловливалось как трудоемкостью выравнивания засеваемого люцерной поля и разбивки его на окруженные валиками отдельные делянки для полива их затоплением, так и тем обстоятельством, что при достаточном удобрении люцерна давала весьма удовлетворительные урожаи в течение указанного срока.

Посев люцерны производили после уборки озимых. Сеяли обычно в смеси с просом обыкновенным или итальянским, урожай которого успевали собирать в том же году, когда производили посев. Иногда люцерну сеяли в смеси с пшеницей по хлопковому полю после неглубокого кетменевания хлопчатника, называвшегося «тарош», после которого недели через две поле поливали и никаких других работ с хлопком, кроме сбора, больше на нем не производили, что давало возможность посеянным семенам люцерны и пшеницы спокойно взойти и укорениться.

Люцерну сеяли также зимой по снегу на землях, засеянных озимой пшеницей. Конечно, такие посевы производили очень редко, в тех лишь случаях, когда у земледельца не было для этого времени летом.

Люцерна давала три укоса за лето, а четвертый не успевал вырасти и скармливался на корню выпасаемому на люцерновом поле скоту, главным образом лошадям. Люцерну жали серпами, оставляли немного просушиваться в рядках и в полусухом виде вязали в снопы—«банд», которые складывали в сенники — «каҳдон». Люцерновое сено — «беда» перед дачей его скоту измельчалось на ручной соломорезке «чоду», представляющей собой большой нож с ручкой, ходивший в пазу деревянного бруска, и давалось лошадям в смеси с мелкой соломой — саманом. Частично же люцерну косили и скармливали скоту или продавали на базаре в сыром виде.

Помимо люцерны, сено которой шло на корм главным образом лошадям, широко практиковался посев на зеленый корм, преимущественно для крупного рогатого скота, или на сено, или на то и другое вместе джугары—сорго—«чаворӣ»,[1] а после присоединения края к России — и кукурузы — «чи-

[1] Местное население называет ее также «джаварии сафед» — белая джугара, «сарчавари» — джугара с головками, «чаварии кукан» — коканская джугара.

римакка». Посевы этих культур на зеленый корм и на сено назывались «бачкй» и производились летом на участках, освобождающихся от посева озимых культур, а также и под абрикосовыми деревьями, где густая тень мешала сеять другие культуры.

Посевы «бачкй» сжинались как постепенно, по мере надобности, для скармливания скоту в зеленом виде, так и сразу на сено.

Джугара на зерно сеялась обычно после озимых и поспевала в начале октября. Это растение достигало более 2 м высоты и отличалось обильной урожайностью зерна, которое шло как в пищу людям, так и на корм скоту. Зеленые стебли джугары в виде сечки давали прекрасный корм для рогатого скота. После снятия головок стебли джугары шли на сено (овцы охотно объедали листья), а сухие стебли — на топливо.

Таким образом, все части растения утилизировались весьма рационально.[1]

Джугара считалась одним из лучших предшественников хлопка и бахчевых и хорошо удавалась и на солонцеватых почвах.

1 См. М. И. Бродовский, Заметки о земледелии в Самаркандском районе, Сб. Русский Туркестан, вып. II, М., 1872, стр. 246; В. И. Масальский, цитир. изд., стр. 449.

ГЛАВА VI

ЖИВОТНОВОДСТВО

До революции животноводство играло очень незначительную роль в хозяйстве таджиков описываемого района, так же как не было оно основным занятием и у всего вообще оседлого населения Ферганы. Почти полное отсутствие выгонов и сенокосов в зоне поливного земледелия и отдаленность горных пастбищ лишали местное население возможности развивать животноводство.[1]

Как мы уже указывали во вводной части, поголовье скота в Унджинской и Костакозской волостях накануне революции было очень незначительным. На каждое хозяйство в среднем приходилось в общей сложности 1,4 головы скота. Первое место занимал крупный рогатый скот — рабочие волы и коровы. Второе место занимали овцы и козы (на каждое хозяйство в среднем приходилось 0,3 головы). Затем шли ослы и лошади, на последнем месте стояли верблюды. При этом следует отметить, что в пригородной Унджинской волости имелось совершенно ничтожное количество как продуктивного, так и, особенно, рабочего скота, что вполне перекликается с наличием там большого количества беспосевных хозяйств, а также хозяйств, занимавшихся каким-нибудь промыслом.

1 Это положение было характерным как для всей Ферганы и описываемого нами района, так и для Самаркандской области, т. е., другими словами, для мест древней оседлости по Зеравшану и Сыр-Дарье. См. А. Ф. Миддендорф, Очерки..., стр. 157 и 289; В. П. Благовещенский, цитир. изд., стр. 82 и 93; В. И. Чертов, цитир. изд., стр. 89; А. П. Федченко, цитир. изд., стр. 63—64; М. Вирский, Хлопководство..., стр. 82.

Таким образом, описывая животноводство в рассматриваемом районе, нам придется фактически говорить о животноводстве в Костакозской волости, поскольку в ней находилось примерно около 90% скота, имевшегося в описываемых двух волостях вместе.

Содержание рабочего скота, т. е. быков, ослов, верблюдов и отчасти лошадей, диктовалось, главным образом, потребностями земледельца в тягловой силе при обработке земли и при перевозке продуктов сельского хозяйства, а также в навозе для удобрения земли, без чего интенсивное земледелие не может существовать. В качестве тягловой силы при вспашке, бороньбе и маловании земли применялись волы. Ослы, верблюды и лошади служили как транспортные животные для перевозки различных грузов вьюком или колесным транспортом.

Поскольку волы выполняли сезонную работу и зимой в сельском хозяйстве не были нужны, а вопрос с кормами для скота всегда стоял очень остро, то, как мы упоминали выше, многие земледельцы осенью, после окончания полевых работ, продавали свой рабочий скот, с тем чтобы опять купить его перед началом весенних полевых работ.[1] Если же земледелец оставлял волов на зиму, то он заботливо ухаживал за ними и хорошо кормил, в ущерб даже другому скоту, если таковой имелся в хозяйстве, ибо если волы не были хорошо откормлены к весне, земледелец не мог обработать на них свой участок земли. Особенно от этого страдали коровы, уходу за которыми земледелец не мог уделять такого внимания, как уходу за рабочими волами. И если весной глаз радовался, глядя на упитанных волов, запряженных в плуг, то при виде еле живых и истощенных зимовкой коров становилась ясной острота вопроса с фуражом, которая так отрицательно влияла на развитие животноводства и приводила к мельчанию местной породы рогатого скота, обладающей в основном рядом хороших качеств. «На долю коров в Фергане ...выпадают лишь остатки, лишь бы они не умерли с голоду, а потому они имеют жалкий, несчастный вид»[2]. От таких коров нельзя было рассчитывать получить много продукции и здоровое потомство, из которого выросли бы сильные рабочие быки. А прокормить молодняк в течение 3—4 лет до рабочего возраста тоже было нелегкой задачей, недаром таджикская посло-

[1] М. Вирский, Хлопководство..., стр. 82.
[2] А. Ф. Миддендорф, Очерки.., стр. 291.

вица говорила, что «пока теленок станет быком, много крови надо себе перепортить» — «то гусола гов шавад чигар хун мешавад».

Поэтому доморощенных — «хоназод» быков редко можно было встретить; земледельцу было выгоднее купить уже взрослых животных, выросших в более благоприятных условиях у кочевников, окружавших оазисы с оседлым населением[1] и снабжавших их продуктами своего кочевого хозяйства.

Коровы и быки содержались в хлевах — «оғил», представлявших собой тесные и темные, без окон, помещения, стены которых были сложены из битой глины—«похса» или из формуемых вручную продолговатых округлых комков глины—«гуала», или «кулула», на глиняном же растворе. Пол и крыша тоже были земляные. Вдоль одной из стен, обычно противоположной двери, вплотную к стене устраивались из битой же глины кормушки — «охур» корытообразной формы, по внешнему краю которых, во избежание обваливания глины, прокладывалась толстая жердь. В одной из стен делалось отверстие, через которое выбрасывали из хлева навоз (рис. 33).

Уход за рабочими быками описан нами выше, в главе «Полеводство».

Говоря о коровах, мы должны лишь добавить, что они составляли около 33% всего поголовья крупного рогатого скота и имелись лишь в 30% всех хозяйств.[2]

При столь незначительном количестве коров, из которых известное число оставалось яловыми, и весьма низких удоях молочные продукты играли небольшую роль в пищевом рационе населения. В сыром виде молоко в пищу не употреблялось. Оно шло, очень редко, на приготовление некоторых кушаний, например рисовой каши — «ширбиринч», считавшейся одним из лучших кушаний, похлебки с тыквой—«кадуоба», похлебки с рисом — «ширшулла» и др. Главным же образом молоко употреблялось в заквашенном виде — «катик» и в виде всяких других продуктов, приготовленных из этого заквашенного молока. Так, с него снимали сливки, которые ели отдельно или потом перетапливали для получения масла, а

[1] А. Ф. Миддендорф, Очерки..., стр. 289.
[2] На 3753 приписных хозяйства Унджинской и Костакозской волостей имелось 1111 коров. См. Материалы Всероссийских сельскохозяйственных переписей 1917—1920 гг., вып. 1, Поволостные итоги Самаркандской области, Ташкент, 1924, стр. 32—37.

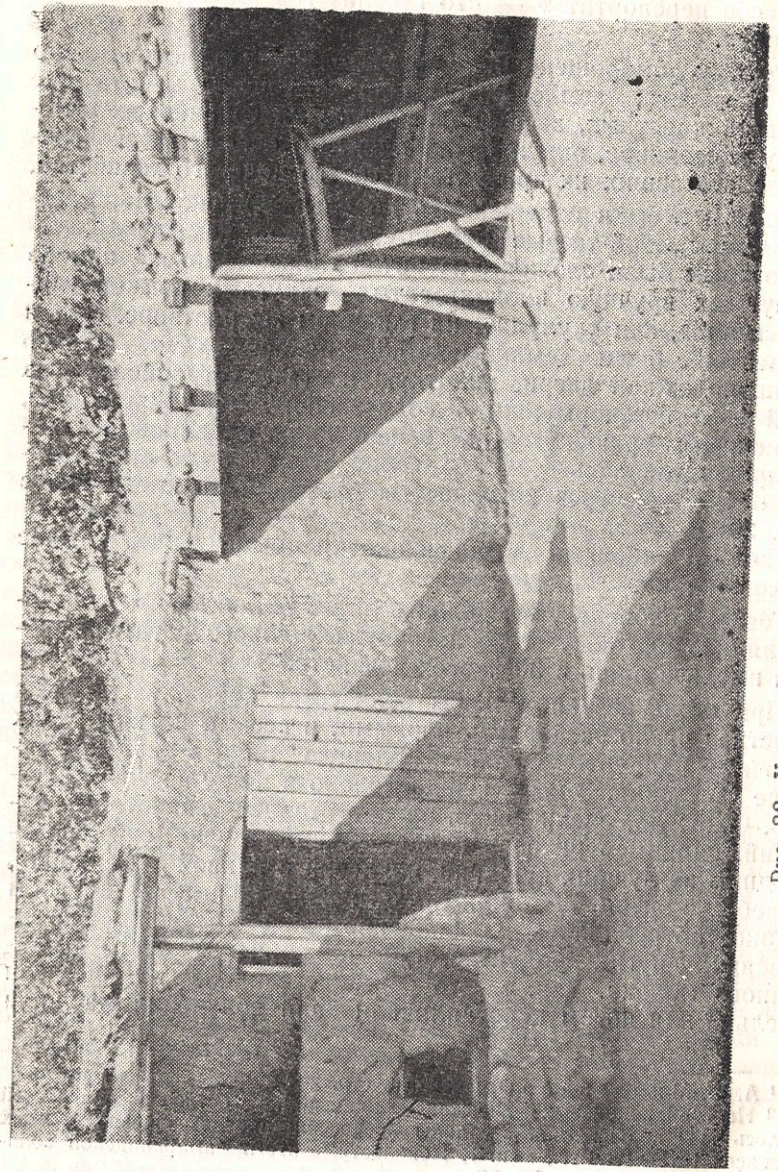

Рис. 33. Хлев, овчарня и навес, кишл. Костакоз.

оставшееся кислое молоко употреблялось само по себе или в качестве примеси к другим кушаньям, или его откидывали в мешок из материи—«чака мекарданд», и когда сыворотка стекала, из оставшейся густой массы творога (тадж. «чака», узб. «сузма») делали шарики и сушили на солнце. Получившийся таким образом продукт назывался «курут» — курут. Его оставляли впрок и заправляли им зимой те же кушанья, которые летом заправляли кислым молоком. Для этого курут предварительно размачивали в теплой воде. Курут был единственным продуктом, который заготавливался местными таджиками впрок (да и то редко), так как масло пахтать не умели и маслобоек не знали, а лишь от случая к случаю делали масло в очень небольшом количестве упомянутым выше примитивным способом — посредством перетапливания сливок. Топленое коровье масло привозили на базар окрестные киргизы. До сих пор еще коровье масло употребляется сравнительно в очень небольшом количестве.[1] Очень характерным явлением для старой сельской жизни таджиков Костакоза было то, что до начала XX столетия кислое молоко в селении не продавали на деньги и не обменивали на продукты, а давали его безвозмездно тем соседкам, которые не держали коров,[2] избегая лишь давать его вечером, так как считалось, что от этого уменьшался удой. Обычая объединяться по нескольку человек в артели по сливу молока для облегчения заготовки молочных продуктов впрок, называемые в других местностях Таджикистана «певоз», или «навбати шир», в описываемом районе не было.

Кормом коровам служила измельченная при молотьбе солома пшеницы или ячменя, а также солома просяная, бобовых и стебли сорго. Осенью во время листопада на корм запасался также и лист деревьев, особенно абрикосовых. Того довольно сносного рациона, который имели рабочие быки, коровы не получали, а отсюда понятен и тот плачевный вид,

---

[1] См. Е. М. Пещерева, Культура и быт..., глава «Домашняя и семейная жизнь», стр. 158.

[2] Такое же положение, по словам стариков, наблюдалось и с виноградом и дынями, которые в селении не продавали, а если у кого их было много или был хороший виноград, то соседи обращались к нему и отказа не получали. В этом можно, несомненно, видеть реликты соседско-родственной общины. Вспоминается по этому поводу случай, когда в одно из наших посещений старика-осведомителя тот послал какого-то мальчика к соседу за виноградом, мальчик сходил, вернулся и сказал, что ему винограда не дали. Это вызвало всякие нарекания по адресу скупого хозяина.

который они имели, особенно ранней весной после зимовки.

В весенне-летний период коровы выпасались на имевшихся около селений выгонах, пустошах и незасеянных полях. Если селение делилось на отдельные части, то владельцы коров в каждой такой части совместно организовывали стадо—«пода» и нанимали пастуха — «подачӣ», обычно из местных же жителей. Так, например, в крупном сел. Костакоз, делившемся на четыре большие части, называвшиеся каждая термином «чӯйбор», было четыре общественных стада, которыми ведали четыре же пастуха из местных жителей-таджиков. Утром хозяева выгоняли коров на место сбора стада—«подачо», а вечером выходили на окраину селения встречать возвращающийся с пастбища скот (в Канибадаме одна из четырех частей, на которые делится селение, носит название «подачо», так как там когда-то тоже было место сбора стада). За выпас в течение сезона одной головы взрослого рогатого скота, главным образом коров, владелец скота платил пастуху 1 пуд зерна и 1 пуд сушеного урюка.

Кроме того, пастух через день обходил дома хозяев коров, стучал в ворота и кричал: «Оши ҳалол» — «Честно заработанный хлеб». На этот возглас хозяйка высылала ему с кем-либо из мужчин или детей по одной хлебной лепешке за каждую голову своего скота. Зерно и урюк выплачивались в конце лета при сборе урожая и носили название «кафсан».

Те из жителей селения, у которых были в поле большие посевы, выезжали на лето туда и забирали с собой коров как для снабжения себя молоком, так и для облегчения прокорма коров.

Овцеводство тоже никогда не было широко развито в описываемом районе. Здесь наблюдалась та же картина, которую отмечали для Ферганы А. Ф. Миддендорф[1] и В. Наливкин,[2] т. е. местное население не держало постоянно большого числа овец, а покупало их поздней весной и летом у окрестных кочевников или у местных баев, которые скупали овец в дальних районах и пригоняли их для продажи на базарах в Ходженте и крупных селениях его округи. Так, например, в Костакозе нами записаны сведения о том, что некий бай Абдусаттор, занимавший несколько выборов место волостного Казия, вдобавок к этому занимался еще и тем, что закупал в Гиссаре гурты баранов; наемные чабаны нагуливали их на

1 Очерки..., стр. 158.

2 В. Наливкин, Очерки земледелия в Наманганском уезде, «Туркестанские ведомости», № 11, Ташкент, 1880.

горных выпасах, пригоняли в Костакоз и здесь продавали на базарах как в самом Костакозе, так и в селениях между Костакозом и Канибадамом, причем торговлей этой занимались они сами под контролем либо сыновей, либо приказчика бая, которые получали деньги и сдавали их баю. На зиму баранов бай не оставлял, а весной опять ехал в Гиссар, закупал очередную партию баранов и опять повторял операцию предыдущего года. При этом иногда часть баранов ставили осенью на откорм и в начале зимы тоже пускали в продажу. Баев, занимавшихся разведением овец, было очень немного. В этих случаях бай ставил на своих полевых землях около своего селения огороженный глинобитной стеной двор, внутри которого с одной стороны, обычно противоположной воротам, делался крытый навес. Весь двор назывался «курғон» или «қалъача» (т. е. крепостца). Там овцы содержались зимой. Более жирные овцы помещались под открытым небом, а для худых или больных прибежищем был навес. Тут же во дворе ставилась покрытая войлоком юрта — «авули сиёх», в которой жил со своим семейством пастух — «қӯйчӣ». Обычно это был узбек или киргиз из Бишкентской долины или из Сомгара, нанимавшийся к баю на несколько сезонов подряд. Чтобы караулить отары, на пастбище держали собак. Середняки и мелкие землевладельцы тоже держали иногда по нескольку голов овец-маток и получившийся приплод откармливали и осенью забивали на мясо. Они отдавали своих овец для выпаса тому же байскому пастуху-киргизу или узбеку, и последний пускал этих овец в байскую отару. За это пастух получал в год с хозяев овец по одной таньга за каждую голову или же одного барана за 50 голов овец. Пастух держал сам баранов-производителей, которых в нужное время и пускал в отару для случки. Он же стриг овец один раз весной и один раз осенью. Овцы все время были на подножном корму. Ранневесенние пастбища находились в урочище Окток в Мирзачульской степи. После выгорания трав на весенних выпасах отары перегонялись в арчевники на северных склонах Туркестанского хребта.

Выгон отар овец на пастбища приурочивали к дням полнолуния, так как считали, что скот, выгнанный в этот период, станет хорошо упитанным и полным, как полная луна.[1] Наи-

1 Дни полнолуния как символ полноты вообще считались в Средней Азии благоприятными для дела. Так, например, в долине Панджшир, в Афганистане, период полнолуния считался очень благоприятным временем для перетопки масла. См. М. С. Андреев, По этнологии Афганистана, Ташкент, 1927, стр. 32.

более благоприятными днями для выгона отар считали субботу и воскресенье.

В конце лета, после того как кончали поспевать ранние дыни, отары спускались с гор и выпасались на адырах в предгорьях и на пустошах по левому берегу Сыр-Дарьи. С конца же осени они содержались по ночам в загонах, а днем выпасались в окрестностях селений. Если зимой наступали сильные холода, то пастухи предупреждали владельцев овец, и последние разбирали своих овец по дворам, где и держали их до окончания холодов, а когда погода улучшалась, они опять отгоняли овец к пастухам.

Навоз, скапливающийся на дворах-загонах, баи забирали для удобрения своих земель.[1] Считалось, что навоз от содержавшихся совместно баранов других хозяев шел баю в виде компенсации за расходы по возведению загонов.

Пастухи, помимо платы деньгами или баранами же, брали себе еще шерсть с баранов мелких владельцев, а также в летний период доили овец и из молока заготавливали себе курут, топленое масло и сладкий сыр — «пишлоқ».

Шерсть с байских овец забирал себе бай. Перед стрижкой баранов купали, перегоняя их через воду. Байских баранов стригли только один раз летом, так как бараны были предназначены для продажи осенью, и чтобы они выглядели крупнее, их осенью уже не стригли. Баранов же мелких владельцев стригли один раз летом, а второй раз осенью, причем второй раз стригли только жирных баранов, а худых уже не стригли, чтобы они легче могли переносить зимние морозы. Зимняя шерсть, т. е. шерсть летней стрижки, считалась лучше шерсти осенней стрижки. Шерсть не делилась на сорта, однако с некоторых пригонявшихся из Гиссара белых баранов шерсть получалась с большим содержанием пуха, и ее отбирали отдельно. Эти бараны были двух пород: хвостатая дарвазская овца—«гадик» и так называемая порода «ширғозй», получившаяся от скрещивания гиссарской овцы с дарвазской. За две стрижки с одной головы получали до 3½ фунтов шерсти.

Пастух нес ответственность за целость врученного ему скота и в случае пропажи барана возмещал его стоимость

[1] Спрессовавшийся за зиму в овчарнях и загонах навоз назывался «чалма» или «қийди» и, кроме удобрения, употреблялся как топливо при варке виноградного бекмеса и охотно покупался для этого садовладельцами, так как был очень жарким топливом, долго сохранявшим высокую температуру — «алангаш зўр, лахчаш даррав хокистар намешат».

деньгами или натурой. Если же барана задирал волк, то, чтобы освободиться от необходимости возмещения его стоимости, пастух должен был представить в виде вещественного доказательства голову или шкуру погибшего животного. Однако это не всегда соблюдалось, и очень часто со стороны пастухов имели место всякие злоупотребления, лишавшие жителей селения возможности более широкого развития скотоводства.[1]

Откормом животных на мясо для собственного потребления занимались в каждом хозяйстве. С этой целью покупали как овец, так и крупный рогатый скот. Последний откармливали в хлевах, а овец с целью откорма держали в специальных овчарнях по три-четыре головы вместе. Овчарни — «ғўспанхона» в некоторых местностях устраивались очень рационально. Кормушки были отделены от помещения самой овчарни стенкой, в которой делались отверстия, достаточные для того, чтобы животное могло просунуть голову и достать корм. Таким образом, животные не могли затаптывать корм, что весьма существенно вообще, а при тяжелом положении с кормом в особенности. Кормушки устраивались с внешней стороны овчарни, что облегчало засыпку в них корма и очистку их от объедков. Материал для устройства кормушек — те же глина и жерди (рис. 34).

Помимо сена, жмыха и зерна, для откорма животных употребляли также древесный лист, особенно с абрикосовых и тутовых деревьев, обрезавшиеся при пасынковании виноградников ветки, все отходы от овощей и плодов, очистки и иногда даже низшие сорта сушеного урюка, которые можно было найти в каждом хозяйстве. В особенности ценным сочным кормом считались дынные корки, а из диких трав — вьюнок полевой. Вообще все отходы, получавшиеся при приготовлении пищи, тщательно собирались и скармливались животным.

После наступления холодов, в середине или конце ноября, откормленный скот начинали резать. Обычно эту работу производили специальные резники — «қассоб», которые умели убирать туши, «ҳарому ҳалола банду буғумаша медонанд»— знали нечистые и чистые (ритуально) части туши, связки и суставы ее. Резник, перед тем как резать барана или корову, читал суру из корана, начинавшуюся словами «аманту биллоҳи», потом произносил «бисмилло, аллоҳу акбар» и пере-

[1] См. В. Наливкин, Очерки земледелия в Наманганском уезде, «Туркестанские ведомости», № 11, Ташкент, 1880.

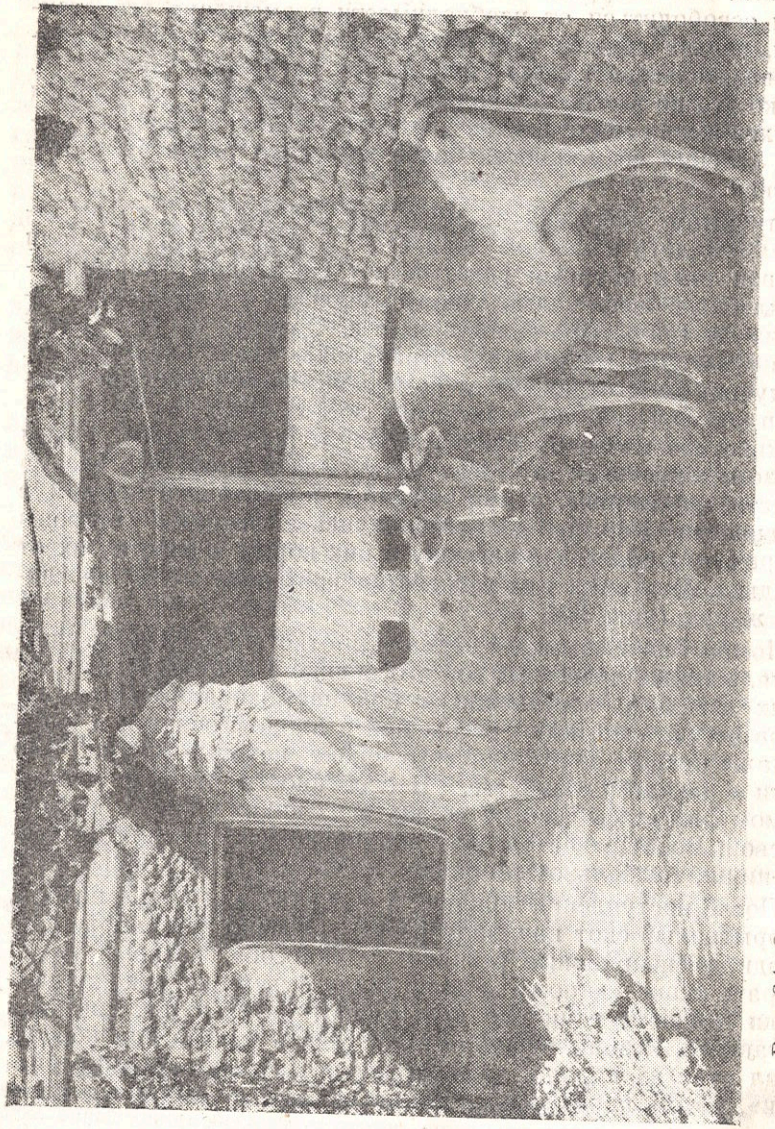

Рис. 34. Овчарня для откорма баранов во дворе А. Самандарова, кишл. Косгаков.

резал горло связанному животному, повернутому перед этим головой в сторону Мекки. Произносить полностью всю молитвенную формулу «калима» при этом нельзя, иначе мясо будет считаться ритуально нечистым — «харом». По этой же причине не полагалось убивать животных в пятницу утром до пятничного намаза.

За свою работу резник получал от хозяина некоторое количество мяса. Иногда недобросовестные резники набирали себе по нескольку килограммов мяса из разных частей туши под тем предлогом, что то или другое место не годится в пищу, испачкано в крови и т. д.

Скот полагалось забивать в таком месте, где мало ходят, где-нибудь в углу усадьбы или под виноградником, чтобы не топтать то место, куда спускают кровь убитого животного. Для стока крови откапывали небольшую ямку, которую потом закапывали. Считалось, что в том месте, где закопана кровь, по ночам собираются всякие духи — «аксу ачина». Поэтому в таком месте ночью нельзя ходить, так как можно было наступить на одного из них; там нельзя было мочиться, не сказав предварительно три раза «пушт» (берегись, сторонись), так как иначе человек мог заболеть. Такое же представление существовало и о том месте, куда выбрасывают выметенный из дома сор — «пороба».

Сохраняли мясо разными способами. Очень распространено было вяление мяса. Для этого тушу разнимали на части, которые резали на мелкие куски, обсыпали солью и подвешивали в тени. Провяленное таким образом мясо складывали в посуду и хранили. Иногда из вяленого мяса делали «хомкавурдок». Для этого его складывали в посуду, обычно в глиняную корчагу — «хум», заливали растопленным и немного остуженным жиром, снятым с той же туши, мясо с которой консервируется. Если этого жира не хватало, то в него добавляли растительное масло, чаще «рауғани семичка» —масло из хлопкового семени, которое перекаливали в котле вместе с жиром, снятым с мяса. Чаще всего растительное масло примешивали к говяжьему салу, так как последнее при застывании делается очень твердым и доставать из него куски мяса бывает очень трудно; когда же к салу примешано растительное масло, получившийся жир не застывает.

Иногда делали «пухтакавурдок», для чего мясо не сушили, а сразу же, разрезав на небольшие куски, проваривали в жире до готовности, вынимали, остужали, складывали в посуду и заливали жиром. Такое мясо может очень долго хра-

ниться, в особенности если его посолить немного больше нормы.

Кроме того, приготавливали колбасу — «қазй», для чего мясо и сало (предпочтительно с живота — «равғани зери ноф») резали на мелкие куски, перемешивали с большим количеством измельченного репчатого лука, солили, посыпали густо тмином — «зира» и оставляли так на 1—3 дня, чтобы все это пропиталось своими запахами и соками, после чего весь фарш складывался в вымытые и разрезанные на куски (длиной до аршина) толстые кишки. Получившиеся таким образом колбасы подвешивали в неотапливаемом помещении, где они и сохранялись всю зиму.

Иногда с бараньих туш не снимали кожу, а ошпаривали тушу кипятком, после чего шерсть выщипывали и кое-где соскабливали ножом, а потом кожу снимали, и она тоже шла в пищу. Однако некоторые убранную таким образом тушу считали «макрӯх», т. е. не совсем чистой, так как считалось, что при таком способе разделки туши «обияти пуст гӯштба медарот» — влага кожи впитывается в мясо. Иногда применяли и такой способ: кожу снимали, как обычно, т. е. с шерстью, а потом ее разрезали на куски величиной с ладонь, бросали в котел с кипящей водой и, вынув, очищали от шерсти и потом употребляли в пищу.

Из домашней птицы держали в очень небольшом количестве, и то редко, только кур, причем куриное мясо не ели, мало употребляли в пищу и яйца. Куриный бульон считался лекарственным средством, и его как горячительную пищу давали лишь больным.

Пчеловодство совсем не было развито. Эта отрасль сельского хозяйства стала развиваться лишь после Октябрьской революции. К пчелам долго относились отрицательно и считали, что они снижают урожайность растений, так как высасывают сок — «ширая мемаканд». Думали, что если пчелы посетят, например, цветущий семенной лук, то семена у него получатся невсхожие. Поэтому для отпугивания пчел соцветия лука обсыпали через сито золой. Считалось, что от пчел снижается и урожай фруктов, так как завязи тех цветов, на которых побывали пчелы, будто бы, не вызрев, опадают — «бодрезак мешаванд». Рассказывали даже о случаях, когда ульи пчел разрешали ставить около фруктового сада не ближе как на расстоянии «як асптоз», т. е. такого расстояния, которое лошадь может проскакать галопом за один прием, не меняя аллюра.

ГЛАВА VII

ШЕЛКОВОДСТВО

Шелководство, с давних пор являвшееся характерным занятием оседлого населения Средней Азии,[1] было значительно развито в Ходжентской округе.[2] Л. Ф. Костенко пишет, что, по рассказам жителей Ферганы, занятие шелководством было воспринято из Западного Китая.[3]

После длительного периода упадка в средние века сельского хозяйства вообще и шелководства в частности последнее вновь стало развиваться в Фергане и Ходженте с XVIII в.[4] В 70-х годах прошлого столетия шелководство в Туркестане опять пришло в большой упадок, на этот раз вследствие распространившихся эпидемий шелковичного червя, а также падения цен на шелк на мировом рынке, и начало вновь оживать и развиваться лишь с начала 90-х годов, после того как были предприняты некоторые меры для выведения доброкачественной грены и снабжения ею населения.

В 1886 г. в крае были учреждены четыре гренажные станции, в том числе одна в Самарканде, однако выпускаемой

---

[1] См. Н. С. Сукачев, Очерк шелководства в Самаркандской области, Справочная книжка Самаркандской области за 1895 г., отд. II, Самарканд, 1895, стр. 1; А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 360; Л. Ф. Костенко, цитир. изд., т. III, стр. 48—49

[2] См. А. П. Хорошхин, цитир. изд., стр. 112; А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 387.

[3] См. Л. Ф. Костенко, цитир. изд., т. III, стр. 49.

[4] В. В. Бартольд пишет, что «еще в XVIII веке, когда представители рода Мин владели только Ферганой и Ходжентом..., из отраслей сельскохозяйственной промышленности, после долгого перерыва, вновь было насаждено, под китайским влиянием, шелководство». См. его «Историю культурной жизни Туркестана». Л., 1927, стр. 104.

ими грены было явно недостаточно для удовлетворения потребности в ней местного населения: все четыре станции вместе взятые выпускали ежегодно в среднем около 50 фунтов грены, а в одной лишь Ферганской области оживлялось ежегодно до 8 тысяч фунтов грены, по всему же Туркестанскому краю оживлялось ежегодно около 15 тысяч фунтов.[1] Такая острая нужда в грене вызвала усиленный завоз ее из-за границы — Италии, Франции и Турции. В 1894 г., например, различными частными предпринимателями было завезено через Батум—Баку—Красноводск—Самарканд и продано в Самаркандской и Ферганской областях около 3700 фунтов грены.[2] Остальное потребное количество грены выводилось, главным образом, самим населением, а также и теми немногочисленными частными гренажными заводами,[3] которые были к тому времени открыты в крае взамен государственных гренажных станций, упомянутых выше.

Оживление торговли греной породило случаи фальсификации грены, продажи населению недоброкачественной грены, так как цена обеззараженной, так называемой целлюлярной грены превышала цену обычной грены, выведенной самим населением, чуть ли не в 10 раз (первая стоила 60—80 коп. за золотник, а последняя — 8—10 коп.).[4] Население первое время охотнее покупало более дорогую, но высококачественную целлюлярную грену, так как, переплачивая за грену, оно получало более высокий урожай коконов, оправдывающий этот расход. Грена гренерными фирмами расфасовывалась по 5 золотников в коробочки и продавалась ими большими партиями торговцам из местного населения, которые и распродавали ее на базарах в городах или по кишлакам, очень часто в кредит, с условием уплаты стоимости после сбора коконов деньгами, коконами же или другими продуктами. Вследствие

1 См. А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 363.

2 Там же, стр. 365.

3 Среди них наиболее крупной была гренажная станция Евтихиди в Новом Маргелане, на которой во время сезона выведения грены работало до 200 женщин из местного населения, что в то время было большой редкостью. Интересно отметить также, что в самом Ходженте местным жителем изготовлялась грена высокого качества. Он изучил это дело у частного предпринимателя Алоизи в Коканде, умел пользоваться при работе микроскопом и за свою работу был даже премирован серебряной медалью на Самаркандской выставке по шелководству. См. А. И. Шахназаров, Сельское хозяйство..., стр. 366.

4 Местная грена продавалась обычно наперстками, причем один наперсток — «уймок» считался равным одному мискалю — золотнику.

участившихся случаев фальсификации грены, в целях борьбы с этими злоупотреблениями, правительством была открыта в Самарканде контрольная станция, которая просматривала всю завозимую в край грену, доброкачественную обандероливала и тем самым разрешала продавать. Само население тоже стало избегать приобретения завозной грены и охотнее покупало грену местного производства. Особенным спросом пользовалась грена белой багдадской породы. Большинство населения было знакомо с выведением грены кустарными способами, так как до развития гренерного дела каждый хозяин, занимавшийся шелководством, сам заботился о приготовлении грены для будущего года.[1] Доходность шелководства была довольно низкой, но так как выкармливанием червей в хозяйстве занимались обычно женщины, почти не принимавшие участия в земледельческих работах вне своего дома или своей усадьбы и поэтому менее занятые, чем мужчины, то шелководство продолжало существовать как отрасль хозяйства, ибо давало работу той части семьи местного жителя, которая не имела других побочных занятий.

Для выведения своей грены хозяева из новых коконов отбирали лучшие, твердые и правильной формы, с небольшим перехватом посредине, имевшие своеобразный муаровый отлив и называвшиеся поэтому «чауҳардор». Эти коконы, отобранные на племя, нанизывались осторожно за самые кончики на нитку (шада мекарданд). На одну нитку набирали 90—100 коконов, подбирая их по красоте оттенков, так как сортов не разбирали. Нитку с коконами подвешивали в доме на колышек, вбитый в стене. Дней через 10—15 выводились бабочки — «капалак мебароварда». На блюда раскладывали листья айвового дерева и рассаживали на них спаренных бабочек. Бабочки откладывали на листья яички — «тухм мерид»— (букв. «испражнялись яичками»). Дней через 8—10 засохшие листья с отложенными на них яичками клали в чашку с водой. Листья и мертвые яички всплывали на поверхность, а живые, полноценные, падали на дно. Воду вместе с сором осторожно сливали, яички вынимали на блюдо и в течение 2—3 дней подсушивали в помещении. После этого яички складывали в мешочек или просто завязывали в тряпочку и подвешивали на стене в доме, где они и оставались в течение всей зимы. Весной, когда раскрывались почки на шелковице и чуть-чуть зеленели листья — «пундуки тут кушода ки мешуд, салакак барг ки сабзид», брали кусок чистой

1 См. А. А. Кушакевич, Сведения о Ходжентском уезде..., стр. 255.

ваты, высыпали на него яички, завязывали в тряпочку и заворачивали в платок, чтобы сделать комок позаметнее. Женщины закладывали этот сверток под мышку или в рукав халата с внешней стороны руки у самого плеча — «сари китф». В холодные дни грену из халата старались не вынимать, а в жаркие, снимая халат, оставляли сверток с ней в халате. На ночь его засовывали в одеяло постели в ногах. В таких условиях червячки выводились через 10—15 дней. Когда приближалось время их выводки, тряпочку для проверки развертывали и, рассыпав на ней яички пореже, клали поверх них зелененькие листочки шелковицы. Ожившие червячки взбирались на них, а листья вместе с червячками перекладывали в плоскую с невысокими закраинами корзину. Не ожившие еще яички снова завязывали и клали в тепло. Перед тем как раскладывать червячков в корзину, в нее стелили вату и поверх расстилали чисто вымытые старые тряпки. Когда червячки были разложены, на края корзины клали по две палки и прикрывали ее одеялами. Днем, не снимая одеяла, корзину выносили во двор на солнечное место, а на ночь вносили в дом. По мере того как черви подрастали и занимали больше места, их раскладывали на все большее число корзин. На ночь корзины составляли одну на другую, закрывая поверх одеялами. Так червей держали до третьего возраста включительно — «то даҳи хурд».

В доме устраивали «сукучак»—род этажерки на ножках либо подвесной, на которую и раскладывали из корзин подросших червей. Этажерка состояла из рам, связанных из ивовых ветвей, на которые накладывались камышовые циновки— «бурьё». Если все сооружение устраивалось на ножках, то для предохранения от проникновения с пола на этажерку муравьев и тараканов — больших любителей полакомиться шелковичными червями — ножки обматывали ватой и иногда мочили каким-либо веществом с отпугивающим запахом.

Кормили червей обычно три раза в сутки, сперва листьями, иногда мелко нарезанными, потом, по мере роста червей, листьями на небольших веточках, а потом уже раскладывали и довольно крупные ветви шелковицы, до 1 м и даже более длиной.

Специальных червоводен не существовало, и выкормка червей в основном производилась в жилых домах, откуда хозяева на время выкормки выселялись либо на веранду дома— «айвон», либо в какое-нибудь другое помещение.

Приблизительные сроки и названия отдельных периодов выводки червей были следующими.

I возраст—„сиёи"—чернота —5—7 дней;
I линька — „чумалӣ ба хоб мерат"—засыпает в „муравья" — 2 дня;
II возраст—„а хоби чумалӣ хист"—встали от сна муравья —6—8 дней;
II линька —„мошу гурунҷ ба хоб рафт"—заснули в „маш и рис" — 1 сутки
III возраст—„мошу гурунҷ"—маш и рис[1] —5—7 дней;
III линька —„даҳи хурд ба мерат"—идут в малое десятидневье — 1 сутки;
IV возраст—„даҳи хурд" — малое десятидневье —7—8 дней;
IV линька —„даҳи калон ба хоб мерат"—засыпают в большое десятидневье —1—3 дня;
V возраст—„даҳи калон"—большое десятидневье — 8 дней;
после чего следует „дастамонӣ"—раскладывание веников"

После раскладывания веников, которые вязались обычно из стеблей тысячеголова (Vaccaria medic.), через 3 дня «гӯр мекарданд» — «хоронили», т. е. прикрывали помещение и не входили в него. Дней через 10—12 начинали собирать коконы. Очень часто таким образом весь период выводки червей затягивался дней до 60. Черви, содержавшиеся в тесноте и недезинфицированных помещениях, иногда очень грязных, подвергавшиеся колебаниям температуры из-за отсутствия отопления, неравномерно подкармливаемые, медленно развивались и подвергались заболеваниям, а нередко почти полностью погибали.

По сведениям как А. П. Федченко,[2] так и Л. Ф. Костенко,[3] в 70-годах прошлого столетия шелковичные черви подвергались болезням «зира», «сафидмарг» — белая смерть, «буксард», или «букказарт», «харак» и «карасан». Такое обилие болезней вызывалось, по-видимому, антигигиеничными условиями содержания червей, а также и неприспособленностью помещений для этого. При этом черви старших возрастов были более подвержены заболеваниям.

Ввиду такой полной неуверенности в успехе предприя-

[1] Т. е. часть червей еще темного оттенка, а часть уже приобретает светлый.
[2] Цитир. изд., стр. 218.
[3] Там же, стр. 58.

тия, требовавшего и большой затраты труда, и материальных расходов, с выкормкой шелковичных червей был связан ряд поверий и обрядов, которые, по мнению женщин, должны были охранять червей от гибели и обеспечивать большой выход крупных тяжеловесных коконов. Например, в селении Костакоз в начале XX столетия, когда, как правило, грену уже в домах не выводили, а получали ее с заводов из города, ее прежде всего выносили за селение в место, называемое «чил духтаракон» — сорок девушек и находившееся на краю оазиса на берегу магистрального канала, орошавшего Костакоз. Обычно выходили небольшими компаниями в 8—10 человек. Женщины и девушки усаживались под деревьями, раскрывали принесенные с собой коробочки грены и ставили их на солнце, а сами собирали по 5—7 мелких камешков (размером с зернышко сорго—джугары) и клали их в коробочки. Делалось это для того, чтобы коконы вышли тяжелые.

Выведенные дома яички в «чил духтаракон» не носились. Женщина, несущая грену, не должна была переступать через воду, так как говорили, что в противном случае «кирмак об мешат» — черви станут водой, растают, т. е. перемрут.

С самого начала выкормки червей и до сбора коконов не жгли на дрова «ганг» — тутовые ветки, объеденные червями, чтобы «не сгорели ноги червей»—«пои кирмак насӯзад». Зеленые листья на корм ослам не бросали, так как говорили, что иначе «кирмак харак мешат» — черви превратятся в харак — гусеницу, объедающую листья шелковичных деревьев, но не дающую шелка.[1]

Особенно много обычаев приходилось на последний и самый опасный период кормления червей. В этот период, когда черви становятся очень светлыми — «сафед», т. е. белыми, в помещение, где они находились, избегали входить в белых рубахах (если белая рубаха была грязная, то разрешалось), так как считалось, что от этого «кирмак сафедмарг мешат, мемурат» — черви умрут от «белой смерти».[2]

На седьмую ночь после последней (четвертой) линьки приносили жертву Иову—патрону всех имеющих дело с шелком

[1] Игра слов: название гусеницы — «харак» звучит так же, как «харак» — уменьшительная форма от «хар» — осел.

[2] В Каратегине в помещение, где выкармливают червей, не разрешалось вносить красные тюльпаны или красные маки, ибо от этого черви тоже будто бы погибали.

(«Хасти Аюбба бую тафт мекардан» — возносили курения святому Иову).[1]

В тот день, когда вязали веники, на которые черви забираются для завивки коконов, жарили блины — «чалпак» и варили в масле «буурсок»—мелкие кусочки пресного теста. Брали чашку с водой, клали в нее камешек[2] и ставили ее в помещение, где находились черви. Ставили или около дверей — «таги дар», или под сундук, или на пол около червей. Ставя чашку, произносили: «Об биёду ях кунат, сангча боин сахт шават, ғурра боин зард шават» — «Пусть вода превратится в лед (т. е. пусть жидкое превратится в твердое), пусть станет твердым, как камешек, пусть пожелтеет (поспеет), как желтеет зеленый абрикос». Блины и баурсаки съедали, а несколько штук последних насаживали на концы первого связанного веника — «даста». К нему же привязывали еще тряпочку, иногда оторванную от одежды. Веники, несмотря на то, что снимать с них коконы неудобно, делали из колючки — «хор», так как считали, что на колючке коконы завиваются лучше в силу того, что всякая колючка обладает силой сохранять человека и вещи от «сглаза».

Когда начинался сбор коконов, то первый веник с баурсаками и тряпочками не обирали, а ставили в доме на полку, где он стоял до окончания всех дел, связанных с коконами. Когда уже были проданы те коконы, которые для этого предназначались, веник вместе с несколькими хлебами относили на мазар и отдавали шейху.

После раскладки веников, до конца периода завивки коконов, женщины избегали мыть головы, так как старухи говорили, что от этого червяк станет лизать голову и, продырявив кокон, выйдет — «сарлесак мешат кирмак, тешук кара мебурот».[3]

В день сбора коконов приготовляли корзину для того, чтобы их в нее ссыпать, внутрь корзины клали камень, чтобы коконы вышли тяжелыми, а на край ее клали два хлеба, так как «роҳи нон калон» — у хлеба широкая дорога. Раскладывая все это, приговаривали: «Санг боин вазбин шават, нон

[1] Считалось, что шелковичные черви произошли после исцеления библейского Иова от червей, покрывавших его тело.

[2] Если в доме был «санги сумалак» — камешек, который лежал в котле, когда варили ритуальный кисель из пшеничного солода и муки — «сумалак», то клали его или просто брали камешек со двора.

[3] «Сарлесак»—лижущий голову; так называли неполноценное, тонкие коконы, слабо завитые болезненным червем.

боин азиз шават» — «Пусть будут (коконы) тяжелыми, как камень, пусть будут любимы, как хлеб».

Во время помочей при сборе коконов собравшихся участников старались угощать молочной рисовой кашей — «ширгурунч», так как она белая и «чизи сафедба — сафед» — белой вещи (коконам) подобает белое. Молитву по окончании беседы, поданной после сбора коконов, заканчивали словами: «Савоби дастурхона ҳасти Аюбба бахшидем» — «Воздаяние за доброе дело угощения мы жертвуем (посвящаем) святому Иову». Угощение это рассматривалось как жертва патрону всех имеющих дело с шелком —библейскому Иову.

В течение всего периода выкормки червей, боясь «сглаза», старались, по возможности, никому постороннему не показывать. Пока черви были маленькие и занимали мало места, их даже держали за занавеской. Каждый день до завивки коконов червей окуривали сушеной травой «исрик» (Peganum harmala), приговаривая: «Исрик, исрик, худоимны гиёҳи, пайхамбарларны дуоси, кузтеккани давоси, исрик, исрик, исрик!» — «Исрик, исрик, божья трава, молитва пророков, средство для того, на кого пал «сглаз»,исрик, исрик, исрик!».

В наши дни все эти поверья и обычаи уже почти полностью оставлены.

Одна из женщин старше сорока пяти лет, рассказывавшая о старых обычаях, связанных с выведением червей, под конец засмеялась и сказала: «Теперь постоянно приходят десятки людей и смотрят червей: и агрономы, и инструкторы, и комиссии по проверке работы, а черви не умирают, и урожаи коконов выходят гораздо лучше, чем прежде. Теперь мы понимаем, что все эти иримы (магические действия) — глупости, нет теперь их!».[1]

После сбора коконов от них отделяли коконы для выведения бабочек и получения от них грены, а остальные либо тут же продавали, либо замаривали. С последней целью их рассыпали на постеленные на крыше войлоки или циновки и оставляли на солнце. На ночь коконы сгребали в кучи и тепло укрывали. Это повторяли в течение 3 дней. Таким образом куколки внутри коконов погибали и высыхали. При этом из 4 пудов сырых коконов получался пуд сухих. При размотке же местным кустарным способом пуд шелковой грежи получался из 8—10 пудов сухих коконов.

[1] Сведения о поверьях, обычаях и приемах местного населения при выкормке червей и выведении грены сообщены мне Е. М. Пещеревой, за что ей и выражаю искреннюю благодарность.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Как явствует из изложенного, в описываемый период основой хозяйства таджиков Унджинской и Костакозской волостей бывш. Ходжентского уезда, как и вообще хозяйства оседлого населения Ферганы, в преддверии которой находился описываемый район, было высокоразвитое земледелие, в то время как животноводство носило второстепенный, подсобный характер.

«Вынужденное довольствоваться малыми земельными площадями население должно было выработать особые навыки к ведению высокоинтенсивного земледелия...».[1]

Оно должно было «дорожить каждым клочком отвоеванной у мертвой природы земли и... строить свое хозяйство таким образом, чтобы каждая пядь орошенной площади приносила ему наивысший доход».[2] Весьма часто земледельцы получали с одного и того же участка два урожая в год.

Искусственное орошение земель, созданное населением еще в глубокой древности, обеспечивало регулярные урожаи как зерновых культур, так и плодов и овощей. Оно позволяло с успехом возделывать и такую ценную техническую культуру, как хлопок. С другой стороны, многовековой опыт исконных земледельцев, какими являлись таджики, помог создать высокую агротехнику, вывести богатый ассортимент возделываемых растений и получать высокие урожаи.

Посредством многократной пахоты местным безотвальным плугом-сохой земледелец добивался необходимой глубины вспашки. Практика помогла ему научиться использовать разнообразные удобрения, повышавшие плодородие почвы и улучшавшие ее структуру. Он с успехом применял посев сидератов — зеленых удобрений, например индоу (Eruca sativa). Культура кормовых растений составляла важную отрасль хозяйства.

С незапамятных времен в крае возделывалось несколько местных сортов хлопка-гузы, родственных индийским[3] сортам хлопка.

Привычка и умение возделывать местные сорта хлопчат-

[1] В. И. Юферев, Хлопководство в Туркестане, Л., 1925, стр. 8. Об «интенсивнейшей» культуре сельского хозяйства в Фергане писал и В. И. Кушелевский. См. его «Материалы для медицинской географии и статистического описания Ферганской области». Новый Маргелан, 1890—1891, стр. 182.

[2] В. И. Юферев, Там же, стр. 9.

[3] Там же, стр. 21.

ника, несомненно, сильно способствовали быстрому и успешному переходу населения к культуре американских сортов хлопчатника. В условиях отсталой техники, при дедовских орудиях труда, отсутствии минеральных удобрений земледелец все же «путем кропотливого труда, путем почти огородных приемов обработки... достигает блестящих результатов в виде высоких урожаев хлопка, но все это получается за счет затраты огромного количества труда».[1]

В период присоединения края к России с десятины посева хлопчатника местных сортов собирали до 62 пудов гузы, причем «из пуда гузы получается около 8—9 фунтов чистого волокна».[2]

Перед первой мировой войной средняя урожайность хлопчатника американских сортов с десятины составляла 75—85 пудов хлопка-сырца, что при выходе пуда волокна из 3 пудов 10 фунтов сырца составляло 23—26 пудов чистого волокна.[3]

После присоединения Туркестана к России сельское хозяйство, в том числе и земледелие, получило дальнейшее развитие, стал обогащаться ассортимент возделываемых культур, внедряться новая агротехника. Туркестан сделался основной хлопководческой базой, снабжавшей сырьем текстильную промышленность России. Только за 10 лет, с 1884 по 1894 гг., количество вывозимого из Туркестана хлопка-волокна с 10 кип выросло почти до 4 миллионов пудов. Получили большое развитие и другие отрасли земледелия,значительно возросла площадь садов и виноградников, улучшились способы сушки и консервирования фруктов, особенно получил распространение калифорнийский способ сушки абрикоса с окуриванием серой.

Проведение железной дороги, связавшей Среднюю Азию с Россией, облегчило вывоз продукции сельского хозяйства и тем самым высоко подняло товарность последнего, а также сделало возможным завоз в Туркестан промышленных изделий фабрик и заводов России.

Однако, несмотря на все это, развитие сельского хозяйства края остановилось на определенном уровне. Наличие феодально-байской системы землевладения и водопользования, а также кабальные формы эксплуатации крестьянской бедноты делали невозможным дальнейший рост производительных сил в сельском хозяйстве. В крае усиливался процесс обезземеливания крестьянства, процесс концентрации земли, рабочего скота и сельхозинвентаря в руках баев, процесс пауперизации крестьянства и роста городского населения, пополняемого разорившимися земледельцами.

И лишь Великая Октябрьская социалистическая революция разрешила эти противоречия, изменила производственные отношения и тем самым открыла дорогу дальнейшему росту и развитию производительных сил. Проведенная в северных районах Таджикистана земельно-водная реформа дала беднякам и батракам кишлака землю, воду и скот, а последовавшая коллективизация объединила разрозненные хозяйства в большие многоотраслевые колхозы, которые, преодолевая трудности роста, превратились в мощные, оснащенные новейшей техникой фабрики сельскохозяйственных продуктов.

---

[1] В. И. Юферев, Хлопководство в Туркестане, Л., 1925, стр. 20.
[2] Там же, стр. 22.
[3] См. там же, стр. 111.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Глава I. Вводная часть и общая характеристика района	3
Глава II. Земельные отношения и нормы водопользования	47
Глава III. Садоводство	80
Глава IV. Виноградарство	97
Глава V. Полеводство	127
Глава VI. Животноводство	151
Глава VII. Шелководство	165
Заключение	171

ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ

Стр.	Строка	Напечатано	Следует читать
4	3 снизу	напечатанная под	напечатанная в Туркестанских ведомостях за 1880 г.
8	7 снизу	«Списка мест	«Списка населенных мест
35	24 сверху	при посеве	при окучке
49	15 снизу	единицей	податной единицей
80	18 снизу	600 танапов	660 танапов
74	2 сверху	ветвей, орбазующих	ветвей, образующих
94	1 снизу	слово ی	слово کی
113	13 сверху	куста для	куста, а также и для

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ТАДЖИКОВ ЛЕНИНАБАДСКОГО РАЙОНА ТАДЖИКСКОЙ ССР ПЕРЕД ОКТЯБРЬСКОЙ РЕВОЛЮЦИЕЙ
(Историко-этнографический очерк)

Ответ. редактор Н. А. Кисляков

Редактор Издательства *С. Н. Виноградская*

Тех. редактор *П. М. Фролов* Корректор *Л. Д. Полисская*

КЛ 01435 Подписано к печати 23/IX-60 г., 11 печ. л. 12,87 уч. изд. Формат бум. 60×92¼₁₆ Зак. 263, тираж 500. Цена 12 р. 30 к.

Типография Изд-ва АН Таджикской ССР, г. Сталинабад, ул. Айни, 44

Печатается по постановлению
Редакционно-издательского совета
Академии наук Таджикской ССР

НИКОЛАЙ НИКОЛАЕВИЧ ЕРШОВ

СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ТАДЖИКОВ ЛЕНИНАБАДСКОГО РАЙОНА ТАДЖИКСКОЙ ССР ПЕРЕД ОКТЯБРЬСКОЙ РЕВОЛЮЦИЕЙ

(Историко-этнографический очерк)

Ответ. редактор Н. А. Кисляков

Редактор Издательства *С. Н. Виноградская*

Тех. редактор *П. М. Фролов* Корректор *Л. Д. Полисская*

КЛ 01435 Подписано к печати 23/IX-60 г., 11 печ. л. 12,87 уч. изд. л.
Формат бум. 60×92¹/₁₆ Зак. 263. тираж 500. Цена 12 р. 30 к.

Типография Изд-ва АН Таджикской ССР, г. Сталинабад, ул. Айни, 44