материальная культура таджиков верховьев зеравшана

ДУШАНБЕ—1973

АКАДЕМИЯ НАУК ТАДЖИКСКОЙ ССР
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ им. А. ДОНИША

МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА ТАДЖИКОВ ВЕРХОВЬЕВ ЗЕРАВШАНА

Редакторы — А. К. ПИСАРЧИК,
Н. Н. ЕРШОВ

ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДОНИШ»
ДУШАНБЕ — 1973

В работе дано подробное описание современного и дореволюционного типа селения, жилищ, одежды и пищи таджиков верховьев Зеравшана с некоторыми экскурсами в более отдаленное прошлое. Приводится большое количество иллюстраций (фото, рисунки, чертежи).

Описание материальной культуры таджиков верховьев р. Зеравшан, областей, входивших в состав древнего Согда, может использоваться при составлении историко-этнографического атласа Средней Азии и Казахстана, а также этнографами, историками и археологами при расшифровке историко-археологического материала и при решении вопросов этногенеза таджикского народа.

М 0162—034/М502—73 73—72

ПРЕДИСЛОВИЕ

Этнографические исследования в верховьях р. Зеравшан, как и на большей части территории нынешнего Таджикистана, до революции почти не проводились. Из немногих этнографических работ того времени можно указать на «Заметки о Когистане» А. Гребенкина[1], «Этнографические очерки Зарафшанских гор, Каратегина и Дарваза» А. А. Семенова[2] и некоторые другие. Отдельные этнографические сведения приводятся во многих работах географов и других путешественников и ученых.

В годы Советской власти этнографические исследования в верховьях Зеравшана были начаты этнографами М. С. Андреевым и Е. М. Пещеревой, которые посетили эти районы в 1924, 1925 и 1927 гг. Результаты этих экспедиций полностью опубликованы не были, но часть собранных материалов была издана[3].

В 1926—1927 гг. была создана Среднеазиатская экспедиция АН СССР, возглавлявшаяся В. В. Бартольдом. Работами этнологической секции этой экспедиции в верховьях Зеравшана руководил И. И. Зарубин. Экспедицией был собран значительный этнографический материал, сделаны многочисление фотоснимки, собраны этнографические коллекции. Однако эти материалы долгие годы оставались не опубликованными. Был напечатан лишь краткий отчет И. И. Зарубина[4] и статья А. Л. Троицкой[5].

В 1970 и 1971 гг., уже после сдачи в печать данного сборника, были опубликованы еще некоторые материалы этой экспедиции, подготовленные Ленинградским отделением Института этнографии АН СССР[6]. Они уже не могли быть использованы при написании данной книги.

В 1934 и 1936 гг. в одном из глухих районов бассейна Верхнего Зеравшана — в Ягнобе работал этнограф А. Н. Кондауров, который, изучая многие стороны быта ягнобцев, основное внимание уделял выявлению пережитков

прошлых стадий общественного развития ягнобцев, особенно патриархальной домашней общины.[7]

Предлагаемая вниманию читателей книга содержит данные о материальной культуре таджиков Верхнего Зеравшана — жилище, одежде, пище, полученные путем сплошного этнографического обследования, осуществляемого в Таджикистане сектором этнографии Института истории им. А. Дониша АН Таджикской ССР.

Проведение всестороннего изучения таджиков, в первую очередь живущих на территории республики, а затем и за ее пределами, методом сплошного этнографического обследования, осуществляемого по единой программе, имело целью получить массовый сравнимый материал по культуре и быту народа. Этот материал прежде всего должен дать подробную сравнительную характеристику таджиков, уточнить границы историко-культурных этнографических регионов и послужить основанием для составления этнографической карты и историко-этнографического атласа; наконец, он позволит сделать ряд выводов в области этногенеза и истории развития культуры таджикского народа.[8]

Сплошное этнографическое обследование республики было начато в 1948—1949 гг. с группы районов б. Кулябской области, затем осуществлено в 1952—1957 гг. в Каратегине и Дарвазе, а в 1958—1966 гг. проведены полевые работы в группе районов, расположенных по верхнему течению Зеравшана: Матчинском, Айнинском и Пенджикентском.[9]

Выбор районов обследования был продиктован тем обстоятельством, что с 1957 г. началось переселение населения этих районов на вновь орошенные земли Голодной степи.

Территория исследуемого района имеет форму, приближающуюся к вытянутому треугольнику, обращенному вершиной на восток, а основанием — на запад. Она граничит с юга с Каратегином и горной частью Гиссара (Рамит, Варзоб, Ханака), с запада — с Самаркандской областью Узбекской ССР, с севера — так же с Самаркандской и Сыр-Дарьинской областями Узбекской ССР, Ура-Тюбинским районом Таджикской ССР и Ошской областью Киргизской ССР, а восточным углом врезается между Каратегином и Ошской областью.

Верхний Зеравшан — это в основном горный район, заполненный тремя хребтами Памиро-Алайской системы, имеющими широтное направление. С севера на юг располагаются Туркестанский и идущие параллельно ему Зеравшанский и Гиссарский хребты. Все они являются ответвлениями Алайского хребта. Туркестанский хребет отделяется от западной оконечности Алайского севернее горного узла

Кок-Су, а к югу ответвляется Матчинский хребет, который в свою очередь в узле Такали разделяется на два хребта — Зеравшанский и Гиссарский.

Весь этот горный массив прорезан многочисленными реками и речками, берущими начало преимущественно в высокогорных ледниках, крупнейший из которых — Зеравшанский ледник. Главная водная артерия региона — р. Зеравшан — протекает между Туркестанским и Зеравшанским хребтами. В нее вливается более сотни мелких притоков и три крупных притока — все слева — Фан, Кштут (Вору) и Магиан.

Верхний Зеравшан делится на ряд исторически сложившихся районов. Самая верхняя часть долины, лежащая в верховьях р. Зеравшан, носит название Матча, самый нижний кишлак — Обурдон. Ниже Матчи по долине Зеравшана, до к. Урметан включительно, лежит Фальгар. В верховьях первого левого притока Зеравшана — Фан-Дарьи, образованного из слияния рек Ягноб-Дарья и Искандер-Дарья, лежит высокогорная страна Ягноб, нижним селением которой является Хшартоб. Бассейн Фан-Дарьи ниже Хшартоба, начиная с к. Маргеб, объединяется общим названием Фан. Особый район образует бассейн второго левого притока — р. Кштут. Третий, самый нижний приток Зеравшана — р. Магиан, Магиан-Дарья, образующаяся из слияния рек Шинг и Магиан. Бассейн каждой из двух последних рек образует обособленный район — Шинг и Магиан, иногда оба эти района объединяются общим названием Магиан. Место слияния этих двух речек называется Дуоба. Географы реку ниже слияния Шинга и Магиана называют также Магиан, однако местное население больших кишлаков, находящихся по течению этой реки, называет часто ее отрезок, проходящий в районе этого кишлака, его именем; например, самая нижняя часть реки называется Суджина.

Ниже Фальгара по течению р. Зеравшан на правом берегу расположен район, называемый Офтобруя — Солнечная сторона, который начинается ниже кк. Дашти-Кози и Ёри, на левом — Пенджикентский район с г. Пенджикентом.

Настоящая книга написана научными сотрудниками сектора этнографии на основе материалов, собранных во время обследования 1958—1966 гг., и содержит три главы, посвященные материальной культуре таджиков Верхнего Зеравшана. Глава «Жилище» написана А. С. Давыдовым, глава «Одежда» — З. А. Широковой и глава «Пища» — М. А. Хамиджановой. Рисунки выполнялись с натуры художниками: Ю. П. Гремячинской, Х. А. Жаба, Р. М. Ток-

маном, А. Д. Галядкиным, фотографии — З. А. Широковой, А. И. Соловьевой, О. Пинхасовым, А. С. Давыдовым.

Приводимые таджикские термины передаются в форме, близкой к литературной. Следует только оговориться, что фонема ӯ — огубленный гласный среднего подъема, существующий в таджикском литературном языке, в Верхнем Зеравшане встречается не везде. Обычно в речи людей, не подвергшихся влиянию литературного языка и равнинно-городских говоров (это обычно старшее поколение, преимущественно женщины, а также дети), он отсутствует, заменяясь звуком *у*.

ЖИЛИЩЕ

В литературе сведения по жилищу Верхнего Зеравшана, правда отрывочные и поверхностные, стали появляться еще в дореволюционное время.[1] В советское время в этом районе работали известные ученые И. И. Зарубин, М. С. Андреев, Е. М. Пещерева, А. Н. Кондауров, В. Л. Воронина и др., которые приводят некоторые сведения о жилище, хотя для многих из них жилище не было основным объектом изучения.

М. С. Андреев совершил четыре поездки в Верхний Зеравшан. Из собранного огромного материала он успел опубликовать лишь краткие отчеты, в которых сведений по жилищу нет.[2]

В 1926 и 1927 гг. Академия наук СССР направила в Среднюю Азию этнологическую экспедицию. Основными районами работ одного из отрядов экспедиции, работавшего под руководством И. И. Зарубина, были Ягноб, Фан, Матча и Фальгар; он посетил также Самарканд и Ура-Тюбе. Члены отряда собирали материал по широкому кругу вопросов, в том числе Г. Г. Гульбин — по жилищу. Основной материал, собранный отрядом, остался неопубликованным, кроме отчета его руководителя.[3] И. И. Зарубин в отчете, наряду со многими сторонами быта, вкратце охарактеризовал основные черты жилища Ягноба, Фана, Матчи и Фальгара, а также проследил его параллели с жилищем других районов Средней Азии. Несмотря на краткость, характеристика жилища, данная И. И. Зарубиным, является очень глубокой и содержательной, она охватывает вопросы внутренней планировки, строительных материалов и др. Вместе с тем в заключения И. И. Зарубина, как это будет показано ниже, наши материалы дают возможность внести некоторые уточнения. Особенно это касается столь важного вопроса, как ареал верхнезеравшанского жилища.

В 1934 и 1936 гг. в Ягнобе работал этнограф А. Н. Кондауров, который, изучая многие стороны быта ягнобцев, основное внимание уделял выявлению пережитков прошлых

стадий общественного развития ягнобцев, особенно — патриархальной домашней общины. В том же социологическом плане изучается А. Н. Кондауровым жилище ягнобцев; исследователь предполагает, что в структуре жилища отражается социальный строй. Автор приводит по жилищу богатый фактический материал.[4]

В статье В. Л. Ворониной имеются краткие сведения о строительных материалах и технике, планировке усадьбы и жилого комплекса, описание очагов, дымаря и других деталей жилища. В. Л. Воронина предлагает свою классификацию жилища горных районов Таджикистана, которая нам представляется не совсем убедительной. Свое отношение к точке зрения автора на жилище интересующего нас района мы выскажем ниже.[5]

Интересные сведения по жилищу части Верхнего Зеравшана — Матчи содержатся в диссертации и автореферате М. Хамиджановой.[6] Сведения о жилище Верхнего Зеравшана в книге «Народы Средней Азии и Казахстана» взяты из работ И. И. Зарубина и В. Л. Ворониной.[7]

Автор поставил задачу дать общую историко-этнографическую характеристику жилища Верхнего Зеравшана со второй половины XIX в. до настоящего времени. Основная задача—выявить тип и варианты традиционного жилища Верхнего Зеравшана, установить их ареалы и на этой основе попытаться проследить происхождение и сложение населения исследуемого района, его этнокультурную общность.

Прежде чем начать описание, мы дадим краткие сведения о строительных материалах, приемах, технике и некоторых других вопросах, связанных с жилищем.

Строительные материалы. Основными строительными материалами в Верхнем Зеравшане были и остаются камень, земля и дерево. Камень — *санг* к началу интересующего нас времени на всей территории Верхнего Зеравшана, кроме Пенджикента и крупных кишлаков, расположенных близ него, был основным материалом для возведения стен общественных, жилых и хозяйственных построек. Впоследствии, с появлением и распространением сырцового кирпича, камень стал вытесняться им. До сих пор в высокогорных кишлаках Ягноба, Матчи, Фана, Шинга большинство жилых домов, построенных еще 40—50 лет назад, не говоря уже о хозяйственных постройках, а иногда даже и мечети, имеют каменные стены. Иначе обстоит дело в Фальгаре, Офтобруя и Магиане, где, особенно в крупных кишлаках, почти не встречаются каменные жилые строения; лишь некоторые хозяйственные помещения, ограды садов и дворов возведены из камня. Однако и в этих кишлаках, по воспо-

минаниям стариков, основным строительным материалом раньше был камень.

Самым лучшим по качеству строительным камнем считается необкатанный камень — *санги шах* (*шах* в говорах таджиков Верхнего Зеравшана — гора, скала), *санги дандона* (зубчатый камень), *санги раҳдор* (граненый камень), так как благодаря наличию граней стены из него получаются прочными, даже без глиняного раствора. Такой камень имеется в изобилии в большинстве высокогорных кишлаков, но в нижних кишлаках он почти не встречается. Там имеется в основном обкатанный камень — *санги лунда* (круглый камень), который из-за округлости формы и гладкой поверхности не применяется для сооружения стен жилых помещений, ибо стены из него получаются непрочными. Он идет только на сооружение хозяйственных построек и оград. Если хорошего камня в селении нет, его приносят с окрестных гор. Например, в к. Рарз имеется, в основном, гладкий обкатанный камень, а в 3—4 км, в местности Шифит, есть белый камень — *санги сафед*, тоже обкатанный, но с более шероховатой поверхностью, позволяющей лучше скреплять его глиняным раствором. Еще лет 60 — 70 тому назад такой камень доставляли в кишлак для постройки жилых помещений.

В настоящее время по всему Верхнему Зеравшану камень используется, в основном, для сооружения фундамента и изредка — для оград и стен хозяйственных построек. Сейчас, как и раньше, камень применяется только в естественной форме, не подвергаясь никакой предварительной обработке.

Земля — *хок*, ягн. *ғирек* в селениях Верхнего Зеравшана лёссовая. Она обычно в той или иной степени содержит примесь песка и гравия. Такая земля называется *кумоқ* (Магиан), *шағалдор* (Матча, Фальгар). Как правило, чем выше расположен кишлак, тем больше содержит его почва примесей и тем хуже ее строительные качества. Самой лучшей является почва нижних кишлаков (особенно Зиробода, Зосуна, Сангистона, Магиана и Пенджикента). Почва большинства остальных кишлаков обладает средними строительными качествами, но пригодна для основных работ.

Если в кишлаке нет пригодной для строительства земли, ее доставляют из окрестностей.

Глина применяется в строительстве, главным образом, в виде раствора — *лой* различной густоты. Прежде всего выбирается место с подходящей землей; стараются, чтобы оно было ближе к месту строительства. Если она пригодная. то используют ее и с места будущего помещения. Раньше в

некоторых кишлаках (к. Рог и др.), в которых были вынуждены занимать под дома орошаемые участки (на склоны падали снежные лавины), чтобы экономить землю, пригодную под посевы, всегда грунт для строительства брали с места будущего дома, даже если он был плохого качества, т. е. имел много примеси камня и гравия, и перед применением очищали его от этой примеси.

Землю вскапывают сейчас, как и раньше, обычно при помощи кирки — *чок*, так как грунт твердый и каменистый. При этом по возможности выбирают камни. Тут же, в образовавшейся яме, грунт заливается водой. Если есть возможность, то подводят воду в яму по вырытой для этого канавке. Смешивают землю с водой при помощи кетменя, одновременно мешая и ногами. Использовав заготовленный таким образом раствор, опять вскапывают землю и готовят новую порцию и т. д. В результате образуется яма глубиной до 1—2 м, называемая *чиғораи лой* или *лойхона*.

Раньше, когда камень был основным строительным материалом, земля в строительстве применялась сравнительно мало. Она шла на изготовление раствора для кладки каменных стен, для обмазки их внутри, а также в сухом и увлажненном виде для засыпки крыши. Большее применение земли в строительстве началось со второй половины прошлого века, с распространением в качестве строительного материала сырцового кирпича. В некоторых кишлаках встречаются постройки из сырцового кирпича, относящиеся к более раннему времени. Например, в к. Рарз есть мечеть с каркасными стенами, заполненными сырцовыми кирпичами, датированная 1853—1854 гг. (1270 хиджры). Но такие случаи были единичны.

Первоначально кирпич, как и другие новшества, появился в нижних, крупных кишлаках, постепенно поднимаясь вверх, и применялся он, в основном, для сооружения общественных помещений и жилищ богатых людей. Более или менее массовое распространение кирпича-сырца относится к 30-м годам нашего столетия. В некоторых высокогорных кишлаках, как Рог, Сабах, (Матча), в которых хорошей глины нет, а она имеется за их пределами, часто в нескольких километрах, население вынуждено изготовлять кирпичи на месте залегания глины и переносить их после сушки в кишлак. Конечно, такое положение способствовало тому, что до сих пор помещения, возведенные из кирпича, в этих кишлаках насчитываются единицами.

Раствор для изготовления кирпича делают очень густым, и чтобы он стал вязким выдерживают от нескольких часов до суток. До сих пор в Верхнем Зеравшане есть два вида сырцового кирпича, отличающихся друг от друга размерами. Первоначально имел распространение кирпич больших размеров, прямоугольной формы, характерный для Средней Азии доколониального периода, называемый *хишти мусулмонӣ* (мусульманский кирпич)[8]. Обычные размеры его для Матчи, Фальгара, Фана —две четверти на четверть и четыре пальца (40 —42 х 30—31 см), при толщине в четыре плотно сложенных пальца (8—10 см); для Магиана, Шинга и Пенджикента — одна четверть и четыре пальца на четверть (30—31 х 20—21 см), при той же толщине. В Фаробе бытовал квадратный кирпич — две четверти на две четверти.

С 30-х годов стал появляться малый кирпич, который по своим размерам близок к стандартному жженому кирпичу заводского производства и называется *хишти урусӣ* (русский кирпич). В настоящее время преимущественно применяется малый кирпич. Он формуется деревянной колодкой, с дном или без дна. Колодка для большого кирпича имеет одну ячейку, а для малого — две—четыре. В к. Магиан мы видели колодку с шестью ячейками. Чтобы глина не приставала при формовке, колодка с дном каждый раз обсыпается мелким песком, а без дна через 2—3 раза обмывается водой.

Жженый кирпич в Верхнем Зеравшане не имел широкого распространения. Только в Пенджикенте существовала печь для обжига кирпичей, которая к концу прошлого века перестала работать. В Пенджикенте из жженого кирпича, кроме мадрасы Олим Додхо (XVIII в.), известно более десятка квартальных бань. О сооружении там жилых помещений из этого материала сведений не выявлено. Из жженого кирпича был возведен замок фаробского бека в первой половине прошлого века. Кирпичи были изготовлены в Фаробе приглашенными городскими мастерами (из Шахрисябза?) и имели квадратную форму. Размеры измеренного нами экземпляра 21 х 21 х 4 см. Остатки сооруженной тогда печи для обжига кирпича сохранились и сейчас.

Из глины, изготовив такой же раствор, как для кирпича-сырца, руками формуют комки продолговато-овальной формы, называемые *кулух*, которые высушивают на солнце. В Фергане такие комки известны под названием *гуваля*, только они там делаются меньших размеров и более овальной формы, чем в Верхнем Зеравшане[9]. Часто вместо таких комков используют обломки глинобитных стен. В к. Фароб в конце весны, когда почва еще влажная, ее выкапывают большими комьями и сушат, а затем используют для возведения стен.

Глина применяется также для возведения глинобитных стен — *похса*. На изготовление битой глины пригоден толь-

ко хороший, достаточно чистый от примесей грунт, поэтому глинобитные стены возводились в тех селениях, где была такая земля (Пенджикент, Магиан, Фароб, Зиробод и некоторые др.). Битая глина готовилась так же, как и раствор для кирпича, только она делалась более густой, вязкой и лучше вымешивалась. Для этого глина несколько раз перекапывалась и перемешивалась кетменем и ногами. Рассказывают, что в прошлом веке магианский бек Инокбек для сооружения своего замка приказал вымешивать глину, гоняя по ней лошадей, после чего проверяли качество глины, прилепляя ее к хвосту лошади, которую потом два-три раза проводили через реку; если глина не отставала в воде от хвоста, то она считалась хорошей.

Сухие комки-кулух, как и битая глина, в качестве стройматериала не получили в Верхнем Зеравшане широкого распространения.

Большую роль в качестве строительного материала играет лес — *чӯб*, ягн. *дорк*. Раньше использовали в основном естественно растущий лес, главным образом арчу — *арча, бурс*, которой, кроме самых высокогорных мест, был богат Верхний Зеравшан. Во многих местах мы слышали предания о том, что лет 100—150 назад арчи было много не только в горах, но вокруг и внутри кишлаков и что участки под сады и пр. в кишлаках созданы путем очищения от арчового леса. В к. Рарз один участок пашни, расположенный на территории кишлака, называется Сари Джангал — начало леса, хотя сейчас там леса нет. В Фане, в районе озера Искандер-Куль, было так много арчи, что, по свидетельству Маджидова Хомида (из к. Джиджик), в к. Сараток, расположенном выше этого озера, строились деревянные дома. Стены их возводились из сложенных друг на друга бревен — *кунда*. Такие дома, называемые *хонаи чорчиллак*, сейчас не сохранились, и, к сожалению, нам не удалось собрать сведений об их конструкции.

Бесхозяйственное использование леса, особенно в результате обжига на уголь, привело к тому, что к началу нашего века в более или менее доступных местах лес исчез, а сохранившийся в отдельных труднодоступных местах, из-за сложности транспортировки почти не используется.[10]

Исчезновение естественно растущего леса заставило население выращивать строительный лес путем искусственного насаждения его. Основными видами такого леса являются, как и повсюду в Средней Азии, ива — *бед* и тополь-*сафедор*. Ива становится *чӯбӣ* — пригодной для строительства за 8—10 лет, а тополь — за 14—15 лет. По строительным качествам лучшим считается тополь: он более влагостойкий, упругий, и хотя от тяжести слегка прогибается, но не ломается. Тополь бывает двух сортов: *ар-ар* (пирамидальный) и *сафедори кабуд;* последний лучше по качеству. Фруктовые деревья в строительстве используются редко. Кроме искусственно выращиваемого леса, население за последние десятилетия, особенно за последние 10—15 лет, стало пользоваться и привозным строительным лесом, приобретаемым на лесоскладе Пенджикента. Привозят, в основном, обрезной лес, фанеру, иногда и круляк. Там, где по климатическим условиям нет естественно растущего леса и нельзя выращивать деревья, как в верхних кишлаках Ягноба и Матчи, население раньше брало лес у своих нижних соседей в обмен на зерно и скот, а сейчас чаще покупает на лесоскладе Пенджикента.

Раньше лес, в основном, шел на перекрытие и на стойки, поддерживающие его, а также на двери. С появлением каркасных стен он стал применяться и на сооружение каркаса. В последнее десятилетие лес используется на изготовление окон и дверей городского типа и все чаще — для настила пола.

В настоящее время в строительстве, кроме перечисленных строительных материалов, применяются и новые. Важнейшими из них являются стекло, шифер, цемент, известь, масляные краски и др. Хотя в Верхнем Зеравшане имеются залежи алебастра, однако применение его в местном строительстве незначительно.

Выбор участка. Вопросы, связанные с безопасностью от характерных для горных мест снежных лавин, силей, каменных осыпей и других стихийных бедствий, решаются для всего кишлака при выборе места поселения. При выборе места под строение — *паи хона* — внутри селения руководствуются соображениями, привычками и традициями, определяемыми бытом населения и природными условиями. Раньше под строения занимали неорошаемые, часто довольно крутые склоны — *адир, ҷар, ёна*. Это, кроме экономии поливных земель, позволяло расположить жилище на сухом, лишенном подпочвенной воды месте, где почва не рыхлая, и добиться максимального естественного утепления жилища. На склоне создавалась выемка с ровными стенами и основанием, соответствующим размерам будущего помещения. Задняя и боковые стены помещения незначительно выступали над уровнем прилегающей к помещению земли, иногда же задняя стена не выступала вообще, что способствовало термоизоляции строения, и горец получал возможность максимального естественного утепления своего жилища. Это было очень важно, если учесть, что в старину способы отопления жилища были очень несовер-

шенны — это были те же очаги для печения лепешек и варки пищи.

По рассказам стариков разных кишлаков, раньше иногда строили помещение, вырытое в склоне, заднюю и боковые стены которого составляли стены выемки, и только передняя стена, называемая *девори партов*, ягн. *рити девор* возводилась из камня; такие дома назывались *хонаи ҷаркан*.

Если приходилось строить на относительно ровной площади, то для уменьшения открытой охлаждающей части стен все помещение несколько углублялось в землю: на месте стен выкапывали канаву в 50—60 см глубиной, которую заполняли камнем, укладываемым без глиняного раствора, чтобы не проступала в помещение сырость. Над этой кладкой, находящейся ниже поверхности земли и называемой *таҳдеволӣ* — нижняя часть стены, возводились стены помещения. Землю внутри помещения выбирали, чтобы опустить пол на 20—30 см, иногда (к. Рог) до полуметра.[11]

После присоединения к России и особенно после установления Советской власти, с улучшением экономического благосостояния населения, поднятием его общего культурного уровня, развития жилищной культуры и техники, в том числе появления и развития отопительных средств, желая благоустроить свое жилище хорошей планировкой, стараются расположить его на орошаемой, по мере возможности ровной, площади, чтобы можно было развести огород, сад и озеленить двор.

Строительные приемы и конструкции. Определив место будущего жилища, начинают, как всегда, разбивку плана на участке, что называется *рауҷа кашидан*. Для этого по углам площадки забивают колышки и натягивают шнур.

Фундамент. В Верхнем Зеравшане раньше сооружение фундамента с цоколем — специального основания для опоры стен, — не было характерно. Иногда, как было отмечено, несколько углубляли в землю ту же каменную стену.

Только с появлением и распространением каркасной и кирпичной стены стало практиковаться сооружение фундамента с цоколем, вместе называемых *курсӣ, таҳкурсӣ*. Разбив план на местности, копают канаву глубиной 40—50 *см* (если почва рыхлая и сырая, то глубже), до достижения твердого грунта. Канава заполняется камнем, укладываемым до уровня земли всухую, а выше, при выкладывании цоколя, на глиняном растворе. Если площадка под дом неровная, то высота цоколя в разных местах дома делается разной. Такой способ сооружения фундамента применяется, если разница между верхом и низом склона составляет до 20—30 *см*. Если склон участка более крутой, то, выложив по периметру участка фундамент, цоколь высокой стороны поднимают до полуметра, а низкой стороны—до уровня высокой. Пространство внутри этого сооружения заполняется гравием и землей и разравнивается. Таким образом создается ровное основание, терраса — *таҳпур* (рис. 1) под будущее строение.

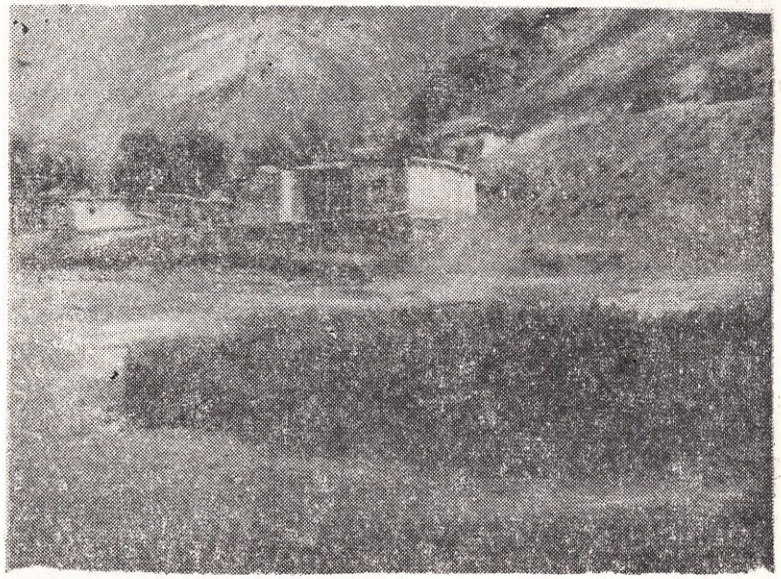

Рис. 1. Дом на склоне с основанием *таҳпур* и приусадебный участок с плетеной изгородью *чалла*, к. Анзоб.

В кишлаках Средней Матчи (Ревомутк, Пастигав) таҳпур делается с применением деревянного крепления: вдоль низкой стороны площадки будущего строения в землю, на расстоянии около 70 *см* друг от друга, вкапывают несколько столбов — *сутуми таҳпур* с заостренными концами. На них кладется бревно-обвязка — *синҷи таҳпур* с пазами, в которые входят концы столбов. На бревно-обвязку кладется один конец балок *кашак*, другой конец их укладывается на высокую часть участка. Эти балки кладутся также на расстоянии около 70 *см* друг от друга. Промежутки между столбами и балками заполняют каменной кладкой; камнем и гравием заполняют и все пространство между этой стеной и склоном.

Когда склон очень крутой и разница между низом и верхом достигает 1,5—2 *м*, то в склоне делают выемку и в ней строят из камня хозяйственное помещение, а над ним жилое помещение, чаще— его веранду.

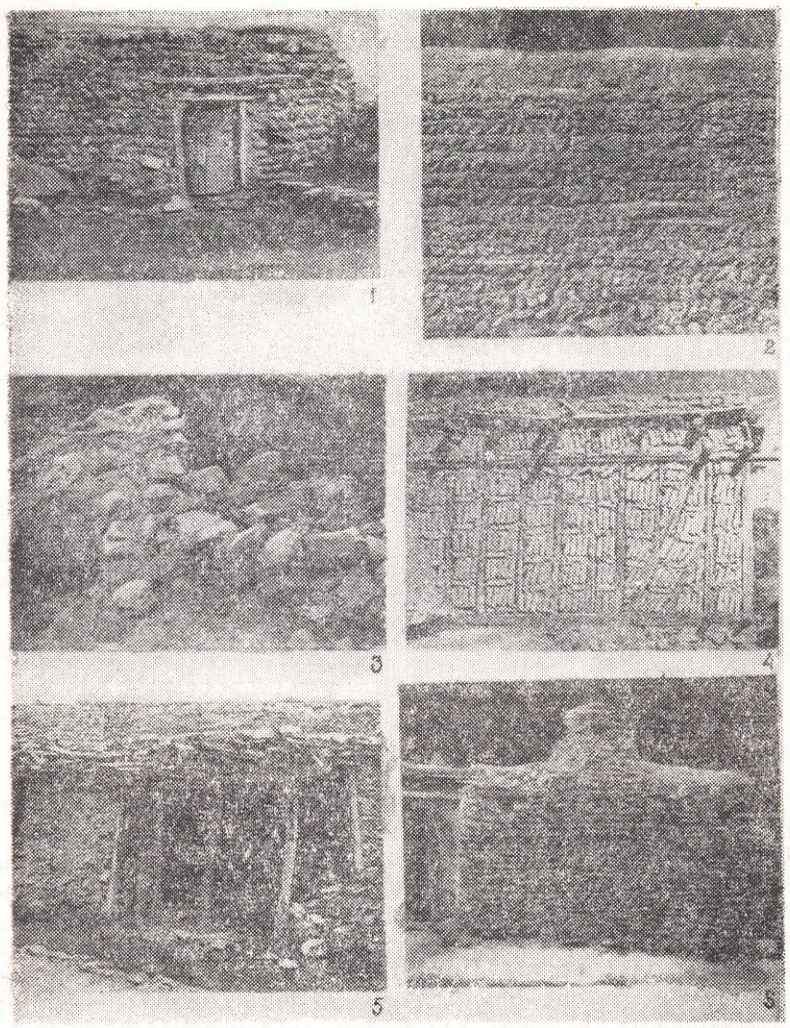

Рис. 2. Виды стен:
1 — каменная стена старинной мечети, к. Рог; *2* — каменный забор, к. Рарз; *3* — остатки старой каменной стены, к. Джиджик; *4* — каркасная стена с заполнением из малого карпича, к. Шинг; *5* — каркасная стена типа *кома* с заполнением из камня, к. Вору; *6* — стена из крупного кирпича-сырца, к. Джиджик.

Стены — *девол*[12] по материалу и конструкции бывают следующих видов:

1. *Сангдевол* (рис. 2, *1*, *2*, *3*) — стена, возведенная из камня. Такая стена, как и фундамент, всегда выводится из двух рядов камней, уложенных узкой стороной внутрь; если попадается большой камень, то его кладут во всю ширину стены. Между рядами оставляется свободное пространство в 10—15 см — *нова*, *дукак*, которое заполняется мелкими камнями. Там, где есть хороший с гранями камень, стены хозяйственных строений и дворов выкладываются без глины. Стены жилых помещений, чтобы в них не оставалось щелей, выкладываются на глиняном растворе, нанесенном тонким слоем поверх каждого ряда камней. Когда приходилось класть стены из более или менее обкатанного камня, то ряды каменной кладки перекладывались более толстым слоем глины. Сейчас этим способом строятся только заборы (рис. 2, *2*), жилые помещения с такими стенами не сохранились.

Каменные стены возводятся почти ровными, лишь с незначительным сужением кверху. Так как естественный камень, из которого возводятся стены, бывает различной формы и размеров, то поверхность стен не получается гладкой.

2. *Синҷдевол* — каркасная стена[13], бывает одинарная — *яккасинҷ* и двойная — *дусинҷа*, *қӯшсинҷ*. Стена с одинарным каркасом состоит из нижней обвязки-рамы—*тагсинҷ* и верхней — *сарсинҷ*, двух угловых стоек — *гӯшасутум*, двух подкосов — *хобон*, нескольких промежуточных вертикальных стоек — *сутум*, а также распорок — *дастак* и подпорок — *башке*, *башкак*.

В двойном каркасе внутренний, второй ряд чаще служит для образования ниш, и тогда его конструкция бывает довольно проста и состоит из нижней и верхней обвязки-рамы, двух угловых и нескольких промежуточных стоек. Двойной каркас, оба ряда которого имеют сложную конструкцию — с подкосами, применяется при сооружении общественных помещений. Пространство между рядами двойного каркаса — *дукак*, *нова* заполняется обычно песком, который предохраняет стойки от гниения. Как и всюду, стены помещения бывают часто комбинированными: стены с нишами — из двойного каркаса, а без них — из одинарного.

Встречаются дома, все четыре стены которых возведены из сырцового кирпича и для образования ниш только возле соответствующих стен устроен каркас простой конструкции, состоящий из вертикальных стоек и верхней и нижней рам. Для заполнения каркаса большей частью употребляется сырцовый кирпич. Когда был распространен кирпич большого размера, то для заполнения каркаса

употребляли специально изготовляемые половинки — *нимхишт*: при формовке вдоль формы посередине ставили дощечку, которая разделяла форму на две равные половины. С появлением кирпича малых размеров необходимость в формовке половинок отпала. Кирпичи малых размеров и половинные при заполнении каркаса обычно ставятся по три стоймя и один поверх них плашмя (рис. 2, *4*). В Магиане, Фаробе и некоторых других кишлаках для заполнения каркаса хозяйственных построек применяют и сушеные комки глины.

3. *Кома* — стена с простым примитивным каркасом, отличающаяся от обычной отсутствием нижней рамы, подкосов и подпорок и состоящая из верхней рамы и поддерживающих ее вертикальных стоек. Все стойки приблизительно на полметра вкопаны в землю, отсюда и название этого каркаса — *кома* — углубление, яма. В яму под стойки часто подкладывают плоские камни — *тагсарӣ* (подушка). Заполнен такой каркас укладываемым в один ряд камнем, реже кирпичом или кулухами (рис. 2, *5*).

4. *Хиштдевол* — стена, выложенная из сырцового кирпича, на глиняном растворе. Большой кирпич укладывается поперек в один ряд. Вертикальные швы нижнего ряда кирпичей приходятся на середину кирпичей верхнего ряда (рис. 2, *6*). С появлением малого кирпича такие стены стали класть в полтора кирпича таким же способом, который применяется в городах, когда стык кирпичей одного ряда приходится на середину кирпича другого; называется он здесь *қулфу калид* (замок и ключ), *чаллакӣ* (крестом) (рис. 3, *1*).

5. *Похсадевол* — стена из битой глины. Она выводится слоями — *қатор* из густого и вязкого глиняного раствора, способ приготовления которого был описан выше. Высота каждого слоя составляет обычно 35—40 *см*, а в Фаробе и Пенджикенте — до метра. Чтобы не образовались вертикальные трещины во всю стену, как и всюду, каждый следующий слой возводится после того, как подсохнет нижний. Каждая стена обычно состоит из 3—4 и до 5—6 слоев, причем ширина глинобитной стены у основания составляет от 50—55 до 65—70 *см*, суживаясь кверху почти наполовину (рис. 3, *2*).

6. *Кулухдевол* — стена, выложенная из сухих комков глины — *кулух* на глиняном растворе. Комки, как и камни, кладутся в ширину в два ряда (рис. 3, *3*).

Все описанные виды стен в той или иной степени отмечаются и до сих пор. Наиболее старая, имевшая повсеместное распространение и применявшаяся раньше для всех типов построек (общественных, жилых и хозяйственных

помещений и оград), каменная стена сейчас сохраняется только в высокогорных кишлаках.

Каркасные и кирпичные стены начали входить в быт после присоединения Верхнего Зеравшана к России; постепенно, сперва в нижних кишлаках, а потом и в верхних, они стали вытеснять каменные. Первоначально каркасные стены сооружались при постройке мечетей приглашенными

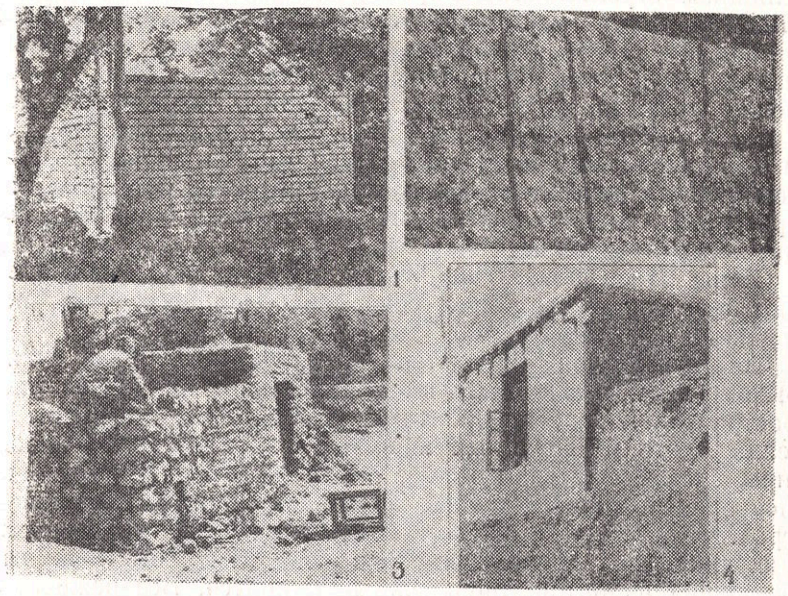

Рис. 3. Виды стен:
1 — стена из малого кирпича-сырца, к. Шинг; *2* — глинобитная стена, к. Фароб; *3* — стена из сухих комков глины, к. Фароб; *4* — оштукатуренная стена, к. Кулоли.

городскими мастерами, как упомянутая мечеть в к. Рарз. Постепенно стали строить и каркасные жилища. Каркасные стены были прочнее, красивее прежних каменных и, кроме того, позволяли устраивать ниши, но до революции только немногие зажиточные жители гор могли позволять себе такую роскошь. Для этого нужны были лес, доставка которого требовала больших средств, и квалифицированный мастер, которому надо было платить. Поэтому население стало применять более упрощенный вариант каркаса — вышеописанный *кома*, требовавший меньше лесоматериала и позволявший обходиться без квалифицированного мастера. В Магиане и Кштуте кома распространен так широко, что можно было бы принять его за каркас местной конструкции, если

бы не тот факт, что самые старые строения, как, например, мечеть к. Нофин, построены из камня без каких-либо деревянных креплений. Каркас кома встречается также в Матче и в некоторых других местах (причем часто нет термина для его обозначения), и материалом для заполнения служит кирпич-сырец.

В годы Советской власти каркас стал применяться в жилищном строительстве широко. Однако за последние десятилетия размах жилищного строительства, более широкое применение леса — появление деревянных полов, современных дверей и окон с коробками, деревянной мебели — повысили спрос на лес. Стремясь сохранить имеющийся лес на эти все более входящие в моду детали, стали делать стены не каркасными, а из малого сырцового кирпича; при этом стены с нишами возводят в два кирпича, оставляя для образования ниш соответствующие проемы глубиной в один или полтора кирпича.

Стены из сырцового кирпича в полтора ряда выкладывают при сооружении всех современных общественных помещений.

Остальные два вида стен — глинобитные и из сухих комков глины имели и имеют ограниченное локальное распространение. Так, глинобитные стены распространены в Пенджикенте и окрестных кишлаках, в Магиане, Фаробе, Зирободе. Раньше глинобитные стены в этих местах возводились при сооружении жилых и хозяйственных помещений и оград. Постепенно они стали вытесняться каркасными и кирпичными. В последние два-три десятилетия жилые помещения из битой глины уже не строятся. Все реже стали возводиться такие стены для постройки хозяйственных помещений. Что касается оград, то в этих местах они по-прежнему делаются из битой глины.

Стены из сухих комков глины имели и имеют распространение только в Фаробе и Пенджикенте и применяются при сооружении хозяйственных помещений и оград.

Раньше в Верхнем Зеравшане стены глиной не обмазывались. Только внутренняя поверхность каменных стен для утепления смазывалась глиной вручную. Это называлось *ловидан*, ягн. *довак*. В Ягнобе женщины после смазки для отшлифовывания натирают стену тряпкой, обмакивая ее в жидко разведенную красную глину. В Магиане, Фаробе для этой цели употребляли белую глину, которую брали на берегу реки. Наружная поверхность стен оставлялась не смазанной. Только с распространением городской техники строительства обмазка стен, в первую очередь жилых помещений, стала обязательной. Обычно, как и в других местах, внутренняя и внешняя поверхности стен смазывают-

ся в два слоя: первый — *панчакаш* из глины с крупной мякиной, наносится рукой, второй — собственно штукатурка, из более жидкого раствора глины с мелкой мякиной наносится с помощью специальной лопатки *андова* (рис. 3, *4*).

Оштукатуривание стен алебастром — *гач* раньше производилось, в основном, в крупных мечетях и в некоторых домах богатых людей, и алебастровая поверхность стен часто украшалась резьбой и росписью. В последние годы повсеместно распространилась побелка стен известью, а иногда и отделка масляной краской.

Перекрытие. Крыша—*бом* в Верхнем Зеравшане сейчас, как и раньше, делается плоской и односкатной, с открытым балочным перекрытием. Однако техника и конструкция перекрытия современных домов значительно отличается от старой; раньше оно делалось двурядным — *дупӯш*, а сейчас — однорядным — *яккапӯш*. Двойное перекрытие старой крыши (рис. 4, вверху слева и рис. 5, *1*) опи-

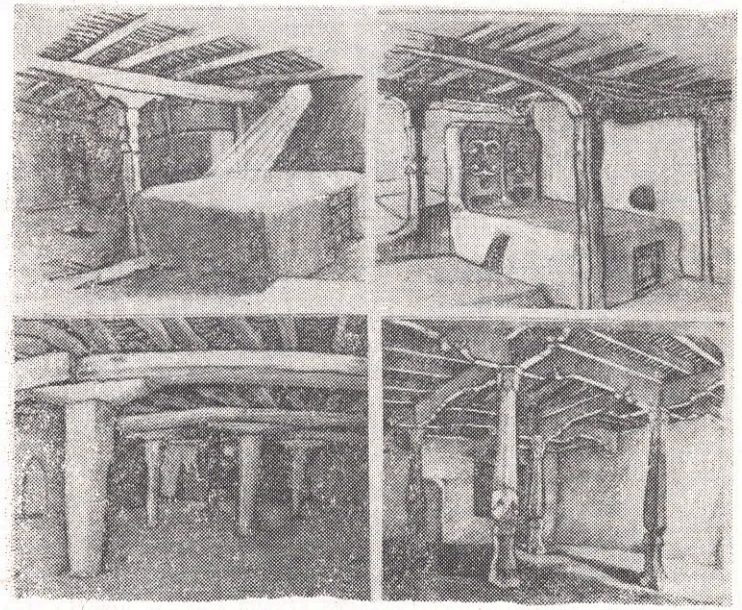

Рис. 4. Виды перекрытия:
вверху слева — перекрытие традиционного жилища с одним промежуточным прогоном, к. Сабах; вверху справа — перекрытие традиционного жилища с двумя промежуточными прогонами, к. Ро.; внизу слева — перекрытие старой мечети с несколькими промежуточными прогонами, поддерживаемыми колоннами, к. Рог; внизу справа — перекрытие мечети с четырьмя колоннами, к. Мадрушкат.

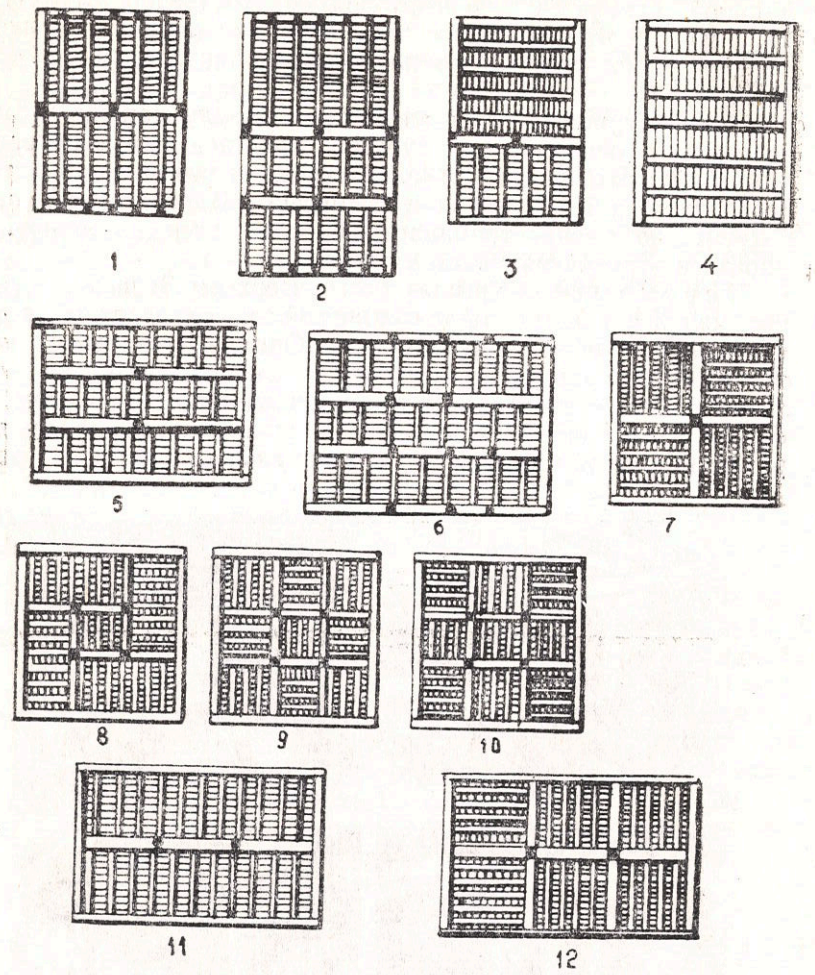

Рис. 5. Схематические изображения перекрытий:
1 — перекрытие старой конструкции с одним промежуточным прогоном, к. Сабах; *2* — то же с двумя промежуточными прогонами, к. Рог; *3* — перекрытие с элементами старой конструкции, к. Мадрушкат; *4* — перекрытие новой конструкции, к. Мадрушкат; *5* — перекрытие старой мечети, к. Сабах; *6* — то же, к. Рог; *7* — перекрытие мечети с одной колонной, к. Рог; *8—10*—перекрытия мечетей с четырьмя колоннами, отличающиеся друг от друга расположением прогонов и балок, в кишлаках Гузн, Мадрушкат и Рог; *11*, *12*—перекрытия мечетей в к. Рог с двумя колоннами, отличающиеся друг от друга также расположением прогонов и балок.

ралось не на стены строения, а на три параллельные прогона, переброшенные поперек помещения: два боковые у торцовых стен, называемые *зеррав* или *забаррав*, и один центральный, называемый в Ягнобе *сирисп*, в Матче, Фальгаре и Фане—*харӣ*, а в Магиане, Шинге, Кштуте и Пенджикенте — *шахпул*. Центральный прогон делался из более толстого бревна. Крайние прогоны поддерживались тремя, пятью и более стойками, установленными вдоль торцовой стены на расстоянии 30—50 см от нее. Их нижний конец на 50—60 см вкапывался в землю, а верхний, заостренный, вставлялся в пазы, сделанные в прогонах. Зафиксированы (кишлаки Рог и Думзой) жилые помещения с перекрытием, имеющим два центральных прогона (рис. 4, вверху справа и 5, *2*). Центральный прогон поддерживался тремя стойками: двумя — *гӯшасутум* или *бехсутум*—на концах, и одной, более крупной и мощной — *посутум* — в центре помещения.

Между центральным прогоном и поддерживающей его в середине, колонной часто вставлялась подбалка, называемая в Магиане, Шинге, Кштуте *боша*, в Матче, Фальгаре *наълин*, иногда *дастак*, длиной около 1,5 м, оба конца которой иногда украшались фигурным вырезом. Между центральным прогоном и поддерживающими его пристенными колоннами иногда вставлялись половинные фигурные подбалки — *нимбоша*.

Балки перекрытия *болор*, ягн. *дастак* клались в два ряда. Один конец балок каждого ряда опирался на центральный прогон, а другой — на один из боковых прогонов. Этот конец балок снаружи несколько выпускался над стеной.

Применение двухрядной конструкции перекрытия в старых строениях объясняется большой их площадью и значительной тяжестью крыши. Наличие центрального прогона позволяло сократить наполовину длину балок перекрытия. Кроме того, сокращение наполовину расстояния между точками опоры придавало большую прочность крыше[14].

В Ягнобе жилище состоит обычно из небольших по размеру помещений, что делало практически ненужным применение двойного перекрытия, и поэтому там преимущественно встречается одинарное перекрытие. Роль промежуточного прогона выполняют балки, находящиеся над или у стен-перегородок, отделяющих части жилища. Вместе с тем нередко одно из помещений (канна) бывает значительных размеров, и тогда делается двухрядное перекрытие, иногда даже с двумя промежуточными прогонами. Кроме того, двухрядное перекрытие с поперечной матицей как бы по традиции иногда делается и в небольших помещениях, в которых можно было бы применить и одинарное пере-

крытие, причем промежуточный прогон часто резко смещен в одну сторону, преимущественно к входу.

Перекрытие больших хозяйственных построек раньше делалось таким же, как и жилых помещений, только грубее. Так как в настоящее время старая конструкция перекрытия применяется, в основном, в больших хозяйственных помещениях, то старожилы, объясняя, каким было раньше перекрытие жилища, говорят: *хонаҳо оғилпӯш буданд* (жилище было перекрыто, как хлев).

Общественные помещения, которые были представлены, как правило, мечетями, перекрывались раньше по такому же принципу, что и жилые, т. е. с применением промежуточного прогона, но так как они были значительно большими по площади, то их перекрытие имело больше промежуточных прогонов и соответственно опор — колонн. Таково перекрытие мечети в к. Рог (рис. 4, внизу слева, рис. 5, *6*) и мечети к. Сабах (рис. 5, *5*).

Перекрытие более поздних мечетей, построенных с применением городских приемов, обычно имеет один прогон, поддерживаемый посередине одной колонной (рис. 6, *1*), или два прогона, пересекающихся под прямым углом, поддерживаемых также одной колонной, установленной в точке пересечения, и образующих четыре квадрата (рис. 6, *2*). В больших мечетях перекрытие опирается на два или четыре свободно стоящих посередине помещения столба (рис. 4, внизу справа). Прогоны и балки таких перекрытий мечетей образуют квадраты и прямоугольники, сочетающиеся в различных вариантах (рис. 5, *8—12*). Иногда в перекрытиях, опирающихся на 4 столба, центральный квадрат бывает поднят на 40—50 см выше уровня остальных (рис. 6, *3*).

Конструкция перекрытия современных общественных зданий — школ, клубов и других учреждений делается, как в городах.

С появлением и распространением нового типа жилища, с относительно меньшим (особенно в ширину) размером помещений, стала применяться новая однорядная конструкция перекрытия — *яккапӯш*, в которой балки опираются концами непосредственно на продольные стены, без применения промежуточного прогона. В помещении с каркасными стенами опорой для концов балок служат верхние рамы каркаса, которые, наряду с принятым в городах термином *сарсинҷ* или *рӯсинҷ*, называются, как и боковые прогоны старых крыш, *зеррав*, *забаррав*. Если стена кирпичная или глинобитная, то поверх стен кладут доски— *малок*, *мурлат* (русск.), на которые опираются концы балок (рис. 5, *4*). Чтобы сделать стены выше, иногда на верх-

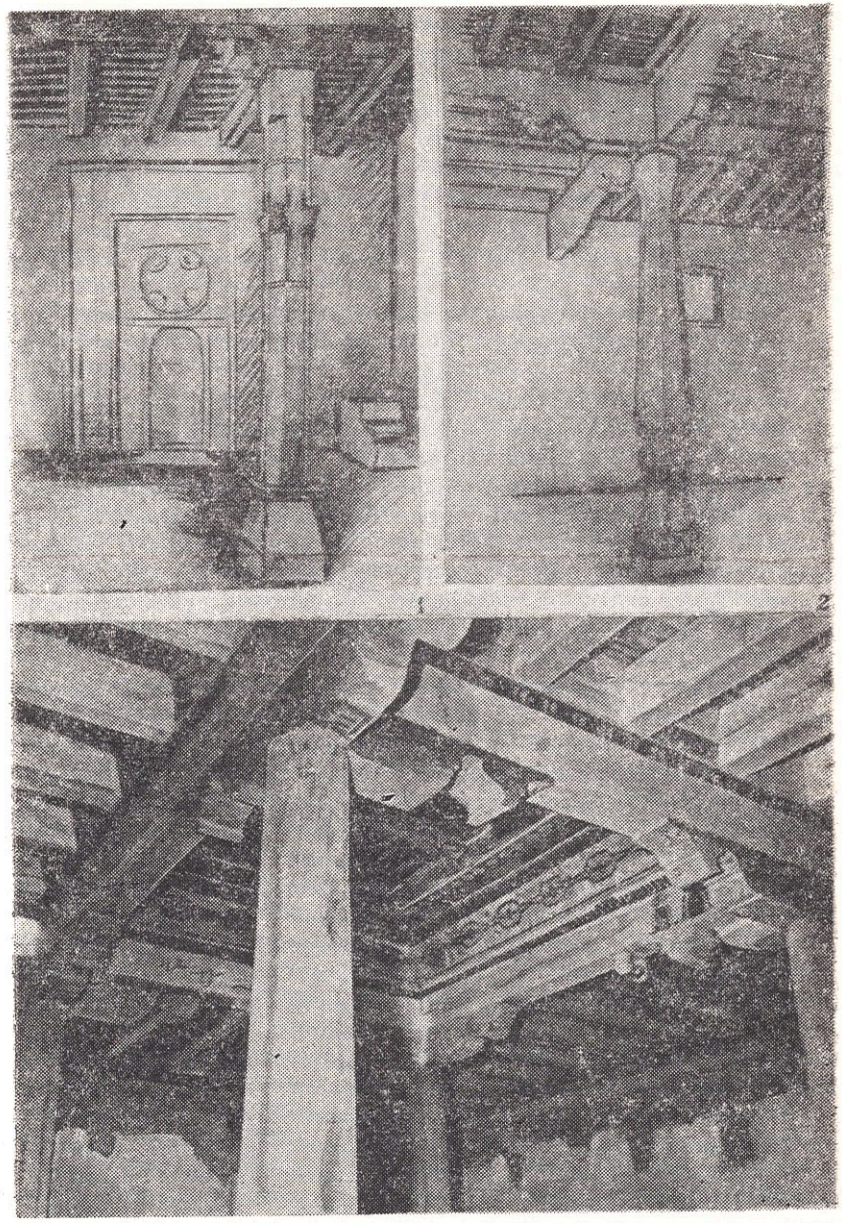

Рис. 6. Разновидности потолков мечетей:
1 — с одной колонной и одним прогоном, к. Похуд; *2* — с одной колонной и двумя перекрещивающимися прогонами, к. Мадрушкат; *3* — с приподнятым центральным квадратом, к. Сор.

нюю раму каркаса ставят бруски — *тагсарӣ* высотой в 20—30 см и концы балок кладут на них. Промежутки между брусками закладываются кирпичом. Иногда в качестве декоративного элемента, если позволяют средства, как и в других районах Средней Азии[15], поверх рам кладут толстое обструганное бревно, обычно четырехугольное в сечении, называемое *арақ*. Оно образует карниз, который часто украшается резьбой и росписью. Если нужно сделать более широкий карниз, балки арак клали в два и три ряда.

Хотя начало распространения помещений и кровли нового типа (с однорядным перекрытием) относится ко второй половине XIX в., однако до последних десятилетий кое-где делались крыши с двойным перекрытием в помещениях, по-старому имеющих большие размеры. Иногда и новые малые помещения, очевидно в силу традиции, имели перекрытия с центральным прогоном, поддерживаемым посередине колонной. Но это перекрытие отличалось от старого: одна половина помещения перекрывалась балками, уложенными параллельно центральному прогону, и только балки другой половины помещения укладывались одним концом на указанный прогон и другим — на торцовую стену (рис. 5, *3*).

Перекрытие веранды, которая является составной частью жилища, теперь, как и раньше, делается однорядным. Балки перекрытия айвана кладут поперек его.

Пролет между балками — *кодок* в старых и новых перекрытиях составляет около трех четвертей или 60—65 *см*. Количество балок обоих рядов старого двойного перекрытия могло быть одинаковым или же на одной стороне на один больше: каждый ряд имел от 6—7 до 10—11 и более балок. Современные перекрытия имеют от 5 до 9—11 балок. Величина помещения определяется по количеству балок, причем в старой двухрядной кровле за одну считались две противолежащие балки обоих рядов, т. е. если каждый ряд перекрытия состоял из семи балок, то помещение считалось семибалочным, хотя оно имело всего 14 или 15 балок.

Раньше вопрос о четности или нечетности количества балок перекрытия, по-видимому, горцев совсем не занимал, в старых домах встречается как нечетное, так и четное количество балок. Только с распространением городской техники перекрытия из городов же распространилось суеверие о том, что счастливым может быть дом с нечетным количеством балок. В последнее время это суеверие забывается.

Потолок помещения как в старых, так и в подавляющем большинстве современных домов образуется открытой нижней стороной кровли. В старинных помещениях это грубо обструганные прогоны, балки и тонкие жерди — *дастак*, *шилға*, перекрывающие промежутки между балками; в новых же помещениях — гладко обструганные балки с промежутками, перекрытыми полукруглыми горбыльками — *васса*, создающими гофрированную поверхность потолка. В последние годы все чаще стали делать фанерные потолки, что исключает тщательную обработку частей перекрытия.

Покров крыши как старой, так и новой делается земляной. Между земляным покровом и деревянным перекрытием для предотвращения гниения последнего укладывается защитный слой в 10—15 *см*, раньше — из сухой травы, древесной коры и стружек, а в новом перекрытии, при сооружении которого производятся большие плотничьи работы и образуется большое количество стружек, — в основном из них. Считается, что вода, проходя через слой стружек, фильтруется, а от чистой воды дерево не гниет. Поверх защитного слоя насыпают слой в 10—15 *см* слегка увлажненной земли — *гилошун*, *ғӯрагил*, поверх нее — слой сухой земли толщиною 10 — 15 *см*. Раньше крыша, как и стены, глино-саманным раствором не смазывались. В некоторых местах для большей прочности поверх слоя сухой земли насыпали тонкий слой какой-либо глины: в кишлаках Матчи—желтой (*зардхок*), в Фальгаре — темной (*гили сиёҳ*), в Магиане, Кштуте и Завроне—голубой (*гили кабуд*) и т. п. Земляной покров крыши после засыпки утаптывали ногами. Только в к. Шинг нам сказали, что она утрамбовывалась при помощи трамбовки — *бомкӯв* (круглый деревянный чурбан высотой 25—30 см и диаметром около полметра). По рассказам населения, земляная крыша, засыпанная глиной, хотя немного и протекала после первого дождя, но потом без какого-либо ремонта держалась в течение 10—15 лет: первый дождь просачивался в глубину земляного покрова крыши вместе с глиной, которая цементировала землю.

С распространением городской техники кровлю поверх слоя сухой земли стали покрывать глино-саманным раствором, наносимым при помощи специальной лопатки — *андова*. До сих пор глино-саманная смазка применяется не везде; обычно там, где есть хорошая глина, по-прежнему поверх земли посыпают ее. Даже для строящихся новых домов в совхозе «Маргидар» привозят на машинах голубую глину из к. Заврон.

Скат крыши делается, как правило, назад, в сторону стены, противоположной входу, и образуется он только за счет толщины земляного покрова, а не разницы в высоте

стен. Скат делается небольшой, чтобы вода не вымыла землю, оставив только камешки и песок, что привело бы к протеканию крыши. На месте стока устанавливается желоб — *нова*. Большие крыши имеют несколько стоков и, соответственно, желобов.

Карниз крыши — *пардабомӣ*, ягн. *бомгуша* сейчас, как и раньше, делается не всегда и не везде. Основу его составляют выпущенные над стеной концы балок, на которые кладется бревно, называемое *лабгӯша*. Промежутки между концами балок, как и в остальной их части, перекрываются дощечками. На них кладут стружки и землю. Если крыша делается без выноса карниза — *калбом* (букв. лысая), то над концами балок кладут два или три ряда кирпичей, чтобы края крыши получились выше ее общего уровня. Раньше таким же образом клали камень.

В Пенджикенте, Колхозчиёне и некоторых других крупных кишлаках за последние годы появились дома с двускатной железной или шиферной крышей, с черным потолком, покрытым землей.

Мастера. По свидетельству старожилов, до середины прошлого века в Верхнем Зеравшане профессиональных мастеров-строителей не было. Строительные приемы и техника были настолько просты, что в той или иной степени были известны и доступны любому человеку. Обычно, когда какая-либо семья в кишлаке начинала строительство, то созывала помочь — *ҳашар*, и родня, соседи — жители квартала, а в маленьких кишлаках — жители всего кишлака, принимали в ней участие. Исполнителями работ бывали молодые мужчины, а старики — знатоки строительных приемов — давали советы и наблюдали за их работой. Женщины же были заняты хлопотами по приготовлению еды для работающих и их советников, а также просто любопытных и зевак, которых часто собиралось больше, чем работающих.

В каждом кишлаке были умельцы, выполнявшие лучше других своих односельчан те или иные ответственные строительные операции. В числе их можно назвать людей, умевших производить кладку каменных стен — *деволгар*, ягн. *деволкара*, деревообделочные работы — *чӯбкор*, ягн. *катпушона*.

С установлением более тесных и оживленных экономических и культурных отношений Верхнего Зеравшана с равниной и городами Средней Азии на строительство общественных зданий и жилищ богатых людей часто стали приглашать городских мастеров, преимущественно плотников — *дуредгар*. Эти мастера, работая в кишлаках Верхнего Зеравшана, выступали в качестве распространителей

более совершенных, чем местные, строительных приемов и техники, которые стали пользоваться все большим признанием местного населения. Со временем растущие потребности не могли удовлетвориться только приглашением городских мастеров, поэтому мастера стали появляться и из числа местных жителей. Местные умельцы, участвуя в общественной помощи, работая с городскими мастерами, совершенствовали свое мастерство. Некоторые из них отправлялись учиться в города и становились настоящими мастерами. Когда мастеров из числа местного населения стало много, то желающие обучаться строительному делу часто ходили в ученики к ним.

С широким распространением в Верхнем Зеравшане каркасных конструкций и деталей городского типа — дверей и др. изготовление деревянных частей стало основным в строительстве. Поэтому выходцы из Верхнего Зеравшана, желавшие стать строителями, обучались в городах в первую очередь плотничеству — *дуредгарӣ*. Этих мастеров называли *устои дуредгар* или *устои чӯбкор* — плотник, мастер по дереву или *устои хонапӯш* — мастер-строитель. Последнее название полнее определяло характер работ мастеров Верхнего Зеравшана, так как они, в отличие от городских мастеров-плотников, занимались не только подготовкой и монтажом деревянных частей строения, но также производили планировку строения и разбивку плана на участке, руководили сооружением фундамента, обычно сами же заполняли каркас стен и делали обмазку глино-саманным раствором крыши и стен. Только в Пенджикенте и некоторых самых крупных кишлаках были специальные мастера-штукатуры — *гилкор*.

Такая универсальность мастеров-плотников в Верхнем Зеравшане не была случайностью. В маленьких селениях с небольшим количеством жителей, где строительство было не очень частым явлением, не было большого спроса на мастеров-строителей вообще. Поэтому плотники вынуждены были освоить производство и тех строительных работ, которые не имели прямого отношения к их специальности. Кроме того, объем работы мастеров-штукатуров в строительстве был незначительным, а процесс штукатурки был не очень сложным, поэтому плотники осваивали его легко. Все это привело к тому, что мастера-плотники становились единственными строительными мастерами.

Мастера-плотники, кроме строительства, занимались и другими делами, связанными с обработкой дерева, как-то: изготовление частей мельниц, маслобоек и т. п.

Все же ремесло не могло обеспечить мастерам-плотникам необходимого заработка и служило подсобным заня-

тием к основному — сельскому хозяйству: земледелию, скотоводству и садоводству. Строительство велось в летне-осенний сезон, особенно после завершения полевых работ. Мастера во время работы в доме заказчика получали питание. Определенной нормы оплаты их труда не было. После завершения строительства хозяин, по совету стариков, выдавал мастеру плату, обычно натурой: определенное количество зерна, какой-либо скот и т. п. То, что давали, мастер брал, как и везде в Средней Азии, с благодарностью; выражать несогласие или торговаться по этому вопросу не позволялось обычаем и уставом ремесленников — *рисола*. Хорошие мастера бывали обеспечены работой на весь сезон, а остальные, не находя себе работы на месте, часто уходили на отхожие промыслы, занимаясь там иногда и не своим ремеслом.

В Верхнем Зеравшане, кроме города Пенджикента, нигде цеховой организации строителей, как и других ремесленников, не было. В Пенджикенте мастера всех специальностей, имеющих отношение к строительству, объединялись в один цех — *касаба*. В него входили плотники, каменщики, штукатуры и даже обжигатели алебастра. Цех имел двух руководителей; один назывался *бобо* или *ғолиб*, второй — *осақол*.

До распространения в Верхнем Зеравшане равнинно-городской строительной культуры здесь чуть ли не единственным инструментом, применяемым в строительстве, были топор и пила. Когда из Верхнего Зеравшана начали ходить в города учиться строительному ремеслу, оттуда же стали привозить применяемые там инструменты. Поэтому с конца XIX в. набор строительных инструментов мастеров Верхнего Зеравшана стал в общем таким же, как и у городских мастеров.

Хорошими мастерами считались те, которые умели не только строить каркас здания и простое его перекрытие, но и делать сложное перекрытие с различными декоративными частями, балки которого иногда украшались резьбой. Таких мастеров было очень мало и только в самых крупных кишлаках. Они строили в основном мечети, а жилые помещения — только для богатых людей. Обычно такие мастера бывали известны за пределами своей округи и приглашались на работу во многие кишлаки.

В настоящее время в Верхнем Зеравшане мастеров, знающих традиционные приемы возведения и украшения помещения (каркас стен и украшение декоративными деталями и резьбой потолка, колонн), очень мало. Современные мастера делают фанерную обшивку потолка, деревянный настил пола, двери и окна с коробкой, встроенные в

стены шкафы и т. д. В к. Колхозчиён есть несколько хороших молодых мастеров, обученных также молодым и энергичным мастером усто Шодмоном Алиевым; они применяют традиционные приемы украшения, совершенствуя их в соответствии с современными требованиями.

Очаги и печи. В Верхнем Зеравшане раньше бытовали только различные виды очагов для варки пищи и печения лепешек. Специальных устройств для обогревания жилища, т. е. печей, не было. Функции их исполнял очаг, который находился внутри жилища. Такой старый традиционный очаг встречается сейчас только в высокогорных глухих кишлаках.

В Ягнобе, Фане, Матче и Фальгаре традиционный очаг представлен был одним универсальным очагом, служащим для приготовления пищи и выпечки лепешек. В отдельных названных районах он имеет своеобразные черты в форме и устройстве. В Ягнобе универсальный очаг называется *инкир* (рис. 7, *1*, *2*), он представляет собой усеченный конус и по форме напоминает широко распространенный в Средней Азии *танӯр* — печь для лепешек. Круглое тулово инкира, суживаясь кверху, плавно переходит в невысокое горло, а внизу, у основания, имеет вырез-поддувало, называемое *инкирита* или *инкир дивара* (дверь очага). Диаметр дна и высота тулова инкира бывают одинакового размера, в меньших экземплярах эта величина равна четырем пядям и одному пальцу[16], в больших — четырем пядям и четырем плотно сложенным пальцам. Для инкира, отгородив часть жилища сплошной стеной-перегородкой, образовывали специальное помещение, называемое *мур* (рис. 7, *3*, *4*), в котором он и устраивается прямо у входа, так что выступают слегка только его края. Поддувало инкира выходит в прилегающий к муру проход — *куча* (рис. 7, *4*). Топливо загружается через верхнее отверстие. Дым распространяется по муру. Для выхода дыма в потолке или в стене под потолком мура имеется одно или два отверстия — *руча*. Когда разводят огонь, дым, не успевая выходить через эти отверстия, так густо заполняет мур, что находиться там никак нельзя. Зато после того как огонь хорошо разгорится, в муре становится тепло и довольно уютно. Поэтому зимой вся семья собирается в этом помещении, и, чтобы тепло быстро не ушло, верхнее отверстие инкира закрывают каменной плитой *инкири сарай санг*, а последнюю покрывают круглой, сшитой из материи плоской подушкой — *пушкунча*.

В Фане, Матче и Фальгаре универсальный очаг, называемый *ошток*, представляет собой, как и ягнобский инкир, усеченный конус с нижним диаметром и высотой в преде-

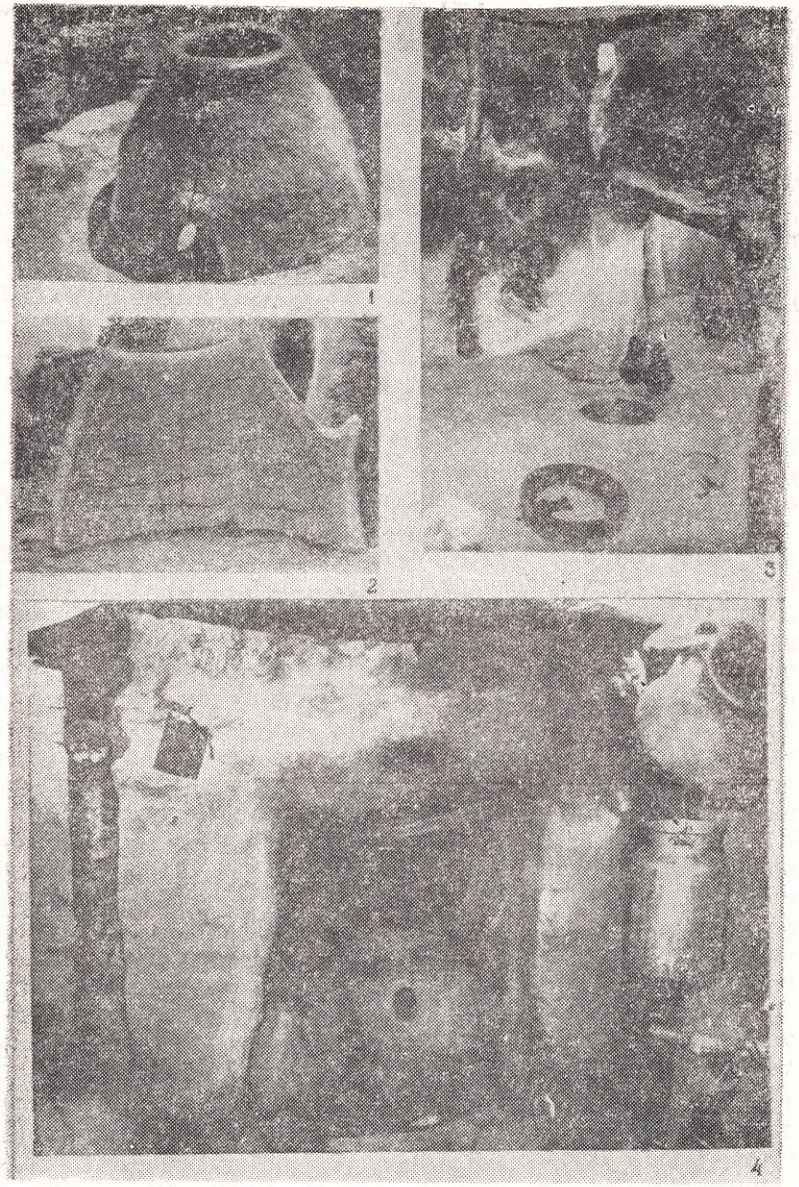

Рис. 7. Очаги и очажные отделения жилища:
1 — универсальный очаг — *инкир* (на этом экземпляре отсутствуют две шишки — *чича*, которые налепливаются по бокам нижнего выреза), к. Думзой; *2* — вертикальный разрез инкира, к. Думзой; *3* — внутренняя часть мура, к. Думзой; *4* — вид на мур из прихожей, к. Думзой.

лах трех четвертей, но в отличие от последнего на всю высоту имеет клинообразный вырез для подкладывания топлива (рис. 8, *1*, *2*). Разница в форме и устройстве оштона между отдельными названными районами или их кишлаками обычно проявляется в степени суживания вверх стенок очага. Только в верхних кишлаках Фана (выше к. Такфон) он двухъярусный и называется *оштони бозудор*: нижний ярус — *оштонча* служит для установления котла, а верхний *оштон* — для печения на его стенках лепешек (рис. 8, *3*). В Фане, Матче, Фальгаре раньше очаг — *оштон* делался в специальном возвышении — *суфаи оштон*, устроенном у одной (чаще всего торцовой) стены жилого помещения. Над этим возвышением возводился *мурӣ* — колпак-дымоход, представляющий собой прямоугольную в сечении трубу с ровными стенками до потолка. Переднюю и боковые стенки трубы возводили из камня на глине, а заднюю составляла часть стены помещения, замкнутая между боковыми стенками трубы. Боковые стенки начинались от земли, а передняя выкладывалась на специальной горизонтальной перекладине, установленной приблизительно на высоте 1 *м* от пола, чтобы образовать проем для доступа к очагу. Дым из мури выходит через имеющееся в крыше отверстие, называемое также *мурӣ*. Зимой, чтобы тепло шло в жилище, после того как огонь хорошо разгорится и уйдет весь дым, верхнее отверстие очага закрывают специальной глиняной крышкой — *сартоб*.

В Кштуте, Завроне, Шинге, Магиане, в отличие от вышеперечисленных районов, бытовало два вида очагов — один для приготовления пищи и другой — очаг-печь для печения лепешек (рис. 9). Очаг для приготовления пищи, называемый *оштонпоча* (Кштут), *сангупоча* (Магиан) (рис. 9 слева), имеет подковообразную в сечении форму с ровными стенками высотой около 30—35 *см*. Очаг-печь для лепешек (рис. 9 справа), называемый *оштон*, имеет сводчатую форму и одно вертикальное вытянутое отверстие спереди, за что его называют *оштони пешчокак* — очаг с прорезью спереди. Диаметр основания и высота внутри очага одинаковы — от трех до четырех четвертей. Оба описанных очага располагались рядом, один возле другого, у одной стены жилища, обычно торцовой, прямо на полу. Параллельно этой стене с очагами, на расстоянии от нее на 1,5—2 *м*, возводилась сплошная стена-перегородка до потолка, и таким образом внутри жилого помещения создавалось специальное маленькое помещение для очагов, называемое *мурӣ*. Для входа в мури в стенке-перегородке имеется небольшой прямоугольный проем (рис. 10, *1*).

Для выхода дыма в потолке мури над очагами имелось отверстие, называемое также *мурӣ*. Тепло очагов в основном оставалось в мури, и в остальной части жилища распространялось очень мало. Особенно теплыми считались боковые части мури, называемые *кунҷак* (уголок). Часто, чтобы было теплее, потолок кунджаков делался низким: передняя стена-перегородка мури не доходила до потолка около метра. Потом пространство между этой стеной и стеной помещения перекрывалось, причем посередине над очагами оставлялся проем прямоугольных очертаний, над которым возводился короб-труба. Оставшееся по бокам

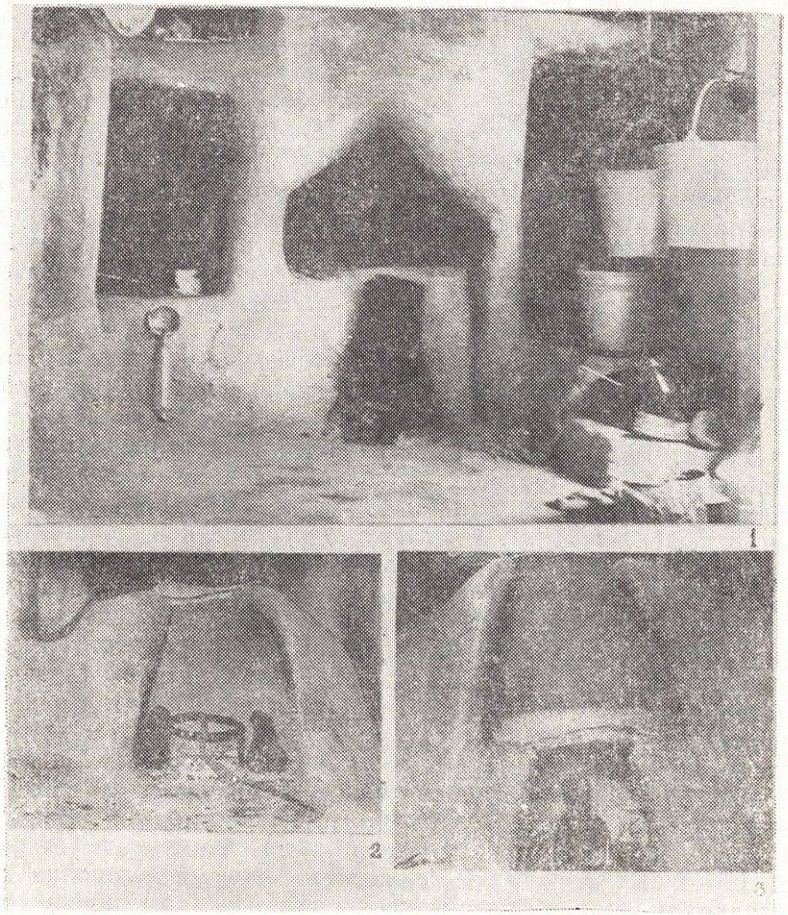

Рис. 8. Традиционные очаги:
1 — с дымоходом, к. Дар-Дар; *2* — очаг в к. Джиджик; *3* — очаг двухъярусный, к. Маргиб.

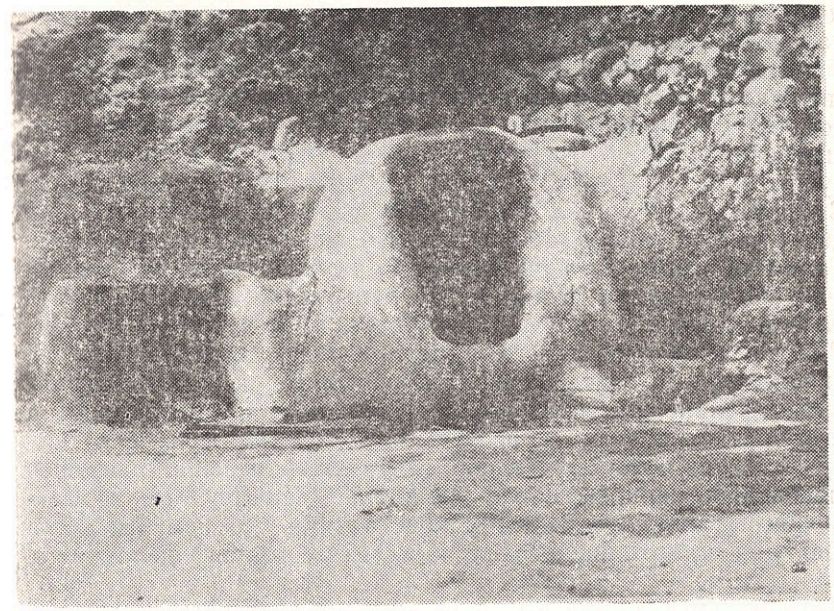

Рис. 9. Очаг для варки пищи (слева) и очаг-печь для выпечки лепешек, к. Негнот.

этой трубы свободное пространство образовывало две глубокие ниши (рис. 10, *2*). В холодное время года в кунджаке находились и спали дети, поэтому он часто назывался *хобхона* — помещение для сна, спальня.

Таковы старинные традиционные очаги и устройства для вывода дыма в жилище Верхнего Зеравшана. К настоящему времени они претерпели значительные изменения. В Фальгаре, Фане, Матче, Ягнобе изменение и развитие очагов шло по пути дифференциации их функций, что привело к сложению отдельного очага для приготовления пищи и отдельного очага (печи) для выпечки лепешек. В Фальгаре, Матче и Фане с конца прошлого века для приготовления пищи рядом с обычным большим универсальным очагом стали делать второй такой же очаг, только меньших размеров и с более ровно идущими вверх стенками (рис. 11, *1*). В Ягнобе внутри мура, кроме инкира, вмонтированного в пол, у одной из стен стали делать инкир меньших размеров или же обычный небольшой очаг для приготовления пищи.

В Матче, Фане и Ягнобе это положение сохраняется до сих пор. Что же касается Фальгара, то там приблизительно с начала нашего века распространилась широко известная на равнине Средней Азии печь для лепешек, которая здесь

сохранила то же название — *танӯр* (рис. 11, *2*). Первоначально до десяти и более родственных и соседних семей пользовались одним тануром, в котором пекли лепешки для свадьбы и во время других семейных событий, а в остальное время по-прежнему пользовались старым универсальным очагом. К настоящему времени танур в Фальгаре получил общее признание и стал достоянием каждой семьи. С появлением танура отпала необходимость иметь в мури два очага, и поэтому очаг для лепешек был ликвидирован. Таким образом, в мури Фальгара остался один маленький очаг. Изменение в функции очага отразилось и на его колпаке-дымоходе, который также стал меньше в объёме. Уменьшенный фальгарский очаг с дымоходом похож на описанный в литературе ферганский камин — *мурӣ*[17]. Фальгарский камин называется *қасаба*, иногда же, как и его предшественник—колпак-дымоход —*мурӣ* (рис. 11, *3*).

В Матче, Фане и Ягнобе танур для печения лепешек не распространился, но в последние два-три десятилетия в чистом жилом помещении нового вида (о нем см. дальше) для приготовления пищи в зимнее время делают ка-

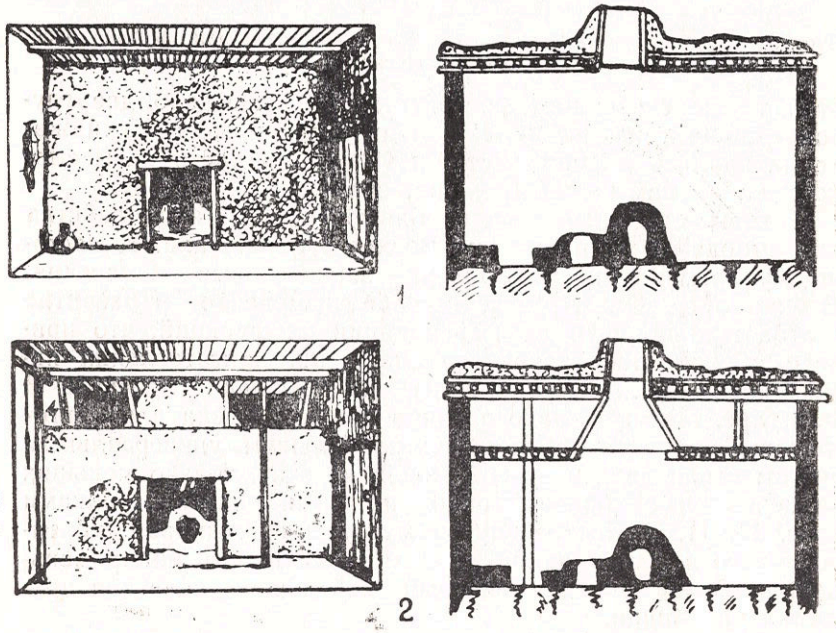

Рис. 10. Схематические рисунки муров, характерных для кштутского варианта жилища:
1 — старого типа; *2* — позднего типа, с нишами вверху (справа в разрезе).

мин, называемый также *қасаба*. Лепешки пекут по-прежнему в универсальном очаге, устраиваемом в сохраняющемся еще в этих местах модернизированном традиционном помещении или же на веранде жилища.

В Кштуте, Завроне, Шинге и Магиане к настоящему времени в мури также остался только очаг для приготовления пищи и также меньше стал в габаритах сам мури. Очаг-печь — *оштон* этих районов еще в конце прошлого века стали выносить из мури и устраивать во дворе. Очаг в основном сохраняет свою прежнюю форму и устройство; однако в Магиане, хотя внешний вид его сохраняется прежний, внутренний слой очага-печи стали делать другой формы — в виде несомкнутого круга и называть его *танӯр* (рис. 11, *4*).

До сих пор, говоря об очагах разных районов Верхнего Зеравшана, мы не упоминали вариантов двух самых нижних западных районов — Офтобруя и Пенджикент с окружающими кишлаками. В обоих районах во все интересующее нас время пользовались для приготовления пищи очагом обычного для этой цели устройства — подковообразной формы с невысокими ровными стенками, который устраивается под колпаком-дымоходом — *мӯрӣ*, имеющим вид камина, а для печения лепешек — печью *танӯр*, внутренний слой которой изготовляется двух видов — один такой же, как и равнинный танур, в виде корчаги без дна, и второй, как и в Магиане, в виде несомкнутого круга (рис. 11, *4*). Последний в Пенджикенте называется *танӯри туқумӣ* — седлообразная печь — из-за его дугообразной формы, напоминающей ослиное вьючное седло.

Как позволяют судить имеющиеся данные, раньше, возможно еще в середине прошлого века, в Пенджикенте и Офтобруя виды, форма и устройство очагов и мури были такими же, как в Магиане, Кштуте и соседних с ними кишлаках.

К основанию отверстия всех описанных очагов Верхнего Зеравшана часто прилегало круглое углубление для выгребания золы, называемое *таштак* (Матча) или *оштони пастак* (Фальгар). Оно делалось в 5—6 см глубиной и диаметром в две-три четверти (рис. 11, *1*). Иногда на дно его клали большую каменную плиту, на которой под золой и жаром пекли лепешки *кумоч*, *кулча*. В некоторых кишлаках, например в к. Шамтуч (Фальгар), такое углубление не делалось, а для печения лепешек кумоч каменную плиту клали прямо на дно очага. Углубление при очагах делается часто и сейчас, только меньших размеров, чем раньше. Иногда такое углубление служит своеобразным дополнительным очагом для варки пищи. Котел устанавливают на

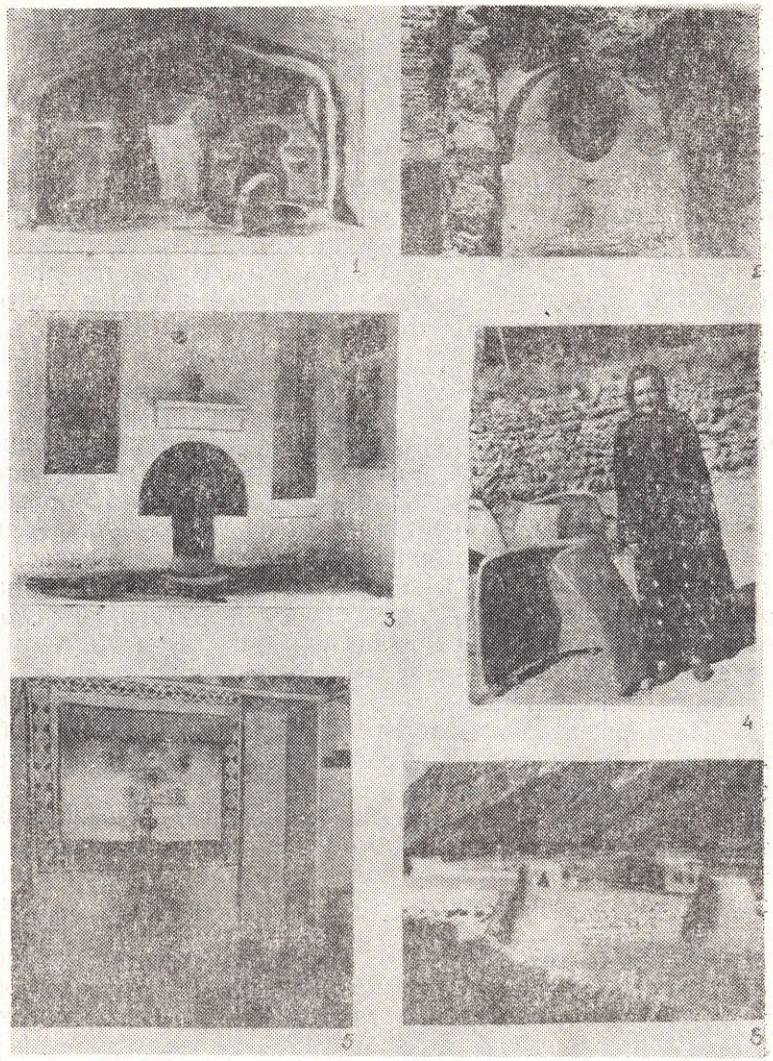

Рис. 11. Очаги и печи разных видов:
1 — традиционный универсальный очаг (слева) и очаг для пищи, к. Зосун; *2* — печь для лепешек — *танур*, к. Рарз; *3* — камин — *қасаба*, к. Дарх; *4* — мастерица возле изготовленных ею печей для лепешек — *танури тӯқумӣ*, к. Миндона; *5* — очаг-обогреватель, к. Шамтич; *6* — дымоходные трубы над крышами, к. Шурмашк.

двух специальных приступках, сделанных снаружи на передних стенках основного очага, а с другой стороны он опирается на сделанную из глины подставку соответствующей высоты, устанавливаемую посередине противоположного края углубления (рис. 11, *1*).

По всему Верхнему Зеравшану, кроме Ягноба, дымоходное отверстие над крышей имеет трубу, высотой в 60—70 см, которая, как и весь дымоход, называется *мӯрӣ*. Раньше часть дымохода над крышей обычно имела в сечении округлую форму и открытый верх (рис. 2, *6*). Позднее появились трубы, часто довольно высокие с закрытым верхом и очень разнообразно оформленными боковыми отверстиями для выхода дыма (рис. 11, *6*)[18]. О позднем происхождении этого типа труб свидетельствует, кроме наших наблюдений и записей, тот факт, что когда в к. Ревомутк (Матча) лет 30 тому назад возникла какая-то эпидемия, от которой умерло много людей, то старики считали причиной несчастья появление в кишлаке дымоходных труб с закрытым верхом.

В Ягнобе такие трубы делают только над дымовым отверстием современных каминов, причем часто довольно высокие, более одного метра, что касается дымовых отверстий — *руча* в муре, то они до сих пор по-старому прикрываются тремя-четырьмя каменными плитами: две-три с боков и одна сверху.

Кроме перечисленных основных очагов, в Верхнем Зеравшане существуют несколько других видов их. К ним относится железный треножник — *сепоя*, *учоқ*. Он изготовляется кузнецами из обруча и представляет собой круг, установленный на трех ножках, прикрепленных к его наружной стороне. Нижние концы ножек отогнуты. Треножник используется вместо очага для приготовления пищи. В Матче, Фане и Фальгаре иногда такой треножник ставят внутри традиционного универсального очага, и на него — котел (рис. 8, *2*). От разводимого под котлом огня накаливаются и стенки очага, на которых пекут лепешки. Это позволяет расходовать меньше топлива. Треножник больших размеров используется и как временный переносный очаг, особенно для приготовления праздничной пищи: его устанавливают где-либо на открытой местности и, чтобы огонь не раздувался и не рассеивался ветром, вокруг треножника сооружают изгородь из камня или, если позволяет местность, выкапывают выемку в краю склона и ставят его туда.

Иногда, преимущественно в нижних кишлаках, для кипячения чая делается *чойҷӯшонак* — очаг небольших раз-

меров с ровными стенками и перемычкой на стыке верхнего и переднего отверстий.

В Сангистоне, Зосуне, Рарзе (Фальгар) и ряде других кишлаков бытует изготовляемый кузнецами переносный очаг — *учоқ*, который делается часто из старого ведра без дна. Этот очаг обычно топится углем, поэтому по середине его вставляется решетка-колосник из проволочных спиц. Внизу под колосником вырезается небольшой проем, служащий поддувалом.

Выше было отмечено, что в Верхнем Зеравшане специальных печей для обогревания помещения не было и эту функцию выполняли очаги для приготовления пищи и лепешек. Однако они не столько грели помещение, сколько служили для того, чтобы около них грелись люди. Широко распространенное в Средней Азии устройство для обогревания — *сандалӣ*, по всей вероятности, проникло в Верхний Зеравшан из равнинных районов Средней Азии не так давно, где-то в первой половине XIX в.

М. Хамиджанова для Матчи отмечает, что сандали появился только в конце XIX в., а до этого для обогревания в нижней части жилища устраивалось углубление *чаҳлак* (*чагдон*), в котором зимой разводили огонь[19]. М. Хамиджановой не уточнено, был ли чахлак единственным очагом в жилом помещении или же он использовался для обогревания в зимнее время и наряду с ним существовал очаг для приготовления пищи.

В качестве доказательства существования курного отопления, т. е. очага без дымохода, в жилище Матчи М. Хамиджанова ссылается на В. Дынина, который, констатируя как обычное явление существование в Верхнем Зеравшане над очагом трубы для выхода дыма и называя ее «камином», пишет: « Во многих жилых помещениях не имеется, впрочем, и такой каменной трубы, а костер для приготовления пищи разводится посередине комнаты на полу».[20] На наш взгляд, последняя часть сообщения В. Дынина относится к Ягнобу, где, как уже отмечено, мури представляет собой помещение, в полу которого устроен очаг.

Можно допустить, что в некоторых кишлаках Верхней Матчи под влиянием Каратегина, которое ощущается и во многих других сторонах быта этих кишлаков, очаг в виде углубления в полу (*чаҳлак*) встречался[21], хотя по нашим материалам (в том числе и по Матче) подобный очаг делался не в жилище, а только в общественных помещениях. В аловхона мечетей ряда кишлаков Матчи, а в Ягнобе в самом помещении мечети нами зафиксирован такой очаг-углубление, называемый *чаҳлак* (в к. Гузн в Матче — *танур*), сделанное посередине помещения, глубиной и диаметром в пределах полуметра. Разводимый в нем огонь служил для обогревания людей и кипячения чая. Для выхода дыма в крыше над ним имелось отверстие — *мурӣ*. Такой же очаг, по опросным сведениям, раньше имелся и в общественных мехмонхонах к. Шинг, где он назывался *ошток*.

Описанный тип очага для разведения огня в общественных помещениях был распространен еще в начале текущего столетия широко в Средней Азии.[22]

В появившемся во второй половине XIX в. чистом помещении, которое служило для приема гостей и называлось *меҳмонхона* или *ҳуҷра*, делался специальный очаг-обогреватель (рис. 11, *5*), называемый в Магиане *оштони қашқарча* (кашгарский очаг), а в Матче и Фальгаре — *оштони алов* (очаг для огня). Он представляет собой выемку посередине стены, обычно торцовой, расположенной у входа, глубиной 20—25 *см* во всю ее высоту. Сторона выемки, обращенная вовнутрь помещения на расстоянии 50—60 *см* от пола, оставлялась открытой и служила местом разведения огня, т. е. очагом, и делалась она несколько шире, чем в верхней части, которая до потолка была забрана кирпичной или каменной кладкой и образовывала дымоход, заканчивающийся на крыше трубой. Стенки очага и дымохода служили обогревателем. Кроме кипячения чая, очаг-обогреватель для других целей не использовался. В настоящее время он исчезает.

Наши информаторы обычно утверждали, что этот очаг-обогреватель распространился из равнин. Однако в литературе по жилищу равнин Средней Азии сведений о таком очаге нам не удалось найти.

Устройство очага-обогревателя свидетельствует о его генетической связи с фальгарским и ферганским камином, но вопрос о месте, где на равнине или в горах очаг с дымоходом был впервые изменен и превращен в обогреватель, остается открытым.

В последние два-три десятилетия получили распространение настоящие печи. Одна из них это печь-плита — *печи урусӣ* (русская печь), сложенная из сырцового кирпича, с чугунной плитой сверху; дымоход выкладывается также из кирпича в виде четырехугольной в сечении трубы, которая одновременно служит и обогревателем. Труба, как всегда, выводится на крышу, над которой возвышается на 40—50 см. Печь-плита обычно устанавливается в углу помещения вплотную к стене.

Другой вид применяемой сейчас печи — это чугунная печь заводского изготовления или железная. Дымоходом служат жестяные трубы, которые обычно выводятся наружу через отверстие в стене, очень редко — в крыше. Эти

печи в зимнее время служат не только для обогревания помещения, но и для приготовления на них пищи. С появлением печей в жилом помещении очаг с камином не делается. Часто, чтобы совсем предохранить жилое помещение от дыма, топку печи-плиты делают со стороны передней.

Таковы основные виды бытовавших и бытующих очагов и печей Верхнего Зеравшана.

Теперь остановимся на технике изготовления очагов. Изготовление традиционного очага для варки пищи Кштута, Заврона, Шинга и Магиана и появившегося позднее такого же очага в Ягнобе, Фане, Матче и Фальгаре довольно просто и не имеет особых местных различий. Раньше он выкладывался из каменных плит, теперь — из камня или кирпича, на глине, причем обязательно обмазывается обыкновенной глиной.

Более сложна и многообразна техника изготовления универсального очага Ягноба, Фана, Матчи и Фальгара, очага-печи для лепешек Кштута, Заврона, Шинга и Магиана, танура в Пенджикенте, Офтобруя и Фальгаре. Чтобы стенки этих очагов и печей хорошо накаливались и не отставали вместе с готовыми лепешками, их делают из специальной огнеупорной глины. Глина для внутренних стенок очагов и печей в Верхнем Зеравшане имеет общее название *хоки оштон*, но часто в отдельных кишлаках и группах кишлаков имеет еще местное название, в зависимости от цвета и других свойств[23].

Очажная глина залегает в горах, расположенных обычно недалеко от кишлаков. Она очень твердая, поэтому выкапывают ее киркой и в мешках привозят домой, где ее тщательно размельчают камнем или каким-либо орудием, очищают от ненужных примесей и потом приступают к изготовлению раствора. Обычно в составе этой глины имеется мелкий камень, который улучшает ее качество, способствуя тому, чтобы очаг хорошо раскаливался. Поэтому там, где глина не имеет такой примеси, к ней подмешивают молотый камень или песок. Способ приготовления глиняного раствора в основном везде по Верхнему Зеравшану одинаков. Чтобы глина не смешивалась с землей, раствор делают на подстилке, которой часто служит старый палас. Повсеместно к глине, чтобы она после высыхания не трескалась, примешивают козий волос, иногда и мелкую солому, соль. Раствор готовят тщательно и делают очень густым и вязким. В к. Чоре (Фан), чтобы глина стала достаточно вязкой, для раствора пользуются водой, в которой предварительно настаивают корень и стебель мальвы. Приготовив раствор, его день-два по два-три раза месят ногами или руками, после чего оставляют, накрыв мокрой тряпкой.

В Ягнобе инкир делается следующим образом: из раствора очажной глины изготовляют куски *дастак*, толщиной 8—10 *см*, шириной 12—15 *см* и длиной 35—40 *см*. Из этих кусков, ставя их ребром в круг, выводят первый ряд тулова, которое выкладывается из пяти рядов. На первый и второй ряды идет по 8 кусков, а на каждый следующий ряд на один кусок меньше, на последний, пятый ряд — 5 кусков. В первый день выводят первые два ряда, на следующий день — остальные. Куски вышележащего ряда соединяют с нижним, заострив края последнего и образовав желобок-паз внизу верхнего куска. Вставив заостренный конец нижнего ряда в желоб-паз накладываемого куска, сдавливая с обеих сторон руками, сращивают их, а потом сглаживают поверхность. Над туловом выводится горло — *мула* или *кама*, высотой около 10 *см*. Внизу тулова делается дугообразный вырез, служащий поддувалом — *инкирита*. По бокам этого выреза делаются две шишки — *чича* (груди). Изготовив инкир, тут же, не дав ему подсохнуть, разрезают на две ровные части, разрез проходит вертикально по середине поддувала. Каждая часть называется *инкир воз*. Через два дня внутренняя поверхность этих половинок покрывается глубокими ровными линиями, которые, пересекаясь, образуют клетки. Это делается для того, чтобы хорошо прилеплялись лепешки. Затем инкир сушат один-два месяца на солнце; считается, что чем дольше он сушится на солнце, тем лучше. Готовый инкир ставят на место — в выкопанную для него в полу мура выемку — *инкир пада*. Сперва обкладывают его кусками старого инкира, потом оставшееся пространство заполняют гравием и камнем, глину не применяют совсем, по-видимому, чтобы способствовать максимальному распространению тепла очага по всему окружающему его возвышению — полу мура, служащему в зимнее время местом пребывания и сна всей семьи. Только с передней стороны, на которой имеется поддувало и которая выходит в прилегающий проход куча, на упомянутые бугорки *чича* ставят каменные плиты и прикрепляют их раствором очажной глины, оставив открытым поддувало. На дно инкира кладут слой гравия и обмазывают его сверху очажной глиной.

В Фане, Матче и Фальгаре универсальный очаг оштон изготовляется следующим образом: когда делают возвышение для очага — *суфаи оштон*, в нем соответственно размерам и форме очага оставляют незаполненное пространство и к стенкам образовавшейся выемки, служащей формой-колодкой и называемой *кундаи оштон*, прикладывают слой из очажной глины. Для этого приготовленный раствор делят обычно на три или, как в некоторых кишлаках Верхней

Матчи и в Фане, на два плоских куска толщиной 5—6 *см*, каждый из которых длиной равен высоте и шириной соответствует третьей части или половине окружности будущего очага. Потом берут крупный деревянный сосуд цилиндрической формы — *соғу* и, приложив эти куски к внешним стенкам сосуда, обертывают их вместе с сосудом кошмой[24] и завязывают веревкой, чтобы кошма не раскрылась, а куски, плотнее прилегая к стенкам сосуда, приняли бы его округлую форму. Через 3—4 дня раскрывают кошму, и еще сырые куски, принявшие дугообразную форму, устанавливают внутри вышеупомянутой выемки в возвышении для очага. Чтобы эти куски плотнее прилегали к стенкам выемки, а их поверхность отполировалась, в течение 8—10 дней по 2—3 раза в день производят следующую процедуру, называемую *сангкӯб*: берут гладкий камень и, обмакивая его в соленую воду, бьют и натирают им эти куски. Это повторяют до тех пор, пока от ударов камня на глине перестанут появляться следы. В течение этих 8—10 дней очаг сохнет, а чтобы он не трескался от ветра, его всегда покрывают тряпкой.

В Нижней Матче, кроме вышеописанного приема, а в некоторых кишлаках Средней Матчи наряду с ним применяется другой способ изготовления этого универсального очага, называемый *шаккӣ* (от *шаккидан* — натирать): из раствора очажной глины делают ровные плоские куски, называемые *кулча*, толщиной в 6—7 *см*, округлых очертаний, диаметром 20—25 *см*. Этими кусками облепливают стенки *кундаи оштон*, а потом производят описанную выше процедуру *сангкӯб*.

В Кштуте, Завроне, Шинге и Магиане очаг-печь для лепешек изготовляется несколькими приемами. Раньше в старых домах полуземляночного типа, в которых стена жилища, где располагался очаг, часто вплотную прилегала к выемке в склоне горы, а то и просто представляла собой срез выемки, в грунте делалось сводчатое углубление в форме очага-печи. Это углубление и служило колодкой-формой — *кундаи оштон*, на стенки которой наносился слой очажной глины.

Когда не было возможности сделать углубление в грунте, форма очага-печи делалась следующим образом: готовили густой раствор из чистой земли с мякиной и из него выводили полосу в форме незамкнутого круга шириной в 20—25 *см* и высотой 10—15 *см*. Когда этот первый слой высыхал, на него накладывали второй такой же, только диаметром у́же первого и т. д. Чем выше, тем у́же становился круг; поверх последней полосы клали каменную плиту соответствующих размеров и обмазывали глиной. Внутреннюю

ность этого сооружения скоблили, обмазывали раствором глины с мякиной, чтобы ее поверхность стала гладкой и округлой.

Одной мастерицей из к. Мазор лет 25 тому назад был изобретен следующий, более простой способ изготовления кундаи оштона: из камней выкладывается куча куполовидной формы на которую наносят слой глины самого плохого качества толщиной в 10—15 *см*, а потом еще один слой в 20—25 *см* хорошего глиняного раствора с соломой. Оба слоя глины наносят, оставляя место для проема (рис. 12, *1*). Потом вынимают камни, выскребают первый слой глины, оставляя только слой, нанесенный из хорошей глины; он и образует кундаи оштон очага-печи. Этот способ позволяет значительно увеличить размеры очага и делать круглым его чело. Остроумный вариант этого способа применя-

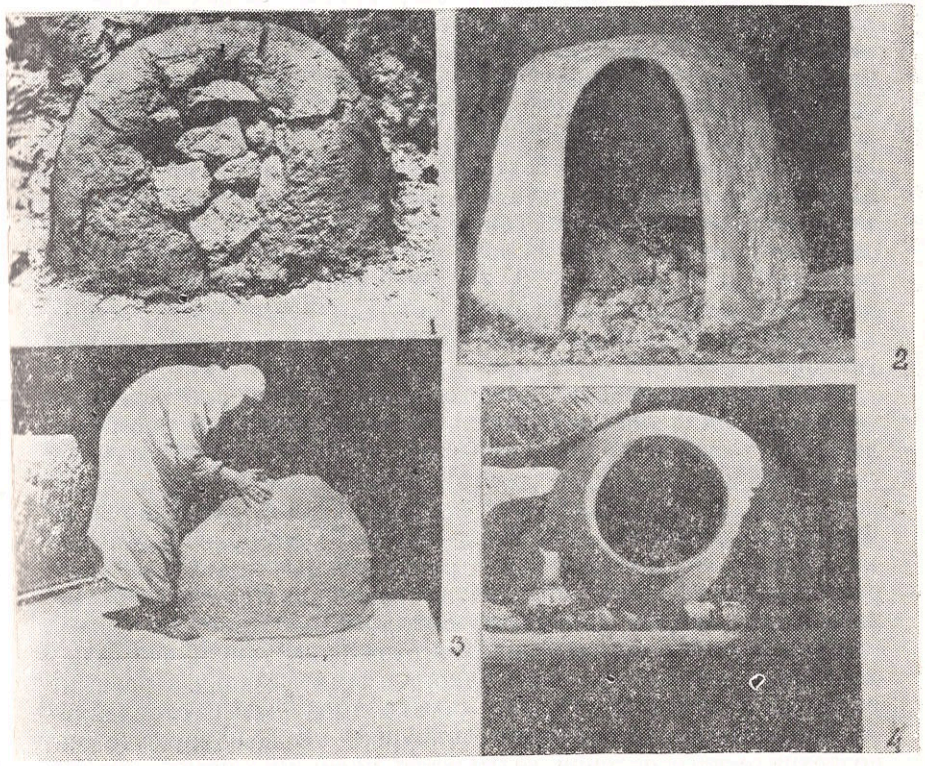

Рис. 12. Остовы очагов-печей для лепешек:
1—каркас для остова очага-печи, к. Мазор; *2*—остов очага-печи, к. Шинг; *3* — изготовление печи для лепешек, к. Ёри; *4* — остов печи для лепешек на постаменте, к. Рарз.

ется в к. Вору (Кштут): здесь куча куполовидной формы складывается не из камня, а из кусков кизяка поверх которых сразу же наносится слой из хорошей глины толщиной в 20—25 *см*. Потом кизяк поджигают, что способствует более быстрому подсыханию на нем слоя глины, который и образует кундаи оштон.

В Кштуте, Шинге, Магиане очажная глина на внутренние стенки кундаи оштона наносится способом, аналогичным матчинскому способу шакки: из приготовленного раствора очажной глины делают ровные плоские куски толщиной в 2—3 *см*, округлых или многогранных очертаний, поперечником в пределах одной четверти. Этими кусками, называемыми *мафтил*, *радиф* (Вору), облепливают внутренние стенки кундаи оштона, после чего производят процедуру прибивания *сангкӯб*.

В Кштуте и Шинге очаг-печь, кроме вышеописанного способа, при котором сперва делается кундаи оштон, а потом на его стенки изнутри наносится слой очажной глины, применяется принципиально иной способ, при котором сперва готовят сам очаг: из очажной глины делают куски мафтил длиной 40—50, шириной 20—22 и толщиной 4—5 *см*. Из трех таких кусков, поставленных ребром по кругу, выводят первый ряд, и когда он несколько подсохнет на него наращивают следующий. Таким образом из трех рядов выводят стенки очага, потом из двух кусков делают его сводчатый верх, и очаг готов (рис. 12, *2*). Он устанавливается на предназначенное место и снаружи обкладывается слоем земли в 20—25 см. Это называется *лойпеч кардан* — обертывание глиной.

Остановимся теперь на изготовлении печи для лепешек — *танӯр*. Он делается в Верхнем Зеравшане, как упоминалось, двух видов — один обычной для Средней Азии корчагообразной формы и другой седлообразной (дугообразной) формы; первый бытует в Пенджикенте, Офтобруя и Фальгаре, а второй — в Пенджикенте, Офтобруя и Магиане. Общим в изготовлении танура обоих видов во всех районах является то, что сперва изготовляется сам танур, установив который на месте, обкладывают толстым слоем глины. Вместе с тем, техника изготовления танура не только обоих упомянутых, но и одного и того же вида в разных районах отличается. Сперва остановимся на изготовлении населением корчагообразного танура.[25] В Пенджикенте он по технике изготовления называется *чаҳин* (от *чаҳ* — яма): выкапывают яму глубиной, равной высоте танура (3—3,5 четверти) с нижним диаметром, равным диаметру горла (1,5—2 четверти) будущей печи и верхним диаметром — диаметру его дна (3—3,5 четверти). Из раствора очажной

глины готовят плоские куски, называемые *мафтил* (к сожалению, форма и размеры этих кусков не выяснены), потом их налепляют на стенки ямы. На один танур идет 6 таких кусков. Когда танур подсохнет, его вынимают и устанавливают на место.

В Офтобруя из раствора очажной глины готовят куски — *похса*, длиной приблизительно в 40, шириной 10 и толщиной 3—4 *см*. Из этих кусков, ставя их по кругу, выкладывают первый ряд, который называется *курсии танӯр* — основание танура. Первый ряд среднего танура диаметром в четыре четверти состоит из шести похса. Когда первый ряд подсох, на него налепливают второй и т. д. В высоту танур выводится из двенадцати рядов, причем до шестого на каждый ряд идет по шесть кусков, а начиная с седьмого на каждый следующий ряд идет только три куска. Поверх последнего ряда выводят горловину — *лабгир*, высотой приблизительно в 5 *см*. Каждый следующий ряд выводится после того, как нижний достаточно подсох. Летом за день можно вылепить до трех рядов. Выводя каждый ряд, его край заостряют, делают тонким кверху — *теғанок мекунанд*. Перед налепливанием следующего ряда край предыдущего смачивают. Куски нового ряда прикладывают горизонтально, перпендикулярно к ребру нижнего ряда и, загибая края книзу, руками прижимают их с обеих сторон к уже выведенному слою и, вытягивая его кверху, образуют новый заостренный край (рис. 12, *3*).

В Фальгаре танур изготовляется следующим образом: из раствора очажной глины готовят два больших куска — *тахта* и, взяв, как и при изготовлении традиционного универсального очага, описанного выше, деревянный сосуд согу, только больших размеров, прикладывают эти куски к его стенкам, сращивая их концами. Так создают тулово танура — *давра*, цилиндрическую фигуру с ровными слегка суживающимися вверх стенками, высотой 50—60 *см*, с нижним диаметром 70—75 *см* и верхним — 60—65 *см*. Поверх тулова выводят горловину высотой 20—25 *см*, из четырех-пяти слоев по 5—6 *см* каждый. Каждый слой делается у́же предыдущего, и диаметр верха горловины танура получается почти вдвое у́же основания. Потом, чтобы стенки танура получили характерную для него округловыгнутую форму, берут камень с округлой гладкой поверхностью и наносят им удары по внутренней стороне стенок танура, поддерживая рукой соответствующее место внешней стороны. Эта процедура называется *сангкӯб*. Сушат танур в тени. Дугообразный танур в Офтобруя и Магиане изготовляется одинаковым способом: из очажной глины готовят куски, называемые в Офтобруя *мафтил*, а в Магиане

тахта. В зависимости от величины будущего танура, из четырех, пяти или шести таких кусков, поставленных ребром, выкладывается первый ряд в виде дуги. Танур состоит из трех—четырех или пяти рядов. Куски верхнего ряда соединяют с нижним, как и в Ягнобе, заострив края нижнего и образовав снизу паз на ребре верхнего. Куски нового ряда на готовый ставят так, чтобы заостренный край нижнего ряда вошел в углубление - паз накладываемого куска и, сдавливая с обеих сторон руками, сращивают и заглаживают.

В Пенджикенте дугообразный танур изготовляется несколько по-другому: из раствора очажной глины делают полосы *похса*, длиной равные длине дуги будущей печи и шириной около 10 см. Берут одну такую полосу и, придав ей подковообразную форму, ставят ребром на ровной площадке. Когда первая полоса несколько подсохнет, на нее наращивают вторую и так далее, всего шесть или семь. Каждая следующая полоса берется чуть короче предыдущей, поэтому верхнее отверстие танура получается меньше нижнего. В измеренном нами тануре нижнее отверстие составляло 3,5 на 2,5 четверти, верхнее — 2,5 на 2 и высота— 3 четверти.

Описанные печи-*танӯр* для печения лепешек устанавливаются на постаменте—*курсӣ*, высотой около 1 *м* (рис. 12, *4*). Корчагообразная печь укладывается на постаменте горизонтально на боку, с некоторым уклоном назад, горлом вперед, а дно, как правило, упирается в стену какого-либо помещения или забора, у которого устраивается постамент. Дугообразная печь ставится открытой стороной вниз, т. е. на концы дуги, узким отверстием вперед, а широким назад, также вплотную к стене.

Установленную на постаменте печь обкладывают толстым слоем глины вперемежку с небольшими камнями; это называется *лойпеч кардан*.

Все описанные очаги и печи, после установки их на место, обжигают. Для этого сперва разводят огонь из травы, древесной коры и кизяка, но не дают топливу гореть пламенем, оно должно только тлеть. Эта процедура называется *дуд кардан* (окуривание) и продолжается один, иногда два дня. После этого в печи разводят большой жаркий огонь.

Очень тщательно обжигается инкир в Ягнобе. На один инкир расходуют четыре ослиных вьюка дров, один из них из сухой арчи, остальные — из влажной. Сперва кладут сухую арчу, потом постепенно подкладывают и сырую. Огонь горит жарким пламенем целые сутки. Там, где вблизи не было арчи, как, например, в ущелье Кул, ограничиваются одним вьюком арчи, а затем до полного обжига

подкладывают кизяк. После обжига, чтобы очаг медленно остывал, на два дня закрывают верхнее отверстие двумя каменными плитами и тряпкой; иногда (как, например, в к. Кули-Дахана) очаг после обжига обкладывают дерном. Когда через два дня инкир открывают, он бывает еще настолько горячим, что в нем пекут маленькие лепешки, которых вмещается штук 50.

В Фане (к. Чоре) после окуривания дымом разводят в очаге жаркий огонь, на котором варят бобовый суп; он варится долго, и за это время очаг успевает обжечься. Потом пекут первую партию лепешек.

Сооружением всех традиционных очагов обычно занимаются женщины; изготовление очагов для приготовления пищи доступно каждой женщине, а универсального очага и очага-печи для лепешек сложнее и требует определенных навыков и умения. Поэтому это делается под руководством и с участием специальных мастериц — *кайвонуи ошпонсоз*, которых в каждом кишлаке бывает несколько. Только в Ягнобе инкир изготовляется мужчинами. В Фальгаре, где традиционный очаг изготовляется женщинами, печь танур умеют делать в основном мужчины. Это объясняется тем, что именно мужчины ввели это новшество у себя в кишлаках, позаимствовав его из равнинных районов, где только они и могли бывать.

Усадьба и жилой комплекс. Усадьба Верхнего Зеравшана за доступное нашему исследованию время значительно изменилась. До 70-х годов XIX в для большинства кишлаков был характерен дом, состоящий только из жилых и хозяйственных строений без огороженного двора[26]. Огороды и сады — *ҳаёт* в тех кишлаках, в которых они были, обычно находились далеко от домов, расположенных, как упоминалось, на непригодных к обработке участках. Участки каждого хозяйства, используемые под сад и огород, обводились невысоким забором, выложенным из камня или сухих комков глины, высотой до 1 м. Поверх этой стены клали колючий кустарник *хорча*. Иногда участки огораживались изгородью-плетнем — *шохвас*, к. Анзоб — *чала*. Такие ограды, предназначенные для охраны от потравы животными посевов на приусадебных участках, делаются и сейчас (см. рис. 1). Даже в тех редких случаях, когда кишлак, или его часть, располагался на орошаемой земле и приусадебный участок находился при доме, дворов не было.

До настоящего времени в большинстве высокогорных кишлаков Ягноба, Матчи, Фана, Кштута и Шинга дома в основном сохраняют свой прежний характер, т. е. лишены двора и не имеют ограды (рис. 13). В 70-х годах только

для Пенджикента и, возможно, некоторых крупных кишлаков, расположенных близ него, таких, как Ёри, была характерна усадьба с огороженным двором.

Формирование двора в остальной части Верхнего Зеравшана, будучи одним из моментов развития жилищной культуры, началось после присоединения района к России.

Ввиду того, что обычно в селениях между домами не было свободного пространства, люди, желающие иметь усадьбу с двором, вынуждены были переносить свое жилье на свободную от строений площадь кишлака, которая обычно орошалась и находилась в частном владении отдельных хозяйств; позволить себе строиться на такой земле могли только богатые люди.

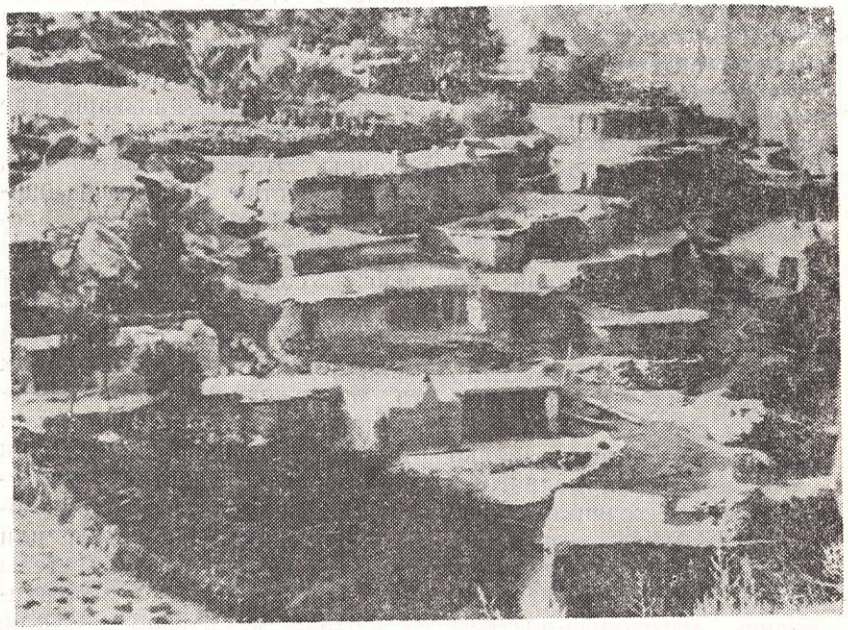

Рис. 13. Расположение домов на склоне, к. Макшеват.

Ограда усадьбы (рис. 14, *1* и *2*) называется *девор*, а раньше ее иногда называли еще *қурғон* — курган. Этим словом обычно обозначается крепость, укрепление, городская стена[27]. Ограду усадьбы стали делать, как и ограду приусадебных участков, из камня, сухих комков глины или из битой глины, а поверх нее класть колючий кустарник. В последнее время появились заборы и из сырцового кирпича, на которые уже не кладут колючий кустарник.

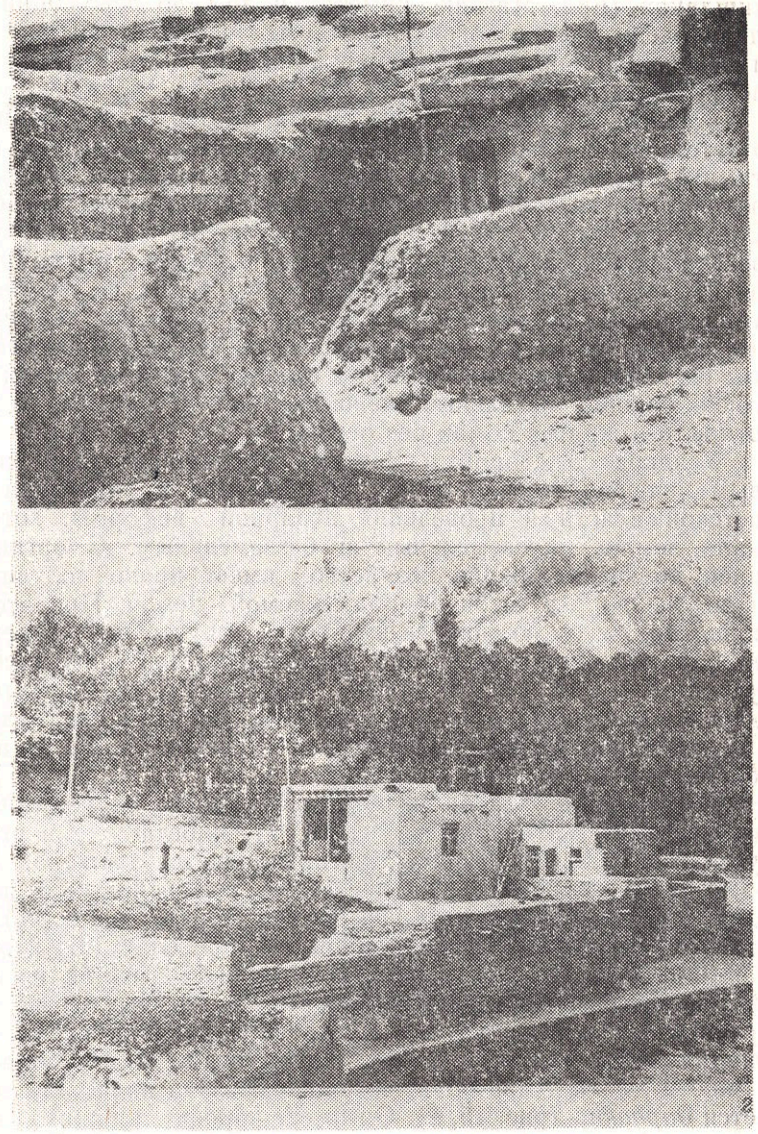

Рис. 14. Дома с двором и оградой:
1 — старинный дом, к. Гезани-Боло; *2* — современный дом, к. Зеробод.

Обычно высота ограды не превышает человеческого роста. Только в Пенджикенте и некоторых крупных нижних кишлаках (Ёри, Магиан, Урметан и др.) до революции делали очень высокие ограды, которые частично сохранились и сейчас. Причиной возведения таких высоких заборов было женское затворничество.

Женское затворничество раньше в Верхнем Зеравшане отсутствовало. Оно начало распространяться наряду с другими элементами равнинно-городского быта после присоединения района к России и ко времени установления здесь Советской власти в той или иной степени охватило почти весь Верхний Зеравшан. Особенно сильно соблюдалось оно в нижних крупных кишлаках, но и в них не всеми. По свидетельству восьмидесятилетнего Одилова Оголука (к. Рарз, Фальгар), закрывались преимущественно женщины богатых и знатных семей и именно их дома имели высокие заборы, остальные женщины, как и раньше, ходили открыто и жили в домах без оград.

Усадьба со двором в Верхнем Зеравшане стала массовым явлением только после установления и упрочения Советской власти и проведения аграрной реформы, которая дала землю малоземельным и безземельным. С организацией колхозов каждое хозяйство имеет право получить в кишлаке до 12 соток обрабатываемой земли. При этом в кишлаках, где возможна культура фруктовых деревьев, все или большинство усадеб расположены на приусадебных участках, а в высокогорных кишлаках, где фруктовые деревья не растут и на приусадебных участках сеют люцерну, картофель и т. п., до сих пор перенос дома туда наблюдается редко.

Первоначально входом в усадьбу просто служил проем, оставляемый в ограде (рис. 14, *1*), иногда же в ограде усадьбы, как и в огороде, устанавливается калитка, которая бывает двух видов. Один, более примитивный и, по-видимому, более древний, называется *ғовчуб*; он состоит из двух вертикальных стоек длиной в пределах 1,5—2 *м*, на 30—40 *см* вкопанных в землю. В стойках имеется несколько поперечных сквозных отверстий, в которые вставляются горизонтальные палки. Когда надо закрыть проход, эти палки вставляются, а когда надо открыть — убираются (рис. 15, *1*). Второй, более совершенный вид калитки называется *дарвағна* (рис. 15, *2*). Он имеет коробку, нижняя и верхняя доски которой в углу имеют по углублению. В эти углубления входят выступающие верхний и нижний концы полотнища калитки, сбитого из неплотно пригнанных жердей. Со временем в Верхнем Зеравшане как и на равнине, стали устраивать двустворчатые ворота, часто с крытым проходом—*дарвозахона* (рис. 16). В современных домах ворота часто делаются красивые, с декоративными элементами (рис. 17).

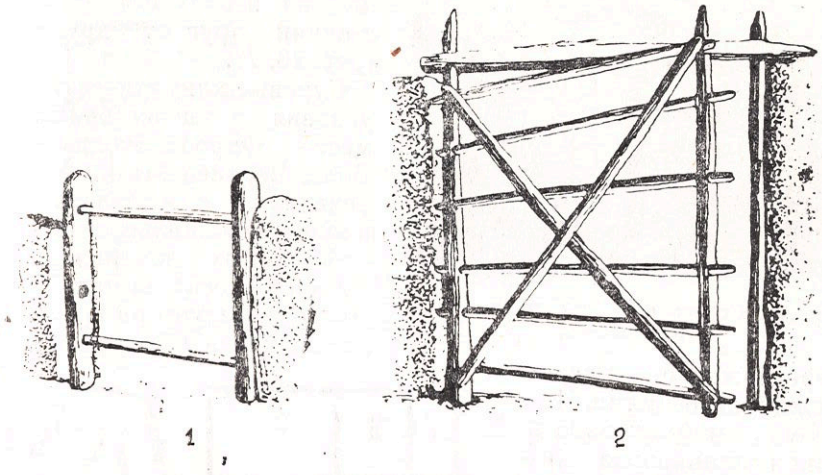

Рис. 15. Калитки:
1 — типа *ғовчуб*, к. Рашнаи-Поён; *2* — типа *дарвағна*, к. Зимтут.

Планировка усадьбы и расположение ее строений определялись и определяются рядом обстоятельств и условий: рельефом участка, климатическими условиями, уровнем жилищной культуры, причинами экономического и социального характера.

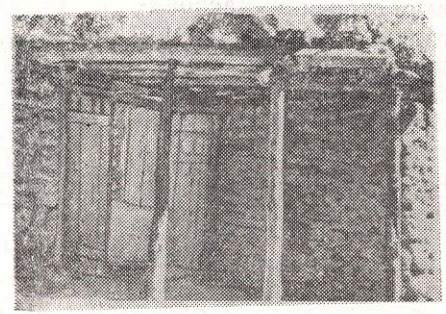

Рис. 16. *Дарвозахона* — крытый проход перед воротами, к. Шурмашк.

Как уже было отмечено, раньше дома строились преимущественно на склонах (рис. 13), где, как обычно в горах, строения располагались одно ниже другого; обычно на верху участка — жилые помещения, ниже — хозяйственные; часто дверь жилого помещения выходила на крышу хозяйственного строения, которая исполняла роль двора. В высокогорных кишлаках, склоны которых зимой покрывались снегом, дома располагались на более или менее ровной площади, и тогда строения находились приблизительно на одном уровне; хозяйственные и жилые помеще-

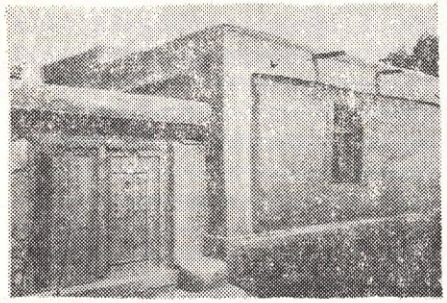

Рис. 17. Современные ворота и дом, к. Колхозчиён.

ния находились рядом или на небольшом расстоянии друг от друга (рис. 18, *1*).

Суровые климатические условия высокогорных мест — Фароба, Рашнаи-Боло, Верхней Матчи определяли своеобразную планировку жилых и хозяйственных помещений. Зимой здесь выпадало много снега, который долго держался и затруднял передвижение даже между строениями. Поэтому практиковалась такая планировка жилых и хозяйственных помещений, которая позволяла обитателям дома иметь доступ к скоту, дровам и запасам продуктов, не выходя наружу. Для этого жилые и хозяйственные строения располагались единым комплексом, под общей крышей, с общими смежными стенами. Весь комплекс строений имел один ход, через который можно было войти как в жилые, так и в хозяйственные помещения (рис. 18, *2*, *3*).

Вместе с тем в некоторых других высокогорных местах (Ягноб, Фан) наблюдается противоположная картина — в них хлева расположены всегда отдельно от жилища, даже часто на значительном расстоянии.

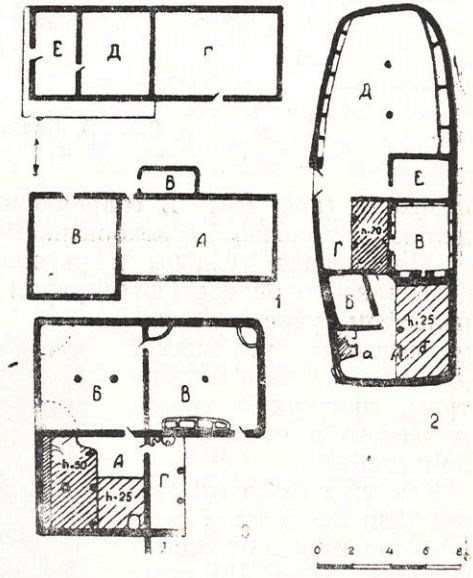

Рис. 18. Планы домов:
1 — дом Шарипова Рустама, к. Рог: *А* — жилое помещение, *Б* — помещение для дров, *В* — хлев, *Г* — *рабат*, *Д* — *мехмонхона* и *айвон* (*Е*), построенная на месте хлева; *2* — дом Бакиева Соки, к. Мадрушкат: *А* — жилое помещение, *а* — нижняя половина, *б* — верхняя половина, *Б* — кладовая, *В* — *мехмонхона*, *Г* — айвон; *Д* — хлев, *Е* — сеновал; *З* — старый жилой комплекс в доме Курбанова, к. Фароб: *А* — жилое помещение, *Б* — хлев, *В* — кладовая, *Г* — *айвон*, *Д* — помещение для дров.

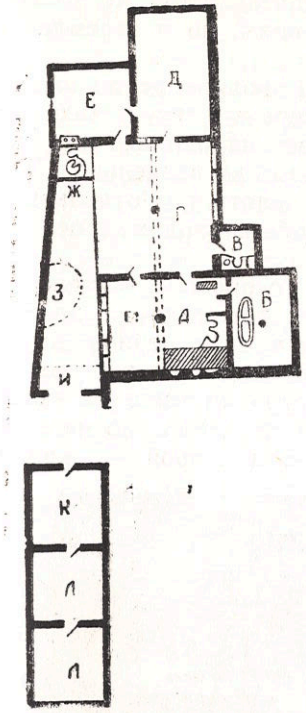

Рис. 19. План дома Курбанова Насрулло, к. Шамтуч:
А — жилое помещение традиционного вида, построено в 1900 г., занимают родители; *Б* — кладовая; *В* — маленькое помещение с очагом для варки молока; *Г* — *айвон*; *Д* — жилое помещение нового вида, построено в 1945 г. для старшего сына; *Е* — жилое помещение нового вида, построено в 1955 г. для младшего сына; *Ж* — *танурхона* — навес, под которым установлена печь для лепешек; *З* — хлев для ягнят — единственное хозпомещение в доме, вырытое в земле; *И* — ворота с крытым проходом; *К* — *рабат*; *Л* — хлев.

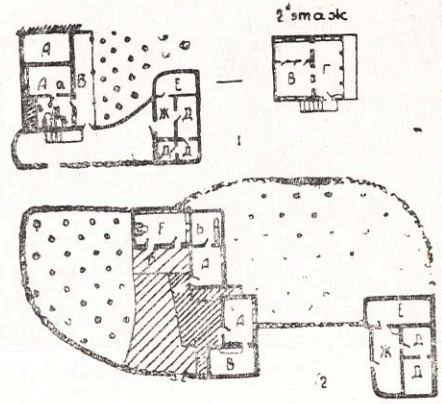

Рис. 20 Планы домов:
1 — дом Гадоева Умара, к. Пастигав; двухэтажный; построен в 1960 г. для семей трех братьев, состоит из трех жилых помещений традиционного вида (*А*) с общим айваном (*Б*) и расположенной над первым из них мехмонхоной (*В*) с айваном (*Г*); *а* — чистое отделение; *б* — прихожая, *в*—очажное отделение, *г*—возвышение для стряпни, *д*—яма-поглотитель, хозяйственные постройки, выделенные в отдельный дворик: *Д* — хлев; *Е*—сеновал, *Ж* — *рабат*; *2* — дом Саидова, к. Рарз: *А* — жилое помещение традиционного вида, *Б* — жилое помещение нового вида; *В* — кладовая, *Г* — айван, *Д* — хлев, *Е* — сеновал, *Ж* — *рабат*.

После присоединения к России, когда повышается уровень материальной и культурной жизни населения района,

характер планировки усадьбы стал определяться не только приспособлением к естественным условиям, но и стремлением благоустроить дом.

Увеличение участка в это время позволяло расположить строения во дворе более свободно, Теперь и в тех местах, где раньше хозяйственные и жилые строения находились под одной крышей, стали стараться расположить их раздельно. Часто хозяйственные постройки стали выделяться в отдельный, самостоятельный дворик, иногда с особым входом (рис. 19, 20, *1*, *2*).

Увеличение количества строений, особенно жилых, а также появление мехмонхоны также повлияло на планировку усадьбы. Распространившееся в этот период двухэтажное строительство внесло новую своеобразную черту в планировку усадьбы. В два этажа строили чаще на склоне и реже — на ровной площади (рис. 21). Обычно первый этаж — это хозяйственное помещение, а второй — жилое

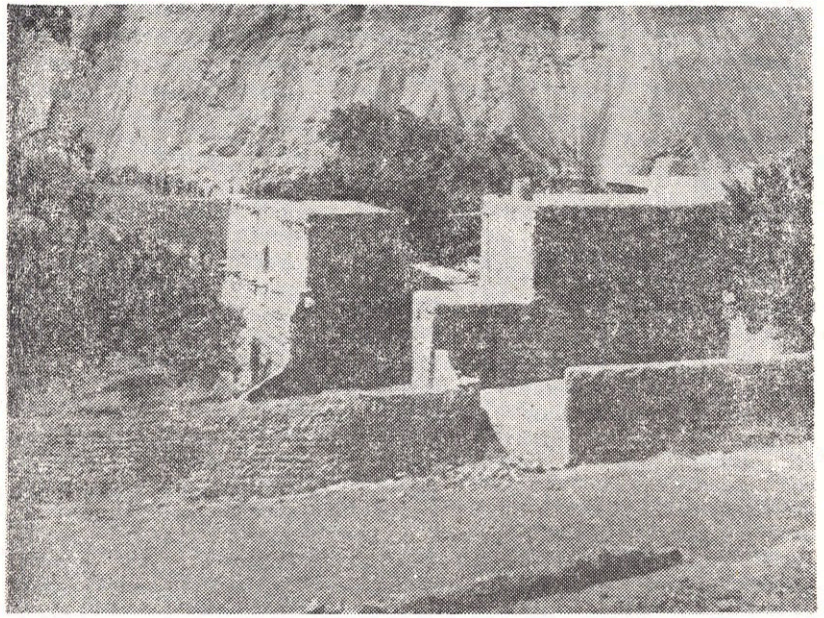

Рис. 21. Двухэтажные строения, к. Рарз.

или мехмонхона, а иногда оба помещения вместе (рис. 22, *1*). Изредка на первом этаже было расположено жилое помещение, а на втором — мехмонхона, часто с айваном перед ней (рис. 20, *1*).

В колониальный период указанные новые черты в планировке дома появлялись только в нижних крупных кишлаках и в них они были присущи только усадьбам зажиточных.

Новой чертой планировки дома, характерной только для колониального периода, было появление двойного двора — внутреннего женского и внешнего — мужского. Двойной двор стал в этот период массовым явлением в Пенджикенте и к. Ёри, т. е. там, где, как упоминалось, получило наибольшее распространение женское затворничество, но несколько таких домов существовало и в кишлаках Сангистон, Зосун, Рарз и Магиан, где женское затворничество проявлялось слабее. Здесь двойной двор делали обычно богатые люди, имевшие тесные экономические и торговые отношения с городами. Эти люди сами ездили в города и гостили у тамошних торговцев, а также принимали последних у себя; поэтому они больше всех подлаживались под равнинно-городской быт.

С установлением Советской власти дом с двойным двором стал отмирать. Однако пережитки женского затворничества продолжали влиять на планировку жилища, проявляясь, например, в постройке мехмонхоны у входа во двор.

Новые черты в планировке усадьбы только в советское время охватили весь Верхний Зеравшан.

Если в первые годы Советской власти с повышением материального благосостояния крестьян наблюдалось увеличение количества хозяйственных построек (рис. 22, *2*), то после образования колхозов и обобществления ско-

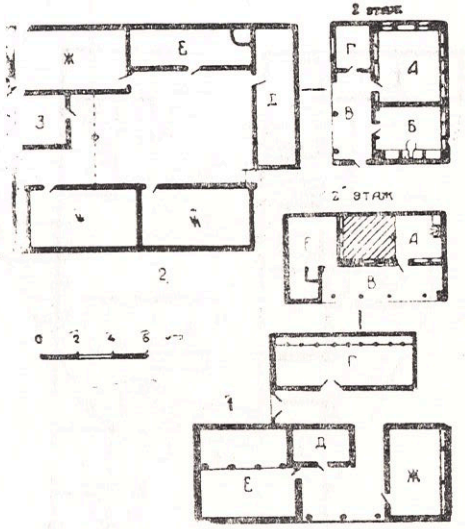

Рис. 22. Планы домов:
1 — дом Окилова Даврона, к. Пастигав, двухэтажный, построен на склоне горы около 1900 г. Помещения второго этажа: *А* — жилое помещение, *Б* — *мехмонхона*, *В* — айван. Помещения первого этажа: *Г* — конюшня (над ней приходится айван), *Д* — хлев, *Е* — *рабат*, *Ж* — кладовая; *2* — дом Давлятова Хомида, к. Пастигав, двухэтажный, построен на склоне горы в 1938 г. Второй этаж: *А* — жилое помещение, *Б* — кухня, *В* — айван, *Г* — мастерская (выделена от айвона). Первый этаж: *Д* — кладовая (над ней расположен айван и мастерская), *Е* — конюшня, *Ж* — хлев, *З* — помещение для дров.

та их количество уменьшилось. В настоящее время дома интеллигенции, служащих и рабочих, особенно в Пенджикенте, обычно имеют не более одного-двух помещений для личного скота и фуража (рис. 23, *1*), иногда и конюшню. Можно видеть и дома, состоящие только из жилых помещений, расположенных на приусадебном участке (рис. 23, *2*).

Для планировки некоторых современных усадеб характерно наличие в них большого количества строений разных времен — от середины прошлого века до последних лет (рис. 24). Эти усадьбы представляют собой натуральный музей жилища Верхнего Зеравшана.

За время от середины прошлого века до наших дней местное традиционное жилище, существовавшее, возможно, в течение столетий и общее по типу, в основном, для всего данного района, под влиянием внутренних и внешних причин и условий стало отмирать и уступило свое место жилищу нового типа. Этот процесс по всему району происходил неодинаково и не сразу, а постепенно, охватывая одни кишлаки раньше, другие позже. Долгое время рядом с распространяющимся новым типом жилища еще сохранялось, а в некоторых глухих высокогорных кишлаках сохраняется до сих пор старое жилище. В нижних кишлаках старое жилище уже исчезло и бытует только новое, которое, в свою очередь, развивалось, совершенствовалось и с течением времени претерпело большие изменения. Все это привело к тому, что в Верхнем Зеравшане сейчас можно наблюдать жилища разных времен

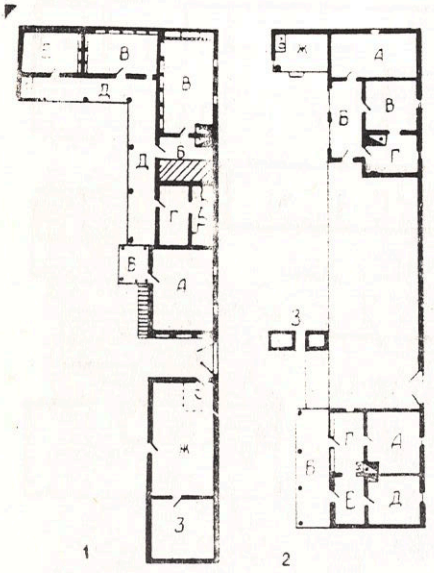

Рис. 23. Планы домов.
1 — дом Алиева Шодмона, к. Колхозчиён: *А* — мехмонхона, *Б* — коридор, *В* — жилое помещение, *Г* — кухня, *Д* — айвон, *Е* — кладовая, *Ж* — хлев, *З* — сеновал; *2* — дом братьев Абдурахима и Саидмирзо Мирзоевых, к. Колхозчиён: *А* — мехмонхона, *Б* — айвон, *В* — столовая, *Г* — зимняя кухня, *Д* — спальня, *Е* — детская, *Ж* — летняя кухня, *З* — водопроводная колонка.

и различных видов, отображающие различные стадии его развития. Поэтому, если описать жилище без установлени этапов и истории его развития, то можно оказаться во власти хаоса, не связанных, отрывочных, не поддающихся какому-либо обобщению фактов, не выявив этнографических особенностей жилища Верхнего Зеравшана, путей и закономерностей его развития. Во избежание этого, жилище изучалось и описывается здесь в историческом плане в хронологической последовательности, начиная от старого традиционного до новейших домов, появившихся в последние годы.

В высокогорных кишлаках были встречены дома, представляющие собой традиционное жилище, построенные, быть может, более ста лет тому назад, которые продолжали служить жильем, правда, с некоторой модернизацией; иногда они использовались уже не как жилище, а в качестве хозяйственных помещений. В остальной части Верхнего Зеравшана встречались жилища, представляющие собой несколько измененный и развитый вид традиционного типа, но сохранивший еще многие его черты. Все эти строения послужили наглядным материалом для изучения жилища старого типа. Для более полного восстановления его облика большое значение имели, особенно для кишлаков, в которых оно не сохранилось, сообщения стариков. На основе всех этих данных ниже приводится описание традиционного жилища Верхнего Зеравшана в двух его видах — старом и позднем. Старым названо наиболее архаическое,

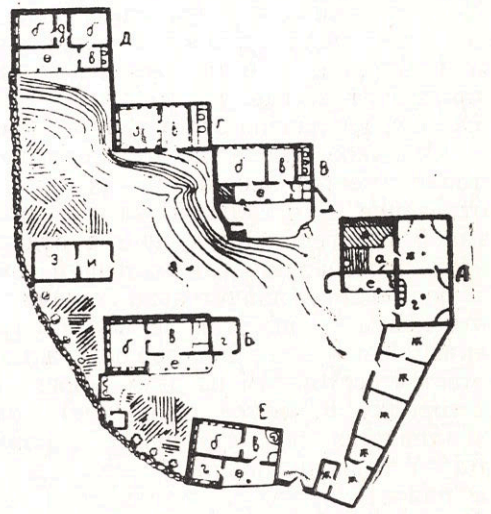

Рис. 24. План дома Каримова, состоящего из нескольких жилых комплексов и мехмонхоны, построенных в разное время, к. Фароб:
А — самый старый жилой комплекс (вторая половина XIX в.); *Б*, *В*, *Г* — более поздние жилые комплексы (конец XIX — начало XX в.); *Д* — современный жилой комплекс (50-е годы XX в.); *Е* — *мехмонхона* (конец XIX — начало XX в.): *а* — жилое помещение позднего традиционного типа; *б* — жилое помещение нового вида; *в* — кухня; *г* — кладовая; *д*—коридор; *е* — айвон; *ж* — хлев; *з*—сеновал; *и* — помещение для дров.

жилище, поздним—его несколько измененный развитый вид. Традиционное жилище состоит из одного основного помещения и двух подсобных — кладовой и веранды. В самых основных чертах традиционное жилище по всему Верхнему Зеравшану едино и представлено одним типом.

Старое традиционное жилище Верхнего Зеравшана обычно представляет собой одноэтажное каменное прямоугольное строение с плоской односкатной земляной крышей; перекрытие его основного помещения обычно двойное, двухрядное, т. е. имеет три поперечных прогона—два пристенных и один промежуточный, на которые кладутся в два ряда балки. Основное помещение делится на чистое и очажное отделения и находящуюся между ними часть, названную нами прихожей, так как на нее приходится вход в жилище, и только войдя в нее, можно попасть в два упомянутые основные отделения жилища. В чистом отделении пол относительно прихожей приподнят всегда, а в очажном отделении—только в одном из двух вариантов этого типа — восточном (о нем ниже).

Очажное отделение отделено капитальной стеной, в которой имеется небольшой проем, проход, связывающий это отделение с остальной частью жилища. Иногда отделено такой перегородкой и чистое отделение. Правда, проем в этой перегородке, связывающий чистое отделение и прихожую, делается значительно больших размеров, чем в очажном отделении — высотой во всю стену и шириной до ее половины. Из-за этих перегородок жилище зрительно воспринимается состоящим из двух, иногда из трех (когда имеет перегородку и чистое отделение) комнат. Это впечатление усиливается тем, что части жилища расположены не на одной горизонтальной более или менее ровной плоскости а приспособлены к неровностям горного рельефа и иногда конструктивно не представляют собой одного помещения. В действительности же все эти части являются неотъемлемыми слагаемыми одного жилого помещения не только потому, что все они объединены обычно единой крышей и связаны проходами, но и потому, что эти части связаны друг с другом функционально, единством назначений, без одной из них не может быть жилища, а существование перегородок объясняется функциональной необходимостью. Например, без стены, отделяющей очажное отделение, не было бы этого отделения. Поэтому все три части традиционного жилища мы будем рассматривать как одно целое, называя его основным жилым помещением традиционного жилища.

Обычно очажное отделение расположено ближе к входу в жилище, а чистое — относительно дальше от него, поэтому первое из них считают «нижней» частью или половиной жилища, а второе — «верхней», имея в виду расположение

их относительно входа. Прихожая входит в нижнюю половину. Когда есть дополнительный прогон перекрытия, то деление на нижнюю и верхнюю половины проходит обычно по линии этого прогона.

Очажное отделение является наиболее важной частью жилища, так как оно, кроме исполнения постоянного своего **назначения — быть дымарем** и кухней, имеет еще второе, хотя не менее важное, но сезонное назначение — в зимнее время внутри очажного отделения почти постоянно пребывают все обитатели дома: там они едят, занимаются некоторыми домашними делами, отдыхают и спят. Кроме зимы, в остальное время года, второе назначение очажного отделения переходит к чистому отделению.

Кладовая — *қазноқ* (Матча, Фальгар, Фан), *амбор* (Кштут, Магиан, Пенджикент), *пистик* (Ягноб) представляет собой обычно небольшое вытянутое помещение шириной до 2—3 м, длиной равное или несколько меньше стены жилого помещения, к которой оно примыкает. В кладовой хранят зерно, муку, запасы мясных и молочных продуктов на зиму.

Как известно, веранда имеет широкое распространение по всей Средней Азии и используется как в жаркую, так и холодную, ненастную погоду. В Верхнем Зеравшане веранда часто делается значительных размеров. В теплое время года она исполняет почти ту же роль, что и жилое помещение зимой: там готовят и принимают пищу, занимаются различными домашними и хозяйственными делами, располагаются на отдых и сон. Часто часть пола веранды делается приподнятой, как в жилом помещении. Для Верхнего Зеравшана, прежде всего высокогорных кишлаков с суровым климатом, роль веранды особенно велика в зимнее время, когда она не только дополнительное помещение, но и серьезная преграда на пути холодного воздуха в жилище. В высокогорных кишлаках для максимального достижения этой цели спереди веранды возводится стена, и она таким образом принимает вид сеней.

Сохранившиеся традиционные жилища (их основное помещение) в плане обычно бывают прямоугольные, редко — приближающиеся к квадрату. Нередки жилища с далеко не ровными, ломаными линиями и не прямыми углами. Информаторы считают, что раньше более характерно было помещение квадратного плана. В пользу этого мнения говорит и такой факт: новый вид помещения (о нем см. ниже), распространившийся в Верхнем Зеравшане со второй половины XIX в., называется *хонаи табила* (от арабского *табил* — удлиненный) — вытянутое прямоугольное помещение, которое, действительно, строилось такого плана. Это

название было дано новому виду помещения, прямоугольному в плане, для отличия и противопоставления старому, которое, вероятно, было квадратных очертаний. Интересно отметить, что для обозначения квадратного помещения в Верхнем Зеравшане (также и в ягнобском языке) применяется термин *гирд* или *қурс*, что обозначает круг, круглый. Прямоугольное помещение, кроме приведенного термина *табила*, по-таджикски описательно называется *хонаи дарозрӯя* — вытянутое, длинное помещение, а по-ягнобски— *ван*.

Внутренняя высота традиционного жилища от самой низкой части пола, каковым является место, прилегающее к входу (прихожая), обычно бывает от 2 до 2,5 *м*. На верхней половине, где пол приподнят, еще ниже — до 1 *м* 60 — 1 *м* 70 *см*.

Потолок помещения — *шифт*, *шибдорӣ* составляет нижняя поверхность перекрытия крыши, подробное описание которого было дано выше.

Пол помещения земляной, в прихожей часто вымощен каменными плитами и булыжником. Пол чистой, жилой части и очажного отделения гладко оштукатуривается хорошей глиной и застилается паласами и кошмами домашнего изготовления. Зимой, чтобы было тепло, под паласами и кошмами настилают солому. В чистом отделении у стены (чаще торцовой) располагается приспособление для складывания постельных принадлежностей. Им служит глинобитное возвышение или же деревянная скамейка.

Никаких окон нет. Источником света и вентиляции служит одно (редко два) оставляемое в стене под потолком или (очень редко) в потолке небольшое отверстие размером до 40×40 *см*, называемое *ток*, ягн. — *руча*.

В хорошую погоду источником света и вентиляции служит и открытая дверь — *дар*, ягн. *дивар*. Она имеет высоту в пределах 1,5 *м* и ширину 65—70 *см* и обычно делается одностворчатой (рис. 25, *1*).

Как известно, в среднеазиатском жилище особой мебели не было, в равнинно-городском жилище ее частично заменяли многочисленные стенные ниши. В старом традиционном жилище Верхнего Зеравшана таких ниш нет. Только иногда в стене близ очага делаются небольшие нишки-углубления для кухонной утвари. Иногда в стену близ очага вмазывают небольшие кувшинчики для соли или других продуктов.

Для хранения зерна и муки пользуются ларями. Ларь— *хамба* (Матча, Фальгар, Фан), *кандук* (Магиан, Пенджикент) представляет собой глиняный ящик. Иногда он делается с наглухо закрытым верхом, в котором имеется только отверстие для засыпания, а внизу — другое отверстие для взятия зерна и муки. Отверстия затыкаются тряпками. Лари делались, иногда делаются и сейчас, из хорошей вязкой глины. В местах, где нет хорошей глины, к имеющейся примешивают на половину коровий помет. Из раствора готовят сперва в виде отдельных прямоугольных плиток толщиной в 5—6 *см* стенки, дно и верх будущего ларя, а затем, высушив, из них собирают ларь на предназначенном для него месте, склеивая эти плитки тем же раствором. Ларь устанавливают на четырех глиняных ножках, высотой 10—15 *см*. Позже лари стали делать чаще из специально изготовленных больших тонких кирпичей — *хишти хамба* или же из досок. Деревянные лари называются *тавла*. Ларь обычно находится в кладовой, при ее отсутствии — в жилом помещении на верхней половине. Иногда лари имеются и в кладовой и в жилом помещении.

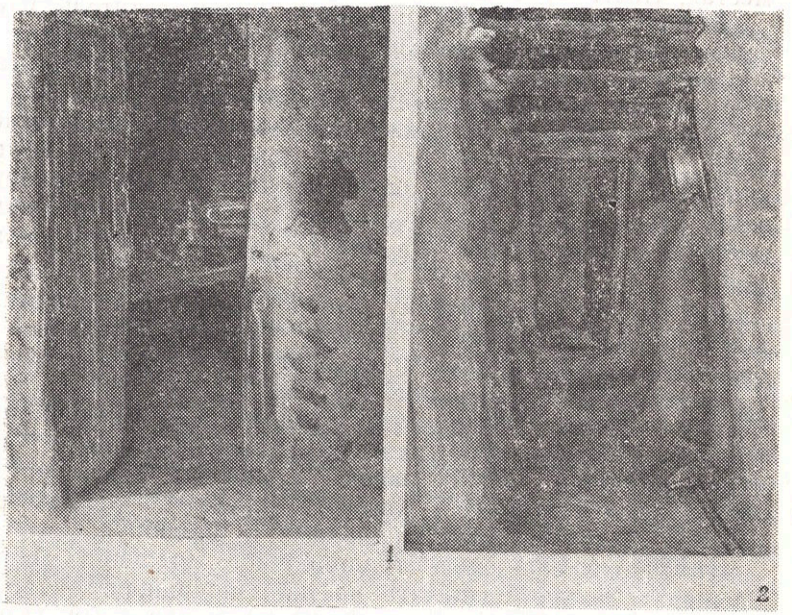

Рис. 25. Вход в жилище:
1 — дверь жилого дома (справа видно отверстие для старинного деревянного замка), к. Вору; *2* — коридор-проход между худжра. В конце видна дверь в старое жилище. Дом Давлятова, к. Думзой.

Для хранения зерна на посев и запаса на будущий год в полу жилища, чаще чистого отделения, устраивается яма — зернохранилище — *чағора* (Матча, Фан, Фальгар), *чох* (Магиан, Кштут, Пенджикент). Яму эту делают глубиной от 1,5—2 до 3 *м* и диаметром внизу до 2 *м*, а вверху напо-

ловину меньше. Обычно стенки и дно ямы обмазываются глиной, идущей на изготовление очагов, и обкладываются слоем соломы; в некоторых местах стены такой ямы облицовываются большими каменными плитами — *тобасанг*. Яму перекрывают бревнами, на которые укладывают каменные плиты или булыжники и замазывают хорошей глиной. Перекрытие делается на уровне пола помещения, и в нем, для доступа в яму, оставляется небольшое отверстие, в которое может пролезть человек. Отверстие закрывается крышкой.

По рассказам старых осведомителей, такие зернохранилища делались и в поле, если оно находилось далеко от селения. Собрав урожай, его хранили на поле в такой яме и брали оттуда по мере надобности. Ямы-зернохранилища устраиваются в сухих, не имеющих подпочвенной влаги местах, чтобы зерно не гнило.

В полу прихожей устраивается яма-поглотитель глубиной и диаметром в пределах полуметра, перекрытая неплотно уложенными жердочками или каменными плитами. Она служит преимущественно для совершения над ней ритуальных омовений, а также для умывания. Яма-поглотитель имеется далеко не во всех домах, даже не во всех кишлаках. По-видимому, она появилась в Верхнем Зеравшане относительно недавно, возможно в середине прошлого века, и не успела стать обязательным элементом жилища.

Единое по всему району в основных чертах традиционное жилище Верхнего Зеравшана имеет и локальные особенности и отличия. Они проявляются в устройстве очажного отделения, в количестве и форме очагов и в некоторых других деталях. Поэтому в едином типе традиционного жилища Верхнего Зеравшана нами выделено два основных варианта. Один распространен в Ягнобе, Фане, Матче и Фальгаре, а другой — в Кштуте, Шинге, Магиане, Пенджикенте с его окрестными кишлаками и Офтобруя.

По ареалу вариантов традиционного жилища Верхний Зеравшан можно разделить на два подрайона — восточный (Ягноб, Фан, Матча и Фальгар) и западный (Кштут, Шинг, Магиан, Пенджикент с его окрестными кишлаками и Офтобруя (см. карту на рис. 26). Соответственно первый вариант можно назвать восточным, а второй — западным.

Напомним, что старое традиционное жилище Верхнего Зеравшана к моменту нашего исследования сохранилось не по всему району, а только в его самой высокогорной части. Конкретно — восточный вариант сохранился в Ягнобе, а западный — в Кштуте. По месту сохранения вари-

анты традиционного жилища Верхнего Зеравшана мы назовем восточный — ягнобским и западный — кштутским. Этими названиями и будем, в основном, пользоваться ниже при описании этих вариантов.

Восточный, ягнобский вариант (рис. 27—31). По-ягнобски жилище называется *кат*, очажное отделение — *мур*, чистое отделение—*канна*, прихожая—*куча*, кладовая — *пистик*, веранда—*фарвор, долун*. У таджикоязычных ягнобцев (к. Хшартоб) жилище называется *хона*, очажное отделение — *мӯрӣ*, чистое отделение — *рӯи боло*, прихожая — *кучагӣ*, кладовая — *қазноқ* и веранда — *айвон, долон*.

Описание ягнобского варианта начнем с важнейшей части жилища — очажного отделения. Пол его представляет собой возвышение-лежанку, приподнятое относительно пола примыкающей к нему прихожей на 70 — 80 *см*, на высоту очага—*инкир*, который вкопан в переднем краю этого возвышения - лежанки, прямо у входа, так, что выступают только слегка его края. Задней и боковыми стенами мура служат стены самого жилища, к которым примыкает очажное возвышение, а передней—такая же капитальная, как и стены жилища, стена, возведенная по переднему краю этого возвышения. Для входа в мур в этой стене, обычно посередине, имеется небольшой проем, приблизительно высотой и шириной до 70×80 *см*, начинающийся от пола мура, т. е. от поверхности очажного возвышения. Чтобы войти в мур через этот проем, необходимо протискиваться почти ползком, причем еще надо соблюдать осторожность, чтобы не попасть ногой в очаг.

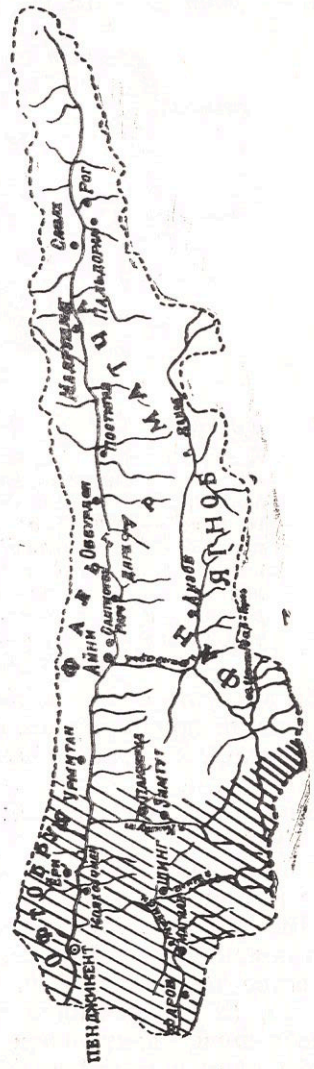

Рис. 26. Схематическая карта ареалов двух вариантов традиционного жилища Верхнего Зеравшана. Заштрихован ареал западного варианта.

Правда, для самих ягнобцев, даже довольно высоких, войти в мур не представляет труда, зато для других — это далеко не легкое дело. Сам мур обычно низенькое (150 — 160 *см*), почти квадратное в плане, часто с неровными углами и линиями стен, небольших размеров помещение, длиной и шириной в пределах 3 *м*.

Внутри мура обычно нет никаких возвышений и стенных ниш. Только в потолке или в стене под потолком имеется одно (иногда два) небольших (до 40×40 *см*) отверстий — *руча* для выхода дыма и доступа света и воздуха.

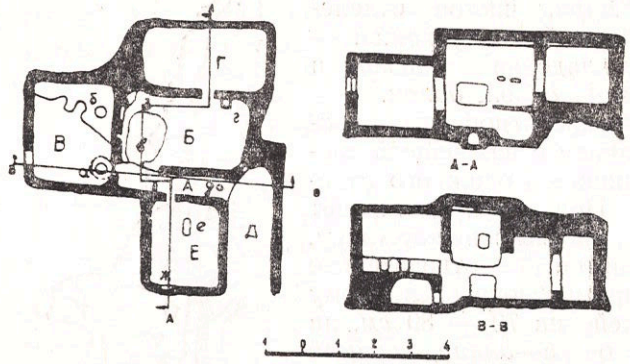

Рис. 27. План и разрез дома Нурова Косима, к. Бидев: *А* — прихожая — *куча*; *Б* — чистое отделение — *канна*; *В* — очажное отделение — *мур*; *Г* — кладовая — *пистик*; *Д* — веранда — *фарвор*; *Е* — помещение нового вида — *хучра*; *а* — очаг — *инкир*, вкопанный в полу; *б* — возвышение с очагом на полу мура; *в*—ниша для дров в толще пола канны; *г* — яма для педалей ткацкого станка; *д* — яма-поглотитель — *таҳоратхона*; *е* — яма-зернохранилище—*чағора*; *ж* — свето-дымовое отверстие — *руча* под потолком в стене; *з* — ниша-углубление в стене — *чорак*.

Чтобы затопить очаг и вообще для работы при очаге, женщина стоит на полу смежной с мур прихожей — *куча*, куда обращен входной проем очажного отделения и выходит поддувало очага.

Прихожая в ягнобском жилище — *куча* — это обычно очень узкая (в пределах 1 *м*), относительно длинная (до 3 *м*) площадка, примыкающая к входу. Она, будучи смежной с муром и канной, связывает эти основные части жилища. Высота прихожей больше, чем остальной части жилища, так как пол в ней ниже, чем в муре и канне.

Чистое отделение (канна) не только смежное с прихожей, но, за исключением тех случаев, когда оно отделено от последней капитальной стеной с проемом, составляет как бы одну комнату с ней, выделяясь только повышенным

уровнем пола. Канна обычно имеет в ширину 2—3 и в длину 3—4 *м*. Иногда она бывает и больше — шириной до 4 — 5 и длиной до 6—7 *м*. Пол канны, будучи почти всегда приподнятым, может быть одинакового уровня с полом мура, т. е. на 70—80 *см* выше пола куча, но чаще бывает более низким, высотой до 15—20 *см* и даже на одном уровне с полом куча. Под потолком в одной из стен канны, как и в муре, имеется одно (иногда больше) отверстие для доступа света и воздуха, называемое также *руча*. На полу канны

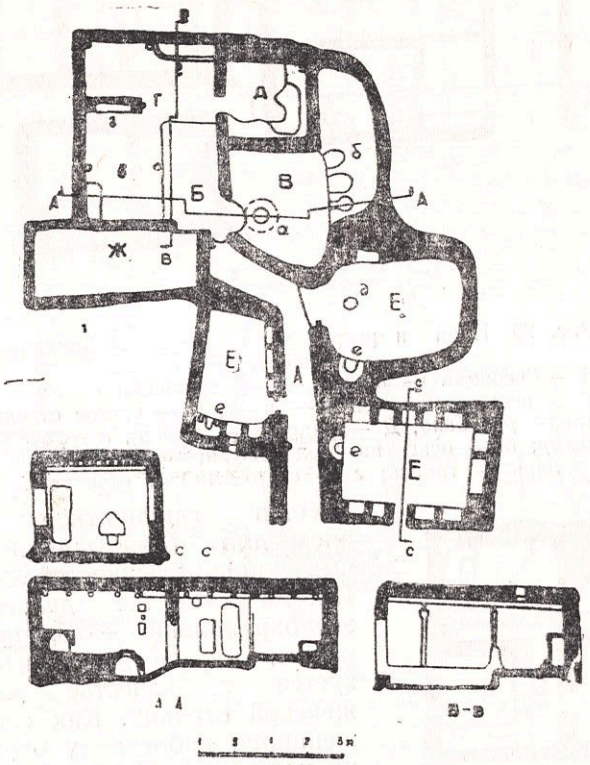

Рис. 28. План и разрез дома Хусейнова Сангина, к. Думзой: *А* — коридор-проход между помещениями — *куча*; *Б* — прихожая старого жилища — *куча*; *В* — очажное отделение — *мур*; *Г* — чистое отделение — *канна*; *Д* — кладовая — *пистик*; *Е* — помещение нового вида — *хучра*; *Ж* — помещение для топлива — *сакенхона*; *а* — очаг, вкопанный в пол мура — *инкир*; *б* — возвышение с очагами на полу мура; *в* — место для стряпни — *нонғеша*; *г* — глиняный ларь — *пича*; *д* — *сандали*; *е* — очаг-камин — *қасаба*.

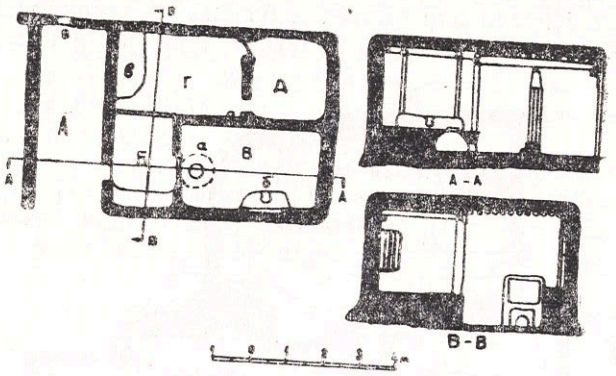

Рис. 29. План и разрез дома Расулова Боиджона, к. Хшортоб:
А — веранда — *айвон*; *Б* — прихожая — *кучагӣ*; *В* — очажное отделение — *мурӣ*; *Г* — чистое отделение — *руи боло*; *Д* —кладовая — *қазноқ*; *а* — очаг— *инкир*; *б* — очаг на полу *мури*; *в* — деревянный ларь — *тавлак*; *г* — свето-дымовое отверстие.

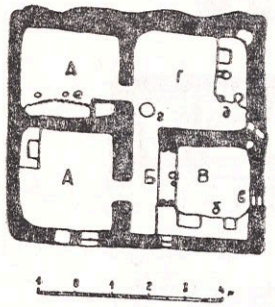

Рис. 30. План дома Алиева Хола; к. Кули-Боло:
А — веранда — *долон*; *Б* — прихожая — *куча*; *В* — чистое отделение— *канна*; *Г* — очажное отделение — *мур*; *Д* — кладовая — *пистик*; *а* — место для стряпни — *нонғеша*; *б* — возвышение для постельных принадлежностей; *в* — свето-дымовое отверстие — *руча*; *г* — *ичкир*; *д* — возвышение с очагом на полу мура; *е* — ларь — *чора*.

имеется глинобитное возвышение для складывания постельных принадлежностей — *пича*. Иногда тут же делается яма-зернохранилище — *чиғора*. Пол канны, вернее часть его, используется в качестве места для женской стряпни. Как отмечалось, женщина, работая у очага, стоит на полу куча. Проем в мур очень мал и, кроме того, он приходится прямо над очагом, вкопанным в пол. Поэтому женщина не имеет возможности пользоваться полом мура в качестве места для стряпни — расстилать специальную скатерть для просеивания муки, называемую *сурфа*, поставить корыто для замешивания теста, доску для раскатывания теста и подготовки продуктов к варке. Для этих целей ягнобские женщины пользуются частью площади канна, близкой к куча и к муру. Эта часть канны называется *нонғеша* (место для раскатывания лепешек). Обычно

нонгеша не отделена от остальной части канны. Только иногда она выделяется повышением уровня пола на этом месте или как-то отгораживается от остальной площади канны. Обычно часть стен и пола канны, прилегающих к нонгеша, отводится под кухонную утварь (рис. 32). Так как чистое отделение является местом, где занимаются домашними делами, то там могут быть и соответствующие приспособления и устройства. Например, в доме Нурова в к. Бидев сохранилась яма для педалей ткацкого станка, хотя давно уже нет в доме станка и ушел в прошлое и сам этот изнурительный труд.

Как уже отмечалось, о ягнобском жилище имеются две опубликованные работы. Только в характеристике канны мы не сходимся с автором одной из этих работ — И. И. Зарубиным. Он считает канну мужской парадной полови-

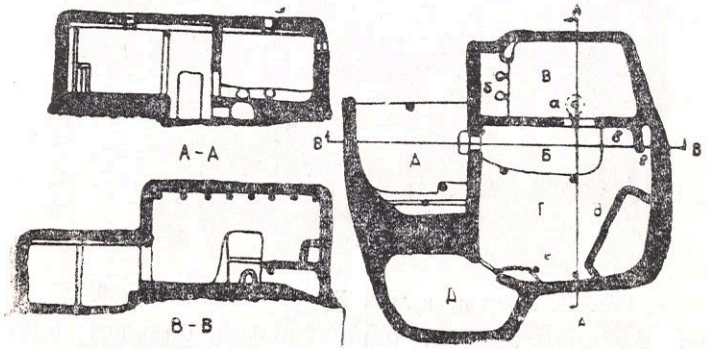

Рис. 31. План и разрез дома Расулова Рауфа, к. Хшортоб:
А — *айвон*; *Б* — прихожая — *кучагӣ*; *В* — очажное отделение — *мурин*; *Г* — чистое отделение — *пасти боло*; *Д* — кладовая — *қазноқ*; *а* — очаг — *инкир*; *б* — возвышение с двумя очагами на полу мури; *в* — место для стряпни — *сурфахона*; *г* — место для хранения отрубей — *сабусдон*; *д* — деревянный ларь — *тавлак*; *е* — возвышение для постельных принадлежностей.

ной[28]. Такая характеристика канны нашими материалами не подтверждается. Деление жилища на женскую и мужскую половины отсутствовало не только в Ягнобе, но и во всем Верхнем Зеравшане. Использование части канны для женского занятия — стряпни убедительно опровергает это утверждение. А. Н. Кондауров, хотя и приводит указанную характеристику канны И. И. Зарубина, фактически к ней не присоединяется. Отметив, что канна в настоящее время в отдельных домах используется для самых различных целей, А. Н. Кондауров при описании конкретных до-

мов указывает на разнообразное использование чистого отделения — в качестве летней спальни, для хранения запасов пищи, как место для приготовления теста и продуктов для варки пищи[29].

Для получения более реального представления о ягнобском традиционном жилище опишем два дома. Предварительно отметим, что до сих пор в Ягнобе почти во всех домах имеется и используется по своему назначению традиционное жилище. Вместе с тем в каждом доме вдобавок к

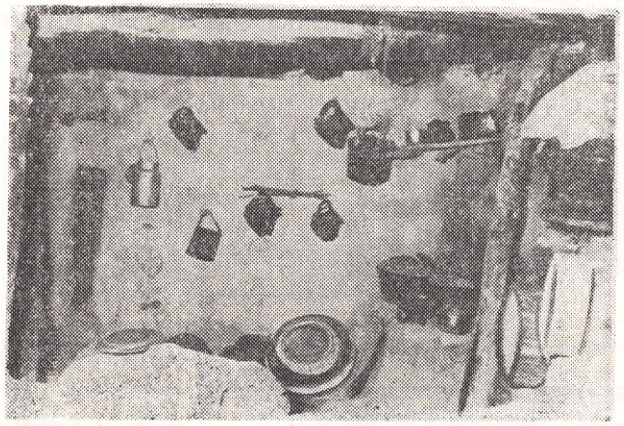

Рис. 32. Нонғеша в доме Хусейнова, к. Хшортоб.

старому жилищу имеется одно (иногда больше) помещение нового вида — *хучра* (подробнее о нем ниже), которое чаще пристроено непосредственно к старому жилищу; лишь помещение нового вида, предназначенное только для приема гостей, расположено отдельно. В некоторых домах худжр имеется несколько и они расположены часто так, что доступ к старому жилищу осуществляется по узкому коридору между ними, который, как и прихожая, называется *куча* (рис. 25, *2*).

Строительство худжр в Ягнобе началось с начала нашего века и к настоящему времени такое помещение имеется почти во всех домах. Появление помещения нового вида оказало значительное влияние на функции традиционного жилища, ограничило их круг.

Хотя мур по-прежнему продолжает служить не только кухней, но и зимним жильем, однако теперь не для всей семьи, как раньше, а для малолетних и престарелых, супружеские же пары стали спать в худжре. Еще больше изменились функции канны. Так как худжра стала не только зимним жильем, но там спят, отдыхают, едят круглый год, то часто встречаются дома, в которых канна целиком слу-

жит местом хозяйственной деятельности или используется как кладовая и даже как место хранения топлива.

Изменения в функциях традиционного жилища, являющиеся следствием появления нового вида помещения, еще не успели отразиться сколько-нибудь значительно на планировке и устройстве традиционного жилища, так как новое помещение просто пристраивается к уже стоявшему, быть может сто лет, жилищу. Только в домах, построенных в последние годы, в которых кроме помещения нового вида имеется и традиционное жилище, последнее несколько изменено в планировке и устройстве. Хотя и в них сохраняется более или менее нетронутым очажное отделение, но зато чистое отделение уменьшено в площади значительно. Оно служит только местом стряпни. В таком доме, как, например, дом братьев Муллаевых (рис. 33), модернизирован-

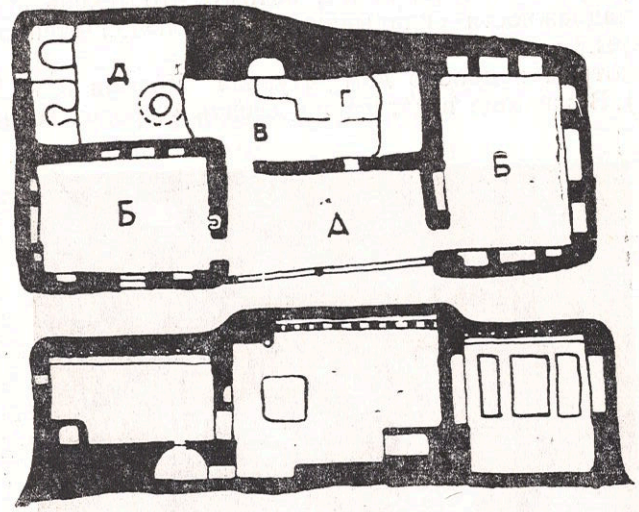

Рис. 33. План и разрез дома братьев Муллаевых, к. Кули-Дахана, построен в 1960 г.:
А — веранда — *долун*; *Б* — помещение нового вида — *хучра*; *В* — прихожая — *куча*; *Г* — *канна*, используется как место для стряпни; *Д* — очажное отделение — *мур*.

ное традиционное жилище служит, в основном, кухней, а помещение нового вида — основным жилым помещением.

Какие-то незначительные изменения внесены и в устройство давно построенных традиционных жилищ. В муре должен быть один очаг, вкопанный в полу. Но в настоящее время в большинстве домов внутри мура на полу, у одной

из стен устроено небольшое возвышение (высотой и шириной до полуметра) с одним или двумя очагами. Обычно это такой же очаг, как вкопанный в пол, только меньших размеров, или же обычный открытый с боку очаг, применяемый для приготовления пищи (рис. 34). Этот верхний очаг, находящийся на полу, используется для приготовления пищи и печения лепешек обычно в хорошую погоду, когда нет необходимости согревать пол-лежанку, разводя огонь в большом очаге. Этим экономят топливо. Рядом с этим верхним очагом, иногда двумя очагами, делается ниша — углубление (рис. 34). В этой нише держат очажную глину для текущего ремонта очагов. В числе новшеств надо назвать встречающуюся в некоторых домах устроенную в полу куча ямы-поглотитель, называемую в Ягнобе *таҳоратхона*.

Сейчас в традиционном жилище нет глинобитного возвышения для складывания постельных принадлежностей, которое устраивалось на канне, потому, что теперь постельные принадлежности складываются в большой стенной нише худжры.

Рассмотрим подробно дом Нурова Қосима в к. Бидив (рис. 27). В жилище ведет узкий длинный проход-веранда—

Рис. 34. Очаги на полу мура, к. Хшортоб

фарвор (Д), открытый с торцовой, южной стороны. Почти в конце его имеется дверь, которая ведет в *куча* (А), представляющую собой тоже длинный узкий коридор. В стенах, образующих куча, имеется три проема-входа: в канну (Б), в мур (В) и в худжру (Е). К стене канны, находящейся напротив входа, примыкает кладовая — *пистик* (Г), входят в которую с канны через проем в общей стене. Как

обычно в ягнобских домах, из куча в мур ведет небольшой (70×80 *см*) проем, и у входа в полу мура вкопан очаг *инкир* (*а*). Мур — это небольшое (275×210 *см*) низкое (165 *см* от пола мура до потолка) помещение. В правой от входа стене под потолком имеется отверстие — *руча*. Вдоль этой же стены на полу имеется возвышение, в которое вмонтированы два очага для приготовления пищи (*б*). Больше никаких возвышений и ниш в стенах и полу мура не имеется.

Входной проем в канну значительно больше, чем в мур (150×100 *см*), он доходит до потолка. Уровень пола в канне одинаков с полом мура и выше, чем куча, на 85 *см*. В толще пола канны сделана открытая в куча ниша (*в*), служащая складом для дров. Вся левая от входа торцовая стена и примыкающая к ней часть продольной стены обвешаны кухонной утварью. Для нее же в нижней части той же торцовой стены сделано три маленьких углубления-ниши — *чорак*. Часть канны, примыкающая к входу, называемая *нонғеша* — место стряпни, здесь же и спят в теплое время. Вдоль дальней от входа стены канны под потолком имеется отверстие — *руча*. У этой же стены в полу имеется яма для педалей ткацкого станка (*г*) (сейчас его в доме нет). В кладовой никаких ниш и ям нет. В полу куча, прямо около входа, имеется яма-поглотитель — *таҳоратхона* (*д*), размером 100×50 *см*.

Последнее помещение этого дома — *ҳучра* является поздним строением. Это чистое помещение, служит спальней. В стенах его тоже никаких ниш нет. В полу у входа имеется яма для хранения зерна — *чора*, глубиной в 1,5 *м*, диаметром 60—70 *см*.

Дом Нурова является примером жилища малого размера, что характерно для Ягноба. Это отмечено не раз в литературе и объясняется холодным климатом и недостатком строительного леса, что в общем верно. Но нам нередко приходилось видеть и большие дома. Примером может служить дом Хусейнова Сангина в к. Думзой (рис. 28). Этот дом, кроме старого жилого комплекса, имеет три пристроенные к нему жилые худжры (*Е*). В старый жилой комплекс, являющийся сейчас объектом нашего внимания, ведет узкий длинный загибающийся проход *куча* (*А*), образованный расположенными по обеим его сторонам упомянутыми тремя худжрами. В конце этого прохода имеется дверь, ведущая в большое, почти квадратное помещение. Часть пола последнего, примыкающая к входу, — это *куча* (*Б*). Остальная часть, примыкающая с двух сторон в виде буквы Г к куча, выше на 25—30 *см* — это канна (Г). Часть ее слева у входа служит для хозяйственной деятельности женщин — *нонғеша*, она намного выше остальной части

канны, исполняющей роль собственно канны — место для сна, еды и отдыха. На границе этих частей (нонгеша и канна) из глины сделан высокий ящик (*г*), открытый в сторону нонгеша. В нем хранятся банки с солью, мукой и другими продуктами. Такой же ящик имеется и у дальней стены верхней половины, на него складывают постельные принадлежности. Справа к этому большому помещению примыкают мур (*В*) и кладовая (*Д*), причем вход в мур из куча, а в кладовую — из канны, а слева — помещение для топлива — *сакенхона* (букв. помещение для кизяка) (*Ж*). Перекрытие большого помещения имеет не один, а два промежуточных прогона (кроме двух пристенных). Капитель центральной колонны, поддерживающей второй от входа свободный прогон, украшена резьбой.

В муре, кроме очага, вкопанного в пол, имеется еще три очага, вмонтированных в край возвышения (*б*), устроенного вдоль стены против входа. В кладовой вдоль двух смежных стен построен глиняный ларь на ножках, высотой 70—100 см, называемый, как и яма для зерна, *чора*, разделенный на три секции для муки и зерна. Дно его приподнято над полом на 20—25 *см*.

Западный, кштутский вариант (рис. 35 и 36). В ущелье Кштут население таджикоязычное и термины жилища здесь таджикские. Жилище, как обычно по-таджикски, называется *хона* или *хонаи шишт* (помещение для проживания) или же *хонаи шаҳпулӣ* (помещение с центральным прогоном—

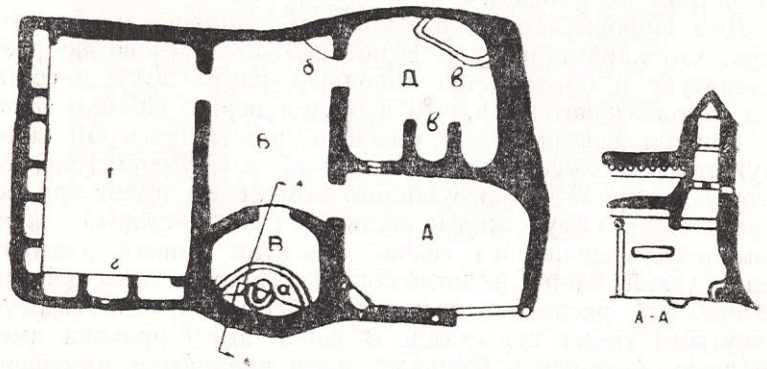

Рис. 35. План и разрез дома Абуева Азима, к. Вору:
А — айвон; *Б* — прихожая — *кавшпарто*; *В* — очажное отделение — *мурӣ* (*алавхона*); *Г* — чистое отделение — *руи боло*; *Д* — кладовая — *амбор*; *а* — очаг; *б* — яма-поглотитель — *обрез*; *в* — ларь — *хамба*; *г* — ниши в стене — *ток*.

шаҳпул), чистое отделение — *рӯи хона* (букв. лицо, верх помещения), очажное отделение — *алавгаҳ* (место для огня), *алавхона* (помещение для огня), *хобхона* (помещение для сна, спальня), прихожая — *кавшпарто* (место для снятия обуви), *паси дар* (место за дверью), кладовая — *амбор*, веранда — *айвон*.

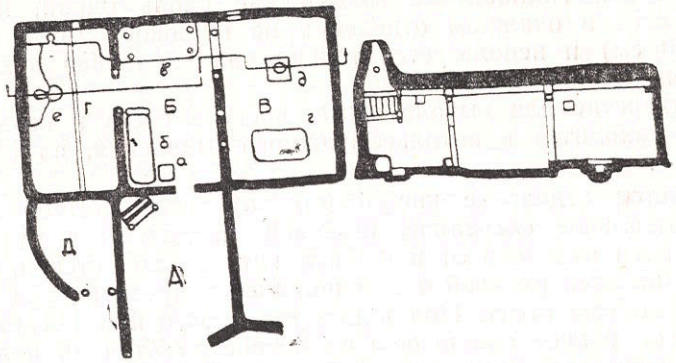

Рис. 36. План и разрез дома Кенджаевой Бибилатиф, к. Газза:
А — айвон; *Б* — прихожая — *кавшпарто*; *В* — чистое отделение — *руи боло*; *Г* — очажное отделение — *мурӣ* (*алавхона*); *Д* — помещение для топлива — *ҳезумхона*; *а* — яма-поглотитель — *обрез*; *б* — возвышение для дров — *суфаи ҳезумгирӣ*; *в* — скамейка для складывания постельных принадлежностей; *г* — яма-зернохранилище — *чоҳ*; *д* — *сачдалӣ*; *е* — очаг.

Как уже отмечалось, варианты традиционного жилища Верхнего Зеравшана отличались друг от друга, в основном, устройством очажного отделения.

Очажное отделение кштутского варианта, как и ягнобского, отделено от остальной части жилища капитальной стеной с небольшим (шириной около 70 см и высотой 1 м) проемом посередине внизу для входа в это отделение, но имеет от ягнобского и ряд отличий в устройстве. Во-первых, пол в нем не приподнят, а имеет одинаковый уровень с полом прихожей. Во-вторых, в нем имеется не один универсальный очаг, а два: один для приготовления пищи и второй для печения лепешек (подробнее см. выше раздел «Очаги»). В-третьих, очаги расположены не у входа в очажное отделение, а в глубине этого отделения, примыкая к стене против входа, в специальной глинобитной площадке высотой около 40 см.

По своим размерам очажное отделение в кштутском варианте приблизительно такое же, что и в ягнобском, только высота его больше, из-за того, что пол в нем не приподнят.

Расположение очагов в глубине очажного отделения позволяет работать у них, находясь внутри этого отделения. Специальной площадки и вообще определенного места для женской стряпни внутри очажного отделения не имеется. Во время работы скатерть для просеивания муки (*сурфа*) и другие принадлежности своего труда женщина кладет на полу в каком-нибудь углу очажного отделения. Имеющееся глинобитное возвышение вдоль одной, иногда двух стен в очажном отделении не широкое (в пределах 40—50 см) и используется только для хранения кухонной утвари.

Отверстие для выхода дыма, доступа света и воздуха— *мурӣ* находится в потолке очажного отделения, по середине его.

Чистое отделение кштутского варианта обычно имеет прямоугольное очертание, шириной и длиной в пределах 3—4 *м*, и отдельно от прихожей капитальной стеной, в которой имеется входной проем шириной в пределах 1 м и высотой во всю стену. Пол в нем приподнятый и представляет собой ровное сплошное возвышение высотой до полуметра относительно уровня пола прихожей и очажного отделения. Чистое отделение имеет самую малую высоту в жилище, так как пол его приподнят.

На полу чистого отделения у одной из стен устанавливается скамейка для складывания постельных принадлежностей — *тахтапоя*. В стене под потолком имеется отверстие для доступа света и воздуха — *ток*. В полу часто имеется яма для хранения зерна — *чоҳ*.

По своему назначению чистое отделение кштутского варианта отличается от ягнобского только тем, что в нем нет места для стряпни.

Прихожая в кштутском варианте, как правило, отделена от обоих основных отделений жилища и представляет собой как бы самостоятельное отделение. Она, в отличие от ягнобской прихожей, менее вытянута и имеет относительно большую площадь. На полу прихожей часто имеется небольшое глинобитное возвышение для складывания дров— *суфаи ҳезумгирӣ*. Рядом с ним имеется яма-поглотитель — *обрез*.

В кштутском варианте двухрядное перекрытие с промежуточным прогоном — явление обычное. Часто промежуточный прогон приходится на стену-перегородку между верхней и нижней половинами жилища.

Перед описанием конкретных жилищ, представляющих кштутский вариант, необходимо отметить, что с сохранением традиционного жилища кштутского варианта дело обстоит значительно хуже, чем с ягнобским. В Кштуте «натуральных» традиционных жилищ сохранилось буквально единицы, и используются они под жилье с известной модернизацией.

В ущелье Кштута хотя также распространилось помещение нового вида *ҳучра*, но оно здесь не стало массовым и используется не как жилище, а как парадная комната, предназначенная для приема гостей, и располагается отдельно от жилища.

Дом Абуева Азима в к. Вору (рис. 35) состоит из основного помещения с прилегающими верандой и кладовой. Веранда закрытого типа. Входом на веранду служит проем в передней стене, в одну треть ее длины, на всю высоту. В левой стене веранды оставлен вход в основное помещение. Налево от входа расположено очажное отделение (В), а направо — прихожая (Б). Верхняя половина (Г) находится напротив входа. Она выше нижней половины на 35 см и отделена от очажного отделения и прихожей сплошной стеной, в конце которой имеется дверь, открывающаяся в прихожую. Из прихожей имеется вход в смежную с ней и верандой кладовую (Д). В полу прихожей, в углу, у двери в кладовую устроена яма-поглотитель (*б*). Передняя стена очажного отделения имеет дугообразную форму. В этой стене, внизу, посередине имеется проем-вход в очажное отделение, а наверху с двух сторон она срезана для образования ниш (рис. 35, разрез А—А). Внутри очажного отделения имеется очаг для приготовления пищи. Пространство у очага отделено от остальной части очажного отделения дугообразной стенкой высотой до потолка. В нижней части она имеет проем для доступа к очагу. Эта дугообразная стенка вместе с частью капитальной стены помещения, замкнутой ею, образует дымоход. Таким образом, если обычно дымоходом служат стены самого очажного отделения, то в этом доме внутри очажного отделения устроена дымоходная труба, ограничивающая незначительное пространство вокруг очага. Это является новшеством, появившимся 15—20 лет назад в верхних кишлаках ущелья Кштута. Такое усовершенствование препятствует распространению дыма по всему очажному отделению.

На верхней половине вдоль левой торцовой стены и смежной с ней продольной стены лет 20 назад были устроены ниши. Посередине пола этой половины над ямкой с жаром устанавливается сандали. В кладовой вдоль стен устроено несколько ларей.

Дом Кенджаевой Бибилатиф в к. Газза в ущелье Кштут (рис. 36) построен из камня. Он состоит из основного помещения, веранды и помещения для топлива. Кладовая отсутствует. Веранда (А) пристроена узкой стороной к се-

редине продольной стены основного помещения. Другая узкая сторона веранды открыта. Основное помещение имеет вытянутое прямоугольное очертание. Оно разделено на три части: посередине — прихожая (Б), налево — очажное отделение (Г) и направо — чистое отделение (В). Центральный прогон — *шаҳпул* установлен на границе чистого отделения и прихожей; по линии этого прогона возведена стена—перегородка, отделяющая чистое отделение. В перегородке имеется большой проходной проем длиной в треть и высотой во всю эту стену. Прихожая отличается значительными размерами. На ее площади налево от входа у стены очажного помещения устроено возвышение для дров (*б*), а еще ближе к двери — яма-поглотитель (*а*). Напротив входа, у продольной стены стоит деревянная скамейка (*в*) для постельных принадлежностей; такая скамейка обычно находится в чистом отделении жилища. Чистое отделение выше прихожей на 35 см. Там имеется *сандалӣ* (*д*) и яма-зернохранилище (*г*). Входом в очажное отделение служит проем аркообразной формы, оставленный посередине передней стены. Внутри, вдоль правой и до половины противоположной входу стены, тянется возвышение, в котором против входа устроен очаг для приготовления пищи. Очаг-печь для лепешек вынесен во двор.

Завершив описание старого традиционного жилища, напомним, что ко времени нашего исследования оно, в результате изменения и развития, в большей части Верхнего Зеравшана исчезло и сохранилось только в самой высокогорной части района (Ягноб и Кштут). Вместе с тем в Верхнем Зеравшане во время работ нашей экспедиции почти повсеместно (кроме Пенджикента и некоторых нижних крупных кишлаков) встречалось, а там, где не сохранилось, население помнило о существовавшем еще несколько десятилетий назад жилище, представлявшем собой несколько измененный и развитый вид описанного традиционного жилища. Этот измененный и развитый вид назовем поздним традиционным жилищем.

Позднее традиционное жилище Верхнего Зеравшана, как и его предшественник, состоит из одного основного универсального помещения и двух подсобных — кладовой и веранды. Основное помещение, в отличие от своего предшественника, не производит впечатления состоящего из нескольких секций — в нем нет сплошных стен-перегородок, создающих отделения, и оно всегда представляло собой одно целое помещение, которое и называется *хонаи якрав*, т. е. целое. В плане оно обычно прямоугольное, редко приближающееся к квадрату. Перекрытие его всегда имеет центральный прогон, по линии которого помещение делится на две половины—

верхнюю и нижнюю. Верхняя половина — это то же самое чистое отделение старого традиционного жилища, и уровень пола его выше (до 50 *см*), чем в прихожей. Существенно новой деталью в устройстве верхней половины (чистого отделения) является сандали. Благодаря ему она становится постоянным местом проживания. Нижняя половина делится на очажное отделение и прихожую. Очажное отделение теперь перестает быть зимним жильем, и это отражается на его устройстве. Очажное отделение уменьшается в площади и служит теперь дымарем над находящимися под ним очагами.

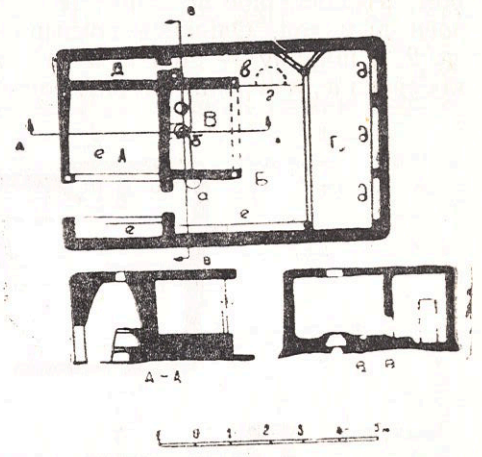

Рис. 37. План и разрез дома Рахматуллоева Х., к. Маргиб:

А — *айвон*; *Б* — прихожая — *кучагӣ*; *В* — очажное отделение — *мурин*; *Г* — чистое отделение — *пасти боло*; *Д* — кладовая — *қазноқ*; *а* — яма-зернохранилище — *чағора*; *б* — очаг; *в* — возвышение для стряпни — *ошхона*; *г* — ниша для дров в толще возвышения ошхоны; *д* — стенные ниши — *ток*; *е* — глинобитное возвышение — *суфа*.

Происшедшие изменения в устройстве очажного отделения жилища каждого подрайона Верхнего Зеравшана имеют свои отличия, вытекающие из своеобразия соответствующих двух вариантов старого традиционного жилища. Поэтому и позднее традиционное жилище каждого варианта рассмотрим отдельно.

Восточный вариант позднего традиционного жилища (рис. 37—43) является результатом развития ягнобского варианта старого традиционного жилища. В основном, название жилища и его частей совпадает с терминами таджикоязычных кишлаков Ягноба, но имеются и некоторые отличия. Для обозначения основного помещения, кроме обычного термина *хона*, применяется *хонаи бош* (помещение для пребывания) или же *хонаи миёнахарӣ*, а в Матче — *хонаи бохарӣ* (помещение с прогоном — *харӣ*). Кладовая называется *қазноқ*, веранда — *айвон*, а в Матче — *долун*. Нижняя половина основного помещения называется *лаби ошток* (край очага), а верхняя, в Матче и Фальгаре — *рӯи боло*,

в Фане — *пасти боло* или *болои суфа*. Нижняя половина делится на очажное отделение — *мурӣ* и прихожую — *роҳрав* (Фальгар, Матча), *кучагӣ* (Фан).

Очажное отделение позднего традиционного жилища уже не помещение с полом-лежанкой, как это было в старом, а небольшое возвышение с очагом, над которым устроен дымоход. Очажное возвышение может иметь в длину до 2, в ширину — до 1 *м* и в высоту — 60—70 *см*. В нем посередине, спереди вмонтирован очаг. Это возвышение

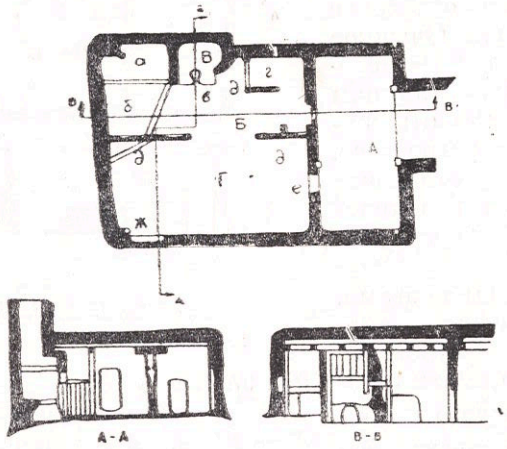

Рис. 38. План и разрез дома Бокиева Зоира, к. Ревомутк:
А — айвон; *Б* — прихожая — *роҳрав*; *В*—очажное отделение — *мурин*; *Г* — чистое отделение— *руи боло*; *а* — кладовочка — *қазноқча*; *б*—возвышение для стряпни — *тахтахона*; *в* — очаг; *г* — яма-поглотитель — *дастшу*; *д* — деревянная перегородка высотой в 70—75 см — *торавзин*; *е* — световой проем со ставнями — *дарбача*; *ж* — ниша в стене — *ток*.

устраивается у стены, и возвышающийся над ним вытяжной колпак-дымоход имеет форму прямоугольной в сечении трубы, с вырезом-проемом внизу для доступа к очагу. Очаг в восточном варианте позднего традиционного жилища отличается от старого — в нем появляется клинообразный вырез спереди (о нем подробно см. раздел «Очаги»)

Очаг с дымоходом обычно расположен посередине стены, и по обеим его сторонам между боковыми стенками дымаря и соответствующими стенами помещения образовано две ниши. В полу ниши, ближайшей к входу, устраивается яма-поглотитель — *ташнов*, перекрытие которой одновременно служит местом для складывания дров — *ҳезумгирӣ*. На стенах дальней от входа ниши развешивается кухонная утварь, а пол ее занимает один конец возвышения для стряпни.

В восточном варианте позднего традиционного жилища место женской стряпни представляет собой устраиваемое на нижней половине жилища глинобитное возвышение прямоугольных очертаний длиной 2—3, шириной 1—2 *м* и высотой, равной возвышению верхней половины жилища. Оно, находясь одним концом в нише, образуемой дымарем, другим концом доходит до верхней половины и, сливаясь с ней, является как бы продолжением возвышения верхней половины на нижней половине. Иногда оно примыкает к очагу (рис. 42). Возвышение для стряпни называется в Верхней Матче *кавдонгарӣ* (вероятно, искаженное таджикское *кайвонгарӣ* — стряпня или место для стряпни), в ос-

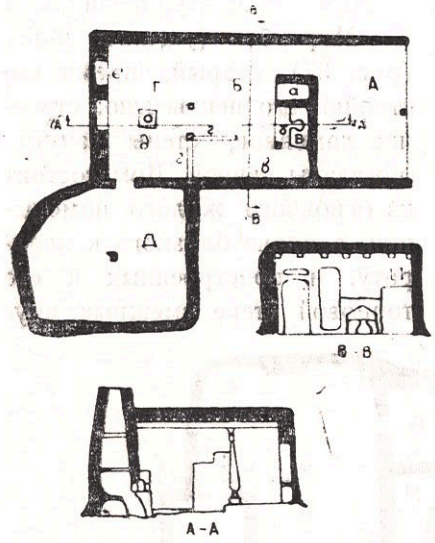

Рис. 39. План и разрез дома Забитова Карима, к. Чоре:
А — айвон; *Б* — прихожая — *кучагӣ*; *В* — очажное отделение — *мурин*; *Г* — чистое отделение — *руи боло*; *Д* — кладовая — *қазноқ*; *а* — яма-поглотитель — *ташнов*, крыша которого служит местом для дров — *ҳезумгирӣ*; *б* — очаг; *в*—возвышение для стряпни — *тахтахона*; *г* — перегородка вокруг него; *д* — *сандалӣ*; *е* — стенная ниша— *ток*.

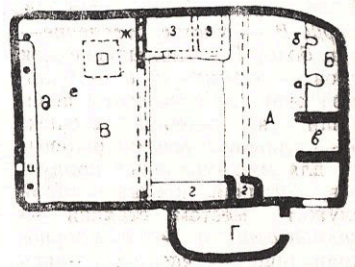

Рис. 40. План дома Шарипова Рустама, к. Рог:
А — прихожая — *роҳрав*; *Б* — очажное отделение — *мурӣ*; *В* — чистое отделение — *руи боло*; *Г* — помещение для дров — *ҳезумхона*; *а* — очаг для приготовления пищи и печения лепешек; *б* — такой же маленький очаг, служащий только для приготовления пищи; *в* — ниша для дров — *ҳезумгирӣ*; *г* — возвышение для кухонной утвари — *пичак*; *д* — возвышение для постельных принадлежностей — *пичаи курпатахкунӣ (тахмон)*; *е* — яма-зернохранилище — *чағора*; *ж* — ларь — *хамба*; *з* — глиняный ящик-кладовочка для мясо-молочных продуктов — *қазноқча*; земляная крыша ее служит местом стряпни — *кавдонгарӣ*; *и* — световое отверстие.

тальной части Матчи, в Фальгаре и Фане — *тахтахона* или сокращенно *тахона* (место для *тахта* — доски для раскатывания теста).

Восточный вариант позднего традиционного жилища встречается по всему восточному подрайону, кроме Ягноба, где, как отмечалось, господствует старое традиционное жилище. В остальной части восточного подрайона позднее традиционное жилище распространено неодинаково: в Верхней Матче, Фане составляет значительную часть жилищ этих мест, а в Нижней Матче и Фальгаре встречается единицами.

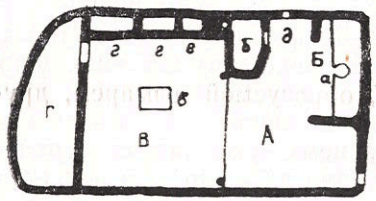

Рис. 41. План дома Хасанова, к. Сабах:

А — прихожая — *роҳрав*; *Б* — очажное отделение — *мурӣ*; *В* — чистое отделение— *руи боло*; *Г* — помещение для дров — *ҳезумхона*; *а* — большой очаг для приготовления пищи и печения лепешек; *б* — глиняный ящик-кладовочка для мясо-молочных продуктов, земляная крыша которой служит местом стряпни — *кавдонгарӣ*; *в* — яма-зернохранилище — *чағора*; *г*—ларь — *хамба*; *д* — световое отверстие.

Дом Рахматуллаева Х. в к. Маргиб (ущелье Фан) (рис. 37), старый, время постройки его неизвестно; строение каменное, стены изнутри обмазаны глиной. Дом состоит из основного жилого помещения, в плане близкого к квадрату, и пристроенных к его торцовой стене смежных друг

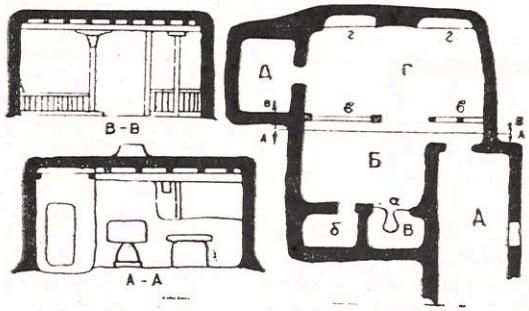

Рис. 42. План и разрез дома Азимова Махсума, к. Дарг:

А — *айвон*; *Б* — прихожая — *роҳрав*; *В*—очажное отделение — *мурӣ*; *Г* — чистое отделение— *руи боло*; *Д* — кладовая — *қазноқ*; *а* — очаг; *б* — глиняный ящик-кладовочка — *қазноқча*, земляная крыша которой служит местом стряпни — *тахтахона*; *в* — деревянная перегородка— *торавзин*; *г* — стенная ниша — *ток*.

с другом веранды *айвон* (А) и кладовой *қазноқ* (Д). Вход в жилое помещение через веранду. Пол веранды, кроме узкого прохода к жилому помещению, приподнят, причем неодинаково: правая от прохода, меньшая сторона — на 87 *см* и левая, большая, — на 50 *см*. Проход называется *раҳрав*, а приподнятые площадки по обеим его сторонам — *суфа*.

Центральный прогон, по линии которого жилое помещение делится на две половины, параллелен к стене с дверью. Поэтому верхняя половина (Г) приходится против входа. Она выше нижней половины на 41 *см*. На верхней половине никаких устройств не было, только несколько лет тому назад у длинной стены, используя стойки, поддерживающие пристенный прогон перекрытия, устроили три ниши для складывания постельных принадлежностей и другого домашнего скарба.

Проход-прихожая — *кучагӣ* (Б) жилого помещения имеет форму буквы Г, идет неширокой полосой от двери, потом загибается налево. Направо от входа вдоль стены устроено возвышение (40 *см*) — *суфа* (*е*), налево — яма-зернохранилище — *чағора* (*а*). Очажное отделение (В), где находится очаг с дымоходом значительных размеров, устроено посередине стены с входом. Очаг характерного для верхних кишлаков Фана устройства — двухъярусный — *ошгони бозудор*, устроен посередине передней части значительного очажного возвышения, на остальной площади которого имеется яма для котла и место для посуды.

Направо от дымохода устроена площадка (67 *см*) для стряпни — *ошхона* (*в*). Эта площадка занимает все пространство рядом с дымоходом и тянется до возвышения верхней половины. В стене, смежной с кладовой (Д), сделан вход в последнюю. В толще этого возвышения сделана ниша для дров (*г*), открытая в кучагӣ.

Дом Бокиева Зоира в к. Ревомутк (Матча) (рис. 38), состоит из основного помещения и веранды. Построен лет 100 тому назад, стены из простого каркаса типа *кума* (см. выше) с заполнением из сырцового кирпича. Веранда (А) прямоугольных очертаний, пристроена длинной стороной к торцовой стене жилого помещения. Она закрытого типа. Для входа в нее в продольной стене имеется большой проем без двери. В стене, смежной между верандой и жилой комнатой, кроме двери имеется оконный проем городского типа, называемый *дарича*. Он по форме и размерам соответствует дверному, со ставнями, такими же, как двухстворчатые двери, только открывающимися внутрь. Жилое помещение также прямоугольного очертания. Верхняя половина (Г) приходится не против входа, а налево от него.

Почти по середине продольной стены, приходящейся на нижнюю половину, устроен очаг с дымоходом (В). Между левой стенкой дымохода и стеной комнаты построена маленькая кладовочка — *қазноқча* (*а*). От передней стены кладовочки до возвышения верхней половины тянется возвышение для стряпни — *тахтахона* (*б*).

В углу, у входа в помещение устроена яма-поглотитель— *дастшӯ* (*г*), огороженная деревянной загородкой. Пространство между этой перегородкой и дымоходом служит местом складывания дров.

Верхняя половина выше нижней на 15 *см*. В верхнем конце продольной стены сделана ниша для постельных принадлежностей. Центральный прогон поддерживают один большой столб, смещенный дальше от входа, и четыре тонких столбика, установленных по два с каждой стороны большого столба. По линии центрального прогона, кроме пространства между большим столбом и первым от него маленьким столбом, возведена досчатая перегородка высотой 70—75 *см*, называемая *торавзин*.

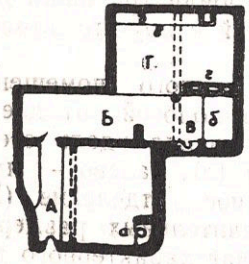

Рис. 43. План дома Шодиева Раджаба, к. Рог: *А — айвон*; *Б — прихожая — роҳрав*; *В — очажное отделение — мурӣ*; *Г — чистое отделение — руи боло*; *а — очаг*; *б — возвышение для стряпни — кайвонугарӣ*; *в — возвышение для постельных принадлежностей — пича*; *г — ларь — хамба*; *д — световое отверстие — ток*.

Такая перегородка из досок по линии центрального прогона встречается от к. Ревомутк (Матча) до к. Дар-Дар (Фальгар). В к. Искодар (Фальгар) она называется *таҳвара*. По объяснению информаторов, назначение этой перегородки—скрыть от глаз гостей, которые могут находиться на верхней половине, нижнюю, кухонную часть дома, где стряпают женщины.

В ущельях Пасруда, Искандеркуль-Дарьи и Чоре (Фан) в жилище имеется перегородка, по объяснению населения, такого же назначения, но несколько другого оформления: загородка, называемая *таппин*, возведена по линии возвышения для стряпни, и площадь этого возвышения выделена таким образом в отдельное помещение без крыши, с невысокими стенками; для входа оставлен проем в загородке. Раньше таппин выводили из камня, а потом стали делать из досок или сырцового кирпича.

Дом Забитова Карима в к. Чоре (Фан) (рис. 39) — одно из старых жилищ, имеющих такую перегородку (*г*).

Построен он лет 70 тому назад на склоне, стены каркасные, с заполнением из кирпича, кроме глухой торцовой стены, прилегающей к грунту склона и возведенной из камня без каркаса. Дом состоит из основного жилого помещения, веранды и кладовой. Веранда (А) открытого типа, примыкает к торцовой стене жилого помещения, в конце смежной с жилищем стены установлена дверь. Посредине этой стены устроен очаг с дымоходом (В), рядом с которым построена ниша и в ее полу — яма-поглотитель (*а*), верх последней служит местом для складывания дров. Пол ниши по другую сторону дымохода занят частью возвышения для стряпни, которое тянется до верхней половины жилища. Возвышение для стряпни как от верхней половины, так и от остальной части нижней половины отделено перегородкой (*г*) высотой около 1 м из поставленных ребром сырцовых кирпичей. В этой перегородке в части, прилегающей к очагу, оставлен проем для входа.

На верхней половине (Г), посредине пола устроен сандали (*д*). В торцовой стене этой половины имеются две ниши (*е*). В левой от входа продольной стене этой половины имеется вход в кладовую (Д), которая представляет собой значительное по площади, почти квадратное помещение. В нем хранятся в ларях зерно и мука, а также другие продукты.

В Средней и Верхней Матче обычно очаг с дымоходом располагается в углу, и тогда делается только одна ниша — со стороны входа. Таков дом Шарипова Рустама в к. Рог (рис. 40). Он построен из камня на глине на ровной площади, и стены его несколько углублены в землю. Стены внутри смазаны раствором желтой глины с мякиной. Дом состоит из основного жилого помещения и маленькой пристройки для складывания топлива, веранда отсутствует. Жилое помещение прямоугольное. Вход в него находится в конце продольной стены. Очаг с дымоходом (Б) расположен в углу, в конце торцовой стены, близкой к входу. С правой стороны дымохода образована одна ниша для дров. Яма-поглотитель отсутствует. На нижней половине, с отступом от очага с дымоходом, вдоль продольной стены против входа построена маленькая кладовочка из камня на глине, высотой в 50 *см*, длиной 2 *м* и шириной 1,5 *м*; внутри каменной же стенкой она разделена на две секции и каждая имеет свою дверцу. Земляная крыша этой кладовочки служит местом для стряпни. На этой же нижней половине, вдоль другой противоположной стены, устроено возвышение для ведра и другой посуды.

Своеобразной чертой планировки этого помещения является еще то, что его перекрытие имеет не один, а два

промежуточных прогона (на рис. 40 они обозначены пунктиром); главным, по линии которого помещение делится на половины, является дальний от входа. Кроме того, пол помещения имеет не два, как обычно, а три уровня: удаленная от входа часть нижней половины на 20 *см* выше прилегающей к входу.

На верхней половине жилища, вдоль торцовой стены имеется возвышение для постельных принадлежностей, а в полу яма-зернохранилище — *чағора* (рис. 40, *е*). На краю возвышения верхней половины, прямо за кладовочкой, установлены два ларя для зерна.

Отсутствие кладовки как самостоятельного помещения является также одним из локальных отличий жилища Верхней и Средней Матчи. Имеющаяся иногда пристройка с входом из жилища, которая в других местах служит кладовой, здесь используется в качестве помещения для топлива, как в доме Хасанова в к. Сабах (рис. 41). Он, как и предыдущий дом, без веранды, состоит из основного жилого помещения и пристройки, служащей помещением для топлива. Строение каменное, построено на склоне и одной продольной и торцовой стенами примыкает к грунту.

Вход в помещение в углу, около торцовой стены. У другого конца этой стены в углу построен очаг с дымоходом. От дымохода на 1 *м* в глубь помещения построена кладовочка с дверцей в сторону очага, высотой в 1 м, шириной 1,25 *м* и длиной 2 *м*. Крыша кладовочки служит местом для стряпни — *тахтахона, кавдонгари.*

На верхней половине, которая выше нижней на 25 *см*, посередине пола сделана яма для хранения зерна, а вдоль всей правой, продольной стены расположены три ларя для зерна. В торцовой стене оставлен входной проем в помещение для топлива.

Один дом с чертами, характерными для жилища Верхней и Средней Матчи — расположение очага с дымоходом не посередине стены, а в углу, наличие маленькой кладовочки, крыша которой служит местом для стряпни—зафиксирован в Фальгаре. Это дом Азизова Махсума (рис. 42) в к. Дарг.

Он состоит из основного помещения неправильного плана, веранды и кладовой. Основное помещение на половины делится по линии центрального прогона, переброшенного поперек помещения. Прогон поддерживают почти посередине один большой столб и три поменьше по сторонам. Верхняя половина отделена от нижней перегородкой из досок, высотой около 70 *см*. Пол верхней половины приподнят на 25 *см*. На этой половине, посередине торцовой стены устроено возвышение для складывания постельных принадлежностей, а в примыкающей стене имеется проем с дверью в

кладовую. На нижней половине, к одной половине торцовой стены, ближней к входу, примыкает очаг с дымоходом, а ко второй в углу — маленькая кладовочка высотой 70 *см*, земляная крыша которой служит местом для стряпни — *тахтахона.*

В доме Шодиева Раджаба (рис. 43) в к. Рог веранда закрытого типа, что является следствием климатических условий: закрытая веранда, скорее сени, в этом высокогорном суровом кишлаке является хорошим средством термоизоляции жилища. Правда, в этом же кишлаке встречаются дома не только с открытой верандой, но и без нее. Описываемый дом построен из камня на ровной площади, и все строение несколько углублено в землю. Пол веранды, кроме узкого прохода к входу в жилое помещение, приподнят — на левой стороне на 30 *см* и на правой — на 25 *см*. Правое возвышение веранды является жилой частью: там имеется очаг с дымоходом, а рядом с ним возвышение .Перекрытие закрытой веранды-сеней имеет центральный прогон, поддерживаемый тремя столбами.

Интересной особенностью в устройстве этого жилого помещения является то, что оно разделяется на половины не по центральному прогону, а по линии, перпендикулярной ему. Верхняя половина выше нижней на 50 *см*. Вдоль стены имеется возвышение для складывания постельных принадлежностей, а на краю возвышения этой половины расположены три ларя. На нижней половине очаг с дымоходом устроен прямо в стене, и поэтому только с левой стороны в стене образована небольшая ниша. Слева от очага с дымоходом вдоль стены до верхней половины тянется возвышение для стряпни. В этом доме кладовка отсутствует.

З а п а д н ы й в а р и а н т позднего традиционного жилища (рис. 44—48) является развитием кштутского варианта старого традиционного жилища. Названия жилища и его частей таковы же, что и в старом. Чистое отделение в этом жилище отделяется от нижнего на протяжении от стены, близкой к входу, до центральной колонны помещения стенкой, которая называется *нимта* (половина). По-видимому, эта стенка делается для того, чтобы не дать холодному воздуху проникнуть из двери до чистого отделения. В домах, где чистое отделение приходится не против входа, такая перегородка иногда отсутствует. После того, как чистое отделение (верхняя половина) стала постоянным местом обитания и, следовательно, очажное отделение перестало быть зимним жильем, последнее уменьшилось в площади, однако незначительно. И в позднем традиционном жилище очажное отделение строится таких размеров, что жен-

щина может работать за очагом, находясь внутри этого отделения. Теперь в очажном отделении чаще остается один очаг для приготовления пищи, а очаг-печь выносится во двор. Так как теперь основное помещение представляет собой одно целое, то очажное отделение занимает в нем полосу вдоль стены, близкой к входу: у этой стены, посередине ее устраиваются очаги, которые обычно вмонтированы в возвышение, тянущееся вдоль этой стены. От стены с очагами на расстоянии до 2 *м*, иногда и больше, возведена передняя стена очажного отделения. Она тянется от

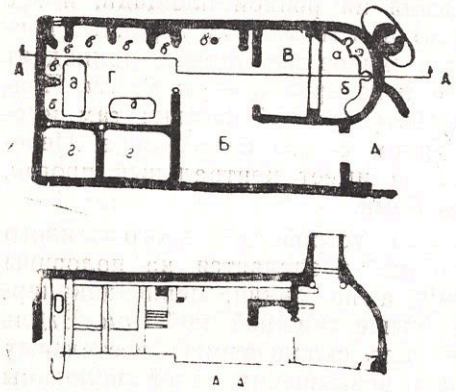

Рис. 44. План и разрез дома Бабаева Мурода, к. Газа:

А — *айвон*; *Б* — прихожая — *кавшпарто*; *В* — очажное отделение — *мурӣ*; *Г* — чистое отделение — *руи боло*; *а* — очаг для приготовления пищи — *сангупоча*; *б* —очаг-печь для лепешек — *оштон*; *в* — стенные ниши — *ток*; *г* — ларь — *хамба*; *д*—яма-зернохранилище — *чоҳ*.

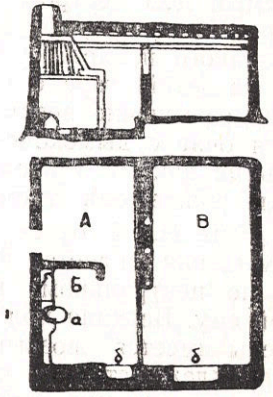

Рис. 45. План и разрез дома Хасановой Муслимы, к. Вору:

А — прихожая — *кавшпарто*; *Б* — очажное отделение — *мури*; *В* — чистое отделение — *руи хона*; *а* — очаг для приготовления пищи; *б* — стенные ниши.

одной стены помещения до другой, иногда же (например, если в этой стене оставлен вход) не доходит до второй стены на определенное расстояние, и тогда для образования очажного отделения специально возводится одна боковая стенка и передняя. Для входа в очажное отделение в его передней стене имеется проем, размером больше, особенно в ширину, чем в старом жилище. Иногда передняя стена очажного отделения вверху, по обоим краям, вырезана, и образованы две ниши, открытые в сторону помещения.

Как и в старом, в позднем традиционном жилище западного подрайона отсутствует специальное место, предназначенное для стряпни.

В прихожей располагается яма-поглотитель, ставшая почти обязательной, и имеется место для складывания дров — *ҳезумгирӣ*; иногда для них делается небольшая глинобитная площадка — *суфаи ҳезумгирӣ*.

Западный вариант позднего традиционного жилища встречается в той или иной степени почти по всему западному подрайону, только в Пенджикенте и Офтобруя нам уже не удалось его зафиксировать, но о его существовании хорошо помнит население. Этот вид жилища зафиксирован больше всего в ущелье Кштут, где, как отмечалось, сохранилось и старое традиционное жилище, менее — в Шинге и единицами — в Магиане.

Дом Бабаева Мурода в к. Газа (Кштут) (рис. 44) построен местным мастером лет 70 тому назад из камня с применением примитивного каркаса (хозяин дома не знает применяемого для обозначения в этих местах такой стены термина *кома*). Основное помещение в плане прямоугольное. Вход находится в углу торцовой стены. Остальная часть этой стены составляет заднюю стену очажного отделения, вдоль которой устроено глинобитное возвышение с очагом для пищи — *оштонпоча*, *сангпоча*, *сангупоча* и очаг-печь для лепешек — *оштон*. Внутри очажного отделения, как и в ранее описанном доме Абуева Азима (к. Вору), лет 40 тому назад для уменьшения дыма в очажном отделении над очагами образован дымоход. Прихожая имеет также значительные размеры; там только у правой стены имеется ниша. Верхняя половина отделена от нижней высокой, до потолка, стенкой *нимта* из камня, идущей от центральной колонны до левой от входа стены. На этой половине вдоль всей левой стены построены два больших глиняных ларя, вдоль остальных двух стен устроено несколько ниш. Они были построены лет 20 назад. В полу имеются две ямы-зернохранилища—*чоҳ*.

Дом Хасановой Муслимы в к. Вору (ущелье Кштут) (рис. 45).

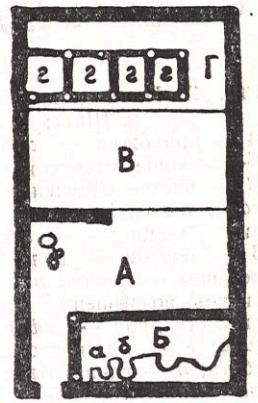

Рис. 46. План дома Кадырова Шерали, к. Зимтут:

А—прихожая—*кавшпарто*; *Б*—очажное отделение—*мурӣ*; *В* — чистое отделение — *руи хона*; *Г* — кладовая — *амбор*: *а*—очаг для приготовления пищи — *сангупоча*; *б*—очаг-печь для печения лепешек — *оштон*; *в*—яма-поглотитель —*обрез*; *г*—ларь—*хамба*.

построен из камня с применением примитивного каркаса *кома*, состоит только из одного основного помещения, в плане почти квадратного. Вход находится посередине стены, вдоль которой справа от входа устроено очажное отделение. Прихожая имеет форму буквы Г. Верхняя половина находится напротив входа. Она выше нижней половины на 35 см и, как обычно, отгорожена от нее стеной-перегородкой — *нимта*.

На верхней половине имеется сандали. Раньше там находилась яма-зернохранилище *чоҳ*, потом она была закрыта. В правой стене этой половины расположена ниша. Рядом с этой нишей в той же стене, в части ее, примыкающей к

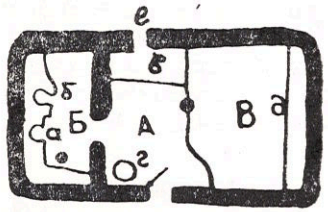

Рис. 47. План дома Авлукова, к. Шинг:
А — прихожая — *кавшпарто*; *Б*—очажное отделение — *мурӣ*; *В* — чистое отделение — *руи хона*; *а*—очаг для приготовления пищи — *сангупоча*; *б* — очаг-печь для печения лепешек — *оштон*; *в* — глинобитное возвышение для складывания дров — *суфаи ҳезумгирӣ*; *г* — яма-поглотитель — *обрез*; *д* — глинобитное возвышение для постельных принадлежностей; *е* — световое отверстие — *ток*.

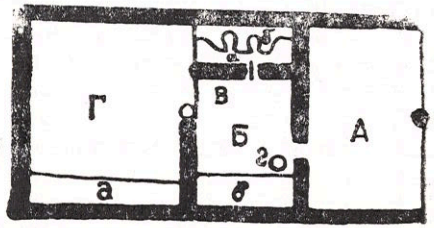

Рис. 48. План дома Икрамова Накиба, к. Вору: *А* — *айвон*; *Б* — прихожая — *кавшпарто*; *В* — очажное отделение—*мурӣ*; *Г*—чистое отделение—*руи хона*; *а*—очаг для приготовления пищи—*сангупоча*; *б*—очаг-печь для печения лепешек — *оштон*; *в* — глинобитное возвышение для дров—*суфаи ҳезумгирӣ*; *г*—яма-поглотитель — *обрез*; *д* — возвышение для постельных принадлежностей — *суфаи курпатахкунӣ*.

прихожей, также есть одна ниша. Проем в передней стене очажного отделения значительных размеров — тянется почти на всю эту стену. Стены очажного отделения в верхней части срезаны, чтобы образовать две ниши, открытые в сторону прихожей. Внутри вдоль левой стены против входа тянется возвышение. Посередине возвышения у стены против входа устроен очаг для пищи. Очаг-печь для лепешек вынесен во двор.

Завершив описание традиционного жилища Верхнего

Зеравшана в двух его видах — старом и позднем, остановимся подробнее на двух моментах.

Трансформация старого вида традиционного жилища в поздний, несомненно, является результатом развития жилищной культуры в Верхнем Зеравшане. Что же послужило непосредственной причиной, вызвавшей это изменение в структуре и планировке жилища? При описании позднего традиционного вида было отмечено, что существенным новшеством является сандали, который устраивается в чистом отделении (верхней половине), и благодаря ему эта часть жилища становится постоянным местом проживания обитателей дома. В очажном отделении хотя и тепло, но дым и копоть делают пребывание в нем неприятным. Этого недостатка не имеет сандали — для него используется бездымный жар из очага, в котором варится пища или пекутся лепешки. Сандали позволяет, согревая ноги и тело, дышать чистым воздухом. Так очажное отделение потеряло одну из своих важных функций — быть зимним жильем. Так как отпала необходимость вмещать людей, очажное отделение постепенно стало уменьшаться в площади до размеров, достаточных для помещения в нем очага. Правда, определенное время после появления сандали очажное отделение все еще продолжает иметь площадь, достаточную, чтобы там спали малолетние и старые члены семьи. Особенно долго значительных размеров делалось очажное отделение в западном подрайоне, потому что здесь устройство очажного отделения позволяло использовать его как кухню.

Второй момент, который, по-видимому, требует более подробного разъяснения и обоснования — это правомерность объединения старого жилища всего Верхнего Зеравшана в один тип с разделением его на два вида — старый и поздний. Такой подход относительно жилища западного подрайона не должен вызвать сомнения: старый и поздний вид этого варианта по устройству и планировке внешне довольно схожи. В пользу этого говорит и то обстоятельство, что там, где сохранилось старое традиционное жилище (Кштут), существует и поздний его вид, т. е. оба вида западного варианта встречаются рядом друг с другом в одних и тех же кишлаках.

Иная картина наблюдается в восточном подрайоне. Если очажное отделение старого вида представляет собой комнату (ягнобский мур), то в позднем виде это только очаг с дымарем-коробом (мури Фана, Матчи, Фальгара). Вдобавок, к этому, в той части восточного подрайона, в которой сохранился старый вид традиционного жилища, нет позднего вида (Ягноб) и, наоборот, там, где распространен

поздний вид (Фан, Матча, Фальгар), не обнаружен нашей экспедицией старый вид.

Несмотря на все это, заключение о генетическом единстве этих двух видов жилища восточного подрайона представляется нам верным. Мы являемся не первыми, кто рассматривает их как принадлежащие к одному типу. И. И. Зарубин жилище Ягноба, Фана, Матчи и Фальгара также относил к одному общему типу, считая его в Ягнобе наиболее примитивным[30]. Сжато описав ягнобское жилище, И. И. Зарубин относительно жилища остальных мест ограничивается рядом замечаний, из которых для нас важно то, что очажное отделение в верхних частях долины (как можно догадаться по контексту, в Верхней Матче и Фане) имеет значительные размеры и оно «. . .служит обычным местопребыванием для женщин и детей, составляя основную часть жилища».[31]

Таким образом, лет сорок тому назад в жилище Фана и Матчи очажное отделение еще не превратилось в дымарь, но оно уже и не полноценное зимнее жилье — в нем спят не все, а только дети и женщины. Это, несомненно, является промежуточным звеном между старым и поздним видами традиционного жилища, один из моментов трансформации первого во второй, причем в таком месте, где нам не удалось зафиксировать первое.

Отзвуком прежней роли очажного отделения (зимнее жилье) может быть является то, что в Фане, Матче и Фальгаре зимой дети часто забирались на очажное возвышение дымаря позднего вида традиционного жилища и для этого часто это возвышение делалось значительных размеров, как, например, в доме Хасанова в к. Маргиб (Фан). (рис. 37). Таким образом, трансформацию очажного отделения, представлявшего собой комнату, в простой дымоход, можно, как нам кажется, считать установленной.

Генетическое родство этих двух видов очажного отделения признает и В. Л. Воронина, но она считает, что очажное отделение-комната развилось из очажного отделения-дымаря, что второе было превращено в первое только в Ягнобе из-за суровой зимы.[32]

Против мнения, что ягнобский мур является только местным изобретением, порождением ягнобской зимы, говорит приведенное свидетельство И. И. Зарубина о существовании очажного отделения, почти схожего с ягнобским, за пределами Ягноба — в остальной части восточного подрайона, а также факт существования такого же очажного отделения далеко не в таком суровом Кштуте.

Сохранение восточного варианта старого традиционного жилища только в Ягнобе и полное его отсутствие в остальной части восточного подрайона имеет определенные причины. Ягноб был изолирован не только труднодоступными горными кручами, но из-за отличия в языке, а возможно, в недавнем прошлом и в религии, представлял собой социально замкнутый и оторванный от соседей район; сильно было чувство отчужденности окружающего населения от ягнобцев и наоборот. Именно это препятствовало проникновению в Ягноб новшеств, появившихся у соседей. Такова же была судьба сандали с рожденным им жилищем позднего вида. Социальные причины усугублялись природно-климатическими условиями Ягноба. Возможно, недостаток дерева, только жар после прогорания которого можно было положить в яму под сандали, затруднял перенятие последнего ягнобцами, а бедность Ягноба древесным топливом вообще делала более выгодным пользование ягнобским очагом. Правда,в последнее время в отдельных домах некоторых нижних кишлаков сандали стали делать в новом помещении *хучра*.

Что можно сказать о времени трансформации в Верхнем Зеравшане старого традиционного жилища в поздний? По-видимому, этот процесс начался задолго до присоединения этого района к русским владениям в Средней Азии, возможно, в начале XIX в., но так полностью и не завершился до наших дней.

Новое жилище. Присоединение к России, как известно, оказало на Среднюю Азию положительное влияние — в крае воцарилось спокойствие, создались благоприятные условия для развития производительных сил, оживления экономических и культурных отношений, улучшения материальной и духовной жизни населения. Верхний Зеравшан был в числе районов, испытавших на себе благотворное влияние этого события. Одним из конкретных проявлений положительного влияния присоединения к России для Верхнего Зеравшана было усиление процесса развития и улучшение жилища. Он касался как строительных материалов, приемов и техники (о чем было сказано раньше), так и характера структуры и планировки самого жилища.

Процесс развития жилища в Верхнем Зеравшане был порожден культурно-экономическими изменениями, происшедшими в самом районе, и протекал под влиянием равнинно-городской строительной техники и жилищной культуры.

Ниже, при рассматривании процесса изменения и развития жилища в Верхнем Зеравшане, происшедшего после присоединения к России, увидим, что он в каждом подрайоне, как и раньше, имел свои особенности и отличия, порожденные своеобразием соответствующего варианта. Кро-

ме того, по-видимому, отличия в развитии жилищ двух подрайонов Верхнего Зеравшана определялись областью культурно-экономического тяготения каждого из них; ведь сам процесс развития жилища происходил и под влиянием соседних равнин и городов Средней Азии.

Своеобразие и отличия в развитии жилища между двумя подрайонами проявлялись в главном — структуре и планировке жилища. Вместе с тем были отличия и между отдельными кишлаками и группами кишлаков внутри каждого подрайона. Они проявлялись, в основном, в том, что то или иное новшество в жилище появлялось сперва в крупных, нижних кишлаках, имеющих более развитые культурно-экономические отношения с равнинными районами и городами Средней Азии, а в остальную часть этого подрайона новшество это распространялось постепенно, с течением определенного, иногда довольно значительного времени. Поэтому ниже, когда будет говориться о том или ином новшестве данного подрайона, надо иметь в виду, что оно распространилось повсеместно внутри него не сразу, а постепенно.

Распространение городской жилищной культуры в Верхнем Зеравшане в интересующее нас время первоначально выразилось в том, что некоторые богатые люди, сперва в нижних крупных кишлаках, при строительстве жилища, отказываясь от традиционных, стали применять новые городские строительные приемы. Жилище строится на каменном фундаменте с каркасными стенами, заполненными сырцовым кирпичом, оштукатуренными глино-саманным раствором. Перекрытие делается по традиции двухрядным, но часто и однорядным, без прогонов, с балками, уложенными обоими концами на стены. Пролет между балками перекрывают плотно уложенными полукруглыми горбыльками — *васса*. Однако это жилище ничем не отличается внутренним устройством и планировкой от позднего традиционного жилища (рис. 49, *1*, А): оно разделяется на две половины — верхнюю, чистую, и нижнюю — кухонную, где расположены очаги с дымоходом и другие устройства, характерные для традиционного жилища. Только теперь верхняя половина чаще возвышается меньше — в пределах 15—20 *см*. Появились стенные ниши, устройство которых стало возможным благодаря применению каркасных стен, исчезли ямы для хранения зерна и некоторые другие детали.

В это время в крупных кишлаках одновременно распространилось строительство помещения нового вида, называемого *хуҷра*[33] или, реже,—*меҳмонхона*[34] (рис. 49, *1*, В), представляющего собой прямоугольное в плане строение, небольших, по сравнению со старым универсальным

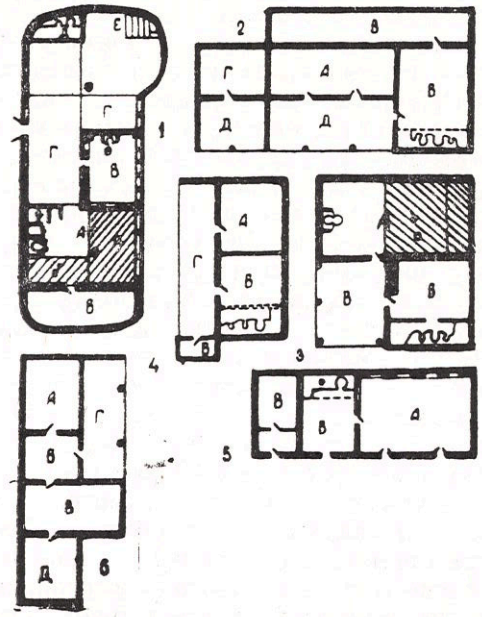

Рис. 49. Планы домов:
1 — дом Азизова Ходжакалона, к. Сангистон:

А — жилое помещение традиционного вида — *хонаи бош*; *Б* — кладовая — *қазноқ*; *В* — помещение нового вида — *ҳуҷра*; *Г* — *айвон*; *Д* — печь для лепешек—*танур* и очаг для пищи—*ошхон* под навесом — *танурхона*; *Е* — лестница в сад; *а* — чистое отделение — *руи боло*; *б* — возвышение для стряпни — *тахтахона*; *в* — очажное отделение — *мурӣ*; *г* — ниша для дров — *тохам*; *д* — яма-поглотитель — *ташнов*; *е* — очаг-обогреватель — *ошхони алав*. *2* — дом Рахимова Азизмурада, к. Вору: *А* — жилое помещение — *хонаи шишт*; *Б* — кухня — *алавхона*; *В* — кладовая—*амбор*; *Г*—*меҳмонхона*; *Д* — *айвон*; на плане не указаны стенные ниши. *3* — дом Хамидова Асолат, к. Рашнаи-Поён: *А* — жилое помещение—*хонаи шишт*; *Б* — кухня — *алавхона*; *В* — *айвон*. *4* — дом Баротова, к. Артуч: *А* — жилое помещение — *хонаи шишт*; *Б* — кухня — *алавхона*; *В* — кладовая—*амбор*; *Г* — *айвон*. *5* — дом Сафарова, к. Мазар: *А* — жилое помещение — *хонаи шишт*; *Б* — кухня — *алавхона*; *В*—кладовая — *амбор*. *6* — дом Одинаева Раджаба, к. Негнот: *А* — жилое помещение; *Б* — коридор; *В* — кухня; *Г* — *айвон*; *Д* — кладовая.

помещением, размеров — в длину 3—5 и в ширину 2,5—3 *м*. Такое помещение стали строить городские мастера или обучавшиеся у них местные мастера с применением городской техники и строительных приемов. Оно возводится на каменном фундаменте, стены его делаются каркасными с заполнением из сырцового кирпича и оштукатурены глино-саманным раствором. Перекрытие его плоской односкатной крыши однорядное, без промежуточных прогонов, с балками, уложенными в один ряд и упирающимися обоими концами непосредственно на продольные стены помещения. Пролет между балками перекрыт вышеописанными полукруглыми жердями, образующими потолок помещения. Источником дневного света и вентиляции служит небольшой проем (30—40 см), оставляемый чаще над дверью, который, как и световой проем традиционного помещения, называется *ток*. Он закрывается деревянной, иногда алебастровой, решеткой — *панҷара*. Для этой же цели делается иногда *дарича* — проем размерами, приблизительно равными дверному, часто начинающийся на полметра выше от пола, закрываемый деревянными ставнями. Пол составляет утрамбованная земля, смазанная глино-саманным раствором. В отличие от традиционного универсального, пол нового помещения делается ровным, отсутствует характерное для традиционного жилища деление на верхнюю и нижнюю половины. Здесь не бывает также кухонно-хозяйственной части. Посредине стены, расположенной у входа, вместо очагов для приготовления пищи и печения лепешек находится очаг-обогреватель — *қашқарча*, *оштони алов*, описание которого было дано выше. Этот очаг служит для обогревания помещения, а также для кипячения чая. Стены помещения имеют ниши. Основные черты нового вида помещения: небольшие размеры, прямоугольные очертания, однорядное перекрытие крыши, отсутствие деления на половины, одинаковый уровень пола. Такое помещение первоначально строили богатые люди для приема гостей. Худжра становилась жилым помещением внешней мужской половины появившегося двойного двора у богатых людей некоторых нижних кишлаков Верхнего Зеравшана. В домах без двойного двора худжра строилась рядом или несколько поодаль от жилого помещения. Отдельно расположенная худжра обычно имела при себе веранду.

В восточном подрайоне постепенно помещение нового вида стали строить и как чистое жилое. Оно, став жильем, в отличие от мехмонхоны, имело внутри сандали и обязательно пристраивалось вплотную к основному универсальному помещению. Иногда с применением городской строительной техники строили заодно два помещения: традиционное универсальное и нового вида. Если строили и веранду, она делалась общей для этих смежных помещений, не связанных между собой, и дверь каждого из них выходила на нее.

Таким образом, приблизительно в начале нашего века, в восточном подрайоне формировалось новое жилище, состоящее из двух помещений. Первое из них, являющееся основным, — традиционное универсальное, к одной из глухих стен которого примыкала кладовая, только теперь чаще построенное с применением новых строительных материалов и приемов. Второе — помещение нового вида (рис. 49, *1*). Традиционное универсальное помещение теперь часто стали называть полным названием — *хонаи бош*, а помещение нового вида, называемое обычно *ҳуҷра*, с приобретением нового назначения — *табила*, *даҳлез*.

В универсальном помещении готовили и принимали пищу, занимались различными домашними работами, а также располагались на сон некоторые члены семьи, преимущественно дети и старые. Помещение нового вида было парадной частью дома и спальней главной супружеской пары.

В западном подрайоне изменение и развитие жилища шло по несколько иному пути. Хотя и здесь, наряду со строительством модернизированного традиционного жилища, распространилось строительство помещения нового вида — худжра, но последняя не стала чисто жилым помещением.

Здесь новое жилище сложилось путем разделения традиционного универсального помещения на два самостоятельных (рис. 49, *2*, *3*, *4*, *5*), причем каждое из них стало исполнять роль и функции одной из половин традиционного универсального: одно — верхней половины и служить чистым жилым помещением, а другое — нижней половины и служить кухней и прихожей. Первое помещение называется *хонаи шишт*, *сандалихона* или по старой традиции, как и верхняя половина, — *руи хона* или *болои хона*. Второе — *ошхона* или по традиции, как и нижняя половина, называется *алавхона*, *алавгаҳ*.

Оба помещения по своей планировке и устройству соответствуют вышеописанному помещению нового вида (*ҳуҷра*): прямоугольные очертания в плане, небольшие размеры, одинарное перекрытие, ровный пол, в стенах ниши, отсутствие разделения на половины, характерного для традиционного жилища. Отличаются они от худжры тем, что вместо очага-обогревателя в жилом помещении имеется *сандали*, и на кухне, как и в традиционном жилище, у торцовой стены сооружается очаг с дымоходом, служащий для приготовления пищи. Эти два помещения располагаются

вместе с одной общей стеной. Иногда они имеют вид одного вытянутого прямоугольного помещения (рис. 49, *4*, *5*), разделенного на две половины поперечной перегородкой. Часто они расположены друг к другу под углом (рис. 49, *2*, *3*), торцовая стена одного примыкает к продольной стене другого. Вход в жилище обычно один — через кухню; в жилое помещение ведет вход, установленный в стене, общей для обоих помещений. Иногда каждое из них имеет свой вход, независимо от наличия или отсутствия прохода между ними. К этим помещениям с фасада часто пристроена веранда, на которую открываются их двери. Кладовая — *амбор* теперь строится чаще, и по-прежнему она примыкает к одной из глухих стен жилища, вход в нее из кухни, хотя иногда она становится самостоятельным помещением (рис. 49, *4*, *5*).

В колониальный период новый вид жилища, даже в крупных кишлаках, в которых он формировался, не говоря о мелких, глухих, широко не распространился. Семьи, имевшие новое жилище, составляли незначительное меньшинство, тогда как подавляющее большинство семей, не имея возможности и средств на строительство, продолжало обитать в жилище старого типа. Только в советское время строительство жилища нового типа в Верхнем Зеравшане стало массовым.

Кроме дальнейшего распространения уже оформившегося в прошлый период нового типа жилища, в советское время, с конца 20-х годов, происходит также дальнейшее развитие и усовершенствование уже этого нового жилища, т. е. развитие его шло не только вширь, но и вглубь. Этот процесс начался опять с нижних крупных кишлаков, постепенно продвигаясь вверх.

В каждом подрайоне процесс развития жилища имел свои отличительные черты. Для восточного подрайона характерно выделение в самостоятельное помещение кухни, которой до этого служила нижняя половина универсального помещения. В связи с этим отпала необходимость в постройке основного жилого помещения по образцу традиционного универсального с делением на верхнюю и нижнюю половины. Жилое помещение (также и кухня) теперь строилось по образцу нового вида: небольших размеров с ровным гладким полом, без возвышений и с одинарным перекрытием.

Таким образом, и в восточном подрайоне исчезло традиционное универсальное помещение. Однако, несмотря на появление кухни, очаг для приготовления пищи с дымоходом устраивался и в жилой части, где готовили пищу в зимнее время. Правда, здесь очаг с дымоходом отличался

от устраиваемого в универсальном помещении маленькими размерами и имел вид камина (рис. 11, *3*).

Кладовая, являвшаяся до этого пристройкой к универсальному помещению, становится самостоятельной частью и увеличивается в размерах. Вход в нее чаще делается с веранды, реже — из кухни. Теперь жилище восточного подрайона состоит из чистого жилого помещения — *хонаи бош*, кухни — *ошхона* и кладовой — *қазноқ* и часто — гостиной — *меҳмонхона* и веранды — *айвон* (рис. 50, *1*, *2*).

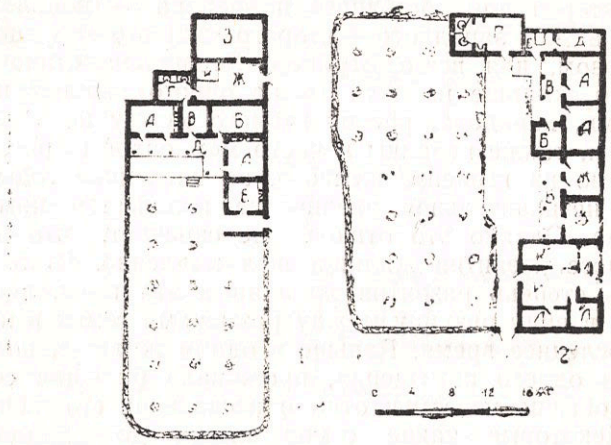

Рис. 50. Планы домов:

1 — дом братьев Тиллавовых, к. Рарз: *А* — жилое помещение — *хонаи бош*; *Б* — кладовая — *қазноқ*; *В* — коридор — *даҳлез* (раньше был кухней); *Г* — кухня— *ошхона*; *Д* — *айвон*; *Е* — *меҳмонхона*; *Ж* — навес для скота — *рабат*; *З*—хлев— *оғил*; *И* — уборная — *обхона*. *2* — дом Тошбекова, к. Рарз: *А* — жилое помещение; *Б* — комната неженатого сына; *В* — айвон; *Г* — кухня; *Д* — помещение для дров — *ҳезумхона*; *Е* — помещение для купанья — *таҳоратхона*; *Ж* — жилое помещение женатого сына; *З* — зимняя кухня; *И* — *рабат*; *К* — сеновал; *Л*—хлев.

Обычно все эти помещения располагаются единым комплексом, бок о бок, имея общие стены. Только гостиная часто располагается отдельно от остальных помещений.

Дальнейшее развитие жилища западного подрайона в начале советского времени выразилось в появлении между жилым помещением и кухней коридора, называемого *кавшарто* или *даҳлез*. Жилой комплекс здесь теперь состоит

из жилого помещения — *хонаи шишт*, кухни — *ошхона*, расположенного между ними коридора — *кавшпарто*, *дахлез*, кладовой — *амбор* и часто веранды — *айвон*, располагаемой перед этими помещениями (рис. 49, *б*).

Появление коридора имело большое значение для создания чистоты и уюта в жилом помещении.

В 40-х годах развитие жилища Верхнего Зеравшана было несколько заторможено трудностями военного времени. Начавшийся с конца 40-х годов новый этап в развитии жилища характерен для восточного подрайона — появлением коридора, а для западного — второго жилого помещения. Таким образом, для всего Верхнего Зеравшана становится характерным жилище из двух (реже одного) жилых помещений, кухни, коридора, располагаемого между помещениями, кладовки, также веранды и часто мехмонхоны (рис. 51).

Как видно из вышеизложенного, за последние годы наблюдается незначительное увеличение количества помещений жилища. Однако это отнюдь не означает, что в это время процесс развития жилища шел медленно. Чтоб ясно представить степень развития жилища в эти годы, необходимо иметь в виду разницу между размерами семьи в прошлом и в последнее время. Раньше в одном жилище, которое состояло из одного помещения, проживала большая семья, состоящая обычно из семьи отца и нескольких его женатых сыновей. Некоторые такие семьи имели до двадцати и более человек. После установления Советской власти, особенно после образования колхозов, такие большие семьи стали распадаться и вышеописанное новое жилище стало жильем семьи, состоящей из одной пары супругов и их детей. В последние годы в некоторых семьях, особенно сельской интеллигенции, для старших детей строится отдельная комната. Например, в к. Рарз, в доме старого учителя Тошбекова была одна такая комната, которую раньше занимал его старший сын и после его женитьбы (когда для него в доме отца были построены две новые комнаты) стал занимать младший сын (рис. 50, *2*). Если и сейчас иногда несколько семей, обычно братьев, проживают совместно, то каждая из них имеет полный комплекс жилых помещений (рис. 51, *4*); общими могут быть хозяйственные строения, иногда кухня, одно помещение для приема гостей. Если в одном доме живут родители и их семейные сыновья, то опять каждая семья имеет свое жилье. Как правило, старшее поколение занимает старое строение, а молодое — новое (рис. 24).

Для жилища последних лет характерна дальнейшая дифференциация, появление помещений с новыми функциями. Если раньше жилище состояло из жилого помещения,

кухни и парадного, то теперь в некоторых домах появились отдельные детская и спальная комнаты (рис. 52).

Таким образом, в советское время одновременно с увеличением количества помещений жилища семьи происходило уменьшение количества проживающих в нем людей.

Одним из важных показателей повышения жилищной культуры является полное отсутствие внутри современного жилого помещения очагов; они теперь устраиваются в кухне и во дворе. В жилом помещении устанавливается чаще всего печь-плита, реже чугунка. Топливник печи-плиты с конфорками и топкой располагается в коридоре, примыкающем к жилому помещению, а в стене последнего монтируется только его труба-обогреватель (рис. 53, *1*). Печь, согревая жилое помещение, одновременно служит очагом — на ней готовят пищу. Сандали, несмотря на распространение печей, все еще встречается. Любителями сандали являются старики, для них он и делается. Все же печь является обязательной в жилом помещении, а сандали делается не всегда.

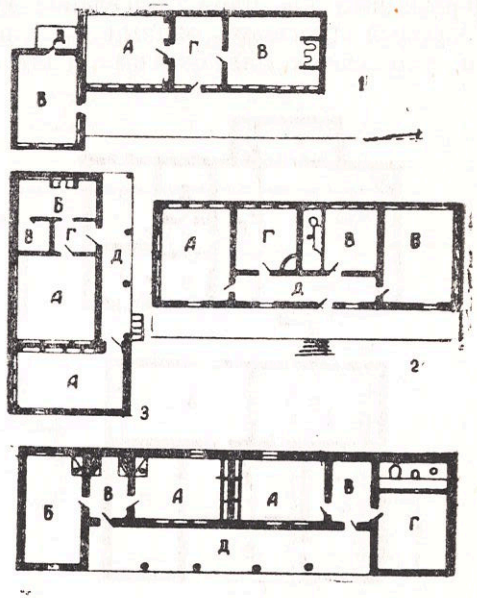

Рис. 51. Планы домов:

1 — дом Расулова Аслама, к. Урметан: *А* — жилое помещение; *Б* — *мехмонхона*; *В* — кухня; *Г* — коридор; *Д* — *айвон*. *2* — дом Рафиева Шомурада, к. Гезани-Поён: *А* — жилое помещение; *Б* — *мехмонхона*; *В* — кухня; *Г* — кладовая; *Д* — коридор. *3* — дом Ахмедова Мутавакила, к. Заврон: *А* — жилое помещение; *Б* — кухня; *В* — помещение для купанья; *Г* — коридор; *Д* — *айвон*. *4* — дом братьев Бабаджановых, к. Артуч: *А* — жилое помещение; *Б* — *мехмонхона*; *В* — коридор; *Г* — кухня; *Д* — *айвон*.

Другим показателем повышения жилищной культуры является распространение в этом районе окон. Появление стекла в Верхнем Зеравшане относится к 30-м годам. Тогда оно дошло только до нижних крупных кишлаков и даже в них было редкой роскошью. Первоначально стекло небольшими кусками просто вмазывалось в проем, оставленный в стене, без рам. Постепенно оно распространилось ши-

роко, причем стали применять и оконные рамы. В настоящее время нет жилого помещения без окон и все чаще делаются двойные окна.

Получают распространение фанерный потолок и пол с деревянным настилом. Население местный тип потолка, образуемый плотными рядами полукруглых жердочек — *васса*, уложенных над балками, считает красивее, чем фанерный и, по-видимому, последний делается с целью экономии или же ради моды.

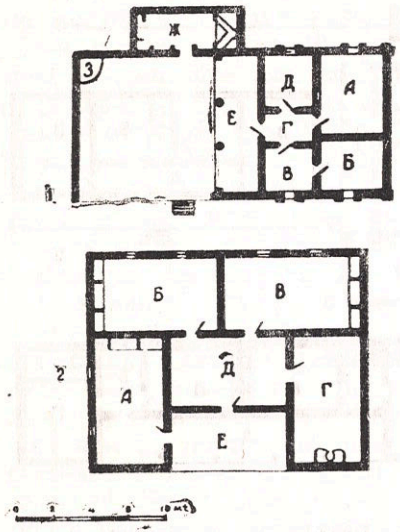

Рис. 52. Планы домов:
1 — дом Курбанова, к. Дар-Дар: *А* — *меҳмонхона*; *Б* — спальня; *В* — детская; *Г* — коридор; *Д* — столовая; *Е* — *айвон*; *Ж* — кухня; *З* — печь для лепешек. *2* — дом Истамова Рахмата, к. Колхозчиён: *А* — *меҳмонхона*; *Б* — детская; *В* — спальня; *Г* — столовая и зимняя кухня; *Д* — коридор; *Е* — *айвон*.

Важным новшеством в благоустройстве жилища является побелка стен известью и покраска деревянных частей масляной краской, что раньше не было известно в этом районе.

Современные жилища Верхнего Зеравшана во внутренней планировке и устройстве хотя и очень близки к городским помещениям, но все же сохраняют некоторые традиционные черты, как устройство настенных ниш разных размеров — больших *тахмон* и малых — *ток*. В последние годы почти в каждом доме делается *сандуқа*—деревянный стенной шкаф на всю торцовую стену помещения, передняя стенка которого украшается резьбой и росписью и покрывается краской.

В завершение описания современного жилища необходимо сказать несколько слов о жилищном строительстве, развернувшемся на вновь освоенных землях на левом берегу Зеравшана, в совхозе «Маргидар». Здесь все лучшее, новое, что характеризует современную жилищную культуру Верхнего Зеравшана, достигло самого высокого уровня и наиболее полного, массового применения. Так как совхоз «Маргидар» не только территориально относится к западному

подрайону, но и заселен, в основном, выходцами оттуда, то жилища в совхозе по терминологии и многим чертам соответствуют жилищу этого подрайона.

Первоначально в «Маргидаре» жилищное строительство шло стихийно, каждый планировал себе дом по своему усмотрению. Для одной семьи обычно строили два жилых помещения (одно из которых служило парадным), кухню, коридор, кладовую и веранду (рис. 23; рис. 53, *2*).

С 1961 г. в «Маргидаре» стали строить типовые жилые дома однокомнатные и двухкомнатные (рисунок 54).

Каждый такой дом, кроме одного или двух жилых помещений, имеет кухню, кладовую, веранду. Чаще строят двухкомнатные дома, причем придерживаются только внешних размеров и вида типового дома, его внутреннюю планировку, расположение в нем комнат и их размеры каждый делает по своему усмотрению и вкусу (рис. 23, *2*; рис. 52, *2*). В совхозе «Маргидар» очень редко можно видеть, чтобы кухня с местными очагами входила в жилой комплекс. Она располагается отдельно (рис. 53, *2*), или же вообще отсутствует в доме (рис. 23, *2*), в последнем случае во дворе построен под навесом очаг для приготовления пищи, а рядом с ним печь для лепешек. В жилом комплексе обычно в одной небольшой комнате, называемой *печьхона*, устраивается печь-плита, на которой готовят пищу зимой; одновременно она обогревает соседнее жилое помещение (рис. 53, *2*, *В*).

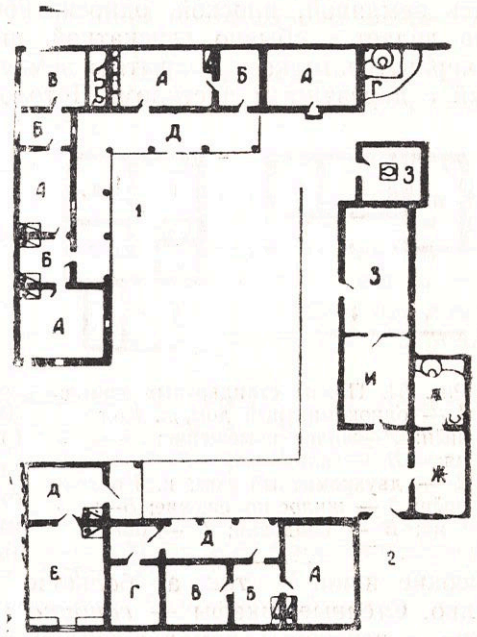

Рис. 53. Планы домов:
1 — дом Бурханова Хамида, к. Зимтут: *А* — жилое помещение; *Б* — коридор; *В* — кухня; *Г* — печь для лепешек; *Д* — *айвон*. *2* — дом Рузиева, к. Колхозчиён: *А* — жилое помещение; *Б* — коридор; *В* — зимняя кухня и столовая; *Г* — кладовая; *Д* — *айвон*; *Е* — *меҳмонхона*; *Ж* — кухня; *З*—хлев; *И*—сеновал.

Обязательными в жилищах совхоза «Маргидар» стали парадная комната, располагаемая в жилом комплексе вмес-

те с жилыми помещениями, а также комнаты для детей и отдельная спальня для родителей (рис. 23, *2*; рис. 52, *2*).

Новыми и лучшими являются также применяемые в «Маргидаре» строительные материалы и приемы. Дом строится на каменном фундаменте, с цоколем высотой в пределах полметра (для типовых домов она установлена в 40 см). Все его стены возводятся в полтора малого сырцового кирпича, смазываются глино-саманным раствором, а потом штукатурятся глиной с песком. Раньше в «Маргидаре», как и в других кишлаках Верхнего Зеравшана, крыша делалась земляной, плоской, односкатной. В последние годы она делается обычно двускатной, шиферной или железной, с черным потолком, покрытым землей. Пол помещений ровный с деревянным настилом. Потолок — обычно фанерный, но часто в парадной комнате делается традиционной конструкции с декоративными деталями, украшенными резьбой и росписью.

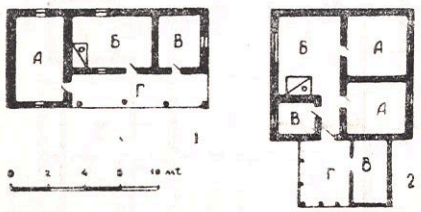

Рис. 54. Планы стандартных домов: *1* — однокомнатный дом, к. Колхозчиён: *А*—жилое помещение; *Б*—кухня; *В* — кладовая; *Г* — *айвон*. *2* — двухкомнатный дом, к. Колхозчиён; *А* — жилое помещение; *Б*—кухня; *В* — кладовая; *Г* — *айвон*.

В «Маргидаре» сохраняется такая интересная деталь внутреннего устройства старого жилища, как стенные ниши. Они делаются и в типовых домах, хотя по проекту они не предусмотрены. В «Маргидаре» чаще делают небольшие высокие ниши — *ток*, а большие — *тахмон* встречаются редко. Стенные шкафы — *сандуқа* можно видеть в каждом доме, в некоторых домах в жилом и парадном помещениях.

Подводя итоги вышеизложенному, мы видим, что жилище Верхнего Зеравшана со второй половины прошлого века до настоящего времени прошло значительный путь развития, который можно разделить на три этапа.

Первый — охватывает доколониальный и колониальный период и характеризуется распространением городских строительных приемов, появлением нового вида помещения и формированием нового жилища. Однако новое жилище, в силу экономической и культурной отсталости района, в это время не получило всеобщего распространения.

Второй этап — от установления Советской власти до Великой Отечественной войны. В этот период, в первую очередь, становится массовым новое жилище, сложившееся на прошлом этапе, и одновременно происходит его дальнейшее развитие и усовершенствование, которое выразилось в том, что исчезает универсальный традиционный тип помещения, господствующим становится новый вид его.

Третий этап начинается с послевоенного периода и продолжается до наших дней. Он характерен тем, что развитие жилища привело к стиранию первоначальных различий, существовавших между новым жилищем двух подрайонов. По всему Верхнему Зеравшану становится господствующим жилище, состоящее из двух (реже одного) жилых помещений, кухни, кладовки и веранды, с коридором между помещениями. Важным показателем в развитии жилищной культуры этого периода является дальнейшее благоустройство: удаление очагов из жилого помещения, появление окон, деревянного пола и т. п.

Сравнивая традиционное жилище с современным, мы видим, что развитие его в Верхнем Зеравшане привело к тому, что части, на которые делилось основное помещение традиционного жилища, сформировались в самостоятельные помещения, каждое из которых соответственно исполняет функции одной из этих частей: чистое жилое помещение — чистого отделения, кухня — очажного отделения и коридор — прихожей.

Декоративное оформление. Открытие ряда памятников верхнезеравшанского резного дерева свидетельствует о высокой и древней традиции этого искусства в Верхнем Зеравшане[35]. Вместе с тем, в последней четверти прошлого века украшение не только деревянных частей строений, но и вообще декоративное оформление жилищ и общественных помещений в Верхнем Зеравшане было весьма примитивным, часто почти отсутствовало. Основным объектом украшения в то время служили колонны и подбалки.

Характерные черты старых колонн Верхнего Зеравшана, отмеченные В. Л. Ворониной, подтверждаются нашими материалами и наблюдениями: колонна ставится комлем вверх, капитель обычно квадратного сечения, иногда слегка суживается книзу, ее ребра украшены фигурными срезами, в качестве орнамента применяются полоски кружков и зубчики.[36]

Нами зафиксированы подобные колонны во многих старых домах, которым, быть может, не менее 100 лет (рис. 55).

В обследованных нами старинных общественных помещениях, построенных местными приемами, часто отсутствовало и такое украшение колонн. Например, в мечети к. Рог колонны также установлены комлем вверх, но не имеют

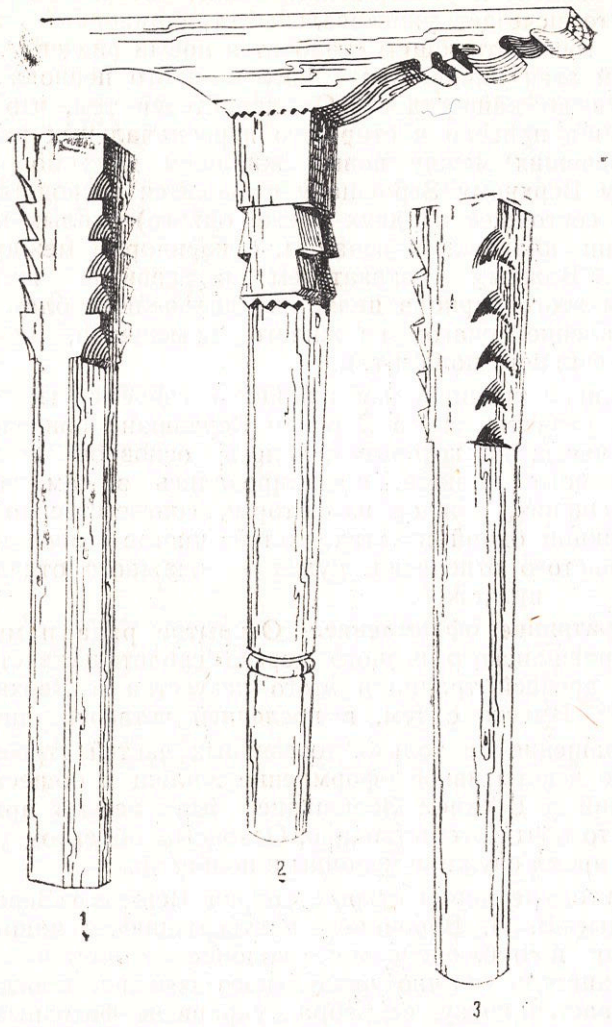

Рис. 55. Колонны старых жилищ:
1 — к. Мадм; *2* — к. Рарз; *3* — к. Думзой.

никакой резьбы, только их подбалка вырезана трапециевидной формы (рис. 4, *3*). Хотя редко, но все же встречаются в старых общественных помещениях колонны, украшенные резьбой, иногда — высоко художественные, например, такие, как в мазаре к. Искодар (рис. 56).

С распространением в Верхнем Зеравшане с последней четверти прошлого века городской строительной культуры

и здесь стали применяться известные в Средней Азии приемы украшения жилища и общественных помещений. Но и до этого времени эпизодически из городов с этой целью приглашались мастера для строительства общественных зданий и жилищ богатых людей.

Как нам кажется, в Верхнем Зеравшане не сложился

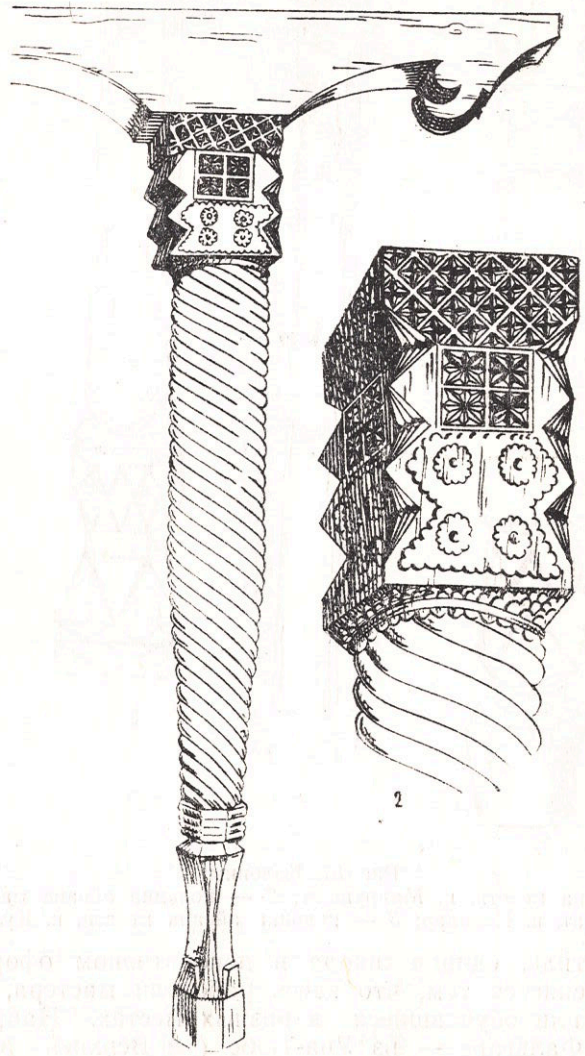

Рис. 56. Колонна айвана мазара Хазрати-Мир, к. Искодар:
1 — общий вид; *2* — капитель той же колонны.

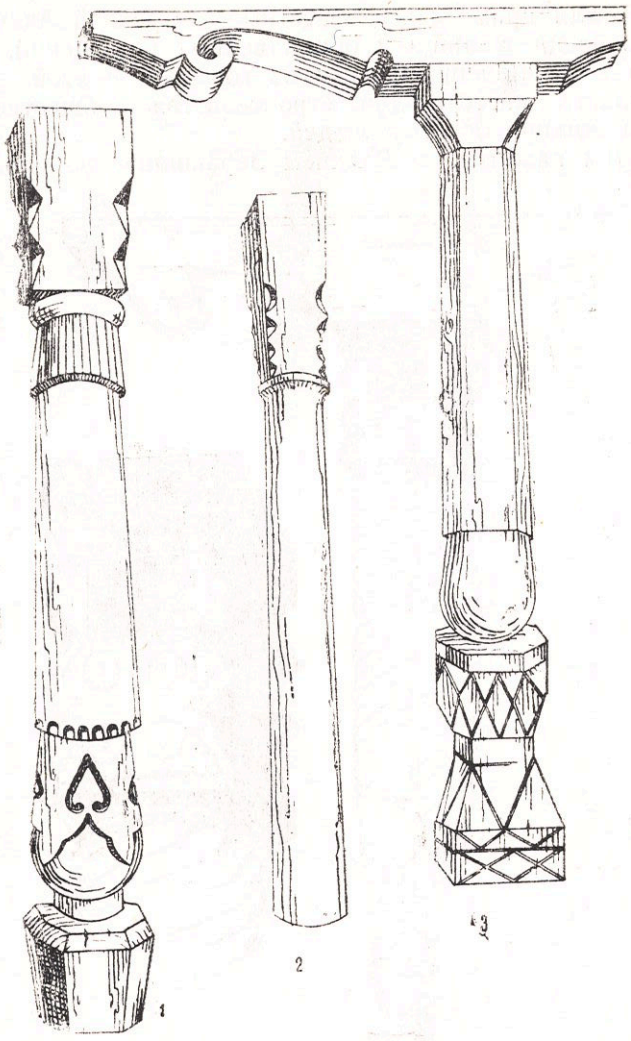

Рис. 57. Колонны:
1 — колонна мечети, к. Мадрушкат; *2* — колонна айвана мазара Сардар Машат, к. Искодар; *3* — колонна айвана мечети, к. Кули-Боло.

единый стиль, единая школа в декоративном оформлении. Это объясняется тем, что здесь работали мастера, приглашенные или обучавшиеся в разных местах. Например, в Матче и Фальгаре — из Ура-Тюбе (в Верхней Матче — частично и из Ферганы), в Кштуте, Шинге, Магиане — из Ургута, Самарканда и Шахрисябза.

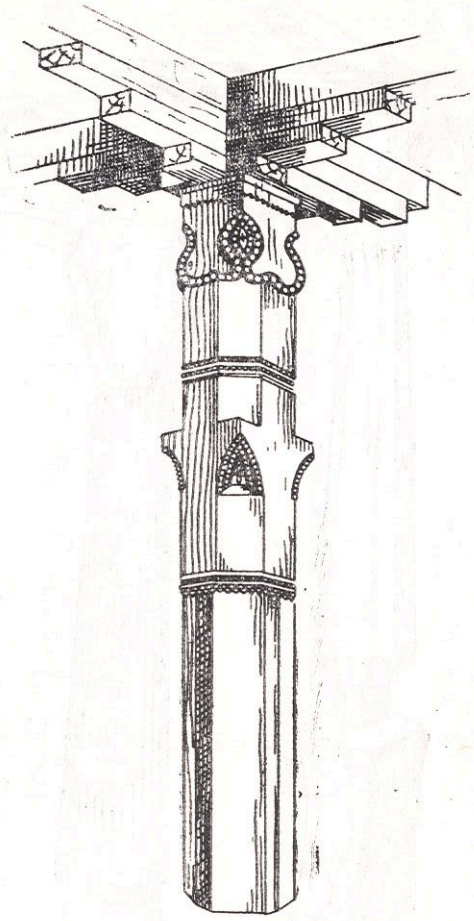

Рис. 58. Колонна мечети, к. Рарз.

Первостепенное значение придавалось декоративному оформлению мечетей, мазаров, особенно их айвану. Основным объектом остается колонна, которую украшают резьбой, часто довольно богатой. Теперь колонны стали делать преимущественно суживающимися кверху (рис. 57—63). Украшаются резьбой и часто росписью балки перекрытия и потолок вообще (рис. 64).

В жилище кроме традиционного объекта — колонны (рис. 65—68) теперь стали украшать балки перекрытия, двери, ворота и другие деревянные части (рис. 69). Надо отметить, что в то время декоративно оформлялась, в основном, только мехмонхона. Иногда богатые люди на го-

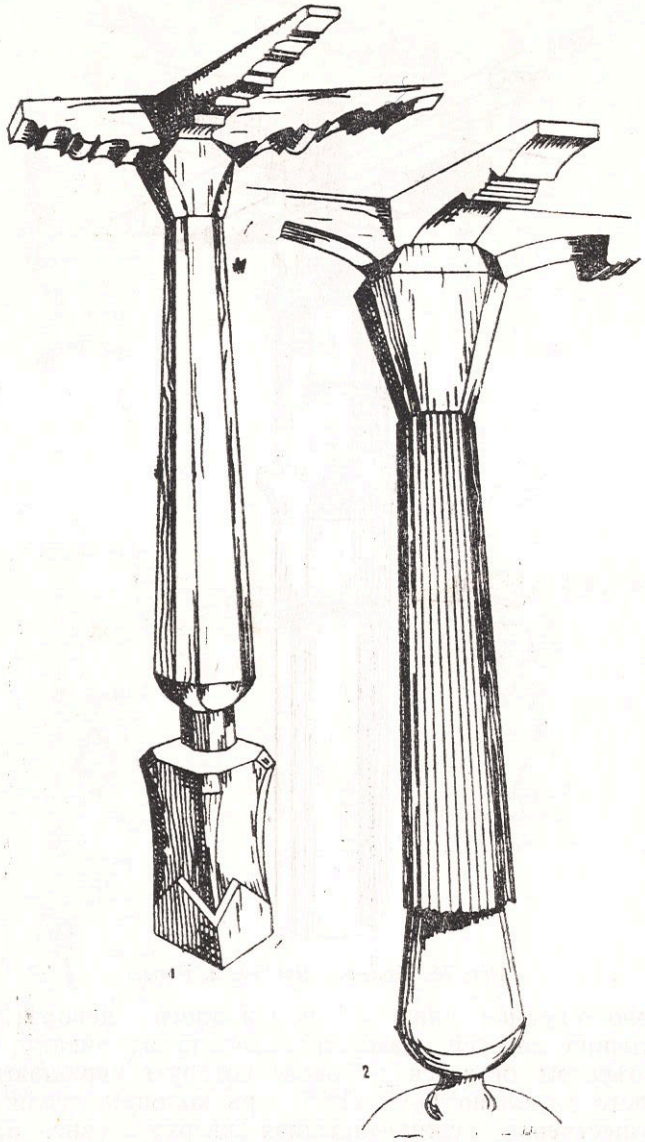

Рис. 59. Колонны мечети:
1 — к. Ревомутк; *2* — к. Дарх.

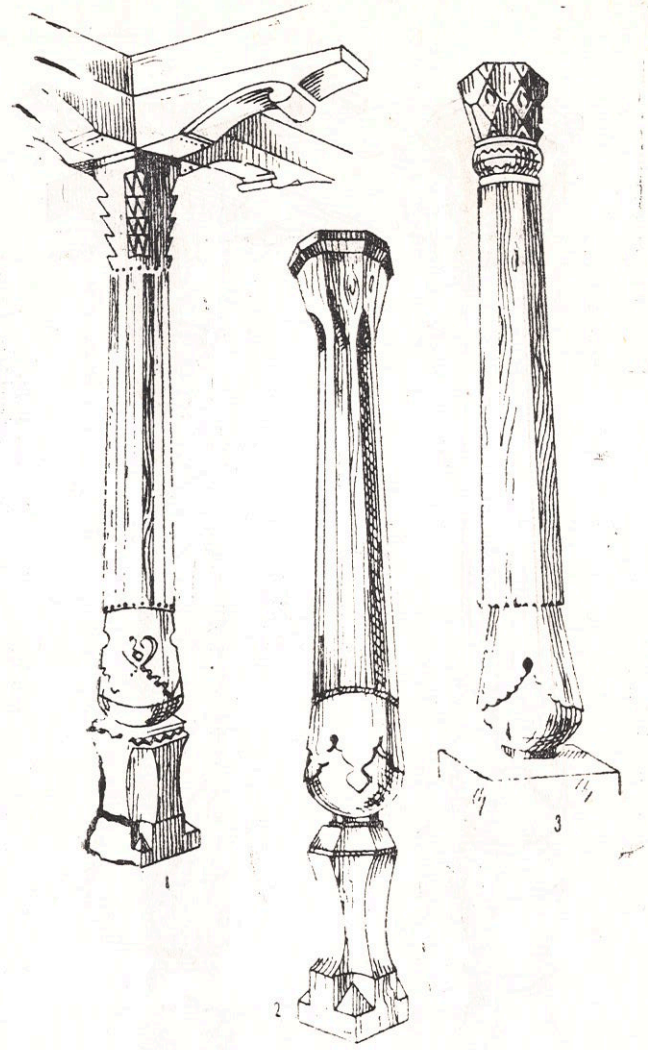

Рис. 60. Колонны мечети:
1 — к. Мадрушкат; *2* — к. Пастигав; *3* — к. Оббурдон.

родской лад покрывали стены своей мехмонхоны штукатуркой из алебастра и украшали резьбой (рис. 70).

В настоящее время традиционные приемы украшения применяются только в некоторых местах, там, где есть мастера. Например, как было отмечено, в совхозе «Маргидар», причем здесь декоративно оформляются и общественные помещения (чайханы, клубы, гостиницы) (рис. 71). Обыч-

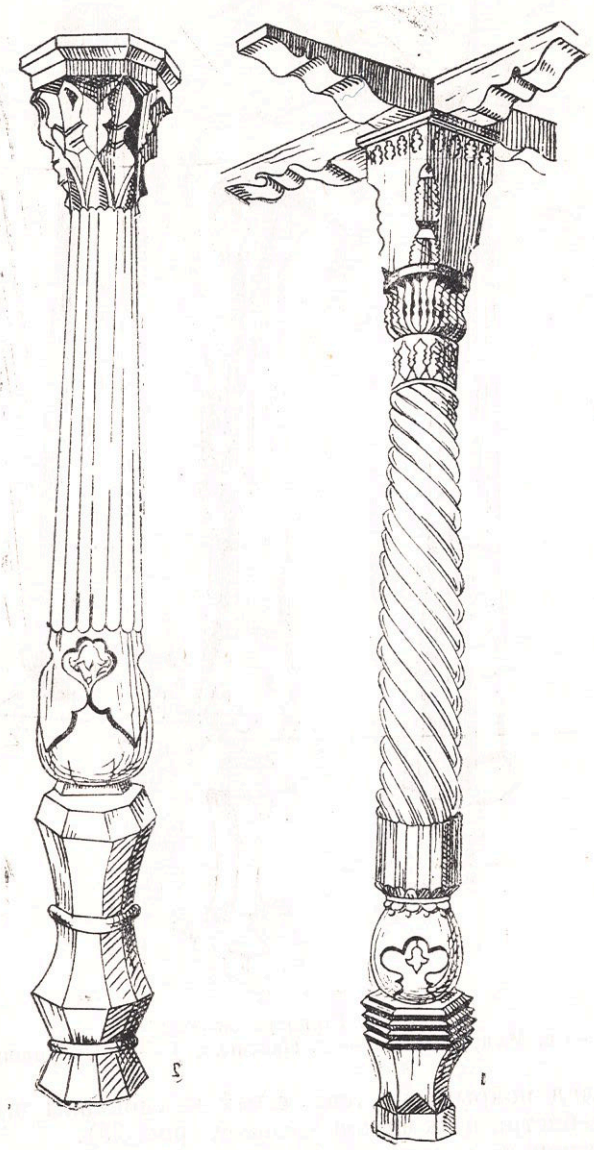

Рис. 61. Колонны мечети:
1 — к. Палдорак; *2* — к. Рарз.

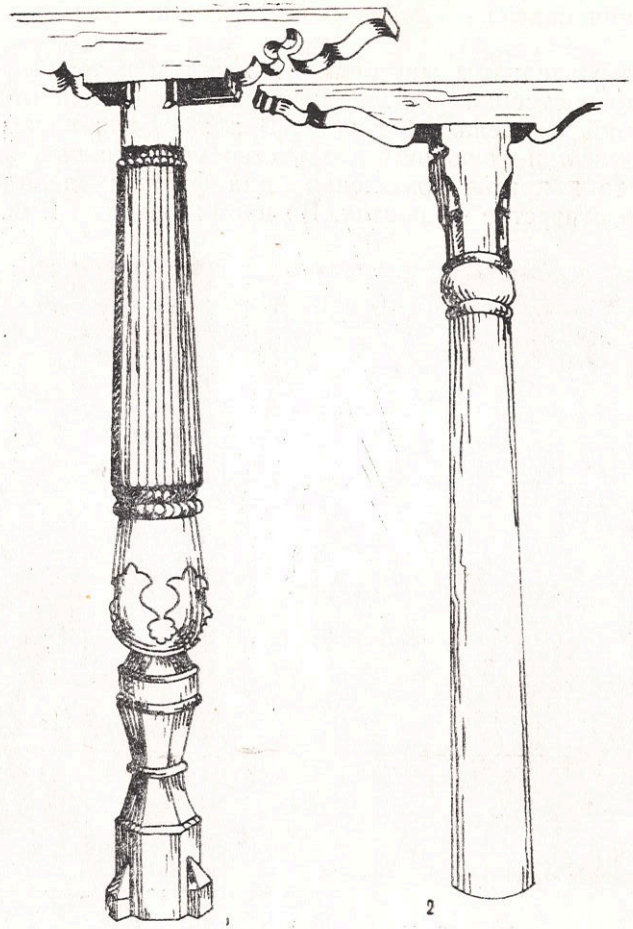

Рис. 62. Колонны айванов мечетей:
1 — к. Панджруд; *2* — к. Похуд.

ны сейчас более простые приемы декоративного оформления — побелка стен, покраска масляной краской потолка, пола и других деревянных частей; часто масляной краской красят панель стен, а выше панели стены украшают трафаретными рисунками (рис. 72), правда, не всегда выполненными художественно.

Хозяйственные постройки состоят в основном из помещений для мелкого и крупного скота — *оғил, кой* (ягнобский), иногда помещения для лошадей — *ахтахона, саис-*

хона, а также для хранения запасов корма — *каҳдон* и для собирания навоза — *рабат* — строения из трех стен с крышей.

По строительным материалам, приемам и технике хозяйственные постройки раньше почти не отличались от жилых помещений, но делались грубее. В хлевах для крупного рогатого скота и конюшнях вдоль стен устраивались кормушки. Часто в крыше помещения для фуража делалось небольшое отверстие — *равзан*. Во время сенокоса и обмолота

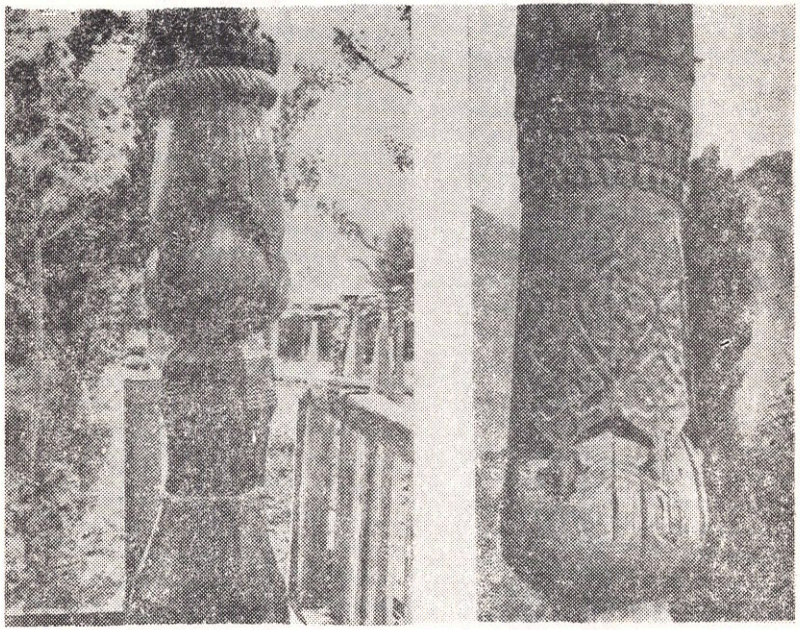

Рис. 63. Колонны айванов мечетей:
1 — к. Панджруд; *2* — к. Зеробод.

урожая это отверстие оставалось открытым и через него высыпали солому, привозя в мешках на ослах; на остальное время оно замазывалось.

Развитие строительной техники отразилось и на хозяйственных постройках. Иногда стены их стали сооружаться из однорядного каркаса, с заполнением из сырцового кирпича или сухих комков глины.

Количество хозяйственных помещений каждого хозяйства до революции зависело от его зажиточности. Бедняки ограничивались одним помещением для скота, для кормов, а лошадей они обычно не имели, не было, следовательно.

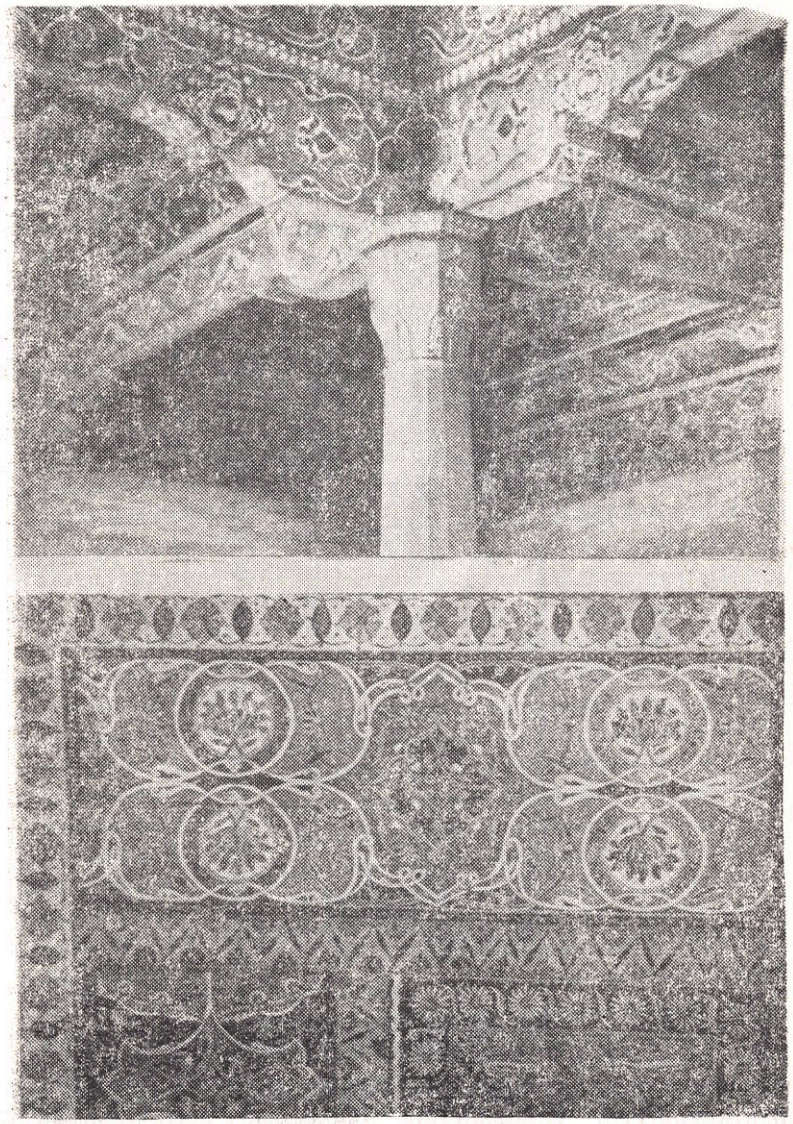

Рис. 64. Фрагменты потолочной росписи. Пятничная мечеть, к. Палдорак.

и конюшни. Зажиточные и богатые хозяйства имели по два-три хлева и конюшню.

Сезонные жилища. Кроме основного жилища, устраиваемого в кишлаке, о котором мы говорили до сих пор, жители Верхнего Зеравшана строят также временно-сезонные жилища.

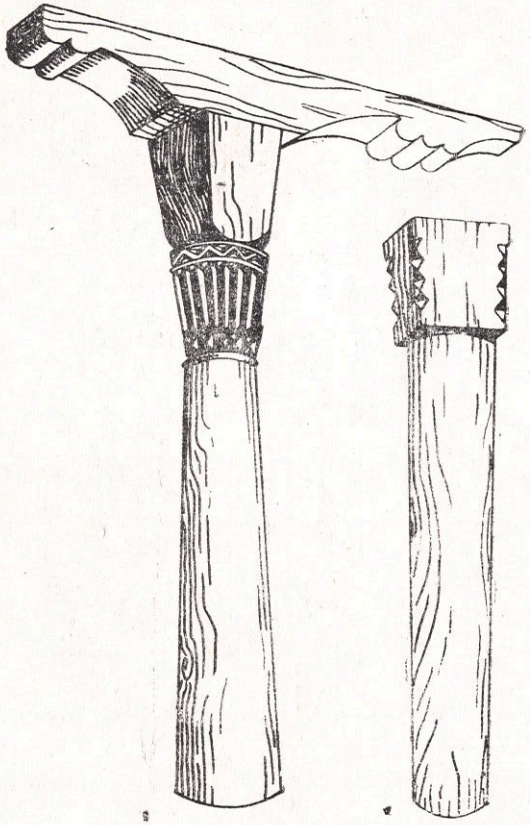

Рис. 65. Колонны жилища:
1 — к. Табушн; *2* — к. Худгиф.

Основными занятиями населения являются земледелие, животноводство, садоводство. Пахотные земли — *ангор*, пастбища — *лайлоқ* и сады с огородами — *боғат* располагаются за пределами кишлака и часто довольно далеко, особенно пастбища и пахотные земли. Работая на этих участках, население вынуждено строить там временные жилища. Они устраиваются в основном близ пастбищ и в садах, так

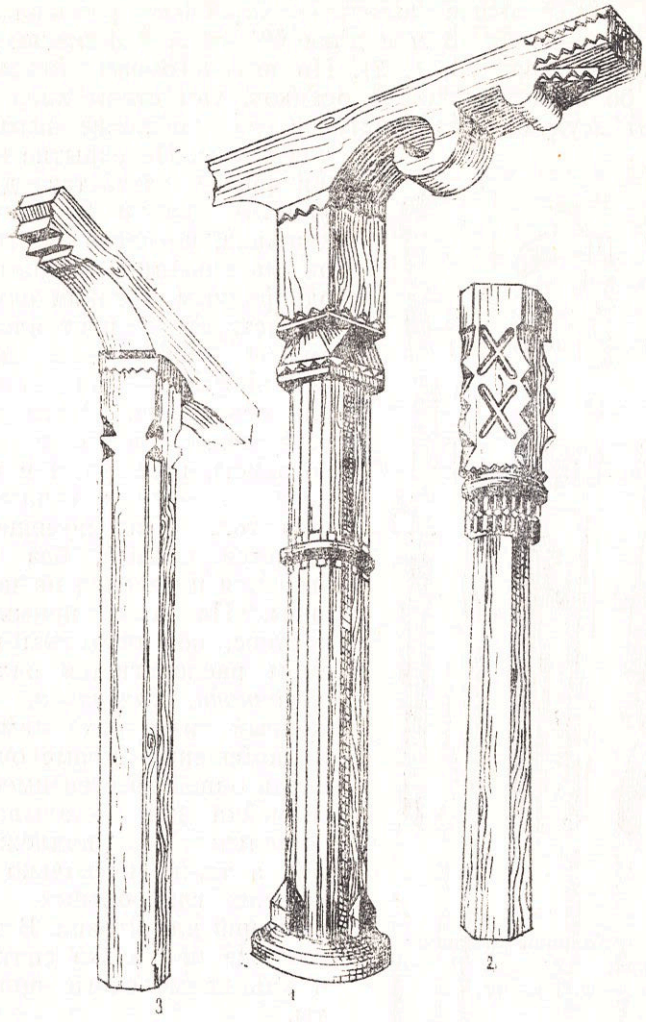

Рис. 66. Колонны жилища:
1 — к. Курут; *2* — к. Худгиф; *3* — к. Мадрушкат.

как продукты животноводства и садоводства собираются постепенно, что требует их хранения, и жилище здесь служит одновременно и местом хранения продуктов.

Сезонные жилища бывают двух видов: *каппа* — шалаш и *хона* — строение, подобное постоянному жилищу кишлака, но отличающееся от него меньшими размерами и некоторыми деталями устройства. Основным и наиболее распространенным видом сезонного жилища на летовке явля-

ется *хона* — небольшое каменное строение, размерами в пределах шириной 2—3 *м* и длиной 3—4 *м* с плоской земляной крышей (рис. 73, *1*, *2*). На высокогорных летовках выпадает большое количество осадков, там стены хона выкладывают всухую, без раствора, во избежание вымывания глины. Перекрытие крыши иногда делается двухрядным, как и в жилище кишлака, но часто благодаря маленьким размерам — однорядным, в таком случае отсутствует центральный прогон. Помещение имеет два проема — для двери и для освещения. Последний устраивается в стене, под потолком, размерами в пределах 30—40 *см* и называется *ток*. Пол помещения делается ровный, без возвышения и деления на половины. На полу, примыкая к стене, под световым проемом располагается очаг — *ошгонпоча*, *сангупоча*, сложенный из трех камней. В помещении, кроме очага, вдоль одной из стен имеется скамейка для складывания постельных принадлежностей, а также несколько маленьких глинобитных возвышений для утвари. В этом жилище не только спят, но и хранят молочные продукты.

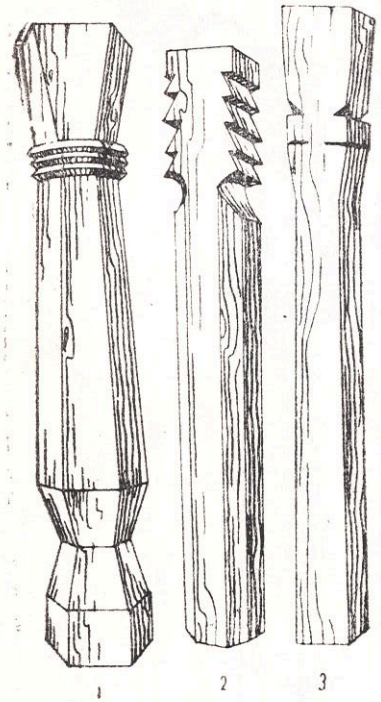

Рис. 67. Колонны жилища:
1 — к. Дарх; *2* — к. Ревомутк; *3* — к. Худгиф.

На летовке строится также два вида каппа — конической (рис. 74, *3*) и сводчатой (рис. 73, *4*; 74, *1*) формы. Первая из них является местной, а вторая — заимствованной. Каппа конической формы зафиксирована только на летовке Сурххок высокогорного кишлака Киёкли в верховьях Шинга, причем на этой летовке построено больше хона, чем шалашей. Шалаш строится следующим образом: четыре бревна, часто неровные, одним концом вкопаны в землю, а верхние их концы, обычно заканчивающиеся рогаткой, связаны вместе. Так создается основной каркас каппы. Потом пространство между бревнами забирается более тонкими

жердями, установленными таким же образом, что и бревна. Щели закрываются древесной корой. Пространство между двумя бревнами оставляется свободным для образования дверного проема. Поверх бревен и жердей настилаются паласы, кошмы, а иногда просто набрасываются ветки. Каппа делается высотой около 2 м и диаметром у основания — 3—4 *м*.

Второй вид каппы — сводчатой формы — встречается только на летовках нижних кишлаков, в Фальгаре, Магиане, в нижних кишлаках ущелий Шинга и Кштута. Часто в этих местах вся летовка состоит только из таких шалашей, хона строятся редко. Каркас такой каппы составляет ряд дуг — *ҳалқа*, *гавора*, расположенных на определенном расстоянии друг от друга. Каждая дуга образована из двух согнутых жердей — *паѓос*, концы которых связаны вместе. Каппу делают из жердей арчи, тополя и клена. Дерево берут ранней весной, когда оно мягкое и легко сгибается. Дуги между собой скрепляются более тонкими горизонтальными жердями — *сарров*, *гирдеш*, которыми переплетают дуги на определенном расстоянии друг от друга. Места пересечения прутьев и дуг перевязываются. Свод и верхняя часть стенок этого каркаса покрываются паласами, кошмами или просто ветками, а нижняя часть стенок забирается циновкой — *чиѓ*. Определяющим величину каппы является количество дуг; каждая каппа имеет от шести до десяти дуг. Внутри каппы обоих видов устраивается очаг, сложенный из трех камней, и ставится скамейка для складывания постельных принадлежностей.

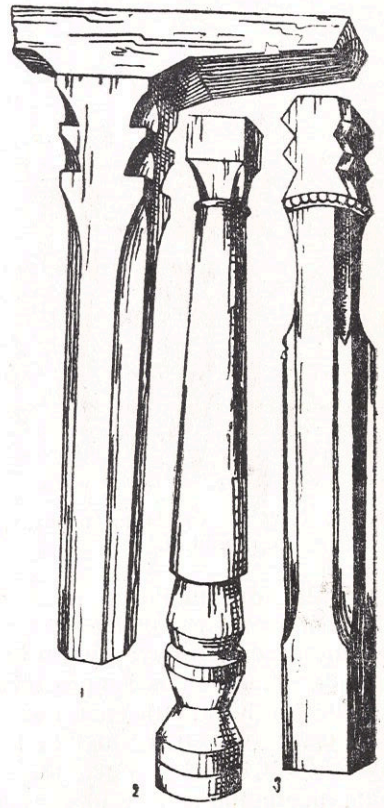

Рис. 68. Колонны жилища:
1 — к. Искодар; *2* — к. Ревомутк; *3* — к. Дарх.

Весьма своеобразно сезонное жилище летовок Ягноба. Там оно (рис. 75) на-

зывается *коза*, у таджико-язычных жителей верхних кишлаков (к. Кансе) — *дуғхона* и строится только из камня, причем с весьма толстыми стенами. По своему устройству оно копирует очажное отделение (*мур*) ягнобского постоянного жилища в кишлаках. Это небольшое прямоугольное помещение с небольшим проемом-входом в передней стене, с полом, представляющим сплошную лежанку, возвышение, в котором прямо у входа вкопан обычный ягнобский очаг — *инкир*. В коза на очаге варят молоко, еду, пекут лепешки, а на полу, представляющем сплошную лежанку, в ненастную погоду едят, проводят время и спят. В хорошую погоду для этих целей служит пристроенное под открытым небом вплотную к этому помещению или недалеко от него возвышение из камня и глины.

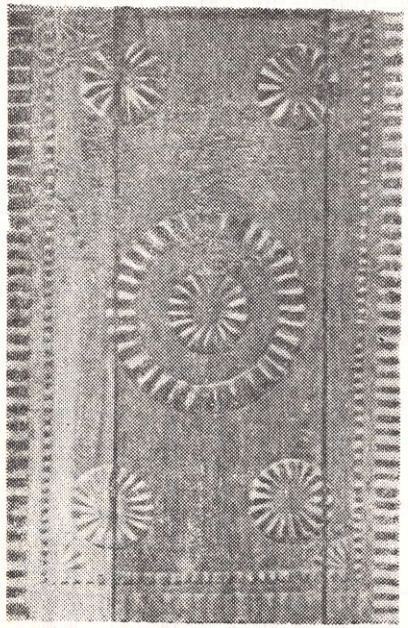

Рис. 69. Деталь резьбы на воротах, к. Мадм.

Для скота к глухой стене коза пристраивается отдельное каменное строение с такими же толстыми стенами, называемое *қўтан*.

Сезонное жилище, устраиваемое в саду, называется *боғхона* (рис. 74, *2*). Оно состоит из небольшого помещения, называемого *амбор* — кладовая, служащего местом хранения сушеных фруктов. В нем никаких приспособлений для жизни нет. Жильем служит пристроенный к кладовой айван; там устраиваются очаг для приготовления пищи, печь для лепешек и другие приспособления, необходимые для жилища. Если отсутствует айван, то сооружают, обычно под деревом, глинобитное возвышение — *суфа*, на котором располагаются во время еды, сна и отдыха.

В саду только в нижних кишлаках иногда ставят шалаш сводчатой формы (рис. 73, *3*, *4*). Иногда у посевных земель, расположенных в кишлаке, устраивается своеобразный шалаш конической формы, в котором укрываются во время зноя (рис. 76).

В последнее время, когда колхозники часто строят новое жилище на своих участках в саду, сезонных построек не делают.

Обычаи и обряды, связанные с жильем, были не очень многочисленны по сравнению, например, со связанными с сельским хозяйством, и скорее они имели характер традиционных обычаев, нежели религиозного обряда, хотя, несомненно, все они были проникнуты верой в сверхестественные силы и выражали бессилие горца перед силами природы. Относительная малочисленность обычаев и обрядов, связанных с жилищем, а также их слабая религиозная окраска объясняются тем, что горцы, строя жилище, меньше были зависимы от сил природы и чувствовали себя более уверенно, нежели при занятии земледелием.

Выполняя различные обычаи и обряды, горцы хотели обеспечить успешное строительство жилища и благополучную жизнь в нем.

Необходимо отметить, что развитие жилища, строительных приемов и техники, влияние равнинно-городского быта отразились и на обычаях и обрядах, связанных с жилищем. Естественно, старые традиции дольше сохранялись в отдаленных, глухих кишлаках, и поэтому они остались до на-

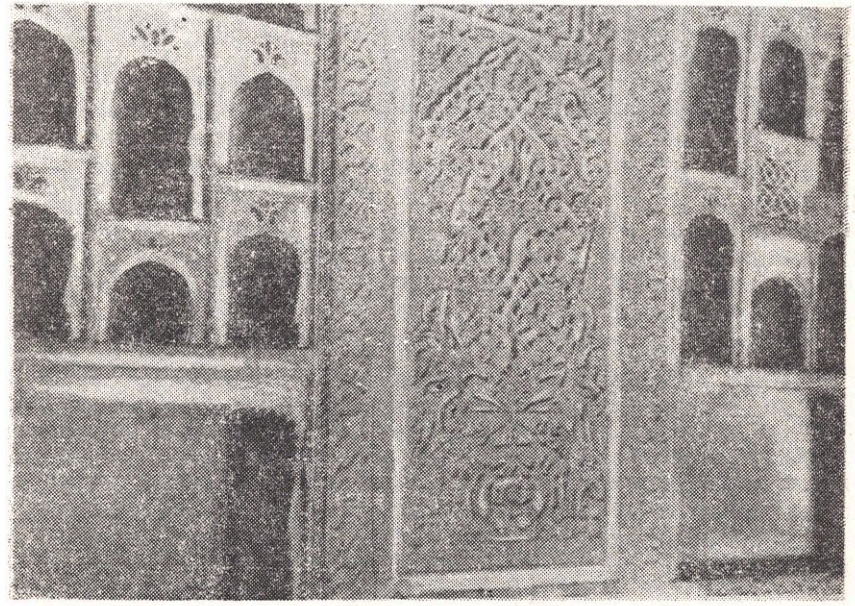

Рис. 70. Ганчевая стена в жилище с нишами, украшенная резьбой, к. Сангистон.

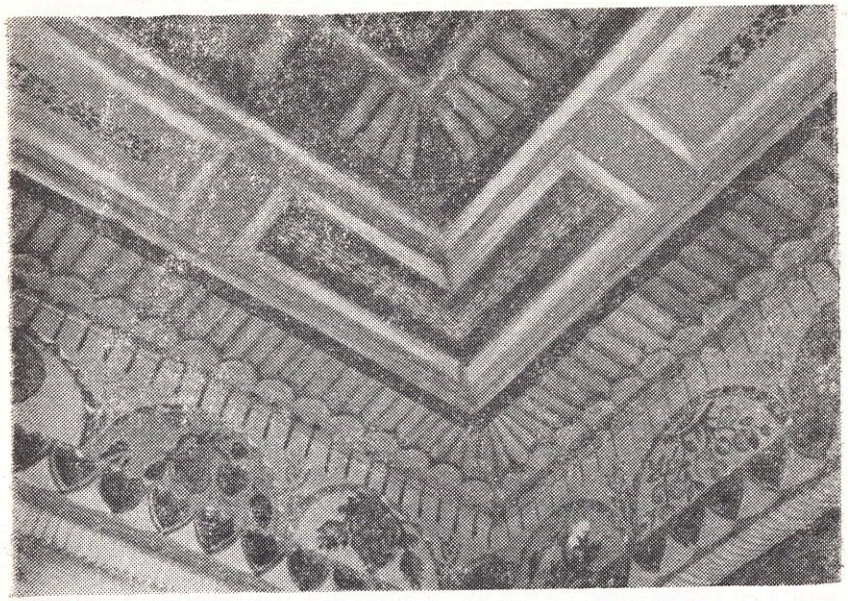

Рис. 71. Деталь потолка беседки чайханы, к. Колхозчиён.

ших дней в памяти некоторых представителей старого поколения только этих кишлаков.

Попытаемся описать сперва старые обычаи и обряды, связанные с жилищем, в том виде, когда они еще не подверглись каким-либо изменениям.

Каждый из этих обычаев и обрядов начинался с организации хозяином угощения для присутствующих. В кишлаке Джиджик нам сообщили, что при совершении любого обряда, связанного с жилищем, готовилось одно из двух блюд—или *умочи бовой* (дедовская затируха) или *туппаи бовой* (дедовская лапша).

Первым из серии этих обрядов был *фотиҳагирон*, т. е. получение благословения. Еще до начала строительных работ человек, задумавший построить себе жилище, приглашал к себе стариков селения (в больших кишлаках обычно квартала) и после угощения сообщал им о своем намерении. Этот сбор стариков был как бы советом старейших кишлака (квартала), посвященный постройке жилища их односельчанина. На этом совете обсуждали различные вопросы, связанные с намечаемым строительством: где будет расположен дом, каковы должны быть его планировка, размеры, из какого материала необходимо построить, откуда и как его достать, время начала производств тех или иных работ и т. д. Как было упомянуто выше, основные работы производились коллективно, путем организации общественной взаимопомощи — *ҳашар*. На совете обсуждались и вопросы, связанные с организацией этой общественной помощи: устанавливалось время, количество участников той или иной работы. Хашар организовывался для доставки строительного леса, камня, рытья канав для фундамента, возведения стен, поднятия прогона перекрытия и засыпки крыши землей. Односельчане оказывали друг другу помощь не только трудом, но и другими средствами. Например, для доставки камня, как сообщили нам в к. Рог, все население отдавало своих ослов. Родные помогали строящемуся и материально: строительными материалами, продуктами на кормление собирающихся на помочь и т. п.

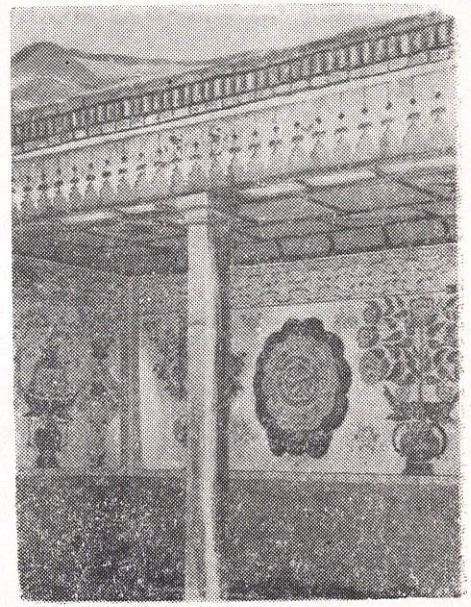

Рис. 72. Айван дома, к. Дар-Дар.

Хозяин дома был обязан обеспечить пришедших на помочь трехразовой пищей. Как сообщили в к. Зиробод, на завтрак подавали обычно *қурутоб* с лепешкой, на обед—*умочак* (затируха) и на ужин — *шулаи арзан* (каша из проса).

После совещания и принятия решений производили разбивку плана будущего жилища на участке, и один из стариков, наиболее уважаемый, считающийся человеком, прожившим хорошую жизнь, несколько раз покопав киркой землю для канавы фундамента, давал благословение. Если не копали канавку, он клал первый камень. Обычная формула благословения состояла из обращения к духу предков с просьбой обеспечить успех дела и пожелания завершения работы в срок; «*Ба руҳу арвоҳи гузаштагон, илоҳим кушоиш диҳад, ки коратон ба вақташ шавад, омин*!» На что все присутствующие также отвечали: «Омин!». Это было как бы церемонией открытия строительства, и после этого пришедшие на помощь приступали к работе. Строительство начинали только в понедельник или в среду, кото-

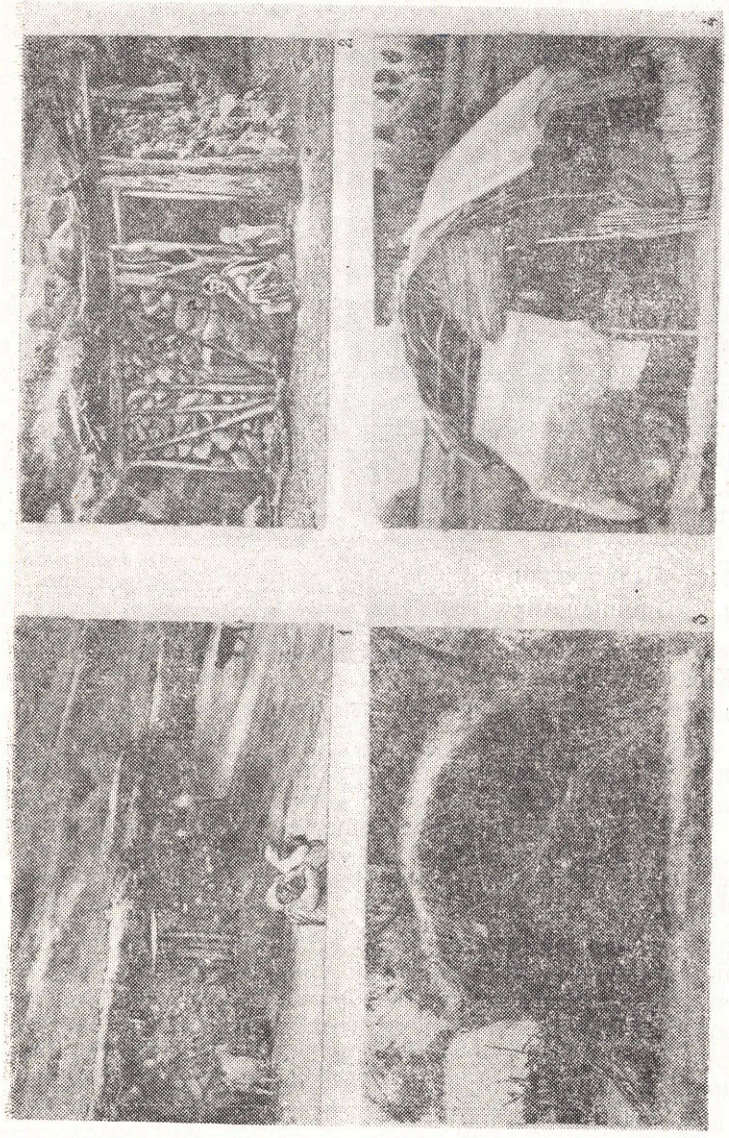

Рис. 73. Сезонные жилища:
1 — строения летовки, к. Нарват; *2* — жилище на летовке Сурххок, к. Киёкли; *3* — шалаш в саду, к. Гезани-Боло; *4* — шалаш в саду, к. Урметан.

рые считались наиболее благоприятными днями — *рӯзи бахосият* для начала работ.

После возведения стен сооружалось перекрытие, что сопровождалось обрядом, называемым *харибардорон* (*шахпулбардорон*) — буквально поднятие центрального прогона. Опять устраивалось угощение, собирались старики, давали свое благословение на успешное завершение этого важного дела. Потом они, произнеся обычные слова, которые положено произнести мусульманину при совершении любого действия: «*Бисмилоҳу раҳмону раҳим*!», притрагивались к прогону, а молодые поднимали его и, получая от стариков соответствующие указания, устанавливали на место. После этого хозяйка дома, произнеся слова поздравления: «*Муборак шавад*! *Муборак шавад*!», бросала на

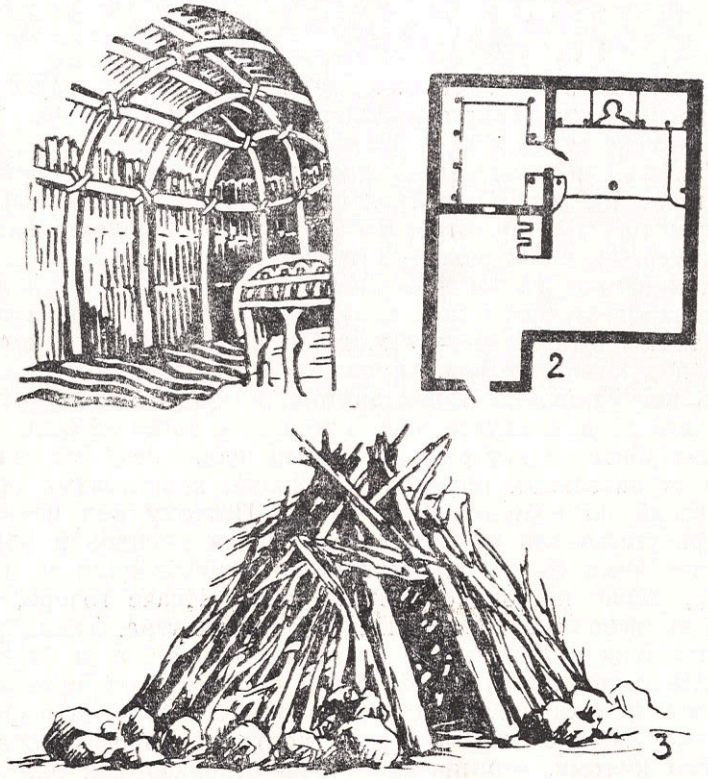

Рис. 74. Сезонные жилища:
1 — конструкция сводчатого шалаша, к. Гезани-Поён; *2* — план богхоны, к. Дар-Дар; *3* — шалаш на летовке Сурххок, к. Киёкли.

скатерть разные сладости, которые мужчины после установления прогона ели, запивая чаем.

Завершив строительство, организовывали обряд вселения в новое жилище — *хонадароён*. Во время этого обряда старики давали благословение на вселение в новое жилище. После этого проходила церемония вселения, которая

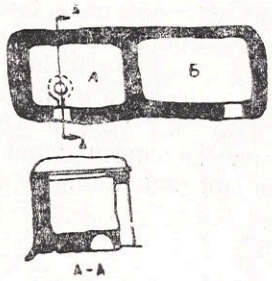

Рис. 75. План и разрез жилища на летовке Пастихон, к. Кансе: *А* — жилое помещение— *коза*; *Б* — загон для скота — *қўтан*.

заключалась в том, что предметы домашнего имущества переносились из старого жилища в новое. Первые вещи переносились стариками, считающимися прожившими хорошую жизнь, причем вещи, относящиеся к области женской деятельности, например, кухонная утварь, переносились старушкой, а вещи, относящиеся к мужской деятельности, например, орудия труда — стариком.

Как видно из вышеизложенного, в старых обычаях и обрядах, связанных с жилищем, старики выступали не только как посредники между живыми членами своего коллектива и духами предков, правомочные вызвать благосклонность последних, но и как знатоки и руководители строительного дела. В самом деле, в то время, когда не было мастеров-строителей, старики являлись единственными знатоками строительных приемов и техники, хранителями опыта поколений по строительному делу. Поэтому они не только присутствовали во время совершения обрядов и обычаев, связанных со строительством, но и руководили всем его ходом, давая постоянно нужный совет. Иначе говоря, старики выступали в роли коллективного мастера. Такая роль их отражена и в названии старого жилища *хонаи бовой*.

Распространение новых, более сложных строительных приемов и техники, становление строительного дела ремеслом и появление мастеров-строителей профессионалов привело к тому, что прежняя роль стариков как знатоков и руководителей строительного дела стала отходить, ибо новые строительные приемы и техника им были уже малодоступны. Таким образом, прежняя роль стариков, роль знатоков строительного дела теперь перешла к профессиональным мастерам-строителям. Это положение отразилось и в названии нового жилища, которое в отличие от старого по строительной технике и приемам называют *хонаи устой*— жилище, построенное мастером.

Все это привело к тому, что теперь во время совершения обрядов присутствие стариков стало, в основном, символическим, данью традиции; их роль ограничивается предполагаемым посредничеством между духами предков и живыми членами коллектива.

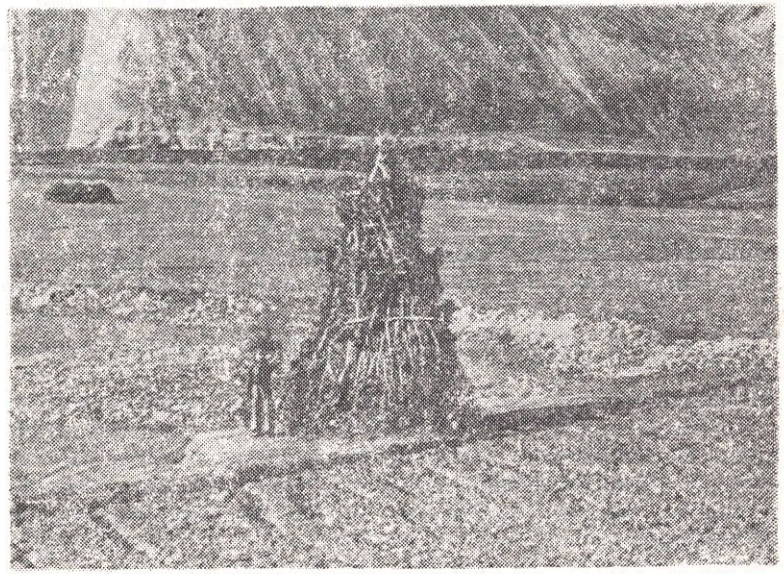

Рис. 76. Шалаш на поле, к. Рарз.

Теперь, после распространения новых строительных приемов, в обряде *фотиҳагирон* фактически основным лицом, решающим все вопросы, связанные со строительством, становится мастер: все делается по его совету. Старики дают только свое благословение, по-прежнему укладывая первый камень.

Обряд *харибардорон* теперь стал называться *синҷбардорон*, т. е. поднятие *синҷ* (верхней рамы каркаса), так как в новом жилище отсутствовал хари (центральный прогон). Синч устанавливался мастером с помощью нескольких людей, которые помогали поднимать его. Старики только давали благословение.

В обряде вселения в жилище — *хонадароён*, в связи с появлением мастеров-профессионалов появился новый мо-

мент, называемый *усточавобтиён* — проводы мастера. Во время совершения обряда хонадароён, на котором присутствовал и мастер, хозяин преподносил ему плату за труд.

Новшеством, характерным для всех обрядов и обычаев, было то, что теперь они стали проводиться часто с излишней помпезностью, особенно зажиточными людьми, и требовали затраты больших средств. Совершение этих обрядов для бедняков было разорительно и непосильно. Если раньше основной целью угощения приглашенных было накормить их, без стремления блеснуть дорогими блюдами, то теперь общественное мнение обязывало хозяина при совершении каждого обряда подать на скатерть плов (блюдо, излюбленное на равнине Средней Азии) и различные другие кушания, сладости и т. д. Кроме того, стало широко практиковаться одаривание. Например, на обряде поднятия верхней рамы каркаса *синчбардорон* хозяин дарил мастеру халат или рубашку и штаны, иногда тюбетейку или чалму, а присутствующим — по платочку.

Несомненно, такие большие расходы, связанные с совершением обычаев и обрядов, были одной из важных причин, препятствовавших распространению нового жилища до установления Советской власти, ибо они были посильны не каждому и отбивали охоту у бедняков строить новый дом.

Становление обрядов, связанных с большими расходами, по-видимому, объясняется тем, что первоначально строительство нового жилища с приглашением городских мастеров практиковалось зажиточными людьмы, которые устраивали богатые угощения. Потом это стало общественной нормой.

Установление Советской власти, улучшение экономической жизни населения, повышение его культурного уровня привели к тому, что эти обычаи и обряды фактически уже давно не выполняются, они в описанном виде сохранились только в памяти престарелых. Сейчас сохранился обычай взаимопомощи. Только участники ее теперь собираются часто не по соседскому признаку, а по совместной работе, например, члены бригады. В наше время празднуется новоселье.

В Верхнем Зеравшане жилище, особенно старое, считалось местом пребывания духов, причем по поверью они обитали в западной его части. Люди верили, что сломать старый дом, оставшийся от предков, и построить на его месте новый, значит порадовать духов. Перед тем как снести старый дом, полагалось пригласить несколько стариков, угостить их; они просили у духов предков позволения на слом дома и давали благословение людям, исполняющим это де-

ло. В к. Вору нам сказали, что перед сносом старого дома полагалось вечером на понедельник или пятницу совершить обряд чтения всего корана — *хатми қуръон*.

В Верхнем Зеравшане, кроме Ягноба, отсутствовал обычай проливания крови при сооружении или завершении строительства жилища. В Ягнобе, построив новое жилище, на крыше его режут барана или овцу, положив животное на край крыши, приходящийся на стену с входом, с тем, чтобы кровь жертвы потекла по этой стене. Кровь со стены специально не очищалась и оставалась до тех пор, пока не смоют ее дождь и снег. До приношения жертвы входить в новое жилище не полагалось.

Обычай проливания жертвенной крови при начале или завершении некоторых, основных, строительных процессов существовал на равнинах Средней Азии, в некоторых горных районах Таджикистана, например, в Хуфе при закладке фундамента.[37]

В Верхнем Зеравшане отсутствовал обычай завершения возведения стен в один день, также существовавший в Хуфе.[38]

Для оберегания жилища от дурного глаза в нем на стене вешали руту—*ҳазориспанд* или какую-либо колючку; ветку последней иногда втыкали в потолок. Позже стали вывешивать на стену амулет, написанный муллой.

Рога горных козлов ставились на мазарах, как нам объяснили, для подчеркивания их величия, но на жилище они нам не встретились.

Представление, связанное с целебными свойствами старой колонны, записано в к. Курут (Фальгар). В одном старом доме вся поверхность его центральной колонны была общипана. Оказалось, что люди, страдающие лишаем, выскребали частицу из этой колонны ногтями и прикладывали ее к больному месту. Эту процедуру полагалось совершать вечером на четверг или пятницу.[39]

Определенным обрядом сопровождалось изготовление и установка нового очага. Приготовление какого-либо блюда и выпечка хлеба в новом очаге и угощение ими соседей является обязательным ритуалом обновления очага. Интересный момент отмечен при выполнении этого ритуала в к. Миндона (Офтобруя): в новой печи пекли *фатир* — лепешку из пресного теста, и какой-нибудь мальчик брал одну лепешку и убегал, причем он бежал и ел, а за ним гонялся один человек, не торопившийся догнать мальчика, так как считалось, что чем дольше тот будет убегать, тем дольше будет служить печь.[40]

Ареал жилища Верхнего Зеравшана. И. И. Зарубин, один из первых исследователей жилища Верхнего

Зеравшана, пишет, что этот тип жилища «...отличный как от жилища равнинной части Средней Азии, так и памирско-гиндукушской культурной области». Он считает, что наличие очага внутри помещения в жилище Верхнего Зеравшана сближает его с памирским и отличает от равнинного, где, по его мнению, внутри жилого помещения нет очагов.[41]

В. Л. Воронина, говоря о существовании в горных районах Таджикистана нескольких типов жилища, выделяет среди них жилище Верхнего Зеравшана как своеобразный тип, отличный от жилища других районов.[42]

В литературе также имеются утверждения о том, что Верхний Зеравшан занимает какое-то неопределенное «промежуточное» положение. Например, М. Рахимов пишет: «Материальная культура таджиков долины Зеравшана (верховьев.—*А. Д.*) занимает промежуточное место между культурами Самарканда, Уратюбе и Каратегина».[43]

Действительно, сравнивая жилище Верхнего Зеравшана и других горных районов Таджикистана — Припамирья, Дарваза и Каратегина, достаточно освещенных в этнографической литературе, мы находим между ними в основном отличия. Если сходство и существует, то по таким чертам, которые могут быть общими для жилища самых отдаленных друг от друга районов. В числе таких признаков можно назвать то, что жилище состоит из одного основного помещения. Эти черты являются общими не только для старого жилища Средней Азии, но и для других областей. Однако было бы неверно, не находя более конкретной общности между жилищем Верхнего Зеравшана и южных соседних горных районов, ограничить распространение типа жилища, характерного для Верхнего Зеравшана, только этим горным районом.

Как известно, территория сложения таджикского народа делится на две области — северную (долины Зеравшана и Кашка-Дарьи, Фергана и Уструшана) и южную (Припамирье, Каратегин, Дарваз и ряд других районов верховьев Аму-Дарьи).

О делении территории сложения таджикского народа на две области по основным вопросам фонетики и грамматики говорил М. С. Андреев.[44] Н. А. Кисляков, приводя свидетельство путешественника VII в. о том, что Средняя Азия в то время делилась на Тохаристан и Согд и что граница их проходила по Бойсунским горам, Гиссарскому и Алайскому хребтам, во многих своих работах доказывает отличие этих областей друг от друга и единство каждой из них (преимущественно южной области) в языке, топонимике, терминологии, занятиях (приемы земледелия), материальной культуре (земледельческие орудия, жилище), духовной культуре (поверья, традиции) и других чертах быта.[45]

Говоря о жилище северной области сложения таджикского народа, Н. А. Кисляков указывает, что объединяющей чертой является преобладание здесь жилища с камином.[46] Вместе с тем он о жилище Верхнего Зеравшана — части этой области — говорит, по-видимому, следуя И. И. Зарубину и В. Л. Ворониной, как об особом горном типе.[47] Выделение жилища горных районов в особый тип служит как бы подтверждением мнения о том, будто между равнинными и горными таджиками имеются существенные отличия в языке и быте, что они представляют собой чуть ли не разные, особые этно-культурные общности.

Наличие камина или очага с дымоходом, повсеместно называемого *мурӣ*, является далеко не единственной общей чертой жилища районов северной культурной области сложения таджикского народа.

Как сообщает А. К. Писарчик, в Фергане, в хозяйственных постройках городов, жилых домах кишлаков, а в старину и в жилых домах городов, применялось двойное перекрытие крыши: поперек или вдоль помещения клался прогон (*харӣ*), на который опирались открытые балки потолка, лежащие противоположными концами на верхней обвязке стены. В примечании автор указывает, что такая конструкция перекрытия встречается и в других районах Средней Азии, например, в Нур-Ата.[48]

Е. М. Пещерева пишет, что такая конструкция перекрытия, называемая *дупушиш*, применялась для хозяйственных построек и ремесленных мастерских во всей Фергане и в тех районах, которые некогда составляли Согд.[49]

В литературе высказано предположение о распространении и в северной области сложения таджикского народа типа перекрытия, характерного в пределах Таджикистана для Припамирья. Его особенность заключается в том, что два прогона поддерживаются четырьмя свободно стоящими посередине помещения и расположенными квадратом столбами, и над этим квадратом перекрытие имеет характер ступенчатого свода.[50]

М. Ильина, исследователь закавказского жилища, района, являющегося классической страной такого перекрытия, считает, что оно имеет стадиальный характер, распространено чуть ли не повсеместно и на Восток до Кореи.[51]

М. С. Андреев, описавший такой потолок в Припамирье, выявив, что он зафиксирован в Афганистане и Восточном Туркестане, предполагает, что он и в промежуточном пространстве, т. е. и в северной области сложения таджикского народа «в свое время был широко распространен, а

потом исчез, оставшись в наиболее труднодоступных горных долинах».[52]

М. С. Андреев отмечает, что в Фергане, городах Самарканд и Бухара с их окрестностями ему не довелось встречать такое перекрытие: «Только раз, насколько помню, я видел подобный потолок в одном старом доме в сел. Суджина около Пенджикента... Если бы эти данные подтвердились, то мы имели бы возможность предполагать сравнительно недавнее еще распространение этого потолка и в долине Зеравшана».[53]

Наши исследования в Верхнем Зеравшане показали, что здесь традиционным было вышеописанное плоское перекрытие с одним (редко двумя) промежуточным прогоном, поддерживаемым тремя столбами. Даже в самых высокогорных кишлаках перекрытия, близкого к потолку со ступенчатым сводом, не было.

В к. Суджина, о котором пишет М. С. Андреев, как и в соседнем с ним к. Гусар (ныне Колхозчиён), действительно, существовало несколько домов, перекрытие которых было сделано по этому принципу ступенчатости, хотя оно имеет и некоторое отличие: прогонов и столбов нет, первый ряд четырех балок перекрытия уложен наискось от середины к середине смежных стен, а второй ряд уже от середины к середине смежных балок, так же уложены и следующие ряды балок. Балки каждого следующего ряда короче предыдущего, поэтому перекрытие получило вид ступенчатого свода, хотя его середина плоская. Такое перекрытие в этих кишлаках называется *гумбаз* или *гумбазпуш* и могло иметь, по свидетельству информаторов, от 3 до 5 рядов. Кишлаки Суджина и Гусар в конце прошлого века, когда там было построено несколько таких домов, были заселены узбеками-скотоводами, среди которых было несколько богатых семей. Они и строили такие дома, пригласив мастеров из Ургута. От ургутских мастеров научился возводить такое перекрытие и таджик из к. Заврон—усто Носир, который так же построил несколько таких домов.

Как уже было отмечено, в Магиане в перекрытиях некоторых мечетей, опирающихся на четыре столба, центральный квадрат бывает поднят на 40—50 *см* выше уровня остальных, хотя обычной для Верхнего Зеравшана и для перекрытий, опирающихся на 4 столба, является плоская конструкция крыши.

По материалам Х. А. Юлдашева, в кишлаках вокруг г. Ура-Тюбе несколько жилых домов, построенных в конце прошлого века, имели перекрытие, подобное описанному нами в кишлаках Суджина и Гусар.[54]

А. К. Писарчик, сообщая, что в XIX и XX вв. в Фергане перекрытие такого типа было широко распространено как конструктивно-декоративный прием, пишет: «Этот способ, несомненно, имеет генетическую связь с древним деревянным ступенчатым сводчатым перекрытием типа «чорхона», бытующим и сейчас в верховьях Пянджа.[55]

Надо отметить, что археологический материал пока не дает определенного ответа на интересующий нас вопрос о существовании или отсутствии ступенчатого сводчатого перекрытия в древности на территории северной области. Раскопки городища Пенджикента, как видно из работ В. Л. Ворониной, показывают, что небольшие помещения имеют плоское балочное покрытие или сырцовый свод.[56] Относительно покрытия больших зальных помещений она пишет, что оно всегда покоится на четырех колоннах, поддерживающих прогоны, от которых были переброшены к стенам балки. В. Л. Воронина отмечает, что материалы раскопок не достаточны для точной реконструкции перекрытия центральной части таких помещений, но, исходя из того, что в этой части был световой люк, она считает, что наилучшим решением является конструкция типа памирских *«рузан»*.[57]

Приведенные данные говорят о том, что в некоторых районах северной области сложения таджикского народа в XIX—XX вв. ступенчатое сводчатое перекрытие встречается как архитектурно-декоративный прием, и, как нам кажется, оно для этой области не является традиционным, а наоборот — заимствованным, причем заимствование это не получило сколько-нибудь широкого признания и распространения.

Как нам представляется, перекрытие с применением промежуточного прогона и перекрытие с укладкой балок по середине смежных стен являются двумя адекватными приемами для достижения одной цели — сокращения расстояния между точками опоры перекрытия и получения возможности обходиться короткими балками. В пределах Средней Азии один из них (с прогоном) был распространен в северной области сложения таджикского народа, а другой (укладка балок по середине смежных стен или сторон центрального квадрата перекрытия) — в южной области.

Жилище северной области имеет общность и по такой важной черте, как внутренняя планировка и устройство, о чем свидетельствуют ниже приведенные сведения.

Прежде всего отметим, что только старое традиционное жилище, характеризуясь своеобразными чертами, может представить этнографическое лицо того или иного района. Поэтому параллели и сравнения могут быть правильными и уместными только в том случае, если они проводятся

между традиционным жилищем районов. Вместе с тем наиболее важным моментом, показывающим характерные особенности традиционного жилища каждого района, является его внутренняя планировка и устройство, хотя важны и показательны и другие моменты. К сожалению, именно старое традиционное жилище, вопросы его внутреннего устройства и планировки большинства районов Средней Азии до сих пор в литературе освещены очень слабо. Это объясняется в известной степени тем, что жилище Средней Азии, в основном, изучалось в последние десятилетия, когда происходил активный процесс отмирания старого жилища, особенно на равнинах. Такое состояние изученности жилища Средней Азии затрудняет решение нашей задачи по установлению аналогии жилища Верхнего Зеравшана с жилищем остальной части долины Зеравшана, Кашка-Дарьи, Ферганы и районов древней Уструшаны. На территории древней Уструшаны расположены следующие административные районы: Пролетарский, Науский, Ганчинский, Ура-Тюбинский, Айнинский Ленинабадской области Таджикской ССР; Лайлакский район Ошской области Киргизской ССР; районы Хаваст, Заамин, Джизак и прилегающие к ним земли Голодной степи Узбекской ССР (см. Н. Негматов. Уструшана в древности и раннем средневековье. Тр. Ин-та истории, археологии и этнографии АН Тадж. ССР, т. 55, Сталинабад, 1957, стр. 5).

Относительно лучше изучено старое жилище Ферганы и Уструшаны. Имеющиеся сведения показывают, что по внутренней планировке оно сходно с восточным вариантом позднего традиционного жилища Верхнего Зеравшана. По сведениям Е. М. Пещеревой, в Костакозе — в селении западной части Ферганы — жилые дома наиболее старого типа, встречающиеся теперь очень редко, представляют собой одно помещение, прямоугольное в плане, с входной дверью, расположенной в продольной стене, всегда очень близко к углу. Световые проемы в таких домах представляют собой одно или два отверстия неправильной формы, размером 30×30 *см*, расположенные в стене почти под потолком. Часть комнаты, ближайшая к двери, где уровень пола делается ниже, называется *пойга* или *даҳлез*. Часто границу пойга образует бревно, которое кладется поперек помещения, и на нем ставится один или два столба, поддерживающих балку потолка. На нижней половине в пойга располагается яма-поглотитель — *обрез* и камин, под коробом имеются один или два очага — один большой—для котла и второй маленький — для кипячения воды. Камин находится в продольной стене против входа или у ближайшей к нему торцовой стене.[58]

Таково же жилище Исфары: «Комнаты разделены на две части невысокой (40 *см*) деревянной перегородкой *равоқ*, идущей поперек комнаты между столбами, поддерживающими главную балку; эта стена тянется примерно на 2/3 ширины комнаты. Перегородка эта отделяет переднюю часть комнаты *даҳлиз*, служащую как бы прихожей, от основной, внутренней ее части *хона*... В полу *даҳлиза* устроен *обриз*. . . Характерной особенностью дома являются камины..., в комнатах они располагаются в *даҳлизе*».[59]

По материалам В. Л. Ворониной, старое жилище Ура-Тюбе, Ленинабада, Исфары было такое же, что и жилище восточного подрайона Верхнего Зеравшана.[60]

В другой работе В. Л. Воронина пишет о распространении и в Андижане, т. е. в Восточной Фергане, «. . .домиков из одной комнаты, разделенной прогоном и стойками на переднее и жилое помещение».[61]

Относительно старого жилища остальной (равнинной) части долины Зеравшана сведения имеются лишь в одной неопубликованной работе А. К. Писарчик и то только по Самарканду.[62] А. К. Писарчик пишет, что в конце XIX — начале XX вв. в Самарканде жилая ячейка дома состояла из одного помещения — *хона* или одного помещения и передней — *даҳлез*, или из комнаты, передней и айвана. Далее она пишет, что, по рассказам старожилов, в середине и начале второй половины XIX в. очень распространены были дома совсем без передней, состоящие из одного помещения. Часть пола последнего, примыкающая к входу, представляла собой прямоугольное углубление, называемое *пога*. По схематическому плану такой комнаты, который приводится в работе, видно, что пога занимала приблизительно одну треть площади помещения. В пога входящие снимали обувь, там же находилась яма-поглотитель *ташнав* и очаг *ошток* с дымоходной трубой над ним, оформленной в виде камина *мури*.[63]

Очень мало сведений в литературе о старом жилище Кашка-Дарьи. Описано, в основном, новое жилище этого района.

Единственно, что можно выявить из имеющейся литературы — это наличие в старом жилище Кашка-Дарьи камина *мурӣ*.[64] Все же мы намерены предположить родство старого жилища Кашка-Дарьи и Верхнего Зеравшана. Основанием для этого служит полная аналогичность с жилищем Верхнего Зеравшана жилища обследованного нами к. Фароб, расположенного в истоках Кашка-Дарьи. Кроме того, население одного квартала этого кишлака составляют выходцы из к. Гелан, который расположен значительно ниже по течению Кашка-Дарьи, чем Фароб. Выходцы из к. Гелан

до сих пор имеют тесные сношения со своей прежней родиной. По их сведениям, в Гелане старое жилище такое же, как и в Фаробе, Магиане и других кишлаках западного подрайона Верхнего Зеравшана.

Выше было отмечено сходство жилища Ферганы с восточным вариантом позднего традиционного жилища Верхнего Зеравшана. Бедность материала по жилищу равнинной части долины Зеравшана и долины Кашка-Дарьи не позволяет уверенно сопоставить его с определенным вариантом верхнезеравшанского жилища. Все же имеющиеся материалы и географическое расположение равнинной части долины Зеравшана и долины Кашка-Дарьи относительно Верхнего Зеравшана позволяют допустить, что жилище этих районов сходно с западным вариантом позднего традиционного жилища Верхнего Зеравшана.

Таким образом, мы выявили, насколько это позволили имеющиеся в нашем распоряжение сведения, аналогии верхнезеравшанского жилища с жилищем других районов, составляющих вместе с Верхним Зеравшаном северную историко-культурную область, как по наиболее характерной и важной черте — внутренней планировке и устройству, так и по некоторым другим чертам.

Приведенные нами сравнительные сведения по жилищу северной историко-культурной области, хотя далеко не исчерпывающие и не охватывающие все ее районы, все же позволили нам предположить, что жилище всей этой области, как и в одном нами изученном ее районе (Верхний Зеравшан), представлено одним типом с двумя вариантами. В масштабах области восточный вариант верхнезеравшанского жилища распространен в Фергане и Уструшане, а западный — в долине Кашка-Дарьи и остальной части долины Зеравшана (кроме восточного подрайона его верховьев).

Ареал вариантов типа жилища северной области позволяет говорить о разделении этой области на два этно-культурных региона: один — Фергана и Уструшана, второй — долины Зеравшана (кроме восточного подрайона ее верховьев) и Кашка-Дарьи. Следовательно, Верхний Зеравшан входил в состав обоих регионов этой области: соответственно подрайон с восточным вариантом (Ягноб, Фан, Матча, Фальгар) — в состав Ферганы и Уструшаны, а подрайон с западным вариантом (Кштут, Магиан, Пенджикент с его окрестными кишлаками и Офтобруя) — в состав Согда. В пользу такого разделения свидетельствуют и археологические данные. Например, в VI—VII вв. для восточного подрайона известно захоронение в хуме, что было присуще

Уструшане, для западного же подрайона, подобно Согду, было характерно захоронение в оссуариях.[65]

То обстоятельство, что Уструшана входит в один регион с Ферганой, позволяет предположить, что в этно-культурном отношении Уструшана была ближе Фергане, а не Согду.[66]

Отнесение Верхнего Зеравшана в два разные этно-культурные региона позволяет, на наш взгляд, конкретнее и точнее решить вопрос о местности, откуда происходило заселение Верхнего Зеравшана оседлым населением.[67]

Б. Я. Ставиский считает, что Верхний Зеравшан заселялся оседлым населением с западного направления, с наиболее открытой и удобной для продвижения стороны.[68]

Факт общности Верхнего Зеравшана с двумя разными этно-культурными регионами позволяет считать, что каждый его подрайон заселялся населением региона, в который он входил, конкретно: восточный подрайон — из Ферганы (Уструшаны) и западный — из Согда. Таким образом, Верхний Зеравшан заселялся с двух направлений, первое — уже указанное Б. Я. Стависким, — западное и второе — северное, по горным дорогам через Туркестанский хребет.

ПИЩА

Специальных работ о пище, как и о жилище таджиков верховьев Зеравшана, нет, и до сих пор изучением ее почти не занимались. Имеются лишь отдельные замечания в работах, посвященных другим вопросам.[1] В то же время о пище других горных, а также равнинных таджиков говорится в ряде публикаций.[2]

В питании зеравшанцев — древних земледельцев и скотоводов — основным видом пищи являются различные виды хлеба — *нон*.

Для приготовления хлеба в верховьях Зеравшана используется пшеничная и ячменная мука, причем предпочитается первая, особенно смолотая из яровой пшеницы — *орди гандуми баҳорӣ*[3] и ячменя — *орди ҷав*, которую называют *орди ҷойдорӣ* // *орди маҳаллӣ* // *орди осиёбӣ*, т. е. местная мука, смолотая на мельнице, в отличие от привозной — заводской. За недостатком пшеницы и ячменя на приготовление хлеба использовали также муку из местных сортов бобовых (*мулк*, *мушунг*, бобы — *боқала*, горох — *нут*, *нахут*, чечевица — *наск*, *ғомук*), а также из проса и кукурузы.

В старину зерно на мельницу отправляли в специальных мешках из кожи крупного рогатого скота — *саноч*, емкостью 3—5 пудов. Для толокна делали мехи из кожи мелкого домашнего скота — *саночак* // *кулвор*. В низовьях больше пользовались шерстяными мешками — *қопи рағзагӣ*. В годы Советской власти широко стали использовать вместо кожаных и мешки из мешковины — *халтаи кандирӣ*.

Осенью все зерно, идущее на муку, первоначально просеивали через решето — *ғалбер*, отбирали руками сорняки и камешки. Затем зерно промывали в больших чугунных котлах, находившихся в общем пользовании и хранившихся при мечети, и сушили на разостланных на крышах своих домов паласах и войлоках. Особенно тщательно просушивали зерно, из которого собирались молоть муку для хлеба. Для получения более белой муки зерно оставляли

слегка влажным: при помоле оно дает больше отрубей. Белая мука шла на приготовление теста для мучных блюд. Часть высушенного зерна сразу же перемалывали на муку, а остальное ссыпали в глиняные лари — *хамба*. Обычно муку для хлеба мерили деревянными чашками — *корсон* // *тағораи хамиркунӣ*, в которых месят тесто. Перед замешиванием теста муку обязательно просеивали через сито — *элак* на кожаную скатерть — *сурфа*.

Для заквашивания теста употребляли закваску — *турушак* // *хамиртурушак* // *хамирмоя*. Она представляла собой кусочек старого теста, остающегося на стенках квашни после того, как из нее вынимали очередную порцию подошедшего теста. Закваску соскабливали шумовкой — *кафгир* или специальной деревянной лопаточкой — *белча*. А некоторые хозяйки прежде всего отщипывали кусочек теста для закваски и откладывали отдельно,[4] а потом начинали разделывать тесто на лепешки. Отложенное на закваску тесто скатывали в комок, присыпали мукой, завертывали в сурфу или же оставляли на дне чашки, засыпав сверху мукой. Закваску очень берегли. Свернутую сурфу подвешивали на колышек, вбитый в стену, а чашку ставили на возвышение — *кавдонгирӣ* около очага или вообще куда-нибудь повыше. Делалось это для того, чтобы через закваску хотя бы случайно не переступил человек или не перепрыгнула кошка.[5]

Если почему-либо старого теста нет и его нельзя у кого-нибудь взять, то приготовляли новую закваску. Для этого небольшое количество муки замешивали на кислом молоке.[6] Такой процесс называется обновлением закваски — *тоза кардани турушак*. Иногда же для этой цели немного муки (обычно ячменной) замешивают на воде и ставят поближе к очагу. Закваску обязательно обновляли перед семейными праздниками и поминками,[7] вообще перед всякими сборами большого общества — *маърака*, когда нужно было печь много хлеба и для теста нужны были новые, сильные дрожжи. Обновляли закваску и в тех случаях, когда во время печения на лепешках появлялись пузырьки, которые при выпекании обгорали; как говорили, хлеб выходит рябой, как от оспы — *нон гул зад*. Считается, что это происходит из-за оскверненной закваски и потому ее нужно обновить. В таких случаях оставшуюся закваску скармливали корове и брали новую у соседей. Если соседка не может дать закваски, достаточной для приготовления нужной порции хлеба, то она давала маленький кусочек — *пайгир*. Его разводили в воде, замешивали на нем жидкое тесто и на следующий день использовали его как закваску.

Изготовлению хлеба зеравшанцы всегда уделяли много

внимания. Особенно хорошее качество хлеба зависело от теста. Поэтому с детства приучали девочек к приготовлению теста, а после и к печению. Не зря у народа бытует пословица *«Нони гандум ҳама ҷой, пазанда ҷой-ҷой»* — «пшеничный хлеб везде, но пекари не везде».

Считается, что приготовлять хлеб лучше с утра. Раньше считали грехом печение кислого теста после заката солнца.

Тесто всегда замешивали на теплой воде (а зимой — на горячей) и солили соленым раствором. Месили его долго и тщательно — до тех пор, пока оно не станет отставать от посуды и от рук: из хорошо вымешенного теста хлеб получается вкуснее. Вымесив тесто и засыпав его сверху мукой, квашню закрывали легкой тканью (обычно старой скатертью), а зимой, чтобы тесто скорей подошло, поверх скатерти еще набрасывали одеяло. Когда тесто выкиснет, приступали к разделке. Расстилали сурфу,[8] выкладывали на нее тесто. делили его на кусочки необходимой величины, скатывали их в шарики — *зувола* и давали расстояться.

Перед тем как начать раскатывать тесто, подготовляли очаг или печь для хлеба.[9] Сначала обметали веником стенки очага снаружи и внутри, убирали со дна очага золу и приносили топливо. Если хлеб готовили вдвоем, то одна из женщин начинала раскатывать лепешки, а другая разводила и поддерживала огонь в очаге.[10] Часто несколько соседок, чтобы сэкономить топливо, пекли свои лепешки друг за другом в одном очаге. Тогда женщины приносили свое тесто в дом, где находился очаг, и при раскатывании теста помогали друг другу. Когда стенки очага раскалялись, прогоревшие угли сгребали к центру дна. Стенки очага обметали специальным чистым веником и слегка сбрызгивали холодной водой.

Женщины, пекущие хлеб, надевали поверх одежды еще старенький халат или платье. Голову туго повязывали платком, подбирая под него волосы. Чтобы не обжигать руки, надевали специальный нарукавник — *остинча*.

Раскатанную лепешку теста перекладывали на специальную подушку — *рафида*. Это круглая плоская подушка, набитая соломой или репейником, а иногда просто ватой. Размеры ее зависели от величины лепешек. Положив рафида на левую ладонь, правой рукой растягивали положенное на нее тесто до краев подушки, одновременно повертывая ее. Это надо делать очень быстро, чтобы тесто опять не собралось. Потом окунали пальцы правой руки в поставленную рядом чашку с водой и дотрагивались ими в нескольких местах до краев лепешки. Затем быстро перебрасывали подушку с лепешкой на ладонь правой руки и одним быстрым и очень сильным ударом прилепляли лепешку к левой раскаленной стенке очага, а потом таким же манером, но левой рукой, прилепляли вторую лепешку на правую стенку. Отняв рафиду, прихлопывали прилипшую к стенке лепешку тыльной стороной руки в тех местах, где она пристала недостаточно плотно.

Когда лепешки начинали румяниться, их сбрызгивали водой или, реже, сывороткой, отчего их верхняя сторона при печении становится блестящей и румяной. Если лепешки быстро не румянились, то ворошили угли, чтобы в печке стало больше жара. Когда лепешки были готовы, их отделяли от стенки очага большим ножом с загнутым концом — *ошпур* или шумовкой — *кафгир*, сбрызгивали водой и бросали в специальную корзину (всегда лицевой стороной кверху). После того как весь выпеченный хлеб немного остынет, его заворачивали в скатерть.

Если при печении хлеба не хватало жара на две-три лепешки, то огня снова не разжигали, а всю горячую золу подгребали к той стороне печи, где прилепляли лепешки. Если они плохо румянились, то их снимали со стенки и клали лицевой стороной на горячую золу. Когда они были готовы, приставшую золу сдували и лепешки обтирали рукавом или нарукавником.

Если во время печения какая-нибудь лепешка отставала от стенки и падала в золу еще сырой, ее тщательно очищали и снова прилепляли к стенке печи. Такая лепешка почти всегда теряла форму. По обычаю, женщины обязательно съедали ее здесь же у очага и ни за что не бросали животным. Считается, что съесть такой хлеб богоугодное дело, а дать его собаке или корове — очень большой грех; по поверью, эта лепешка увидела лицо бога — *рӯи парвардигорро дидааст*, на нее упал божий взор — *назари парвадигор ғалтидааст*. Если лепешка падала во время прикрепления к стенке, но женщина успевала ее удержать, отчего на тесте остались следы руки, то считалось, что это был как бы отпечаток руки всевышнего — *панҷаи парвардигор*. Случалось, что на стенке оставался маленький кусочек лепешки. Его тщательно отскребывали, чтобы он не сгорал, так как считалось, что допустить сгорание хлеба — большой грех.

Хлебные изделия. Все виды хлеба, выпекаемые в верховьях Зеравшана, приготовляют или из кислого теста — *хамир*, или же из пресного — *фатир*. Почти все виды хлебов пекли в виде круглых лепешек различной величины и толщины.

Самым обычным, распространенным и повседневно употреблявшимся видом хлеба из кислого пшеничного тес-

та были *гирдача* (Матча) // *нони калон* (Фальгар) // *нони расида* (Пенджикентский район). Гирдача имела диаметр 30 или 40 *см*, при толщине 2—3 *см*; тесто для нее сначала раскатывали рукой, а потом немного скалкой. У таких лепешек середина должна быть несколько тоньше, чем края .Поэтому, чтобы середина не вздувалась пузырем, ее накалывали особым приспособлением — наколкой, называемой *муғпар* // *нонпар*, а иногда специальной тоненькой палочкой — *нончӯб*.

Из такого же простого кислого пшеничного теста пекли и лепешки *лочура*, имевшие больший размер, чем предыдущий хлеб: диаметром — 40—50 *см* и толщиною — 1,5 или 2 *см*. Как и гирдача, лочура — наиболее употребительный вид хлеба. В верховьях Зеравшана их пекут для ежедневного употребления, и как и гирдача, но очень интересно отметить, что лочуру в Пенджикенте, долине Панджруда, кишлаках Ёри, Урметан пекут только во время похорон и в доме, где был покойник, в течение 40 дней, а в других случаях не пекут. В долине Магиана, Шинга, Фароба пекут такие лепешки во время семейных праздников и во время похорон. Когда пекут во время похорон, тогда называют *лочура*, а если во время семейных праздников (свадьбы, обрезания), то такой хлеб называют *нони тӯй* (праздничный хлеб). При выпечке гирдача и лочура их сбрызгивали водой, чтобы лицевая сторона была блестящей и румяной.

Другой вид хлеба, который приготовляют также для ежедневного употребления, из пшеничной муки, это толстые лепешки — *ғафсак* (Матча) // *нони ғафс*. Такой хлеб в верховьях Зеравшана имеет диаметр около 50—60 *см*, а в Пенджикентском — 35—40 *см*, толщиной он делался везде около 5—6 *см*.

Для верховьев Зеравшана и долины Фан-Дарьи был характерен другой вид хлеба, который печется во время праздников и семейных торжеств. Это тонкие большие лепешки, так называемые *човотӣ*, *чавоти* // *тунукча* (Матча); *чатӣ* (Фальгар); *нони маъракагӣ* (Фан-Дарья). Это тоненькие лепешки толщиной максимум в полсантиметра, а диаметром до 50—60 *см*. Кислое тесто для них делалось менее крутым, чем для других видов хлеба. Жидкое тесто для выпечки чавоти на сурфу не выкладывали, а оставляли в квашне. От него отщипывали куски нужных размеров, тут же раскатывали и пекли. Такие лепешки пеклись очень быстро, поэтому в выпечке их должны были принимать участие две, а то и три женщины. Из них одна раскатывала тесто, другая перекладывала лепешки на рафиду и расправляла их, третья пекла. Если же пекли вдвоем, то одна раскатывала тесто и перекладывала тесто на рафиду, а

вторая расправляла их и пекла. Пекли таким образом: лепешку прикрепляли к одной стороне стенки очага, и пока она румянится, на другой стороне прикрепляли вторую, а затем снимали первую, которая уже испеклась. При выпечке чавоти не сбрызгивались водой или пахтаньем, как гирдача или лочура.

Интересно также отметить, что в верховьях Зеравшана чавоти обычно готовят во время праздников, при выполнении религиозных обрядов, при семейных празднествах и похоронах,[11] а в Фальгаре, начиная с селения Рарз до кишлака Дар-Дар, пекут только во время поминок и похорон; во время семейных торжеств их там не пекут. В Пенджикентском районе о существовании лепешек чавоти данных нет. По всей вероятности, этот вид хлеба с заменой очагов танурами или перестали печь, или же в этих местах он совсем не существовал.

Из кислого, круто замешенного сдобного теста, которому не дают долго расстаиваться, приготовляются большие толстые хлебы — *хомсӯз* (Матча), *чавотии домод* // *кулчаи арӯс* (Фальгар). Лицевая сторона их сплошь прокалывается мугпаром. Такие лепешки имеют диаметр 30—40 *см* (Фальгар), 40—50 *см* (Матча) и толщину около 4—5 *см*. Их пекут для гостей, во время праздников и свадьбы, специально для жениха, а также тогда, когда идут первый раз после свадьбы навестить дочь, выданную замуж. Потому эти хлебы и называют *кулчаи арӯс* — лепешки новобрачной или *чавотии домод* — хлеб жениха. Лицевую сторону лепешки перед выпечкой мажут кислым молоком, в результате чего она в готовом виде становится блестящей и румяной.

В некоторых селениях Матчи (Рог, Пастигав, Мадрушкат) такие лепешки еще специально пекут к обряду сговора — *ноншиканон* (в буквальном переводе — «ломание лепешки»). В Пенджикентском районе таких больших кислых сдобных хлебов мы не встретили.

Из такого же полурасстоявшегося кислого теста выпекались хлебцы — *кулча* (диаметр 20—22 и толщина 5—6 *см*). Они делались во время праздников, для гостей и когда шли в гости, неся их как гостинец — *тӯшаи меҳмон*. Во время свадьбы такие хлебцы пекли диаметром около 3 *см* и толщиной не выше 1 *см* и называли их *кулчи домод* — хлебцы жениха // *кулчи бағали домод* — хлебцы пазухи жениха.

Кулча также делают и из простого теста любой муки специально для маленьких детей. Если в других местах Зеравшана эти лепешки зовут просто *кулча*, то в г. Пенджикенте — *кулчи бача* (хлебцы для ребенка). В любом доме, есть ли маленькие дети, нет ли их, во время печения любо-

го хлеба обязательно пекут такие кулча с тайным желанием, чтобы в доме было много детей.

Из кислого теста также выпекают сдобные лепешки: если тесто месят только на молоке, то хлеб называется *нони ширмол*, а если с маслом, то — *нони руғанин*. В г. Пенджикенте *нони ширмол* готовят немного иначе. Эти лепешки пекут во время свадьбы, празднества по поводу обрезания специальные пекари-мужчины: в посуду кладут раздробленный и очищенный от кожуры горох и заливают сверху кипятком, после чего на медленном огне кипятят горох долго, до тех пор, пока он не разварится. На отваре гороха, смешивая его с закваской и добавляя молоко, приготовляют тесто. Хорошо его вымешивают, затем разделывают лепешки небольшого размера, диаметром около 16—18 *см*, толщиной по краям около 3 *см*, украшая края нарезанными ножом зубцами. Середину лепешки накалывают нонпаром. Такие лепешки брызгали только водой, они имели цвет желтовато-румяный. Но такого способа приготовления хлеба в других местах долины Зеравшана не знают.

Помимо лепешек, выпекаемых на стенках очага, хлеб из кислого теста пекли без масла в котле или на раскаленной каменной плите. Первый называли *қотурма*, а второй — *нони товағӣ // нони сангӣ*. Хлеб на камнях пекли, в основном, пастухи на летовках, а раньше его иногда выпекали на остановках путники и жители Матчи, ходившие на отхожий промысел.

Кислое тесто из пшеничной муки шло еще для многих других хлебных изделий, жареных в масле. Вот некоторые из них. *Чалпак* — тонкие и не очень большие лепешки (диаметром в 15—20 *см*). Их готовили во время перетапливания сала забиваемого осенью животного, на поминках или же накануне религиозных праздников.

Тесто для лепешек *бурак* делали такое же, как и для чалпаков, однако эти лепешки были гораздо меньше размером (5 на 7 или 8 *см*) и имели ромбовидную форму.

Бурсоқ (Матча) // *терӣ* (Зимут) // *ғелак* (Пенджикент) — печенье, для которого тесто приготовлялось так же, как и в предыдущих случаях; по форме бурсок представляет собой шарик, величиной с грецкий орех. Готовили на праздник и как гостинец.

Из кислого, но недошедшего теста — *хамири нимрасида*, круто замешенного и приправленного сдобой, под горячей золой пекли еще один вид хлеба — это так называемый *кулчи тайаловӣ // нони тайаловӣ // худургӣ // кумоч*. Из теста делали круглую булку, клали ее на чисто подметенный раскаленный под очага и прикрывали какой-нибудь старой посудой (в последнее время для этого часто пользовались алюминиевой миской) или же заворачивали в листья тыквы или какого-нибудь дикорастущего растения. В некоторых селениях Матчи эти лепешки пекли, не заворачивая в листья. Положив хлеб, сгребали на него горячие угли, выметенные до этого со дна очага. Верх и переднее отверстие очага закрывали каменными или железными заслонками и поверх них набрасывали какой-нибудь старый халат, чтобы очаг быстро не остыл. Такой хлеб пекся 2 — 3 часа иногда даже больше. В готовом виде эти лепешки по форме напоминали русский подовый хлеб, и пекли его как для ритуальных целей, о чем будет сказано ниже, так и для людей, отправляющихся в путешествие, так как он долго не черствеет.

Кислое тесто готовили и из ячменной муки. Ячменный хлеб, относя его к «холодной» пище, особенно часто готовили летом, так как считали его наиболее подходящим для жары. Еще в 1958 г., когда экспедиция работала в Верхней Матче, во многих семьях из этих соображений пекли только ячменные лепешки. Они назывались *нони ҷавӣ // нони мехта // омехта*. Вообще ячменный хлеб раньше был очень распространен в Зеравшане, особенно в некоторых кишлаках верховьев Зеравшана, а также и в боковых ущельях, где в условиях сурового горного климата пшеница иногда не дозревала. Кроме всего прочего, считается, что ячменный хлеб — «пища пророка Мухаммеда» (Магомета), а пшеничный — лакомство. Были люди, которые очень верили в это и в пост в месяце рамазан ели только ячменный хлеб. Когда подавали вместе и пшеничные, и ячменные лепешки, то последние клали поверх пшеничных и съедали их в первую очередь. Впрочем, если была возможность печь пшеничный хлеб, ячменный хлеб не готовили.

Очень часто, как отмечено выше, из-за недостатка пшеничной или ячменной муки, лепешки пекли с примесью муки из разных заменителей, главным образом, из бобовых (бобы, чечевица, горох), а также из проса. В зависимости от названия примешанной муки лепешки именовались гороховыми — *нони нахутӣ*, просяными — *нони арзанӣ // нони зағора* и т. п. Из одной бобовой муки нельзя было испечь кислый хлеб.

В годы Советской власти эти культуры стали сеять меньше и то только на корм скоту.

По рассказам информаторов старшего поколения, в некоторых селениях Зеравшана раньше хлеб готовили не только с примесью муки из бобовых, но и с размолотыми корнями различных дикорастущих растений, или же из смеси с сухими фруктами. Например, в Магиане, Шинге, Пенджикенте, Фаробе широко использовались для этой цели

клубни дикорастущего растения *тотен//тотун* и хлеб назывался *нони тотунӣ*. Его готовили следующим образом: брали корни тотуна, похожие на белую свеклу, очищали их от кожицы и вымачивали в холодной воде, несколько раз меняя воду. Это делалось для того, чтобы горечь исчезла. После этого корни резали кусочками, сушили на солнце и мололи на мельнице. Муку тотуна смешивали с небольшим количеством пшеничной, ячменной или другой муки и пекли кислые и пресные лепешки. Другим дикорастущим растением, размолотые стебли которого примешивали к муке, был ревень — *чукрӣ*. Брали ревень, сушили, мололи и, смешав его с пшеничной и ячменной мукой, пекли хлеб — *нони чукрӣ*.

Из фруктов в смеси с мукой также готовили хлеб. В основном на это использовали тутовник, редко—яблоки. Высушив фрукты, иногда из них готовили муку, которую называли *талқон*. Мешая талкон с мукой, пекли хлеб под золой. В Матче одну часть сухого тутовника смешивали с двумя частями пшеницы и готовили муку.

В годы Отечественной войны по всей долине Зеравшана готовили хлеб из картофеля — *нони катушкагин*. Для этого брали картофель, варили в мундире или очищенным и приготавливали пюре. В пюре клали закваску, смешивая ее с водой и солью, а затем до нужной густоты добавляли муки. Когда тесто подходило, из него пекли в очаге хлеб обыкновенным способом.

Общее название для хлеба, приготовляемого из пресного теста, — *фатир*. Он имеет много разновидностей. Чаще всего пекли *хасфатир // кӯрфатир // фатири явғон*, тесто для которого замешивали просто на воде с солью. Если тесто делалось на масле и молоке, то такой хлеб назывался масляным — *фатири равғанин* или молочным — *фатири башир*; хлеб из теста, прослоенного маслом — *фатири варақин // фатири қаламин*, если тесто было замешено на сливках — *фатири қаймоқин*, на масле с толчеными грецкими орехами — *фатири мағзин // фатири чомоқин*, с выжарками из бараньего сала — *фатири бачаза*. Иногда в тесто подмешивали мелко нарезанный репчатый лук, тыкву. Тогда хлеб соответственно назывался — *фатири пиёзин*, *фатири кадугин*. Лепешки, приготовленные на пахтанье, именовались *фатири ба кафки дуғ*; хлеб с тмином — *фатири зирагин*.

Есть еще один вид пресного хлеба, но в отличие от других его пекут в виде тонких и хрустящих лепешек — *тунук-фатир // фатири қоқ //фатири хушк*.

Кроме всех вышеназванных лепешек (пресных) в Центральном Зеравшане есть еще так называемые лепешки *фатири алафӣ // фатири пудинагӣ*; весной, когда появляется первая нежная трава, собирают листья мяты, дикого щавеля и др., смешивают их с зеленым луком, мелко рубят и, смешав с мукой, приготавливают лепешки. Пекут их так же, как и предыдущие.

Все вышеназванные пресные хлеба — *фатир* в большинстве случаев имеют диаметр около 20—25 см, толщину 2—2,5 *см*. Если их готовят диаметром 10—15 *см* и толщиной не более 2 *см*, то называют по всей долине — *фатирча // нимнона // фатири лундек*.

Кроме всех вышеперечисленных, есть еще некоторые виды этого хлеба, также называемые фатир, которые имеют ритуальное значение. Один из таких фатиров — это *фатири мурда* — буквально «хлеб покойника», распространенный в Центральном Зеравшане. Его готовят женщины только тогда, когда идут в дом, где был покойник, в течение первой недели после похорон. Такие лепешки готовят на воде с солью и иногда, чтобы они не были черствыми, кладут немного закваски, но не дают тесту полностью подняться, но большинство женщин не используют закваску. Пекут всего 3 лепешки, диаметром 40—50 *см*, толщиной до 5 *см*, и горячими несут, перевернув вниз лицевой стороной. В отличие от других видов фатира, эти лепешки не брызгают никакими жидкостями, ни во время печения, ни после.

Все виды пресных лепешек перед выпечкой накалывают сплошь мугпаром, как и лепешки из кислого теста, и пекут на стенках очага. Готовят их обычно тогда, когда нужно срочно подать хлеб к столу. Иногда, когда в доме не было хлеба, отделяли немного от только что замешенного кислого теста и пекли пресные лепешки, а остальному тесту давали выкиснуть. Сдобный хлеб пекли специально для гостей или во время поста, к заходу солнца, когда начинали разговляться. Фатир часто подавали к супу, а в Матче пекли его и для приготовления специального кушанья — *фатир-маска* (см. ниже).

Тонкие пресные лепешки — *тунук //тупатунук* пекли в котле без масла, лишь для первой лепешки слегка смазывали им дно и стенки котла — *дегчарб*. Когда одна сторона ее подрумянивалась, переворачивали и клали на нее вторую лепешку. Через некоторое время их переворачивали и поверх подрумяненной стороны второй лепешки клали следующую. Таким образом в котле пекли «всухую», не вынимая, целую стопу лепешек — 20—30 штук. Их часто готовили для гостей и подавали к супу, который поэтому называется *тунукшӯрво*. Тунук считался и диэтическим хлебом, поэтому его всегда давали больным. Иногда в тунук, как в блинчики, заворачивали жаренный в масле репчатый

лук, порой с мелко нашинкованным и обжаренным мясом — *қайла* (Матча) // *тунукпиёз* (Фальгар) // *тӯғраматунук* (Пенджикент). Ели такие тунуки с супом или просто так (в последнем случае они тоже считались диэтической пищей).

Қатлама // *қалмол* // *қадмол* // *қалама* — слоеная лепешка из пресного теста, жаренная в котле в большом количестве масла. Ее готовили только из пшеничной муки: раскатанное тонко, как на лапшу, тесто смазывали маслом (топленым, сливочным), иногда густыми сливками, затем тесто снова собирали в комок и вновь раскатывали. Лепешки эти были двух видов — большие — *қалмол* и маленькие — *қалмола*. У первых диаметр — 25—30, а толщина — 3—4 *см*, у вторых соответственно—10—15—20 и 2—3 см. Чаще всего катламу готовили, собираясь идти на свадьбу или вообще в гости.[12]

Одним из самых любимых лакомств зеравшанцев являлся хлеб *толпухт* (Матча) // *кулчаи чарб* (Фельгар) // *қилима* (Пенджикент). Это тонкие пшеничные лепешки из пресного теста, замешенного на молоке или масле. Разделав лепешки диаметром около 20—35 *см* и толщиною 1,5—2 *см*, накалывали их мугпаром и жарили в котле в большом количестве топленого масла. Вынув из котла, их складывали на блюдо и подавали на дастархан. Иногда их сверху смазывали еще сливками. Эти лепешки готовили гостям на завтрак. Они являлись обязательным угощением в Матче при первом визите зятя в дом тестя после свадьбы — *домодталбон* и обряде приобщения молодухи к очагу в доме мужа — *дастчарбкунон*.

Другой вид лепешек, похожих на толпухт, называли *паловгун* // *нони баҳалво* (Матча) // *нони озодагӣ* (Фальгар) // *тӯпи бақаймоқ* (Пенджикент). Тесто для паловгуна готовили так же, как и для лепешек толпухт, но при этом делали две тоненькие лепешки (одна больше, другая меньше), между ними клали начинку *ҳалво*[13] и жарили в котле, в бурно кипящем масле.

Ғилмундӣ // *ғилвиндӣ* (Пенджикент, Ёри, Урметан, Магиан) // *торпухт* (Фан-Дарья, Джиджик, Анзоб) // *тордона* (Фальгар) — тесто готовят на воде и соли, но способ приготовления такой же, как для предыдущих двух видов хлеба, но вместо халвы (жареная на сметане мука) здесь между тоненькими лепешками, которые иногда называют *фарак*, наливают жидкую болтушку — *атола* (мука и вода или молоко), которую предварительно варят. После жарят в небольшом количестве масла, а иногда и просто, смазав котел маслом. По сравнению с предыдущим видом хлеба гил-

винди большинство населения готовило раньше часто. В Матче гилвинди не готовят.

Кроме всех выше названных видов хлебных изделий из пресного теста еще готовили лепешки из просяной муки, которые пекли под горячей золой, как *таиалови* // *худургӣ*, так как тесто из такой муки, не смешанной с пшеничной, на стенках печки не держалось.

Готовили также «яичные» лепешки — *кулчи тухмӣ* из пресного теста на молоке и яйцах, которые пекли в очаге обычным способом. Пекли блины на яйцах — *чалпаки тухмӣ* //*қуймоқ*. Из пресного же теста готовили *самбӯса* — жаренные в масле пирожки прямоугольной или треугольной формы. Такие пирожки делали, главным образом, в Нижней Матче, в Фальгаре и в Пенджикентском районе, в Верхней же Матче и боковых долинах Зеравшана их не знали. Самбуса начиняли тыквой, морковью, изредка мясом. В Пенджикенте готовят еще и слоеные пирожки — *самбӯсаи варақин*. Для начинки мелко рубят лук, а мясо предварительно варят в воде, затем мелко режут и жарят с луком, перцем,[14] тмином в масле, потом наливают воды и добавляют еще вареный, мелко толченый горох.

Бичак — пирожки с различными начинками, но без мяса, готовят от к. Рарз до центральных районов Зеравшана. В г. Пенджикенте готовят два вида бичака: жарят в котле, чуть смазанном маслом, или же пекут на стенках очага, как хлеб, в первом случае называют *бичаки дегӣ*, а во втором — *бичаки танӯрӣ*. Начинку делают из таких дикорастущих трав, как *пудина* — мята, *маҷарак (ҷаҷағ)*, *испанок*, зеленый лук, а также из тыквы, лука и т. п. Готовили бичак часто рано весной, когда появляются различные дикорастущие травы, а также осенью, когда поспевают тыква, картофель, морковь и др.

Тӯшбера — пельмени. Для начинки мелко рубили мясо и лук. Способ приготовления их такой же, как и в других местах Средней Азии, только у матчинцев пельмени делались крупнее, а в Пенджикенте и его окрестностях — мельче. Тесто раскатывали очень тонко, резали небольшими квадратиками и заворачивали в них начинку. Затем пельмени кипятили в соленой воде, выкладывали (без бульона) на большие блюда и поливали маслом с обжаренным в нем луком, смешанным с небольшим количеством густого пахтанья. Пельмени в Пенджикенте и его окрестностях знают давно, а что касается верховьев Зеравшана и его боковых долин, то там они появились совсем недавно, а в некоторых селениях Верхнего Зеравшана и его боковых долин их совсем не знали до последнего времени.

Пшеницу не только мололи на муку. Ее употребляли в

цельном и раздробленном видах, приготовляя из такого продукта различные сухие и жидкие блюда. Цельную, тщательно очищенную пшеницу (иногда смешав с горохом) жарили в котле, сбрызгивая соленой водой. Такую жареную пшеницу называли *қурмоч // гандумбирьён* и готовили обычно осенью и зимой, а также давали больным дизентерией в качестве закрепляющего средства. В Верхней Матче во время празднования дня весеннего равноденствия — *наврӯз* также ели вареную пшеницу, смешанную с горохом, называя это *тафсак // тафсик*.

Из пшеницы делалось много разных видов еды. Это *талқон // толқун* (толокно) — одно из самых почетных, самых излюбленных блюд. Оно являлось , в основном, пищей жителей Верхней Матчи. Для его приготовления брали самый лучший сорт пшеницы, отбирали ее по одному зерну, тщательно мыли несколько раз, потом сушили на солнце. Высохшую пшеницу снова замачивали в воде на сутки, а когда она набухала, варили в больших котлах, предварительно посолив. Затем зерно опять сушили на солнце и поджаривали в котле. Остывшую пшеницу ссыпали в специальные кожаные мешки и несли на мельницу. Тщательно вычистив жернов и мельничный короб, засыпали в него немного жареной пшеницы и получившуюся муку ссыпали в какую-нибудь отдельную посуду,[15] после чего засыпали в короб все остальное зерно. Толокно складывали в специальные кожаные мешки — *саноч* и дома ставили в сухое место, куда не проникали никакие запахи.

При подаче толокна на дастархан его накладывали на блюдо, поливали кипяченым молоком с топленым маслом и перемешивали. Получалась густая рассыпчатая масса, которую ели руками. Это блюдо употребляли в пищу круглый год. По сообщениям матчинцев, талкон являлся одним из древнейших кушаний. Его подавали на дастархане также почетным гостям на завтрак или же в любое время, если гостю некогда ждать, пока приготовят горячую пищу.[16] Толокно брали с собой в дорогу и путешественники, оно считалось также хорошим гостинцем.

В Магиане сейчас в некоторых семьях талкон смешивают с сахаром (песком) и едят в сухом виде, не смешивая ни с какими жидкостями, и это кушанье называют также *талқон // қандталқон*. Талкон с сахаром в Пенджикенте служит ритуальным блюдом во время поминок, а также в месяце раджаб:[17] в масле жарят муку и после смешивают с сахаром и угощают всех односельчан, а часть раздают беднякам. О таком виде толокна в верховьях Зеравшана не знают.

Из пророщенной пшеницы готовили *суманак // сумалак*

// сабунак // суман трех видов. Для приготовления одного из них брали сок проращенной пшеницы. Добавив к нему муку, месили тесто и готовили маленькие лепешки — *кулчаи тайаловӣ // суманаки тайаловӣ*. Такие лепешки пекли на поду очага под горячей золой. Другой вид суманака делали так: проросшую пшеницу сушили, мололи, и из этой муки замешивали на воде тесто и пекли из него лепешки. В Матче суманак готовили обычно несколько раз перед Наврузом, вероятно, считая, что прорастание пшеничных зерен символизирует весеннее оживление растений.[18] Третья разновидность суманака представляла собой густую похлебку — *ҳадири суманак* из сока проращенных зерен пшеницы с добавлением муки. Но в Матче такое блюдо готовили редко, так как считали, что оно будто бы приносит несчастье, а от Фальгара по всей долине его готовили чаще, чем лепешки из солода.

Из цельного и дробленого зерна варилось также много разных похлебок. Их можно разделить на три основные группы: жидкие, густые и кислые (последние назывались так потому, что они заправлялись пахтаньем).

Одним из наиболее распространенных блюд из пшеницы или ячменя являлся *кашк //оши кӯча // гандумкӯча*. Это блюдо было нескольких видов, которые готовились по-разному и в разные сезоны года. В начале лета, когда ячмень или пшеница были в стадии молочной спелости — *ширахамирак*, из них делали *пахчак // кашки савз* — зеленый кашк. Это жидкая похлебка, в которую, кроме зерен недозрелой пшеницы или ячменя, клали также немного старого гороха или молодую фасоль. Похлебку заправляли разными дикорастущими травами (*ишум, торон, камч* — дикий лук) и пахтаньем. Из зерен полузрелой пшеницы варили также похлебку *далида*, которую заправляли листьями молодой свеклы и пахтаньем.

Для жидкой похлебки *гунгина* (Матча) // *шулаи шуруд* (Фальгар) // *кӯчаи ошомак* (Фароб) брали спелую пшеницу, предварительно жарили ее, а потом долго варили, заправляли овощами, дикорастущими травами, пахтаньем. Если же ее готовили на молоке, то никакой зелени не клали (Матча). Гунгину, особенно молочную, считали ритуальным кушаньем, которое во время праздника Курбана якобы заменяет приносимого в жертву барана.[19] Как уже было сказано, все эти блюда летом заправляли дикорастущими травами и пахтаньем, а зимой — сушеными дикорастущими травами и разведенным в воде сухим сыром курут.

Кашки шабдегӣ (Матча) // *оши кӯча* (Фальгар, Пенджикент) — очень густая каша, которую варили в котле всю

ночь. Ее готовили из слегка раздробленных зерен пшеницы— *фарбеч*. Для этого пшеницу немного мочили, затем дробили в ступке, сбрызгивая водой. Поджарив в масле лук и мясо, доливали водой и засыпали приготовленной пшеницей. Потом добавляли овощи (лук, морковь, тыкву), перец, соль. После этого котел закрывали крышкой, чтобы каша скорее закипала, и варили, время от времени помешивая шумовкой. Потом котел плотно закрывали крышкой, а сверху еще тряпкой, чтобы не выходил пар. Непрогоревшие дрова выгребали, и оставляли под котлом только горячие угли. Переднее отверстие очага тоже плотно прикрывали. Кашк обязательно ели утром на завтрак.

Оши қуноқ — пшенная каша. Просо, так же как и пшеницу, сначала немного мочат, затем толкут в ступке, чтобы очистить от шелухи, а затем варят с различными овощами и зеленью. *Оши қуноқ* заправляют и маслом, и пахтаньем.

Теперь остановимся на кушаньях из пшеничной или ячменной муки.

Проще всего было готовить *атола* — род мучного киселя с разными приправами. Чаще всего варили *ҳадиса* (Матча) // *атолаи чӯпонак* (Фальгар) // *атолаи фонӣ* (Фан-Дарья) // *атолаи кочӣ* (Пенджикент): на дно котла наливали немного масла и раскаливали его. Потом насыпали муку и, тщательно перемешивая, поджаривали ее. Полученную массу разбавляли водой, солили и кипятили, доводя до консистенции густого киселя. Для подачи к столу выкладывали на большое блюдо, поливали раскаленным топленым маслом и горячим молоком, а иногда пахтаньем.

Второй вид атола — *атолаи бирьён* (Матча) // *ордоби бадоғ* (Фальгар) *атолаи бадоғ* (Пенджикент) — поджаренный кисель, отличающийся от первого большим количеством масла, в котором жарили муку. Такую атолу делали также и на молоке — *атолаи ширӣ* (Матча) *атолаи тунук* (Фальгар) // *ширатола* (Пенджикент). Но молочную атолу готовили редко (только для больных, маленьких детей и обязательно для рожениц).

Ҳайдири бадуғ (Матча) // *атолаи моликшарифӣ* (Фальгар) // *атолаи сафедак* (Шинг, Магиан) // *атолаи шопурма* (Пенджикент) — готовят таким же точно образом, как и предыдущее, но разница в том, что здесь при поджаривании муки вместо воды заливают пахтанье или же разведенный в воде сыр *қурут*. Только в г. Пенджикенте вместо курута пользовались кислым молоком. Такое блюдо готовили в большинстве случаев летом.

Халво (Матча) // *атолаи нимпотак* (Фальгар) // *атолаи оҳулӣ* (Пенджикент) — распространено от верховьев Матчи до самого Фароба. Это густая мучная каша темно-

коричневого цвета. Приготовляют с большим количеством топленого масла или сметаны, сливок или сливочного масла. В масло или сметану кладут муку и жарят до тех пор, пока мука не станет красной. Затем три раза понемногу наливают воду и доводят до кипения, периодически помешивая. В Магиане, Шинге, когда атола уже почти готова, в нее разбивают яйцо и опять помешивают, пока масло не всплывет наверх. Готовят такую еду часто на летовках и поэтому называют ее *атолаи оҳулӣ*, т. е. атола летовки. В Матче такую еду готовят на большие семейные праздники, особенно при обрезании (к. Гузн), или когда возвращаются с летовки, а также для почетных гостей.

Иногда атолу-болтушку готовят с сушеным урюком. Это кушанье характерно только для местностей, где есть сады, в низовьях Матчи. Называют его *допа* // *худча* (долина Панджруда) // *атолаи чӯлӣ* (Шинг, Магиан). Делается она так: урюк кипятят в воде, а затем понемногу подсыпают муки. Такую похлебку готовили больше зимой. Теперь атолаи чули готовят редко, «в охотку».

К очень распространенным кушаньям относится *умоч* — похлебка с очень мелкими клецками.[20] Тесто для нее готовили, в основном, из пшеничной муки, но, за недостатком последней, делали и из бобовой, изредка из ячменной муки. Приготовляли крутое тесто на воде и мелко рубили его специальным ножом (*ошпур*) на сурфе, посыпая тесто мукой. Это так называемый *умочи кӯфта* — рубленый умоч. Умоч, для которого тесто не рубили, а растирали в мелкие шарики руками, назывался тертым — *умочи молида* // *умочи шакида*. В кипящую воду клали немного гороха или фасоли — *лӯбӣ*, и когда они разваривались, подсыпали клецки, затем заправляли пахтаньем и различной зеленью. Зимой делали умоч больше на молоке. Он сначала варился в небольшом количестве воды, а затем понемногу подливали молоко. Летом такой вид клецок готовили только для детей.

В зажиточных домах, наряду с указанными видами клецок, готовили и более крупные — *индуна*. Тесто для них замешивали на молоке с добавлением масла. Мелко нашинкованный поджаренный лук заливали водой, туда клали мелко нарезанную морковь, репу и перец. Когда овощи доваривались, засыпали клецки, и, наконец, добавляли мелконарезанные дикорастущие травы. Индуна часто заправляли пахтаньем.

Употребление умоча в г. Пенджикенте, Фаробе, к. Ёри, к. Зосун, к. Рарз считается богоугодным делом, и его особенно часто (молочный) готовят во время собрания женщин в честь духа покровительниц женщин — Биби Сешам-

бе, и поэтому часто его называют также и *оши бибиҳо*.[21] А в других местах Зеравшана умоч считают простой едой, не ритуальной. О существовании этих обрядов не знают в верховьях Зеравшана, долинах Фан-Дарьи, Дарха, Шинга, Магиана и Рашны.

Из мучных блюд были очень распространены еще различные виды лапши: *угро*, *ҳадир*, *тӯпа*, *оимтӯпа*, которые порой именуют общим названием — *оши орд* — мучное кушанье.

Угро // тӯпи бурида готовили следующими способами: делали крутое тесто из пшеничной муки на воде с солью, очень тонко раскатывали (толщиной 1—2 мм), а потом мелко резали на полоски длиной больше метра — *оши орди бурида*, или делали длинные, но узкие, квадратные в поперечном сечении полоски, похожие на крупную вермишель. Такая лапша называлась *оши орди дастазада*. Одновременно в котле кипятили воду с горохом. Когда он разваривался, в котел добавляли мелко нарезанную свеклу и свекольную ботву, после чего засыпали лапшу. Во время ее варки раз или два подливали в котел холодную воду, чтобы тесто не разваривалось. Перед подачей на стол добавляли в суп мелко нарезанную зелень и заправляли его пахтаньем. В г. Пенджикенте в такую лапшу кладут еще мелкие мясные с луком фрикадельки *ғелак*, а сверху, после того как заправят кислым молоком, в чашку добавляют немного *рӯдоғ* — жареный в масле лук с листьями базилика — *райҳон* и зеленью.

В низовьях угро обязательно делают во время больших торжеств (свадьба, обрезание) для женщин, называют его *оши суюқ // оши туруш* и обязательно заправляют кислым молоком. Крупно нарезанные куски теста, сваренные в воде, как угро, называли *оши тӯпа*. Если тесто не режут ножом, а рвут кусками, тогда называют *тӯпи даскан*, а если режут треугольниками или ромбовидными кусками, тогда называли *баргаки бед* (Матча) // *кулчатой* (Фальгар) // *тӯпи қуроқак* (Пенджикент). Это блюдо готовили жидким с различными бобовыми и овощами.

Блюдо, именуемое по-разному в разных селениях: *оимтӯпа* (Матча) // *тӯпатой* (Фальгар) // *тӯпи лаб-лаб*, *тӯпаи тавоқӣ* (Пенджикент) // *лахчак* (Магиан, Фароб), делали так: тесто готовили, как для лапши, но резали его большими квадратиками (5×5 или 5×6 *см*), потом варили его в котле, бросая в кипящую и посоленную воду. Сварившиеся куски вынимали дуршлагом и, ровно разложив на блюдо слоями, пересыпали *пиёздоғ* — луком, пережаренным с маслом или салом. Все это поливалось кислым молоком, посыпалось мелко нарезанным зеленым луком и кориандром.

Тӯпи ба ҷаз — варят как предыдущие блюда, но только лук жарят с выжарками от сала и едят это кушанье без кислого молока.

Большое значение в питании колхозников в наши дни имеют разнообразные продукты пищевой промышленности. Наряду с домашним приготовлением мучных продуктов, таджики Зеравшана, особенно в послевоенные годы, широко стали использовать и такие различные фабричные продукты, как лапша, вермишель, макароны и др. Из лапши готовят обычно суп — *лавша шӯрбо*, из вермишели — суп и плов, предварительно поджарив ее в котле. Из макарон готовят суп макаронный — *макаронишӯрво*, а также *шӯли макаронӣ* — типа просто отварных макаронов, а также *макаронкавоб*, т. е. тушат макароны с жареным мясом и луком, предварительно поджаренными.

Кроме мучных блюд, в кухне зеравшанцев большое место занимали также кушанья из риса и всяких бобовых.

Из риса в основном готовили плов, а также различные рисовые каши и супы. Если рисовую кашу готовили на молоке, то ее называли *ширбиринҷ*, а если на масле с овощами — *шавла // ялама*. Рисовый суп, заправленный кислым молоком, называется *мастова* (Пенджикент) // *шӯлатупуш* (Анзоб. Искодар); рисовый суп обычный, но с мясом — *қайлабиринҷ // шила* (Пенджикент, Фальгар), и без мяса — *биринҷова* (Панджруд, Анзоб) // *шӯлаоб* (Джиджжик). Если рисовый суп сварен на молоке, то его везде называют *ширшӯла*, а если в него добавляют еще тыкву, то— *ширкаду*.

Из бобовых в Пенджикенте и его окрестностях большое место занимали маш — *мош*, из которого готовили различные супы: с рисом — *мошубиринҷ*, с добавлением различных овощей — *мошоба*, если на мучной болтушке — *мошатола*, а если в мошоба добавляли немного лапши, тогда называли *мошӯпа*, а густую кашу, которую готовили из маша с рисом, называли *кичирӣ* (Фароб) // *шӯли мошак* (Пенджикент, Шинг, Магиан, Панджруд). Надо отметить, что маш растет в г. Пенджикенте и его окрестностях и поэтому из него готовят еду только здесь, а в других частях Зеравшана — редко, когда покупают маш в городе. Кроме названных бобовых, еще употребляют фасоль, чечевицу, горох — *нут* и др.

В верховьях Зеравшана, а также в боковых долинах при приготовлении различных похлебок часто используют растение *куфч //купч*, похожее на русский горох, который ва-

рят и елят с зеленью или же добавляют в различные мучные и овощные супы.

Из пшена — *қунок* готовили суп — *қуноқоб* (Джиджик, Анзоб), для чего пшено варили в воде и заправляли перцем и зеленью и ели с хлебом. Это блюдо считалось целебным и поэтому его часто готовили для больных.

Молоко и молочные продукты имеют большое значение в жизни зеравшанских таджиков, особенно в верховьях и боковых долинах, где отдается предпочтение продуктам из козьего и овечьего молока.[22]

Молоко и молочные продукты очень почитали, называя их *ганҷ* — сокровище, драгоценность и приписывая им много магических свойств. Сырое и холодное кипяченое молоко обычно в пищу не употребляли.[23] Сливки со свежего молока снимали редко, их называли *рӯи шир* (Магиан) // *сари шир* (Матча) // *хомқаймоқ* (Пенджикент, Фароб), Горячее кипяченое молоко на дастархан не подавали, пили его только около очага во время кипячения. Иногда, разболтав в молоке толокно или накрошив хлеба, давали детям.

Ғарма // келагай — молозиво, вскипяченное с добавлением небольшого количества муки. Оно немного похоже на молочный кисель.

Ғармияк (Матча) // *фалла* (Фальгар, Пенджикентский район) // *узмоқ* (к. Панджруд, Рашна) — творог из молозива. Фалла обязательно готовили через 3—4 дня после отела коровы и раздавали всем соседям, родственникам. По этому поводу народная пословица гласит «*Аз каллаю фалла ҳама умедвор*»—«Кушанье из головы и ножек, а также молозива все жаждут поесть».

Слегка остуженное молоко заквашивали, и варенец — *ҷурғот* ели с хлебом. С заквашенного и остывшего молока-варенца тоже снимали сметану — *қаймоқ*. В Матче, Анзобе на летовке, где очень прохладно, сметану складывали слоями друг на друга в какое-нибудь сито, которое потом подвешивали, чтобы стекла сыворотка, и подсушивали в прохладном месте. Затем получившуюся твердую массу засыпали мукой и сохраняли на зиму в прохладном месте. Такую сметану в Матче называли *қаймоқи қоқ // парда қаймоқ* (к. Мазори-Шариф).[24]

Многие хозяйки в центральных частях Зеравшана собирали сметану, немного посолив, в какой-нибудь сосуд и после перетапливали на масло. На дне котла, кроме масла, оставалась кислая соленая масса осадок — *дурдак* (Пенджикент) // *турушак* (Магиан, Дар-Дар).

В кишлаках Зинтакон, Дар-Дар, Зосун для того, чтобы перетапливаемое масло было прозрачным, готовят мучные

клецки — *умочак* и засыпают в котел, в котором топилось масло. Когда масло перетопилось, его осторожно сливают, а в остаток вместе с умочаком крошат хлеб и раздают всем соседям.

Из варенца — *ҷурғот* сбивали масло—*маска*, но в свежем виде его почти не употребляли, только перетапливали; топленое масло называется *равғани зард*; его употребляли в пищу, главным образом, зимой. Пахтаньем заправляли почти все похлебки, варившиеся без мяса. Из пахтанья — *дуғ* делали сыр — *қурут*. Сухой сыр — *қурут* изредка, как лакомство, приготовляли также и из кислого молока и тогда его называли *қурути ҷурғотӣ // қурути қаймоқӣ*.

В верховьях Зеравшана из цельного молока готовили другой вид сыра — *панир*, который делался обычно из овечьего и козьего молока: во время кипячения молока в него подливали немного пахтанья или соли, от чего оно створаживалось. Если молоко заквашивалось пахтаньем, его слегка солили. Остывшую массу сливали в чистый мешок, крепко завязывали, затем клали в другой мешок, тоже завязывали, клали на каменную плиту и сверху придавливали большим плоским камнем, чтобы стекла сыворотка. Такой сыр считался лакомством. Его готовили летом богатые люди, имевшие овец.

В селениях Анзоб и Искодар из молока готовят прохладительный напиток *айрон*, для чего берут цельное сырое молоко (коровье, козье, овечье), доливают в него такое же количество кипятка, выливают эту смесь в требуху (козью или баранью) и ставят на несколько дней в тень, чтобы перебродила, после чего ее можно пить. В кишлаке Сараток айрон готовят только из козьего и овечьего молока и пропорция воды и молока отличается от анзобского способа. Здесь на 3 *л* молока добавляют 1 *л* воды и требуху не ставят в тень, а, наоборот, держат на солнце. О приготовлении айрона в других селениях Зеравшана, кроме Анзобского ущелья, мы сведений не имеем.

О приготовлении кумыса — *қимиз* мы имеет сведения только из к. Артуч, где больным (туберкулезникам) его готовили из кобыльего молока следующим образом: молоко кипятили на арчовых дровах, заквашивали кислым хлебом, потом, дав перебродить, поили больных.

Из цельного молока готовилось довольно много кушаний. Вот некоторые из них. *Ширкаду* — молоко с отваренной в нем мелко нарезанной тыквой. Его часто ели осенью и зимой. Есть ширкаду считалось богоугодным делом.

Ширчой // чои сафед — чай, приготовленный на молоке с солью, иногда с добавлением листьев горького миндаля, цветов шиповника. В селении Обрудон еще добавляли

мелко толченые грецкие орехи. Все это кипятили и заливали им накрошенный в миски — *коса* хлеб, поверх которого клали кусок топленого или сливочного масла или топленого сала. На каждого едока обычно давалась отдельная миска. Ширчой чаще готовили утром.

Ширравған — кипяченое молоко со сливочным маслом. *Равғаншир* — в раскаленное топленое масло добавляли немного молока. Эти блюда часто готовили как средство от простуды. *Равғанчӯшӣ* — согрев в котле молоко или пахтанье, крошили в него тонкие лепешки, а сверху заливали раскаленным топленым маслом.

Лакомым и почетным блюдом, часто подаваемым гостям, в верховьях Зеравшана являлся *қурутов*. Для его приготовления разогревали, не доводя до кипения, пахтанье или разведенный в теплой воде курут, выливали его на большое деревянное блюдо, клали туда же мелко нарезанный репчатый лук и выливали туда же раскаленное коровье масло. Иногда лук предварительно обжаривали в масле, и все это выливали в блюдо с пахтаньем, и потом туда крошили хлеб. Курутов часто ели и со сдобным пресным хлебом — *фатири равғанин* или с *қадмол* — слоеным хлебом, жаренным в масле, причем хлеб крошили горячим и в горячее же пахтанье.

Гулбасар — это несколько иной тип *қурутов*, для него вместо пахтанья или сыра использовалось кислое молоко. Гулбасар готовили в Матче, Фальгаре, а также по Фан-Дарье.

Кислое молоко, как мы уже отмечали, часто ели с хлебом, а также готовили из него *чаки баравған*, для чего варенец из цельного молока сливали в мешок, сыворотка стекала, а молоко превращалось в полугустую массу. Ее накладывали в чашку, поливали раскаленным топленым маслом и ели с хлебом. В верховьях Зеравшана это блюдо употребляли в пищу часто, особенно весной и летом.

Из нетопленного масла — *маска* приготовляли такие кушанья, как *фатирмаска // чанголӣ*: на горячие лепешки из пресного теста — *фатир* клали недавно сбитое сливочное масло. Каждый отламывал кусочек лепешки и обмакивал его в растопившееся масло. Это кушанье готовили только в Верхней Матче, а также в некоторых селениях по Фан-Дарье.

Из пенок и сметаны — *қаймоқ // рӯи шир*, снятых с кислого молока, делали *ширқандак // ҳавло*, для приготовления которого сливки наливали в котел, кипятили и когда из них начинало вытапливаться масло, подсыпали в них немного муки, солили и помешивали до тех пор, пока эта масса не подрумянивалась, затем ее выкладывали на

блюдо. Это кушанье в основном готовили в Матче и некоторых селениях Фальгара во время больших семейных праздников, и оно считалось почетным. Особенным лакомством считалось *ҳалвои бақанд* — халва, приготовленная таким же образом, но с добавлением сахара или тутового бекмеса — *шиннӣ*.

Мясо. Хотя мясо у горных таджиков считалось одним из важных продуктов питания, потребляли его очень мало и в основном зимой. Любимый вид мяса у зеравшанцев — баранина, затем говядина, козлятина и, наконец, конина, которую употребляли редко (когда убить лошадь вынуждали обстоятельства — увечье и т. п.) и преимущественно зимой, так как конина считалась «горячительной» и есть ее в жаркое время года не рекомендовалось, так же как не рекомендовалось есть и жареную конину вообще. Считалось, что поев жареной конины, можно заболеть сибирской язвой. Поэтому конское мясо ели только в вареном виде, да и оно рекомендовалось лишь тем, у кого был «холодный темперамент». Еще говорили, что конина возобновляет всякие старые болезни и что если ее поест беременная женщина или ее муж, то беременность будет продолжаться десять месяцев — как у лошадей.[25]

Баранине предпочтение отдается потому, что она считалась «мясом райского животного»,[26] и хотя она якобы и обладала горячительными свойствами, есть ее можно было в любое время года. Говядине приписывались «холодящие» и «горячительные» свойства. А козлятине — только «холодящие». Поэтому ее обычно ели в жареном виде и преимущественно летом. Особенно не рекомендовалось есть вареную козлятину людям с «холодным темпераментом». Мясо верблюда, считавшегося священным животным, в центральных районах ели очень редко, а в верховьях Зеравшана и боковых долинах, где нет вообще верблюдов, о нем даже не упоминают.

Весной и летом мясные блюда готовили очень редко; скот резали только для приема важных гостей да и то, главным образом, в тех случаях, когда нельзя было не прирезать животное. В случае нужды в мясе летом резали козлят.

В высокогорных селениях большое место в мясном рационе занимало мясо диких коз. Относительно заячьего мяса имелось представление, что в зимние месяцы оно является чистым, а в летние — нечистым, поскольку летом якобы зайцы едят змей, жаб и т. п. Фактически зайчатину обычно не ели и давали ее только больным (особенно женщинам, страдающим бесплодием) как лекарственное средство.

Употребляли зеравшанцы и птичье мясо. Правда, из домашней птицы у них были только куры, да и то не у всех и в очень небольшом количестве. Курятину ели редко, не употребляли куриные яйца.[27] За последние годы в городах появились из домашних птиц утки, гуси, индюшки. Из дичи ели горных куропаток — *каҳлик // квак*, горных уларов — — *кавки ҳилол* и перепелов — *бедона*, а также диких уток — *мурғоби*.

Из рыб использовали в пищу только шесть видов: *гулмоҳи* — форель, *ширмоҳи* — маринку, *лаққамоҳи*—сома, *сурхак* — красноперку (?), *зағора* — сазана, *сигмоҳи/сагмоҳи* — бычка подкаменного. Рыбу ели только в жареном виде и в основном — летом; зимой рыбу не ловили, так как все притоки Зеравшана замерзают. Голову и икру выбрасывали, считая их нечистыми. Предпочитали рыбу есть перед началом поста рамазан, а также перед праздником весеннего равноденствия, так как считали, что от этого якобы «очищается» вся пища.

Зеравшанцы, как и все таджики, предпочитали свежее мясо. Говорили, что хлеб хорош и трехдневный, а мясо лучше свежее. Еще говорили, что рыбу можно есть раз в месяц, говядину иногда, но пшеничный хлеб с бараниной нужно есть каждое утро. Но об том приходилось только мечтать.

Осенью все семьи, у которых была возможность, заготовляли мясо на зиму.[28] Расходовалось оно экономно, и его умели сохранять более или менее долго. Если мясо нужно было заготовить впрок, то его или сушили, посыпав солью, или же хорошо прожаривали в масле и, положив в сосуд, сверху заливали его этим же маслом. Приготовленное таким способом жареное мясо называли *қайла*. Иногда его сохраняли по старинному способу: клали в хорошо вычищенный коровий желудок, заливали жиром, а когда жир застывал, желудок зашивали. Так делали особенно тогда, когда мясо нужно было брать в дорогу. Если нужно было сохранить мясо на несколько дней, то его засаливали. Делалось это так: мясо, мелко нарезав, солили, клали в глиняный сосуд, который зарывали по горло в землю. Такое мясо называли *гӯшти чағора*.

Мясо сушили маленькими кусочками (лучше без костей), развешивая его в тени, чтобы оно не стало совсем жестким. Перед употреблением такое мясо замачивали в воде. Иногда же брали целую ляжку, делали глубокие надрезы, хорошо солили, и, завернув в марлю, вешали в прохладном месте. Так сушили мясо весной и летом. Зимой же обычно его в свежем виде развешивали, нарезав большими кусками, в амбаре или жарили указанным способом.

Резать скот могли только мужчины, женщины не имели на это права. Если животное подыхало раньше, чем его успевали прирезать, то такое мясо не употребляли, считая животное *ҳаром мурдагӣ* — сдохшим. Его выкидывали или кормили им собак, но кожу использовали в хозяйстве.

По-мусульмански заколоть животное — значит перерезать горло в области кадыка и выпустить кровь в ямку, чтобы кровь не попала внутрь. Таким способом убивали животных всех видов. При этом животное повертывали головой на запад, в сторону Мекки — *қибла*, сопровождая это чтением молитвы. Рыбьих голов мужчины не отрезали, считая рыбу уже зарезанной аллахом, и доверяли чистить и отрезать ей голову женщинам.

Лучшими частями туши животного считали грудинку, ляжку, а также язык, печень, почки, костный мозг, затем ребра. К последним сортам относили мясо с шеи, голову, ноги и кишки. *Пӯстдумба* — очищенную от шерсти кожу с бараньего курдюка заготовляли только в Пенджикенте и его окрестностях. В Зеравшане не готовили *қазӣ* — колбасы из конины. Мозг ели только бараний, а у остальных животных его выбрасывали. Не ели внутренностей, лапок и голов птицы, считая их нечистыми. Грызть кости птиц не разрешалось: бытовало поверье, что это может вызвать куриную слепоту. Приготовляя кур, с них, как и всюду в Средней Азии, сдирали кожу, а диких птиц ощипывали.

В обычное время чаще всего варили мясной суп — *шӯрво*. Готовили его двумя способами. Первый вид — *хомшурво* — суп из сырого мяса, которое клали в холодную воду и варили на медленном огне. Самым подходящим мясом для такого супа считали баранью грудинку. Иногда в суп добавляли горох. Пену снимали шумовкой или ложкой. Когда суп закипал, в него клали еще очищенную морковь и репу (целиком) и разную зелень. Хомшурво готовили сравнительно редко.

В Верхней Матче суп варили только из мяса, без овощей, иногда приправляли его дикорастущими травами, особенно горным луком — *камч*. С появлением картофеля (в годы Советской власти) его стали везде класть и в суп.

Другой вид мясного супа — *қайлашӯрво*, т. е. суп из жареного мяса. В раскаленном масле жарили мясо с мелко нарезанным луком или использовали имевшееся заготовленное впрок жареное мясо — *қайла*, в таком случае сперва жарили лук, потом клали мясо и тут же наливали воду. Когда вода закипала, добавляли овощи. Кайлашурво варили чаще, чем хомшурво.

Зеравшанцы очень любят *яхнӣ* — холодное отварное мясо.

В последние годы, когда появился в Матче картофель, здесь стали очень часто готовить так называемое *ҷаркуб // кабоб* — жареное с картофелем мясо.

Кроме этих широко распространенных кушаний, раньше в Верхней Матче богатые люди готовили *ёлма* — запеченную целиком выпотрошенную баранью тушу в коже, шерсть с которой предварительно счищали ножом и опаливали. Для этого, хорошо натопив очаг, сгребали в одну сторону жар, подметали под очага, клали на него тушу, а верх и боковое отверстие очага плотно закрывали деревянными или глиняными крышками. Поверх них настилали старую одежду или какое-нибудь тряпье, чтобы очаг не остывал. Обычно это делали с вечера, и на утро мясо было готово. Ели его с хлебом, отрезая от туши куски. О приготовлении ёлма в других местах мы не имеем сведений. Другим мясным деликатесным блюдом было *кӯзакабоб // танӯрӣ*: нарезанное кусочками мясо клали в какой-нибудь сосуд (чаще в глиняный), добавляли жир, соль, перец и немного воды. Крышку замазывали тестом, и сосуд на всю ночь ставили в очаг, который закрывали, как при приготовлении ёлма. Это блюдо готовили очень редко, только в случае приёма почетных гостей и у самых богатых людей. Многие бедняки даже не знали о таких способах приготовления мяса.

Вкусен также *кулчакабоб // кабоби танӯрӣ*. Это мелко нарезанное мясо, которое пекли, прилепляя его к стенкам очага, как лепешки. Таким же образом готовили и баранью печень, а иногда и мясо диких птиц. А дети пекли себе такое лакомство из воробьев. Подобно этому кушанью приготовляли и *гӯшти товагӣ // товасангӣ*: разжигали огонь на камне, и когда он раскалялся докрасна, очищали его от золы и клали на него слегка подсоленные куски мяса. Так часто готовили мясо пастухи и охотники.

Зеравшанцы очень любили шашлык — *сихкабоб* из мяса или печени.

Рубленого мяса, кроме Пенджикента, в других местах не знали, оно вошло там в обиход совсем недавно.

Все перечисленные выше мясные блюда готовились и из мяса диких животных.

В Зеравшане из головы и ног готовили суп — *каллапоча*, причем в низовьях его варили с овощами, а в Верхней Матче и боковых долинах — без овощей, но иногда клали в такой суп тыкву (Фальгар, Пенджикент). При приготовлении пищи из головы и ног баранов и других животных очищали шерсть и опаливали их, а с коровьей головы снимали кожу. В Матче, в отличие от Пенджикента, *шӯрвои каллапоча* — супу из головы и ног не придавали особого значения и не считали его «почетным» блюдом. Обычно бульон от

каллашурво ели вечером, а мясо (в холодном виде) с хлебом — утром.

Готовили зеравшанцы еще *шупурма // пийоба*[29] — суп из лука и перца, без мяса, добавляя в него сухой, мелко накрошенный хлеб и мелко нарезанную зелень. Пийоба обычно готовили ранней весной, когда еще не созрели овощи.

В рационе зеравшанцев яйца не играли такой роли, как у таджиков равнины. Ели их главным образом сваренными вкрутую. Это — обязательное блюдо в праздник Навруз. Яйца раздавали детям, которые играли ими, как и русские дети на пасху. Иногда в праздники их красили в желтый или коричневый цвет (в первом случае их кипятили с ячменной соломой, во втором — с луковой шелухой). Готовили и яичницу двух видов: поджаривали в масле или в масле с луком. Сваренные всмятку — *тухуми дунбул* употребляют очень редко, их дают только женщинам после родов и детям: считается, что это укрепляет организм. Яйца пекли и в золе — *тагиқур*. При этом каждое яйцо заворачивают в намоченную тряпку отдельно и закапывают в горячую золу. Печеные яйца иногда употребляют как закрепляющее средство.

В г. Пенджикенте готовят из яиц пельмени — *тухмбарак*: разбивают яйца в чашку, солят и перчат по вкусу. Затем приготовляют тесто, как на пельмени, и делают из него конвертики в виде «мешочка» (с трех сторон закрепляют), в которые ложкой наливают приготовленные яйца и, защипнув четвертую сторону мешочка, тут же опускают в кипящую соленую воду. Вынимая из котла, пельмени укладывают в блюдо и заливают сверху заранее приготовленным поджаренным в масле луком. Теперь куриные яйца перестали быть редкостью в повседневной пище колхозников. Яйцами стали часто кормить детей, научились приготовлять омлет — *қуймоқ // чалпаки тухмӣ*, который считают полезным для маленьких детей.

Яйца не смешивают во время еды с молочными продуктами или же с рыбой: существует поверье, будто от употребления в одно и то же время двух из этих блюд можно заболеть ложной проказой — *пес*.

Руған // равған — жиры употреблялись как животного, так и растительного происхождения: сливочное масло— *маска*; топленое масло — *руғани зард*; курдючное баранье сало — *руғани думба*; баранье нутряное сало — *чарбуи ӯспанд*; говяжий жир — *руғани гов* и козий жир — *чарбуи буз*.

В Зеравшане из растительных масел прежде знали льняное—*руғани зағир*, и под этим названием подразумевали вообще всякое растительное масло, так как оно обычно

приготовлялось из семян различных растений, смешанных вместе: грецких орехов, абрикосовых ядрышек, семечек тыквы, дыни, арбуза и т. п. Однако хлопковое масло называли хлопковым — *руғани пахта* или заводским — *руғани завуд*, или белым — *руғани сафед*. В голодные годы употребляли масло из семян растения *индов*.

Зеравшанцы предпочитали всем жирам баранье сало и топленое масло. Первым пользовались при приготовлении мясных блюд. Топленое масло считалось легко усвояемым. Льняное и всякое растительное масло часто употребляли при варке каши и похлебок, если их нужно было заправить маслом.

Рыбу и грибы раньше жарили только на растительном масле. И растительное и животное масло при приготовлении обязательно прокаливали.

Некоторые жиры, как конское и верблюжье сало, сало сурка, медвежье в обычное время не едят, но считают их лекарственными, целебными от простуды, кашля, при обмораживании.

В самом начале весны в Зеравшане часто употребляли дикорастущие растения. Их использовали в сыром виде и для заправки различных видов супов и похлебок, а некоторые травы запекали под золой. Часть душистых трав сушат на зиму для приправки к различным мучным и мясным блюдам. Самым распространенным блюдом из дикорастущей зелени по всей долине был ревень — *чукурӣ // ревоч*, который употребляли в пищу в сыром виде, макая в соль, и в сушеном. Ели и щавель, укроп — *шибит* (Labagonia fragrantissima), горный лук — *камч // пиёзи кӯхӣ // ансур* (Allium darv.), *модел, мусамчит*; *самчит*; *кирвак*; тмин — *зира*; черную смородину — *қарақот*; *галамчи*; мяту — *пудина* (Mentha); барбарис — *зирк* (Berberis); *сумбул* (Filis fragilis); *чигак* (Tarахacum); *испаноқ* (Solenaut); *ширешак*; вид эремуруса *суч*; анис — *бодиён*; *тотен* — похожий на картофель клубнеплод. Из тотена в голодные годы готовили порошок, из которого, смешивая с мукой, пекли лепешки, или же клубни его пекли под золой или варили в мундире. Корень тотен очень сладкий и не требует первоначальной обработки.

Зеравшанцы считали, что все дикорастущие травы обладают целебными свойствами и поэтому употребляли их как лекарство, некоторые кипятили в воде и пили ее, некоторые ели растения в сыром виде. «Растение — чудо, оно изгоняет из организма все, что собралось в нем плохого за зиму», — говорят матчинцы.

Ели здесь и грибы — *замбуруғ // қурч // хориҷ // қузақарнӣ*, которые собирали весной и в начале лета. Чаще

всего их жарили в масле, а также пекли на стенках очага или под золой. Некоторые варили суп из грибов, считая его очень полезным от всяких болезней, особенно от кашля. На зиму грибы не заготавливали. В основном, употребляли грибы двух видов: *дили барра* — «сердце ягненка» (по-видимому, сморчки) и *телпаки зани турк* «шапочка тюркской женщины».

Овощи. Из овощей в Матче и в некоторых высокогорных селениях (по Фан-Дарье, в Фаробе и др.) выращивали только зеленый лук и немного морковь, других овощей практически не знали. В других местах Зеравшана понемногу культивировали тыкву, репу, лук, морковь, свеклу, красный горький перец, а в годы Советской власти начали выращивать картофель, помидоры, баклажаны, капусту. Из тыквы готовили разные блюда. Все остальные овощи использовали преимущественно как приправу к мучным и мясным кушаньям, главным образом летом. Лишь красный перец, зеленый лук, кориандр и укроп сушили на зиму. В последние годы многие хозяйки стали сушить на зиму помидоры.

Способы хранения овощей были различные. Морковь и репу хранили в специальных ямах, тыквы зарывали в солому, лук связками — *даста* подвешивали на гвоздях в кухне или амбаре, стручки перца нанизывали на нитку и сушили в комнате, а иногда их толкли и хранили в виде порошка.

Тыква, лук и репа считались священными. Их охраняли от возможного осквернения, старались даже не садиться с протянутыми в их сторону ногами, а уронив что-нибудь из этих овощей на пол, подбирали, целовали и дотрагивались до лба, как это делается с хлебом. Бросать даже кожуру тыквы под ноги считалось грехом. Утверждали, что если кто-нибудь нечаянно наступит на тыквенную корку, не поднимет ее и не положит на чистое место, то у него будут болеть глаза, а то и вовсе ослепнет. И наоборот: человек, который умер, объевшись тыквой, считался почившим за веру — *шаҳид*. Этого поверья в равнинах нет; оно бытует лишь в горных районах Таджикистана.[30] Тыква считалась не просто священным, но и райским плодом. В этих краях существовала легенда, по которой изгнанные из рая Адам и Ева якобы для прикрытия своей наготы воспользовались не фиговыми, а тыквенными листьями.[31]

В Матче и Фальгаре существовало еще следующее поверье: если кто-нибудь приходил в дом, где варилась тыква и уходил, не дождавшись, когда она сварится, то жена хозяина дома считалась по шариату разведенной (*талоқ*). Если же гость не мог дождаться сваренной тыквы, он должен был съесть кусочек хотя бы сырой. Тыква по своему

значению приравнивалась к хлебу. В народе (особенно женщины) клялись тыквой.

Из тыквы готовили много разнообразных блюд. Ее варили в воде — *кадуи овпаз*, в молоке — *ширкаду*. Целую тыкву пекли, зарыв в горячую золу — *кадуи танӯрӣ*. Нарезав сырую тыкву кусочками, клали ее в суп и похлебку или, натерев ее на терке, добавляли в тесто, из которого пекли лепешки. В последние годы стали готовить пирожки с тыквой.

Лук также охраняли от всякого осквернения. Его шелуху не бросали под ноги, следили, чтобы она не попала в огонь.

Очень почитали также репу — *шалғам*. Прежде всего она считалась целебной (в частности, от кашля). Ее варили вечером и оставляли открытой на ночь, чтобы на нее пала роса, а утром ели натощак (особенно старики).

Свеклу варили в воде или запекали под горячей золой.

Картофель появился в Зеравшане очень поздно — в начале 30-х годов. Однако он быстро вошел в обиход, завоевав в кухне зеравшанцев почетное место. Оказалось, что в горных условиях картофель дает обильный урожай. Поэтому многие стали выращивать его не только для собственного потребления, но и для продажи. Картофель кладут в мясные супы, мучные и рисовые похлебки. Жарят с мясом и без него, варят в воде и в молоке, пекут под золой и на стенках очага. В годы Отечественной войны готовили хлеб из картофельного пюре, в которое примешивали муку.

Из бахчевых культур в Зеравшане (в центральных районах) растут дыни — *харбуза*, арбузы — *тарбуз*, огурцы — *бодиринг* и др.

Фрукты и сладости. Фрукты — *мева* росли везде, кроме Верхней Матчи, Анзобского ущелья, Фароба, где суровый климат. В верховьях Зеравшана, в ущелье Анзоб, в Рашнаи-Поён за неимением земли бахчевые сажали во дворе, около дома, а в Фальгаре, Панджруде, Пенджикенте, Шинге и Магиане каждое хозяйство, кроме своего двора и древесных насаждений в нем, имели еще специальные сады, где росли виноград, яблони, груши, абрикосы, алыча, персик, вишня, черешня, айва, инжир, лох, грецкие орехи, миндаль, тутовник и слива. Фрукты ели и в сыром и в сушеном виде, готовили из них разные лакомства.

Абрикосы, особенно в нижних кишлаках Матчи, а также в Фальгаре, в экономике хозяйства играли весьма важную роль; их возили в города для продажи и обмена на другие продукты и товары. Сушили абрикосы обыкновенно целиком и называли их *ғулунг // қоқи ғулунг // туршак*, а плоды, высушенные без косточек, называли *баргак // долак // лолак*, а с вложенными вместо косточки ядрышками — *ҳамел // аштак*. Сушеные абрикосы из верховьев Зеравшана славились по всему Таджикистану. Из переспелых абрикосов и алычи готовили пастилу — *қот*. Для этого плоды очищали от косточек, протирали через сито, раскладывали тонким слоем на доске, предварительно смазав ее жиром, и ставили сушить на солнце. Пастила получалась очень тонкой, почти прозрачной, кисловатой, приятной на вкус. Был и другой вид пастилы: очищенный от косточек урюк смешивали с ядрышками и сушили в виде круглых лепешек, похожих на небольшие торты. Такую пастилу готовили редко, лишь для почетных гостей. Она считалась и хорошим подарком.[32] В г. Пенджикенте такую пастилу готовили только из алычи и называли ее *олу*. Зеленые абрикосы — *ғӯра* весной кладут в суп или кашу, чтобы блюдо имело кислый вкус. Кроме того зелеными абрикосами заправляют различные похлебки.

В Нижней Матче, а также в некоторых селениях Фальгара, в Шинге, Магиане, из сушеного урюка часто приготавливали кушанье *допа*. Готовили его так: сначала в воде отваривали абрикосы, потом жарили в масле немного муки и в нее наливали воду, в которой варили абрикосы, и кипятили. Получался жидкий кисель. Был и другой способ: в жареную муку наливали не только воду, но добавляли немного и вареных абрикосов. Почти так же готовили *долаков*: высушенный без косточек урюк кипятили в воде и когда он совсем разваривался, добавляли немного пшеничной муки. Сушеные абрикосы иногда клали в похлебку из маша и муки — *мошоба*. Абрикосовый компот — *ғулунгов // ғулунгтар* был очень распространен в нижних кишлаках Матчи. Плоды не варили, а заливали кипятком и настаивали. Ели в холодном виде. Гулунгов часто готовили во время праздников.

Виноград в Зеравшанской долине растет только в Пенджикентском районе и его окрестностях. Виноград ели в основном в свежем виде, но из некоторых сортов готовили изюм — *маиз*. Было три способа приготовления изюма.[33] Самый распространенный тип *маизи обичӯш* — «кипяченный или ошпаренный», когда в кипящий раствор щелочи погружали виноград и затем сушили. Второй способ — просто сушка на солнце. Такой изюм называли *маизи офтобӣ* — «солнечный». Третий — *маизи сояғӣ* — «теневой» — изюм, высушенный в тени.

Из винограда готовили также бекмес *шинниӣ*.[34] Бекмес готовили и из тутовых ягод.

Из сушеных яблок и ягод тутовника готовили толокно, которое ели, запивая водой или чаем, а в некоторых семьях из него, смешивая его с мукой, пекли хлеб (см. выше).

Из дикорастущих ягод и фруктов в горах Зеравшана надо отметить *дулона* — боярышник, который едят в свежем виде, сушат, а также, очистив от косточек (иногда с косточками), сушат в виде небольших лепешек. *Зирк* — барбарис сушат на зиму и добавляют потом в плов и в различные супы, а из свежего делают сок.

В прошлом о приготовлении из фруктов варенья знали только знатные люди города Пенджикента. В годы Советской власти, при изобилии сахара и фруктов, многие зеравшанцы на зиму стали готовить варенье — *мураббо*. Варят его из вишни, алычи, абрикосов, неспелых яблок сорта *яхчадандон*, а также из моркови — *мураббои сабзигин*, весной — из ревеня — *мураббои ревочин // мураббои чукрӣ*, а в г. Пенджикенте еще из арбуза, редко из дыни.

В качестве сладостей в Зеравшане, как уже отмечалось выше, в основном были в употреблении сухие фрукты и бекмес из тута. Кроме того, на большие праздники состоятельные люди делали *нишалло* — нечто вроде крема из сахара и яичных белков, сбитых с прибавлением мыльного корня — *бех*.

В к. Искодар готовят так называемую *тарҳавло*[35] (буквально—мокрая халва): берут сушеный тутовник вместе с очищенными ядрами грецкого ореха толкут в ступке. Раньше все это смешивали с бекмесом из тутовника, а теперь смешивают с сахаром, иногда добавляют и печенье, покупаемое в магазинах. В Магиане такую халву готовят из черного изюма, орехов, без примеси сахара, иногда еще добавляют немного сливочного масла, Такие виды халвы специально готовили старикам, которые не имели зубов.

Ҳалвои чақчақи дандон (букв. халва, хрустящая на зубах) раньше готовили зажиточные люди, а теперь готовят «в охотку» — *ҳавасак*. Был такой способ приготовления: в котел заливали патоку. Когда она закипала, добавляли очищенные от кожуры грецкие орехи (иногда очищенный миндаль) и нарезанную ломтиками айву, затем долго кипятили, пока не получалась густая масса. Потом, намазав большие деревянные блюда маслом, выливали в них эту массу. Через сутки она становилась твердой. Для сохранности сверху засыпали небольшим количеством муки.

В г. Пенджикенте во время свадьбы (а также для продажи) готовили кунджутную халву — *ҳалвои кунҷитин*. При этом использовали внутреннее баранье сало, муку, сахар и кунджутное семя.

В настоящее время, с появлением в магазинах разнообразных кондитерских изделий, отпала необходимость в приготовлении разного рода халвы. Но, наряду с фабричными кондитерскими изделиями, народ по-прежнему любит и

сладости местного производства, как, например, *набот* — кристаллизованный сахар, *печак* — подушечки из муки, сваренной с сахаром; *обаки дандон* — тип монпасье и др.

Если мед раньше давался только больным,[36] то теперь многие колхозники имеют свои собственные пасеки или же покупают мед в магазине. Теперь пословица *асал — барои касал* — «мед только больным» уходит в прошлое.

Напитки. Любимым напитком таджиков Зеравшана являлся зеленый чай — *чои кабуд*. Черный чай — *чои фомил* пили редко, главным образом, те, кому была предписана диета. Зеленый чай прекрасно утоляет жажду, что очень важно в условиях Средней Азии. Появился он в Зеравшане недавно. В прошлом он был доступен только богачам. Как отмечает В. В. Дынин, еще во втором десятилетии XX в. чай не был «в обиходе у жителей этих волостей (Матча, Фальгар, Искандеровская. — *М. Х.*), его пьют здесь лишь *шаванда* — местная аристократия, как, например, волостной, казий, некоторые из старшин, имамы и т. п.»[37]

Бедняки раньше вместо чая заваривали его заменители — дикорастущие травы, листья цветов и деревьев: растение *гургӣ*, фиалку — *бунавша*, «язык коровы» — *говзабун*, листья яблони и шелковицы. Иногда в качестве заварки употребляли корки граната или подгорелый хлеб. Из перечисленных растений готовили также чай с молоком. Распространился чай здесь лишь в годы Советской власти.[38] Как и теперь, чай заваривали в большом фарфоровом чайнике утром и вечером. Чайники каждое утро мыли с песком или золой и прополаскивали кипятком. Затем засыпали заварку и пили чай, не разбавляя его кипятком. Перед разливанием три раза наливали чай в пиалу и выливали его обратно в чайник. Это называлось проветривать чай — *чойро бод кашидан*. Пили его по очереди из одной чашки, передавая ее по кругу.

Из наркотиков таджики Зеравшана употребляли табак — *тамоку*, высушенные листья которого мелко толкли и смешивали с золой ивы, добавляя немного извести. Получившийся порошок, иногда в гранулированном виде, называемый *нос*, брали щепоткой и закладывали под язык. Продержав так табак с минуту — две, сплевывали. Нос держали в тыквенных табакерках — *носкаду*, сейчас часто держат в стеклянных пузырьках. Листья этого табака использовали и для курения (в основном мужчины, женщины раньше не курили). Чилим (кальян) курили только состоятельные люди. Отдельные лица пили настой головок опийного мака — *кӯкнор*, научившись этому в городах. Курения таких наркотиков, как *банг // нашъа* (индийская конопля) в Зеравшане почти не знали. За последнее время в Зерав-

шане распространилось курение папирос, чему способствовало и то, что колхозы стали разводить здесь культурные сорта табака.

Спиртных напитков зеравшанцы раньше почти не знали и только небольшая часть населения г. Пенджикента готовила сухое вино — *мусаллас*.[39] Теперь когда в магазинах появились вино, водка, коньяк, молодежь понемногу стала их пить во время семейных торжеств, но старики этого не одобряют. Женщины до сих пор абсолютно не употребляют спиртных напитков.

Ритуальная пища. Остановимся на ритуальной пище, которую приготовляли зеравшанцы во время семейных торжеств, похорон, народных и религиозных праздников.

В Зеравшане, как и в других районах Таджикистана, говорят: *ҳурмати хӯрок баландаст*, т. е. «пища должна глубоко почитаться». Считается большим грехом, если человек, увидев пищу, не попробует ее. Например, если одна женщина пекла лепешку и в это время к ней заходила соседка, она по обычаю должна была отломить кусочек хлеба и съесть. Если же она по какой-нибудь причине не захотела есть, хозяйка ей говорила: *шумо аз нон ҳам баланд-мӣ?* — «Вы разве считаете себя выше, чем хлеб?» О пище никогда не говорят плохо, будь она пересоленой или же невкусной. Считается, что тот, кто ест, должен всегда хвалить любую пищу. Если человек говорит плохо о пище, с ним якобы случится какое-нибудь несчастье, а дом покинет благодать — *баракаи хонадон мепарад*.

В понимании зеравшанцев мука — это нечто очень хорошее, поскольку она белая.[40] Мукой посыпали голову невесты перед отправлением в дом жениха. Принимая жениха в доме невесты или ее в доме жениха, им тоже посыпали лоб мукой (это делала свекровь или теща). Когда младенца в первый раз приносили в дом родных или соседей, хозяйка посыпала ему мукой лоб и волосы. Это символизировало пожелание малышу долгой жизни. Остатки муки нельзя было высыпать где попало, их полагалось давать скоту или ссыпать в проточную воду; нельзя было даже протягивать ноги в сторону муки. Муку таджики Зеравшана почитали как символ благодати дома.

О муке есть очень любопытная легенда. В давние времена люди якобы не сеяли хлеб, потому что готовая мука сыпалась с неба. Постепенно кое-кому стало лень убирать муку. Она подолгу лежала неубранной, и лентяи ходили по ней. Бог разгневался и велел муке сделаться снегом, а людей заставил добывать хлеб своим трудом. Так люди научились земледелию.[41]

Так же почитается и хлеб. Перед тем, как есть хлеб, обязательно моют руки. Его всегда держали правой рукой и ели, не кроша. Бросать хлеб считалось грехом. Если на земле находили кусочек хлеба, его поднимали и три раза целовали, каждый раз поднося ко лбу. Этот хлеб полагалось съесть или же отдать животным. Через хлеб, как и через другое кушанье, нельзя было переступать. Зеравшанцы клялись хлебом. Они говорили: «Да поразит меня хлеб!» так же, как говорят: «Да поразит меня бог». Разламывание хлеба во время помолвки было равносильно клятве и означало, что обручение состоялось. Первую лепешку, разломанную пополам во время этого обряда, обязательно должны были съесть жених и невеста.

В верховьях Зеравшана первый раз из муки нового урожая обязательно пекли *нони товагӣ* // *нони сангӣ* (см. выше) или же *тайаловӣ*, и его, в зависимости от муки, называли *тайаловӣ*, *тайаловии ҷавӣ*, т. е. тайалови ячменный, *тайаловии арзанӣ* — тайалови просяной и др. Этот хлеб непременно приносили в мечеть, где вечером обычно собирались все мужчины. Женщины раздавали его также своим соседкам. И пока не были приготовлены и розданы лепешки из нового урожая, это зерно нельзя было пустить в переработку или употребление.

Как уже упоминалось, считалось, что хлеб является защитой человека и, уходя из дома, всегда брали с собой хлеб. Его также клали под подушку роженицы, чтобы он охранял мать и ребенка от злых духов. Если вечером надо было хотя бы только перейти улицу с маленьким ребенком, то ему также за пазуху клали хлеб, чтобы он не испугался темноты и ему не повредил бы злой дух. Когда малыш спал в колыбели, под его подушкой всегда лежала маленькая хлебная лепешка — *кулча*.

Хлеб являлся также средством от «сглаза». Если у кого-нибудь «от сглаза» были сильные боли в животе, его «лечили» хлебом: разламывали хлебную лепешку на семь маленьких кусочков, каждым из них дотрагивались до живота больного, перебирая имена возможных виновников сглаза. Затем, зажав все кусочки в руке, трижды обводили ими вокруг головы больного и заставляли его дунуть на хлеб, после чего хлеб скармливали животным.

При рождении ребенка (особенно первого и тем более сына) через пять, семь или девять дней готовили қайла, суп или плов и к ним подавали обязательно горячие лепешки, чаще всего — *човотӣ*. При положении ребенка в колыбель на 8—10-й день после рождения устраивали *гаҳвораба-дон*, и в этот день обязательно готовили *кашк*, *бурсоқ*, *бу-*

рак, подавали лепешки *човотӣ* или *кулча*, а теперь варят и плов.

Бурак жарили в верховьях Зеравшана и в первый день получения артельного молока — *певоз*.

Считалось также, что бурсоки имели свойство охранять человека от сглаза. Поэтому их обязательно готовили при родах. Нанизывали на нитку по сорок штук бурсок и подвешивали их на видном месте в помещении, где лежала роженица. Если думали, что ребенка сглазили, то также пекли бурсоки и, бросая их в котел по одному, приговаривали «сглаз такого-то», перечисляя имена всех соседей и прочих знакомых. Если при упоминании какого-нибудь имени кусочки жарящегося теста лопались, то говорили, что ребенка сглазил именно этот человек. Для охраны малыша от дурного глаза на перекладину колыбели подвешивали семь или девять нанизанных на нитку бурсоков.

При появлении у ребенка первых зубов непременно жарили пшеницу с горохом — *қурмоч* // *гандумбирьён* и варили из них похлебку. Приготовление этих блюд будто бы облегчало прорезывание зубов. Жареная пшеница символизировала крепость зубов, а вареная — мягкость десен (последнее важно для того, чтобы зубы выходили без боли). В Матче иногда для этого угощения брали понемногу зерна у семи соседок и, смешав его со своим, готовили вышеназванные блюда и после раздавали всем соседям.

Когда мальчику исполнялся год, устраивали обряд первой стрижки — *мӯйсаргирон* и угощали собравшихся чаворти и пловом или еще чем-нибудь. Во время стрижки все родные ребенка сыпали ему на голову *чошак* — сушеные фрукты, сейчас — конфеты.

Для свадебного угощения также готовили фатир, човоти и плов. Сидевших за свадебной занавеской жениха и невесту поили в Матче молоком со сладостями, а в низовьях Зеравшана — сладкой водой — *шарбат*, чтобы совместная жизнь была сладкой. Вероятно, в силу того, что скотоводство и молочное хозяйство имели очень большое значение в жизни зеравшанцев, в свадебном обряде обязательно угощали жениха и невесту молоком, кроме того, в первый же день после свадьбы кормили их жареным сердцем, почками, печенью, мясом и салом того барана, которого первым зарезали в честь торжества.[42] Обязательно подавали и холодное вареное мясо. Специально после свадьбы в Матче устраивали обряд *дастчармкунон* (буквально означает смазывание руки жиром). Через несколько дней после свадьбы в доме молодоженов собирались их родственники. Молодую хозяйку сажали посредине комнаты. В какой-нибудь посуде приносили муку, над которой молодая держала руки, и на них лили топленое масло, растворенное в горячем молоке. Так молодая должна была готовить впервые тесто для *толпухт* (см. выше). Этот обряд символизировал пожелание, чтобы в доме всегда было много жира, молока и лакомств, а в Фальгаре и Пенджикенте молодая резала маленькими кусочками баранье сало.

В течение трех дней после похорон в доме, где был покойник, не разрешалось зажигать огонь, поэтому в такие дни семья покойника не готовила никакой еды и не кипятила чай. Три дня в этот дом приносили еду односельчане. Можно было приносить все, что угодно, кроме лапши — *угро*. Считали, что длинно нарезанная лапша могла вызывать продление печали в этом доме, мог умереть другой член этой семьи.

На четвертый день пищу готовили сами хозяева. Резали барана или козу и варили мясной бульон без всяких овощей или пряностей, а в Фальгаре, Пенджикенте готовили плов, пекли *човотӣ* или *лочура*. Кроме этого, в верхних кишлаках Матчи обязательно подавали толокно, а в других местах Зеравшана — *чалпак*. Такое же блюдо готовили на поминки на двадцатый и на сороковой день, затем через год после похорон, а также в дни религиозных праздников. Интересно отметить, что такой хлеб во время поминок в селениях Зинтакон, Дар-Дар и Крут называли *гули дасти мурда*, букв. перевод — «цветок в руке покойника».

Толокно в Матче обязательно приготовляли после благополучного возвращения с летовки или из путешествия и угощали им односельчан. В качестве ритуального блюда непременно готовили *кашк* тогда, когда в первый раз зажигали огонь в новом очаге.

В дни Навруза — Нового года и весеннего праздника земледельцев обязательно готовили *кашк* и пекли лепешки *нони сумалак*. В верховьях Матчи, а также в к. Магиан, Гезан, Шинг принято во время этого праздника класть на четыре угла очага немного кашка для духов предков.

Зеравшанцы старались, чтобы в дни Навруза в доме помимо всяких прочих кушаний было много лепешек, жира, молока. Это якобы служило гарантией сохранения в семье обилия на весь год.

Во многих кишлаках Зеравшана имелось место, где собирался народ и совершали обряд жертвоприношения. В Зеравшане обычай жертвоприношения во многих местах называют *худой* (жертва богу), а в кишлаках Зинтакон и Крут называют его *яздаҳун* — по имени старого согдийского бога Яздон.

При жертвоприношении не всегда кололи скот. Бедняки,

которые не имели скота, ограничивались только кашей из дробленной пшеницы — *кӯча//кашк//далида//ҳалиса* и т. п.

Во время эпидемий (тиф, корь, коклюш), в случае засухи или, наоборот, ливней для жертвоприношения собирали у всех жителей селения продукты (зерно, муку, масло) и деньги (для покупки скота) и на какой-нибудь полянке или же около мазара (святого места) резали скот, устанавливали большие котлы и готовили в них общую еду под названием *худой* или *худои боронӣ* — жертвоприношение в честь дождя. Эту еду, которую очень часто готовят из дробленой пшеницы, также называют *оши боронак* — еда дождевая *//деги дарвешон*[43] *//халиса//нурғоба//ғармич//кашк.*

Жертвенную пищу обычно готовили и ели мужчины и дети, а женщинам посылали отдельно или они готовили сами. Если жертвенная пища готовилась с целью вызывания дождя, то, съев ее и, не помыв посуду, поливали из нее друг друга водой. Этот обычай, как и в других местах, называли *сусхотун.*

Часто весной, когда шли дожди и поэтому нельзя было сеять, брали зерно, предназначенное для посева, жарили в больших котлах около мечети или же где-либо на лужайке и раздавали его всем, особенно детям. Верили, что, жаря зерно, якобы зажаривали и дождь, поэтому должна была наступить солнечная погода и можно будет начинать сев.[44]

Большим праздником в Зеравшане считался праздник Навруз — Новый год, который отмечали в марте.[45] Накануне праздника убирали комнаты, белили стены, обсыпали балки потолка в домах мукой, старались всю посуду наполнить продуктами, чтобы целый год жить в достатке. В каждом доме пекли хлеб, готовили еду: *далида* (Шурмашк, Джиджик, Ремонт. Пармин, Анзоб), *кашк* (Матча), *угро* (Сиришк, Сараток, Такфон), *сумалак//сум* (Анзоб, Фальгар, Пенджикент, Панджруд, Шинг, Магиан, Фароб). После первого дня Навруза мужчины приготовленную еду с хлебом приносили в мечеть, а женщины в небольших чашках отправляли своим соседям и родственникам, обменивались едой. Этот обычай назывался *кӯчабарак* (букв. — ношение на улицу), или *ошбараку ошбиёрак* — уношение и приношение пищи. В другие дни праздника мужчины отдельно от женщин (каждая группа еще и по возрасту) собирались в саду или на полянке, готовили плов или рисовую кашу или еще какую-нибудь еду. Все продукты каждый приносил с собой из дома, и с песнями, с танцами и играми проводили время до вечера. Женщины и девушки качались на качелях и говорили друг другу и своим близким хорошие пожелания.

Обычно на второй или третий день Навруза старики

устраивали обряд первой вспашки — *ҷуфтбаророн.* Из каждого дома в поле выносили еду (*далида* или *кашк*), а из дома деда-крестьянина — *бобои деҳқон*, который первым начинал вспашку — еще целое блюдо чалпаков, которые раздавали всем присутствующим, а также давали и быкам.

В мусульманские праздники Курбон и Рамазон богатые люди резали скот, а бедняки готовили различные каши, плов, халву, красили яйца и др. В эти дни, так же как и на Навруз, все ходили по домам друг к другу, ели приготовленную пищу и читали молитвы — отрывки из Корана и высказывали хорошие пожелания хозяевам. Детям раздавали маленькие лепешки кулча и яйца.

Начиная с Центрального Зеравшана (кишлаки Рарз, Похуд, Зосун, Урмитан, Ёри, Пенджикент и его окрестности) женщины делают угощение в честь женского патрона— Биби Сешамбе.[46] В этот день женщины готовят (в Пенджикенте) семь видов пищи (лепешки, чалпак, клецки на молоке, кашу рисовую на молоке, сухие фрукты и плов), все это едят только одни женщины. Мужчинам эту пищу не дают.[47] А в кишлаке Зеробод обряд Биби Сешамбе делают три раза (три недели подряд по вторникам). В первый день готовили *умоч*, во второй — варили суп из головы и ног— *каллашӯрбо*, а в третий раз — *ғармич* — суп из дробленой пшеницы. Обряд Биби Сешамбе соблюдали тогда, когда у людей исполнялось желание, например, благополучно вернулся человек из путешествия или перенес болезнь, после свадьбы, обрезания или же после постройки жилища и т. д.

Кроме Биби Сешамбе, в Зеравшане, в вышеназванных местах, женщины еще выполняют обряд, который называют Биби Мушкилкушо — Госпожа, разрешающая трудности. Угощение при этом готовят, когда у кого-нибудь появляется затруднение в жизни, или же когда желают избавления от болезни. Собираются по средам семь старых женщин. Хозяйка готовит семь видов пищи: кашу рисовую молочную, *тарҳавло* (халва), *атола* (мучной кисель), лапшу, суп мясной, *шӯла* (каша рисовая с мясом) и седьмое — плов (эту пищу готовят в г. Пенджикенте, к. Ёри, Маргедар, Мазор, Гуссар), а в Магиане семь видов пищи составляют: хлеб, сахар, тархавло, сушеный урюк, кишмиш, суп и плов. Посредине комнаты стелят скатерть, на скатерть ставят блюдо с мукой, в которую втыкают горящую свечку. Пока свечка горит *биби отун* — грамотная, знающая молитвы женщина, читает молитвы. После ухода гостей человеку, в честь которого устраивалось угощение, давали съесть понемногу от всех кушаний. В отличие от обряда Биби Сешамбе угощали и всех мужчин, чтобы исполнились все их желания. Кроме этих двух женских сборов,

о которых в верховьях Зеравшана, его боковых долинах и в Анзобском ущелье вообще не знают, специальные женские обряды в Зеравшане не отмечены.

В годы Советской власти наряду со старыми народными праздниками, как *Наврӯз*, стали отмечать и Новый год, Первое мая, годовщину Октябрьской революции, но определенных меню для этих торжественных дней нет. Готовят просто самые вкусные и любимые блюда — плов, жаркое и т. д. Вместе с этими кушаньями некоторые мужчины употребляют спиртные напитки.

Заканчивая описание обрядовой и праздничной пищи, мы остановимся кратко на характере ношения пищи на свадьбу, обрезание, похороны, когда идут в гости и обратно.

Начнем со свадьбы. Когда женщины идут на свадьбу, в свой *лаълӣ* или *дастархон* (поднос, завернутый в скатерть) кладут четное число лепешек (6, 8, 10) и стараются печь к такому празднеству сдобные лепешки. Иногда под ними кладут сухие фрукты (в Фальгаре и Матче — сушеный урюк, а в Пенджикенте и Фаробе — кишмиш). Идя на свадьбу или в гости, никогда в дастархане не несут орехи, это считается плохой приметой (к ссоре). Если не несут сухие фрукты, то приготавливают сдобные жареные в масле лепешки — *қадмол//таҳмол*, или же мясные пирожки *самбуса*. Хозяева берут, кроме хлеба, все принесенное и насыпают на поднос гостьи своих сладостей (сухофруктов, конфет, сахар).

Когда идут на *гаҳворабандон* — угощение в честь первого положения ребенка в колыбель, несут с собой 4 большие сдобные лепешки и 4 кадмол или 16 штук маленьких сдобных лепешек — кулча и 1 или 1,5 кг риса. В первом случае хозяйка берет 2 сдобные и 4 лепешки кадмол и вместо них кладет в дастархан 2 своих лепешки и немного сухих фруктов, а во втором случае не трогает лепешки, берет только рис и от себя дает чашку плова. Если гостья принесла 16 хлебцев кулча и сладости (конфеты, сухие фрукты), тогда хозяйка берет из них только 6 хлебцев и полностью все сладости, а 10 хлебцев возвращает, добавив к ним немного своих сладостей.

Когда идут в гости к соседям в случае приезда какого-нибудь гостя издалека, тогда несут горячие лепешки, пиалу сливочного масла или чашку кислого молока, или же какую-нибудь горячую пищу (в верховьях Зеравшана).

В центральных районах Зеравшана летом, идя в гости, несут с собой лепешки и фрукты, а весной и зимой — обязательно горячую пищу (*атолаи кочӣ*, пельмени, кашу рисовую, жаркое и т. п.). В верховьях Зеравшана хозяйка в

чашку соседки, которая принесла угощение, может положить немного из принесенных гостинцев, а в центральных районах кладут пару лепешек и больше ничего.

Когда в кишлаке Фароб идут в гости, то несут с собой рис, мясо, масло, морковь и лепешки, т. е. все продукты, которые необходимы для приготовления плова. Такой дастархан называется *хом бурдан* — нести сырое (т. е. продукты), а в центральных частях, если некогда испечь слоеные, жареные в масле лепешки —*қалама* или пирожки *самбӯса*, то несут один рис. Если принесли рис или калама, хозяйка должна подать на стол 5 горячих блюд: суп-лапшу с кислым молоком, суп мясной и плов и т. д., или же иногда суп заменяют кашей. Если гости принесли хлеб и сладости, то угощение ограничивается супом-лапшой и пловом, а иногда только пловом.

Когда идут навещать больных, несут с собой суп рисовый с кислым молоком, суп-лапшу или пельмени, иногда—*тунук* — испеченные в котле тоненькие лепешки или же фрукты. Долго не сидят: чем меньше сидеть у больного, тем меньше, якобы, продолжится его болезнь. Обратно свою посуду берут пустую. При всех этих посещениях перед гостями ставится четное число лепешек и обязательно сладости.

В центральных частях Зеравшана в течение трех дней после похорон все соседи, знакомые и родственники обязательно посылают к вечеру блюдо плова (близкие родственники целый котел) с одной лепешкой. Хозяева дома покойника берут плов с хлебом и тут же возвращают хозяевам пустую посуду, не помыв ее.

А в верховьях Зеравшана и его боковых долинах в течение трех дней несут еду ведрами, котлами — любой обед, т. е. у кого что есть, только кроме супа-лапши.

Когда идут в дом покойника после первых трех дней до 40 дней, то несут нечетное число лепешек и рис. А в верховьях Зеравшана ничего не несут. На поминки в 40-й день все несут лепешки и рис (в центральных кишлаках). Но хозяева возвращают гостям только четное число лепешек, т. е. к их лепешкам добавляют свои — по одной или по три штуки и возвращают хозяевам без всяких сладостей и без плова.

Перед гостями в доме покойника в центральных районах Зеравшана на скатерть кладут нечетное число всего: лепешек, сладостей (в блюдечках), пиалок, чайников с чаем и др. Но в верховьях Зеравшана это так строго не соблюдают.

Режим дня. Порядок принятия пищи в семье связан с работой членов семьи и временами года. День в семье тад-

жиков Зеравшана начинается очень рано, зато и вечером рано ложатся спать. Женщины встают рано утром, доят коров, приготавливают завтрак — *нонушта*, отправляют, покормив, тех, кто уходит на работу, в школу. После, убрав комнаты, садятся за завтрак остальные члены семьи. После завтрака женщины, оставшиеся дома, занимаются хозяйством (приготавливают хлеб, сбивают масло или занимаются стиркой и т. д.).

Летом в обед редко вся семья собирается вместе, это бывает только в зимнее время, когда колхозники отдыхают. В разгар полевых работ колхозники берут с собой хлеб, фрукты и обедают в поле. Остальные члены семьи (женщины, дети) часто пекут горячие лепешки или готовят какие-нибудь похлебки (обычно без мяса и часто с кислым молоком) и едят сами. Обед называется у зеравшанцев *нимрӯзӣ*, а теперь многие приняли искаженное русское *обет*. Часто к столу собираются соседки, и поэтому хозяйка дома готовит для гостей обед.

К вечеру каждая хозяйка готовит сытный ужин — *шом //хӯроки шаб*. Вечерняя еда летом готовится часам к 8—9 вечера, а зимой — 5—6 часам вечера. За вечерней едой собираются все члены семьи вместе, а если мужчины иногда собираются у кого-нибудь, тогда женщины и дети ужинают отдельно. После еды летом обычно подаются арбузы или дыни, или же фрукты, а зимой и весной—чай.

Утварь. Кипяток для чая кипятят в *чойҷӯш* — чугунных или медных узкогорлых кувшинах со сливом или дулькой и заваривают в большие фарфоровые чайники. К чаю на всех взрослых подают 2—3 небольших пиалы, хотя в каждой семье их имеется в достаточном количестве. Сейчас у многих появились электрические чайники, самовары или же примусы и керосинки, на которых и кипятят воду.

Маленьким детям часто по утрам дают сладкий чай (иногда туда же крошат хлеб), который подают обычно в отдельных больших пиалах — *нимкоса*. Совсем исчезли глиняные пиалы. Пищу обычно по всей долине едят на полу, постелив скатерть — *дастархон*, вокруг нее стелят тюфячки и на них сидят.

Дастарханы раньше обычно делали из грубой домотканной шерстяной материи — *рағза*, а теперь часто из декоративной фабричной ткани, а в некоторых семьях принято стелить клеенки. Жидкую еду подают в фарфоровых чашках, а в верховьях Зеравшана и в боковых долинах до сих пор у многих имеются деревянные глубокие блюда или глиняные чашки, хотя есть и фарфоровая посуда. Считают, что подавать пищу в деревянных или глиняных чашках — *савоб* — богоугодное дело. Жидкую пищу в центральных

районах Зеравшана принято каждому подавать с отдельной деревянной ложкой русского кустарного производства — *қошуқи най*, а в верховьях Зеравшана и его боковых долинах в одну чашку кладут 1—2 ложки, хотя количество людей и бывает больше, тогда ложки пускают по кругу. Раньше обходились и без ложек и ели руками, макая кусочки хлеба в еду.

Густая пища подается для всех на фарфоровых или деревянных блюдах, а теперь очень распространились эмалированные блюда. Едят обычно руками, только среди интеллигенции, когда собирается компания мужчин, к жаркому подают вилки — *чангак*.

Вся пища (даже молоко) приготавливается в чугунном котле — *дег*, устанавливаемом зимой на кухне, где у большинства имеется каминообразный очаг. Летом у многих очаги устраивают на открытом месте — во дворе. Топливом служат дрова, кизяки — *тапӣ//лар*. Обед готовят в котле с помощью шумовки — *кафгир* или большой деревянной ложки *кафлес*. Всегда котел имеет деревянную крышку — *сарпӯши дег*.

Из кухонной утвари нужно отметить деревянные, а теперь алюминиевые половники, оцинкованные ведра (для воды), деревянные сосуды — *соғу*, вместо которых теперь употребляют эмалированные ведра и кастрюли. В некоторых семьях еще сохранились медные с длинными горлышками сосуды — *кӯза*, а также глиняные миски — *шоҳкоса*. Для теста используют большие тазы — *корсон//тағораи хамир* — эмалированные, алюминиевые, деревянные, глиняные и др. В кухонную утварь входит теперь много всяких стеклянных банок, бутылок, баллонов, в которых держат различные мелкие продукты — соль, перец, чай, сахар и др.

Широко стали использовать даже в самых отдаленных кишлаках примусы, керосинки, но только для кипячения чая, подогревания остатков обеда, или же для приготовления малого количества еды (для детей, больных). Кухонная посуда моется сразу же после того, как съедают обед или ужин. Считается большим грехом оставлять грязную посуду на следующий день.

Приготовлением пищи в доме занимается старшая по дому женщина. Мужчины почти совсем не принимают участия в приготовлении кушаний. Только для больших сборищ угощения готовят мужчины, но и в таких случаях везде, кроме г. Пенджикента и его окрестностей, хлеб готовят женщины.

Заготовка продуктов считается мужской обязанностью. Кроме изготовления молочных продуктов (масло, сыр, молоко) и сушки фруктов, которые считаются женским делом—

кори занҳо, остальное все делают мужчины. Старшая женщина по дому, которая руководит расходами продовольствия и приготовлением пищи, когда кончается что-нибудь из запасов, сообщает об этом старшему в доме или же тому, кто в доме занимается доставкой продуктов. Она никогда не говорит, что что-либо кончилось, а говорит: *ба орд қариб* — буквально «муке близко», а хозяин уже догадывается, что мука кончается. Если сказать «кончилось», это, якобы, нехорошая примета и в доме может быть обнищание — *баракаи хона мепарад*.

Деление пищи на горячительную и холодящую. Таджики Зеравшана, так же как и все народы Средней Азии, делят всю пищу по своим внутренним свойствам на *гарм* — горячительную, *хунук* — холодящую и *думичоза* — среднюю.[48]

Кроме горячительной и холодящей пищи таджики Зеравшана еще всю пищу разделяют на *боднок* и *бебод*.[49]

Заканчивая раздел о пище таджиков Зеравшана, необходимо отметить, что в целом пища таджиков самых верхних зеравшанских селений сходна с пищей таджиков других горных районов республики, а нижних (Ёри, Пенджикент) — с пищей равнинных таджиков. В питании зеравшанцев, как и у всех таджиков вообще, за годы Советской власти произошли большие изменения, особенно после постановлений партии и правительства об улучшении благосостояния народа, вынесенных за последние годы. Кроме этого, под влиянием соседних народов (узбеков), а также и европейской кухни в рацион зеравшанцев вошли новые виды продуктов и кушаний.

Большинство блюд у зеравшанцев, как и у других горных таджиков, является наследием их предков — старых земледельцев и скотоводов. Таковы, например, все жидкие кушанья с приправами из дикорастущих трав или из овощей, а также с добавлением пахтанья. Сюда же можно добавить различные каши, большинство которых готовят из зерна (дробленого, целого жареного), а в низовьях, где сеют рис, зерновые каши заменяются рисовой.

Главное место в питании таджиков Зеравшана занимает хлеб, в приготовлении которого сохранились такие примитивные способы, как выпечка под горячей золой — *тайаловӣ*, в котле — *нони дегӣ* или на раскаленной каменной плите — *нони товагӣ*.

Необходимо отметить, что в верховьях Зеравшана и его боковых долинах вообще не знают о кушаньях из теста с мясом и луком и с другими различными начинками (пельмени, пирожки), которые встречаем только в г. Пенджикенте и его окрестностях. В последние годы эти блюда

стали проникать только в семьи интеллигенции в верхних селениях, т. е. туда, где теснее связи с городами.

Влияние русской кухни в Зеравшане усилилось в последние годы. Этому способствовало создание столовых, появление промышленных продуктов (колбасы, консервов, печенья, тортов, варенья), выращивание капусты, картофеля, помидоров. Но надо отметить, что если зеравшанцы и готовят щи — *карамшӯрво*, то они совсем отличаются от русских, так как кроме капусты в них кладут по своему вкусу еще зелень, перец, морковь и другие овощи. Если готовят голубцы из капусты, то часто добавляют кроме мяса и риса еще немного гороха, различные пахучие пряности, больше репчатого лука и перца. Одним словом, блюда из европейской кухни готовят с некоторым изменением, в соответствии со своим вкусом.

Наряду с блюдами, заимствованными от своих соседей и от населения города, все же в кухне зеравшанцев сохранилось до настоящего времени многое из старинной пищи. Только одни блюда продолжают часто готовить, а другие изредка — как ритуальные или же как диетические.

Заканчивая описание пищи таджиков Зеравшана, нужно отметить, что хотя за годы Советской власти улучшилось качество пищи и повысилась ее калорийность, появились ряд новых продуктов и новые способы приготовления из них пищи, но тем не менее в питании зеравшанцев продолжают сохраняться многие специфические черты старой земледельческой и скотоводческой культуры.

ОДЕЖДА

Одежда таджиков верховьев Зеравшана впервые является объектом специального исследования. Настоящая работа основана главным образом на полевых материалах, собранных автором во время работ Зеравшанской этнографической экспедиции 1958—1961 гг. Кроме этого были изучены музейные коллекции и фотографии, хранящиеся в этнографических фондах Института истории им. А. Дониша АН Таджикской ССР и в Госмузее этнографии народов СССР (г. Ленинград), а также имеющаяся по данному вопросу литература. По одежде таджиков, как равнинных,[1] так и горных,[2] имеется ряд более или менее подробных работ, большей частью опубликованных. Поэтому мы, по возможности, постараемся избежать повторений в изложении, ссылаясь на уже приведенные в опубликованных работах данные.

Костюм таджиков Зеравшана по составу и основным этапам развития является одним из вариантов таджикского национального костюма и шире — костюма среднеазиатского оседлого населения.[3] Однако покрой одежды, материал, из которого она шьется, отделка, манера ношения, смена форм своеобразны и имеют свои местные особенности, что дает основание выделить ее в особую группу.

Одежду таджиков верховьев Зеравшана и всех ее боковых долин можно рассматривать как единую группу. При общем единстве, однако, одежда населения отдельных долин и районов имеет свои локальные особенности, определяемые, с одной стороны, изолированностью в прошлом населения этих долин, с другой, — различными влияниями ближайших соседей. Так, одежда таджиков Матчи (до к. Обурдон), долины Фан-Дарьи и ее верховьев — Ягноб-Дарьи и Искандер-Дарьи, верховьев долины Кштута и верхних кишлаков долины Шинг (Рашна), где вплоть до Советской власти не было сколько-нибудь благоустроенных дорог, характеризуется большей устойчивостью старых форм, которые только за последние десятилетия начинают сме-

няться новыми. Кроме того, одежда населения некоторых кишлаков Матчи (Рог, Пальдорак, Пакшиф) имеет черты, несомненно, каратегинского влияния, кишлаки Ягноб-Дарьи имеют общие черты с Гиссаром, а к. Фароб, расположенный на одном из притоков Кашка-Дарьи, административно входящий в Пенджикентский район, сельсовет Магиан — с Ургутом.

В костюмах же жителей кишлака Обурдон (последний кишлак Матчи) и кишлаков Фальгара (Рарз, Зосун, Урмитан), расположенных вдоль дорог и издавна связанных с культурой таджиков г. Ура-Тюбе, а также кишлаков низовий боковых долин — Кштута, Шинга, Магиана, г. Пенджикента и его окрестностей (например, Ёри), постоянно соприкасавшихся с Самаркандом и Ургутом, заметно большое влияние городской равнинной культуры, которое выражается как в разнообразии форм, так и в раннем появлении новых фасонов.

Одежда Пенджикента и выросших за годы Советской власти поселков городского типа — Айни, Такфон, Колхозчиён, имеющих смешанное население, характеризуется городскими формами.

Для удобства изложения мы в дальнейшем будем условно называть все перечисленные выше кишлаки первой группы, более удаленные от городов, «периферийными», кишлаки же второй группы, где наблюдается большее городское влияние, — «центральными» (рис. 1).

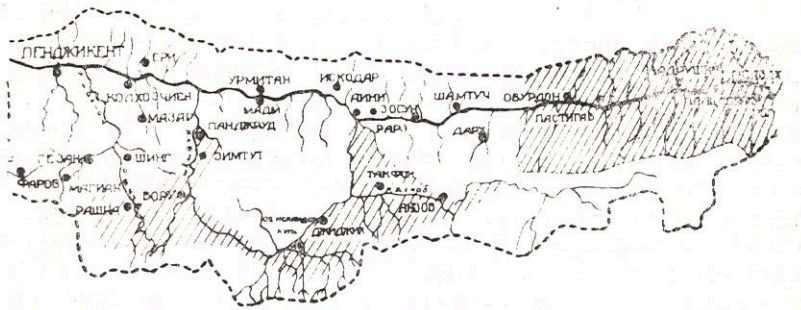

Рис. 1. Схематическая карта распространения групп одежды по кишлакам долины Зеравшана. Заштрихованы периферийные кишлаки.

Женская одежда. Основные элементы костюма таджичек Зеравшана: платье (поверх него иногда надета жилетка), шаровары, головной платок и городская или местная обувь, а в холодное время года и верхняя одежда (рис. 2).

Как и всюду в горных районах, в верховьях Зеравшана в конце прошлого и начале нынешнего века почти вся женская одежда шилась из бумажных кустарных тканей, как привозных, так и местной выработки. Из местных тканей на женские платья шли *карбос*, *алоча* и *сусӣ* или *қаламӣ*.[4] Карбос ткался чисто белым, алоча, суси и калами — в полоску. Алоча считалась материей высшего качества. Основа ее делалась в довольно узкую разноцветную полоску (самые широкие полоски были около 2 см), уток был обычно синего или красного цвета. Иногда часть ниток основы

Рис. 2. Женская одежда:
1 — костюм женщины и девочек из к. Зосун, 1958 г.; *2* — костюм женщины из к. Дар-Дар, 1960 г.; *3* — костюм женщины из к. Джиджик, 1965 г.

делалась из шелка, правда, очень низкого качества. Термином *сусӣ* или *каламӣ* называли материю более низкого качества и более бедную по расцветке, состоявшую обычно из чередующихся полосок — белых и красных или белых и синих. В некоторых кишлаках термином *алоча*, *сусӣ* и *қаламӣ* называли вообще хлопчатобумажную кустарную материю в полоску. В верхних кишлаках Зеравшана (Матче) была еще ткань *катак* или *халоят* — карбос в клетку, из которого тоже шились женские платья. В зажиточных семьях платья шили из шелковых и полушелковых привозных материй — адраса, алочи и др., которые покупались преимущественно на рынках Самарканда, Ура-Тюбе и Гиссара.

Ввиду того что местные кустарные материи ткались очень узкими — 21—26 *см*, платье делалось из нескольких полотнищ. На него нужно было от 3 до 5 газов,[5] в зависимости от ширины ткани и роста женщины.

После прихода в край русских, а особенно с начала XX столетия, здесь стали появляться фабричные ткани, при-

чем преимущественно хлопчатобумажные. В. В. Дынин, описывая женский костюм этого периода, отмечал, что платья шились из ситца и миткаля, но по две смены имели только женщины Фальгара,[6] где жили более зажиточно, чем в Матче.

С появлением фабричных тканей производство кустарных материй стало сокращаться. Этот процесс усилился после Октябрьской революции. И хотя производство их возобновилось в военные годы, сейчас оно совсем прекращено, и одежда из кустарных материй нам почти не встречалась.

В центральных кишлаках, особенно в кишлаках близ Пенджикента, нарядные и даже домашние платья девушек и молодых женщин шьют, в основном, из шелковых и штапельных тканей самых разнообразных расцветок, исключая синие и черные, которые считаются траурными. В периферийных кишлаках платья молодых женщин делают преимущественно из цветных хлопчатобумажных тканей, из шелка — лишь выходные. Хлопчатобумажные ткани предпочитаются яркие, но однотонные, любимый цвет — бордо и красный, либо в мелкий рисунок, иногда — белые. Платья из ярких тканей с очень крупными цветами, столь любимые в Дарвазе, Каратегине и Гиссаре, здесь не характерны. Их можно встретить, главным образом, в Верхней Матче, где есть, несомненно, общие черты с Каратегином, и в кишлаках Ягноб-Дарьи и Искандер-Дарьи, издавна поддерживающих торговые связи с Гиссаром. Платья женщин средних лет и пожилых (особенно в центральных кишлаках) имеют скромные, умеренные тона.

Ш и т ь е о д е ж д ы. В старину одежду женщины шили вручную: швейные машины встречались очень редко. Они стали входить в быт и смогли облегчить труд женщины лишь в самые последние годы. Сейчас вся молодежь пользуется ими при шитье; только пожилые женщины предпочитают еще иногда шить по старинке, вручную.

Швы применяются следующие: *тепчи* или *песӯзан* (пешсӯзан) — вперед иголку, *бахия* — за иголку (часто служит декоративной строчкой на одежде), *сарак* — шов через край, применяемый при сшивании тканей, *навошт* — рубец на подоле, крае рукава. Машинная строчка употребляется часто для украшения одежды, преимущественно верхней— жилетов, халатов, камзолов, причем, как и во многих других местах, узорная строчка делается на белых тканях темными нитками, на темных — белыми. В Зеравшане узоры строчки менее разнообразны, чем в Каратегине.

Ввиду того что покрой одежды раньше был туникообразный, основанный на прямых и скошенных линиях, то

ножницами пользовались не всегда, иногда лишь для надрезания материи, а остальную разрывали. Даже косые разрезы в старину делали часто ножом. При шитье рубах туникообразного покроя обычно сначала сшивают боковые клинья и рукава, а затем пришивают их к стану.

Наиболее ходовыми мерами при раскрое были четверть *вақаб* — расстояние от большого пальца до мизинца при расставленных пальцах; *чорангушт* — расстояние от указательного пальца до мизинца с расставленными или сжатыми пальцами; *як пушти пайванд* — длина большого пальца от среднего сустава до ногтя. Эти меры применяются женщинами и до сих пор.

Мерку с человека не снимали, раскрой производился на глаз по установившимся традициям.

Как и всюду, одежду кроили только по определенным, «счастливым» дням. В большинстве кишлаков такими счастливыми днями считались понедельник и четверг. В некоторых селениях одежду можно было кроить во все дни, кроме вторника и субботы, а самым благополучным для этого днем считалась пятница. В старину не кроили одежду в первые три дня месяца сафар.[7] Сейчас этих суеверных примет придерживаются старухи, и то далеко не все. Молодые кроят одежду тогда, когда у них есть для этого время. В старину, отмеряя материал четвертями, при раскрое обычно произносили: *Яке—номи худо, дуюм — барака, сеюм — соат* — «Первое — имя божье, второе — благополучие, третье — счастливый час». Перед раскроем произносилась также традиционная мусульманская формула, знаменующая начало любого дела: *Бисмиллою раҳмону раҳим*, иногда она произносилась сокращенно или, наоборот, с дополнениями: *Бисмиллою раҳмону раҳим, нияти нек аз барои кори ҳайр, соати нек* — «Во имя бога милостивого и милосердного, доброе намерение для доброго дела, в добрый час». Или проще: *Бисмиллою раҳмону раҳим бо соати нек*— «Во имя бога милостивого и милосердного, в добрый час».

Церемония раскроя одежды для невесты обставлялась более торжественно: собирались женщины, устраивалось угощение, затем специально выбранная для проведения обрядов женщина — *ходим* или кто-нибудь из старших читали молитву, которая, помимо традиционных религиозных формул, обычно содержала в себе различные пожелания и напутствия молодым. По окончании молитвы все несколько раз хлопали в ладоши, произнося при этом: *тӯй, тӯй, тӯй*— «свадьба, свадьба, свадьба» и приступали к раскрою.

Одевшего новую одежду обычно приветствовали словами: *Муборак шавад* — «Поздравляю (да будет благословенно)». Иногда добавляют: *Лахту порак шавад* — «Пусть износится». Или же высказывали пожелание хозяйке надолго пережить свое платье.

В наши дни для новых, более сложных фасонов, например, камзолов, порой приходится применять и выкройку — *андоза*. Не каждой женщине под силу подобная работа, поэтому часто обращаются к тем, кто может это сделать лучше. За шитье обычно платят продуктами, реже — деньгами: за платье старинного туникообразного покроя со стоячим воротом — 50 коп., за платье нового покроя, на кокетке — 2 рубля, за камзол — полтора рубля, а если он прострочен узорной строчкой, то и рубля три.

В Пенджикенте и поселках городского типа иногда одежду отдают шить в мастерские. Готовые платья на кокетке и камзолы в большом выборе имеются также в местных магазинах.

Покрои платьев. До конца прошлого века по всей долине Зеравшана были распространены туникообразные платья среднеазиатского типа: целое полотнище складывается поперек, образуя перед и спинку, без шва на плечах; перпендикулярно к нему пришиваются прямые или несколько суженные к концам рукава, образованные из сложенного вдвое поперек полотнища (рис. 3, *1*, *2*), а под мышкой вшивается квадратная или треугольная ластовица. На Зеравшане, так же как на севере и юге Таджикистана, бытовали два вида этих платьев: с воротом в виде вертикального разреза на груди, называвшиеся *пешкушо, пешчок, чокак, пешак, камарча, куба, якчока* — для замужних женщин, и платья с воротом в виде горизонтального разреза — *китифак, тавқ*, которые считались девичьими.

Платья с воротом в виде вертикального разреза на груди сохранились и до сих пор (рис. 3, *1*; рис. 4, *2*). Но если в Кулябе, Каратегине и Дарвазе их носят и сейчас не только пожилые, но и молодые женщины и даже девушки, с новым орнаментальным оформлением — вышивкой, узорной машинной строчкой и т. п., то здесь так же, как и на севере Таджикистана, они сохраняются лишь в костюме пожилых женщин и в обрядовой, преимущественно траурной одежде. Для зеравшанских платьев этого вида характерна и скромность отделки. Разрез ворота обшивается каемкой *мағзи*,[8] которая чаще всего бывает цветной, на синем платье — красная, на красном — синяя, на белом — синяя или красная. Иногда края ворота подгибаются и с изнанки подшиваются тканью другого цвета, или же по краю ворота и по краю рукавов нашивают тонкую узорную тесьму или полоски из темной гладкой материи, которые затем прострачивают узорной машинной строчкой. Скрепляется ворот

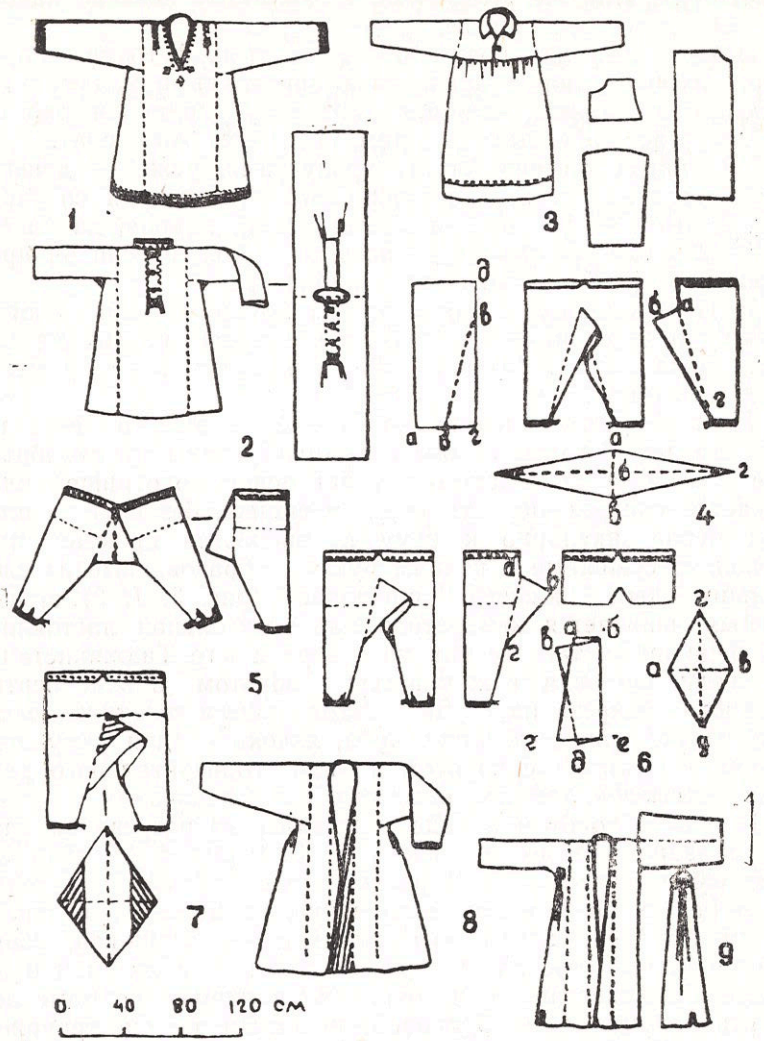

Рис. 3. Покрои женской одежды:
1 — туникообразное платье с воротом *пешкушо*, к. Магиан, КП 404—23; *2* — то же со стоячим воротом, КП 404—180; *3* — платье на кокетке, к. Шинг, КП 404—221; *4, 5, 6, 7* — женские шаровары из к. Рог, КП 488—4; из к. Зосун, КП 338—24; из к. Шинг, КП 404—225; из к. Зимтут, КП 490—4; *8* — старинный халат *мунисак*, к. Зосун, КП 338—2; *9* — женский туникообразный халат, к. Джиджик, КП 457—2.

пришитыми завязочками, реже — застегивается на пуговицу. На плечах платьев по обеим сторонам ворота иногда делаются сборочки — *чимчинак*, *бурма*, которые в старину делались значительно чаще[9] (рис. 3, *1*).

Вышивок на платьях *пешкушо*, которыми так богаты Куляб, Дарваз, Каратегин, здесь никогда не было и нет сейчас. Единственно встреченная нами в кишлаке Зосун вышивка на концах рукавов, пришитых к платью из адраса, была выполнена на белом материале частично техникой

Рис. 4. Виды женских платьев:
1 — платье со стоячим воротом *буғак*, к. Рашнаи-Поён, 1959 г; *2* — туникообразные платья с воротом *пешкушо*, к. Ёри, 1961 г.

филе, частично гладью и не ясна по происхождению. В старину в верховьях Зеравшана применяли на платьях лишь нашивные переда *пеши курта*, которые представляли собой две тканые (часто вышитые) полосы, нарядные были обычно ферганской или ленинабадской работы.[10]

Что касается платьев с горизонтальным разрезом ворота, то в конце XIX столетия в долине Зеравшана это был распространенный повсеместно фасон платьев, носимых девушками до замужества и в первое время после него. Когда у женщины рождался ребенок, то с боков такого платья (обычно по шву) делались разрезы, а в дальнейшем уже шили платья с воротом *пешкушо*. Горизонтальный ворот имел некоторые варианты в покрое. Чаще всего он делался с полукруглым вырезом для шеи и дополнительными горизонтальными разрезами вдоль одного или обоих плеч и назывался *китифак*. Иногда от полукруглого выреза делали разрез не по плечу, а сбоку вниз — *синачок*. Иногда же ворот делался просто в виде овального выреза — *тавқ*, достаточно широкого, чтобы прошла голова. Отделка этих воротов была такая же, как и в платьях с вертикальным воротом пешкушо: цветной кант, нашитая цветная или черная

полоска материи или тканая узорная тесьма. Ворот скреплялся, как обычно, завязками, иногда пуговицей с петлей.

В конце прошлого века девичьи платья с горизонтальным воротом постепенно начали исчезать из костюма взрослых женщин, сохраняясь только в детской одежде. За время обследования такое платье было встречено нами всего лишь раз на пожилой женщине из к. Мадрушкат (Матча).

С конца XIX в. стали входить в моду платья туникообразного покроя со стоячим воротником. Первоначально они были принадлежностью костюма молодых женщин, но постепенно получили широкое распространение и вытеснили не только платья с горизонтальным воротом, но частично и с вертикальным разрезом — пешкушо. Сейчас, пожалуй, это один из самых распространенных фасонов по Зеравшану (рис. 4, *1*). В периферийных кишлаках такие платья носят все — от девочек до пожилых женщин, в кишлаках же центральных районов и поселках городского типа — это одежда пожилых.

Интересно, что в некоторых центральных кишлаках (особенно близ Пенджикента) часто можно встретить старых женщин (лет семидесяти), которые никогда платьев такого фасона не носили; он, так сказать, прошел мимо них. В детстве и молодости до замужества носили платья с горизонтальным воротом, после свадьбы — с вертикальным, а потом, когда стали входить в моду платья со стоячим воротником, пожилым женщинам уже неудобно было переходить к новым более модным фасонам.

Стоячий воротник имеет в разных кишлаках разные названия: *буғак, иҳтиқо, гирди гулӯ, ёқа, ёлқӣ, яқо, кӯйнак*. Оформляется он двояко. В центральных кишлаках Зеравшана в одежде молодежи кишлаков боковых долин эти платья шьют покроем, сходным с равнинным — материал складывается поперек, образуя перед и спину, на месте ворота делается горизонтальный разрез длиной в четверть, посредине переднего и заднего полотнища (от горизонтального разреза вниз) на ткани закладывается по бантовой складке, обе эти складки прошиваются узорной строчкой на руках или простачиваются на швейной машине. На переднем полотнище вдоль складки, сбоку, делается разрез сверху вниз, который и образует вертикальный разрез ворота. Он подгибается и подшивается обычно другим материалом, а сама складка образует приполок. К горизонтальному разрезу пришивается планочка стоячего воротника, примерно в 4 *см* высоты (рис. 3, *2*).

В периферийных кишлаках покрой платьев со стоячим воротником более прост и сходен с каратегинским: материал складывается поперек, посредине делается горизонтальный разрез, а от середины его вниз на переднем полотнище делается вертикальный разрез. К горизонтальному разрезу пришивается стоячий воротник, к вертикальному — планочка-приполок. Эти платья из-за отсутствия складки получаются в плечах и груди более широкими, чем предыдущие.

Стоячий воротник обычно застегивается на пуговицы; иногда застегивается только планочка, а сам воротник не застегивается и края его отгибаются в виде небольшого отложного воротника. На одном платье, встреченном нами, вместо пуговиц была вшита застежка-молния. Стоячий воротник и приполок на платьях молодых женщин очень часто отделывается белыми перламутровыми пуговицами. В верхних кишлаках Матчи, примерно от к. Ревомутк, воротник по краю обшивается цветным кантом. Иногда стоячий воротник и приполок делаются из материи другого цвета.

В кишлаках долины Кштута, Шинга (к. Рашнаи-Поён) молодые женщины, имеющие детей, часто делают вертикальный разрез на платьях со стоячим воротником и спереди, и сзади. Надевают эти платья поочередно той и другой стороной — так они меньше рвутся (рис. 5, *1*, *2*). Если даже разрез имеется только спереди, то платье все же иногда надевают задом наперед, лишь немного распоров шов на боку, чтобы можно было дать грудь ребенку.

В этой же долине были встречены платья с воротом *елмак*, несколько отличающимся от стоячего. Это круглый ворот, без стоячего воротника, прилегающий к горлу, обшитый по краю цветным не очень широким кантом; спереди сделан вертикальный разрез, застегивающийся до горла на пуговицы. Елмак появился примерно в одно время со стоячим воротником и делается чаще всего с двумя разрезами — спереди и сзади. Широкого распространения он не получил.

Платья со стоячим воротником, отделанным плиссированной оборкой *пар-пар*, распространенные в Каратегине и встречающиеся в качестве нижних платьев в Ленинабаде, для Зеравшана не характерны. Они существовали в старину в кишлаках близ Пенджикента и некоторых центральных кишлаках, однако сейчас мы встретили их лишь на одной пожилой женщине в к. Фароб. На ней было надето два платья с воротником пар-пар, оба из пестрой материи.

Все платья туникообразного покроя шились раньше и шьются теперь только длинными. Так, длина платьев для любой женщины среднего роста делалась 5—6 четвертей, для высокой — 7. Платья длиной в 7 четвертей делались раньше и для невест, так как требовалось, чтобы у них не было видно ни рук, ни ног. Для старух и невест и сейчас платья делаются до щиколотки, для молодых женщин —

Рис. 5. Виды женских платьев:
1, 2 — платье со стоячим воротником, имеющее разрез спереди и сзади, к. Зимтут, 1961 г.; *3* — платье на кокетке наиболее старого вида, к. Ремон, 1960 г.; *4* — современное платье на кокетке, к. Зимтут, 1961 г.

несколько короче. На одно платье требуется 5—6 *м* фабричной материи. Рукава совершенно прямые, ровные. Длина бывает до конца пальцев, до середины ладони, до кисти. В старину рукава делали на четверть длиннее руки. Ширина рукава меньше, чем в каратегинских платьях. Чаще всего она равна одной четверти, т. е. сантиметрам двадцати. Раньше она была еще меньше; это позволяет предположить, что рукава на зеравшанских старинных платьях, так же как на припамирских, дарвазских и нуратинских этого же периода, были суживающиеся на концах.[11] Платья с широкими рукавами, по словам местных женщин, покупали на городских базарах или шили местные франтихи по привозным образцам, но они для здешних мест не были характерны. Края рукава обычно оканчиваются кромкой материи, иногда обшиваются цветным кантом или нашивается плетеная узорная тесьма. Чтобы рукава не рвались при работе, последнее время на руки стали надевать резинки, подворачивая под них концы рукавов. Подол подгибается и подшивается, иногда другой тканью, при этом его простречивают машинной узорной строчкой.

В 30—40-х годах нынешнего столетия в центральных кишлаках долины Зеравшана начали появляться платья нового фасона: с разрезным плечом, отрезной кокеткой и рукавами, вшитыми в вырезную пройму, которые существенно изменяли внешней вид женского костюма (рис. 3, *3*). Если до этого изменение в фасонах касалось, в основном, только ворота, не затрагивая самого покроя, то упомянутые платья были уже одеждой совершенно нового вида. Платья на кокетке прежде всего появились в кишлаках Центрального Зеравшана под влиянием города и сначала их носили только молодые женщины, но постепенно они стали более прочно входить в быт, вытесняя старые туникообразные платья. И сейчас в Центральном Зеравшане их носят и женщины средних лет. В нижних кишлаках боковых долин новый фасон вошел в моду всего лет десять тому назад, но контингент носящих платья такого покроя уже сравнительно большой. В более отдаленных кишлаках этих долин — Анзоб (Ягноб-Дарья), Рашнаи-Поён (Шинг) и Ревомутк (Матча) они только входят в моду и носят их наиболее передовые женщины, тогда как большинство жительниц этих кишлаков всех возрастов продолжает еще носить туникообразные платья. В самых верхних кишлаках Матчи и Шинга мы во время нашего обследования платьев на кокетке почти не видели.

Отношение населения к этим платьям не везде одинаково. Там, где они вошли в быт давно, их считают просто одеждой молодых (пожилые шьют себе платья туникооб-

разного покроя, так как платья на кокетке кажутся им слишком узкими в груди), в отдаленных же кишлаках боковых долин пожилые женщины неодобрительно относятся к новому фасону и считают, что носить такие платья грех.

Платье на кокетке имеет очень много названий: *куртаи бурма*, *куртаи қайтарма*, *куртаи урусӣ*, *куртаи узбакӣ*, *куртаи қонунӣ*, *куртаи форма*. Сама кокетка называется *нимтана*, *куртача*, складки стана — *чим*, *фар-фар*, *бурма*, отложной воротник — *гиревончапа*.

В первые годы после появления платья эти имели прямую кокетку — *бурмаи туғрӣ*, очень высокую или, наоборот, очень низкую (рис. 5, *3*). Стан и рукава в них были такие же длинные, как и в платьях старого покроя. Пройма рукавов была вырезана так мало, что иногда больше приближалась просто к косой линии (рис. 3, *3*). За последние десять лет платья на кокетке в центральных кишлаках и поселках городского типа приблизились к городским: они стали короче — до середины икр; рукава вшиваются в глубокую круглую вырезную пройму и имеют длину до кисти; кокетка кроится прямою, полукругом или в виде угла, тогда называется *бурмаи куруғлӣ*, концы отложного воротника бывают то острыми, то закругленными. Застегивается вырез ворота брошкой, булавкой или на пуговицу (рис. 5, *4*).

Прямая кокетка первоначального покроя в центральных кишлаках сохраняется иногда на платьях пожилых женщин, в периферийных же кишлаках она только сейчас начала входить в моду в костюме молодых женщин.

Отделка платьев на кокетке бывает очень незначительной. Так, в к. Фароб вдоль подола рядами нашивают разноцветные полоски материи или ленты; иногда сначала делают несколько складок, а ленты нашиваются уже поверх них. В к. Зосун мы видели белое платье, на котором по подолу, кокетке и воротнику тамбурным швом была вышита цветными нитками извилистая линия и веточки (рис. 6, *1*, *2*).

Замужние женщины долины Кштута и в этих платьях делают разрез ворота спереди и сзади и носят их то той, то другой стороной (рис. 6, *3*, *4*).

Как старинное туникообразное платье, так и современное платье на кокетке почти всегда надевается одно. Иногда в кишлаках, идя в гости, нарядное платье надевают на домашнее, более простое. В Пенджикенте в старину делали и нижние белые платья, но вообще для Зеравшана манера надевать нижнее светлое платье под верхнее более темное, столь распространенная на юге Таджикистана, была не характерна.

В городах, поселках городского типа и в наиболее пере-

Рис. 6. Современные женские платья:
1, *2* — платье, вышитое тамбурным швом, к. Зосун, 1965 г.; *3*, *4* — платье на кокетке с воротом спереди и сзади, к. Негнот, 1961 г.

довых кишлаках уже вошло в обычай носить под платьем белье; покупают в магазинах трикотажное или, чаще шьют сами из белой материи. Нижняя рубаха — *куйнакча* шьется из белой материи и обшивается кружевом, которое вяжут сами женщины. Лифчики *синабанд* носят только в городах и поселках городского типа, в кишлаках — очень редко. В периферийных кишлаках белье носят лишь учительницы.

Подводя итог всему сказанному, можно отметить, что в конце XIX и начале XX в. в долине Зеравшана, как и в других горных районах Таджикистана, бытовали платья единого туникообразного покроя, сложившегося в основных своих чертах очень давно. Медленно происходящие изменения касались, в основном, только покроя ворота. Изменялся фасон ворота, изменялось его название, после чего изменялось и название самого платья, обычно дававшееся по вороту.

В 30-х годах нынешнего столетия появляются платья совершенно нового покроя с отрезной кокеткой и рукавом, вшитым в вырезную пройму; это уже было проникновение в быт совершенно новой формы — более короткой и облегающей, а вместе с этим и все более женственной.

Платья нового вида еще не везде прочно вошли в быт, но изменения в костюме в последние годы идут такими быстрыми темпами, что, несомненно, новые, более удобные формы вскоре утвердятся повсюду.

Шаровары — *пойчома*, *почума*, *лозимӣ*, реже *эзор* таджички Зеравшана делают длинными, до щиколотки. Нами не выявлено существенных изменений в их покрое за исследуемый период. Раньше шаровары шили из кустарных тканей, чаще всего в полоску, сейчас их шьют только из фабричных тканей, в центральных кишлаках часто из шелковых, в периферийных — из хлопчатобумажных. В Верхней Матче и других отдаленных периферийных кишлаках шаровары из шелка до последнего времени не шили, считая это предосудительным — *айб*. Для молодых шаровары делаются яркие, часто красные, для пожилых — более скромных тонов.

Шьют их чаще всего по традиции из двух сортов материи: штанины — *поча* и вставка в шагу — *хиштак* из одного сорта ткани, подороже, а верхняя часть — *нифа* — из другого, подешевле; иногда хиштак делается из того же материала, что и нифа. В долинах Кштута, Шинга и Магиана все части шаровар — штанины, вставка в шагу и верх обычно шьют из различных материй. Верх иногда бывает белым, что считается богоугодным — *савоб*. В шароварах для невесты верх делают белым обязательно. В самые последние годы шаровары стали шить целиком из одной материи. На них обычно идет от 2 до 3 *м* материи. Длина де-

лается около пяти четвертей (*ваҷаб*), т. е. 90—95 *см* (25 — 30 *см* верх и 60—70 *см* низ), ширина около четырех четвертей, или 70—75 *см*.

Если шаровары шьются из одной или двух материй (одного цвета штанины и клин), то материал сшивается из одной или нескольких точей в виде сквозного мешка, шириною и длиною равного ширине и длине самих шаровар, затем мешок складывают вдоль вдвое, внизу отмеряют ширину штанины (*а—б*) (рис. 3, *4*), вверху — часть над вставкой (*д—в*), остаток закладывают углом по линии *б—в*, отрезают его, и из срезанных треугольных лоскутов сшивают ромбовидную вставку — *хиштак*, вшиваемую в шаг. Если верх штанины и клинья шьют из трех разных тканей, то раскрой каждой части делается отдельно. Сначала кроят штанины. Для этого ткань складывают поперек вдвое, а затем на обоих концах полотнища отмеряется ширина штанины *д—е* и *а—б* (рис. 3, *6*), материал складывается по линии *б—е* и разрезается. К получившимся штанинам пришивается верх из другой ткани и вшивается клин — из третьей. Последний кроят из прямоугольного куска материи, который складывают вдвое и разрезают по диагонали, а из образовавшихся треугольных лоскутов сшивают вставку — ромб.

Вшивают вставку хиштак по-разному: в Матче она чаще всего имеет, как и в Каратегине, форму сильно вытянутого ромба и вшивается острыми углами в штанины — до самых концов (рис. 3, *4*), в центральных кишлаках хиштак в шароварах менее вытянут и вшивается в штанины выше концов, примерно, на одну четверть (=20—25 см) (рис. 3, *6—7*). Иногда хиштак вшивается острыми углами в верхнюю часть шаровар (рис. 3, *5*). Если шаровары по старинке носят низко на бедрах, то вставка в верхнюю часть шаровар вшивается на расстоянии четырех расставленных пальцев (= 18 *см*) от вздержки, а иногда доходит и до самой вздержки. Если же женщина высокая или шаровары носит по-новому, на талии, то вставка вшивается на расстоянии одной четверти или даже четверти с лишним от вздержки.

В долине Кштута концы тупых углов ромбовидной вставки, обращенные сзади и спереди к верху штанов, делают из материала другого цвета, выделяя два треугольника (рис. 3, *7*), называемые *мардак* (мужчина), может быть потому, что такие треугольники чаще надшивают на вставках в мужских шароварах. Причины выделения этих треугольников другим цветом население долины Кштута объясняет только традицией. Помимо Кштута только в к. Пастигав у одной пожилой женщины мы видели шаровары, где к верхней части тупых углов вставки тоже был пришит лоскуток

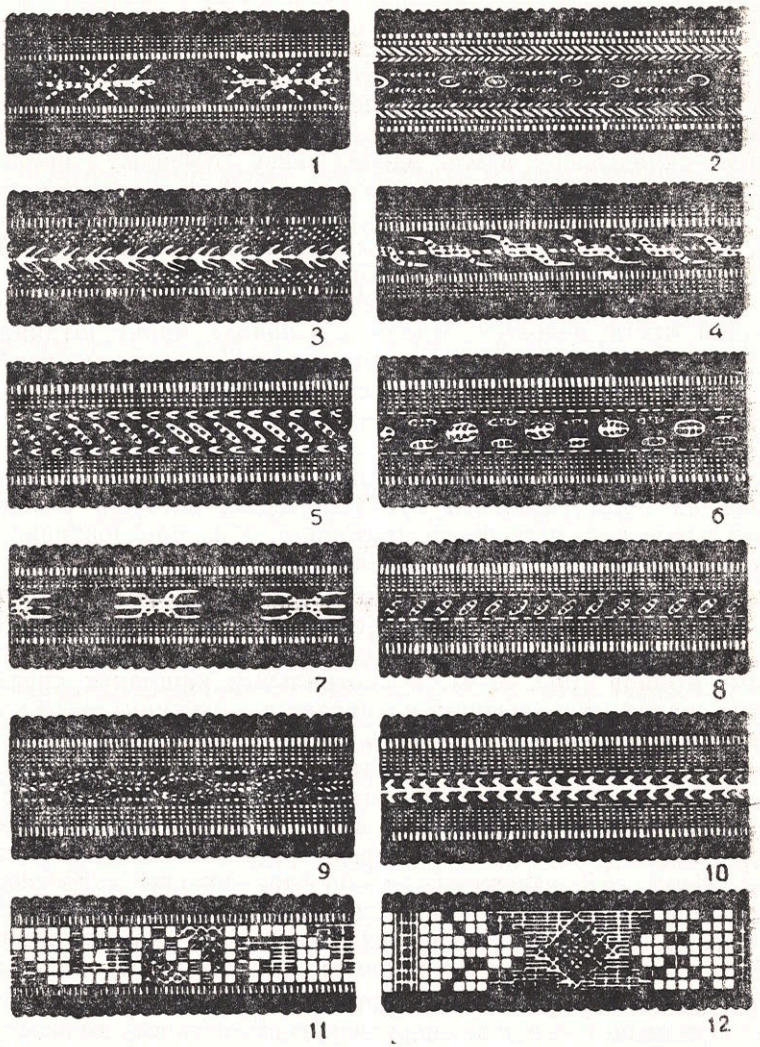

Рис. 7. Тесемки для женских шаровар с узором, вытканным на станке при помощи карт:
1 — КП 338—43; *2* — КП 338—40; *3* — КП 490—10; *4* — КП 338—38; *5* — КП 490—6; *6* — КП 490—9; *7* — КП 338—41; *8*—КП 490—7; *9* — КП 490—8; *10* — КП 490—11. Тесьма, сотканная на станке, с узором, вышитым крестом: *11* — КП 490—14; *12* — КП 490—12.

меньшего размера, и здесь нами было зафиксировано, наконец, и объяснение, что это оберег.

Концы штанин обычно присбориваются и обшиваются тесьмой *чияк*, *шероз*, *қоқма*, которая плетется на картах[12] (рис. 7). В прошлом (а для пожилых женщин и сейчас) концы штанин обшивались цветным кантом *мағзӣ* или шерстяной тесьмой, плетенной на руках. Концы штанин сантиметров на 10—15 высоты делаются на подкладке, иногда они прошиваются узорной строчкой на швейной машине или швом «назад иголку» (*бахия*). Верхняя часть шаровар обычно загибается рубцом на правую сторону, в нее вставляется плетеная вздержка — *шола*, *эзорбанд*. Сейчас стали вдевать резинку.

В последние годы в Пенджикенте и поселках городского типа появилось мнение, что носить длинные шаровары на улице неприлично. Поэтому представительницы интеллигенции, выходя из дома, обычно завертывают края штанин кверху, а чтобы не видны были голые ноги, надевают фабричные чулки.

Жилеты. Характерны для женского костюма последних лет — *камзулчаи беостин*, *камзурча*, *нимтана*, *нимча*, *маскарча*, которые носят поверх платья; в старину их не было. Время появления жилетов не везде одинаково. Так, в Пенджикенте их носят лет 30, в окрестных кишлаках —лет 15—20, в долинах Шинга и Магиана, долине Кштута — еще меньше, лет 6—10, а в таких глухих долинах, как по р. Ягноб, всего года 4—5. В Матче в период нашего обследования их не носили. Жилеты носят девочки, молодые и средних лет женщины (исключая студенток и представительниц интеллигенции).

Шьются они всегда на подкладке, из темных тканей, чаще всего из черного сатина, плюша и бархата (в последнем случае они могут быть и цветные — зеленые, синие, красные). Сатиновые жилеты по краю простачиваются узорной машинной строчкой белыми нитками (рис. 8, *2*). Ворот оформляют по-разному: в виде стоячего воротника (рис. 8, *1*), в виде отложного воротника с лацканами, в виде круглого выреза вокруг шеи, без воротника и иногда — с клиновидным вырезом. Лацканы и перед украшаются белыми пуговицами. По бокам жилетов иногда делаются прорезные карманы. Застегиваются жилеты на пуговицы или делаются без застежки.

Верхняя одежда на Зеравшане издавна была обязательной частью женского костюма в отличие от других горных мест — Каратегина, Дарваза, Припамирья и Куляба, где в старину ее не было совсем и где лишь немногие

Рис. 8. Женская верхняя одежда:

1 — покрой жилета, к. Зосун, 1958 г., КП 338—4; *2* — черный сатиновый жилет, простроченный узорной машинной строчкой белыми нитками, к. Шинг, 1959 г., КП 404—224; *3* — камзол из черного сатина, украшенный узорной машинной строчкой, к. Зимтут, 1961 г., КП 490—3; *4, 5, 6* — фрагменты узорной строчки.

женщины носили халаты мужского покроя или надевали по нескольку платьев одно на другое.[13]

В конце XIX и начале XX в. на Зеравшане основным видом верхней одежды, как домашней, так и выходной, были туникообразные распашные халаты. Женские халаты во всех кишлаках, условно названных нами периферийными и находящихся в самой верхней части Зеравшана и боковых долинах, несмотря на территориальную разобщенность последних, во время обследования оказались очень похожими друг на друга по покрою, отличными от более разнообразных халатов центральных кишлаков.

В периферийных кишлаках распашные туникообразные халаты шили без шва на плече, с почти ровными рукавами, пришитыми непосредственно к основному полотнищу, без вырезной проймы, с клином *шох*, пришиваемым к передней поле, и боковыми клиньями — *тирез*, доходящими до основания рукавов (рис. 3, *9*). Халаты делались как зимние стеганые — *чума*, *чома*, реже — *чапон*, *мунисак*, так и летние без подкладки — *яктак*, *авра*.[14] Не изменившись существенно в покрое, они сохранились в качестве носильной одежды и до настоящего времени, с той опять же разницей, что раньше их шили преимущественно из местных кустарных материй в полоску — *алоча*, *сусй*, *қаламӣ*, сейчас же они повсюду делаются из фабричных тканей (рис. 9, *1*), и только в одном кишлаке Артуч (долина Кштута) мы встретили женский летний халат, сшитый из сотканной самой владелицей кустарной материи алоча — бумажной, с добавлением в основу шелковых ниток.

Рис. 9. Верхняя женская одежда:

1 — женщина в летнем халате — *яктак*, к. Ревомутк, 1958 г.; *2* — женщина в камзоле из плюша, к. Рарз, 1958 г.; *3* — молодая женщина в первый месяц после свадьбы, в парандже, к. Панджруд.

Зимние халаты на стежке шьют сейчас для молодых из хлопчатобумажной материи красного цвета, иногда в полоску (мы видели, в основном, красные полосатые), выходные — из полушелковой материи *бекасаб* или из шелкового атласа с узором *абр*, а для пожилых — из более темных тканей.

На зимний халат нужно примерно 5—6 *м* материи на верх и 4 *м* на подкладку (обычно ситцевую), а также с полкилограмма ваты.

Летний халат считается рабочим, и из дорогих шелковых материй его не делают; он обычно бывает легким, без подкладки. Шьют его чаще всего из тика или какой-нибудь хлопчатобумажной материи красного цвета в полоску. На такой халат нужно 3—4 *м* материи. Надевают его поверх платья дома, когда бывает прохладно, при работе в поле, поверх теплого халата, чтобы тот не пачкался. Во время полевых работ полы халата, чтобы не мешали, загибают и завязывают спереди узлом. Когда возвращаются с работы, полы загибают сзади и одну из них пропускают поверх левого плеча, вторую — под правое под мышкой и завязывают на груди узлом, а в загнутую таким образом полу сзади кладут свежую траву для скота, зеленые ветки; иногда могут посадить туда и маленького ребенка.

Зимние и летние халаты делаются одного размера, сравнительно узкими в плечах, с открытой грудью и очень невысоким (сантиметра в полтора) воротником, который часто кроится вместе с передним клином (рис. 3, *9*). Этот халат, как и платье, обычно доходит до щиколотки, у молодых женщин иногда бывает несколько короче; рукава доходят до кисти или середины ладони; ширина на конце равна четырем расставленным пальцам, у плеча — одной четверти — *вачаб*.

Зимний халат по краю обшивается тесьмой, плетенной на руках — *чияки дасти* или цветным кантом — *мафтул*. Летние халаты обшиваются только черным кантом. На полах, по бокам халата делаются разрезы — *чоксар*, *чобук*, *гулчок*. Эти халаты шьются без ластовиц, но боковые клинья под мышками собираются в густые сборки *чичи* или *чинчинак* и поверх них делается вышивка (рис. 3, *9*). В Матче и верховьях Фан-Дарьи (хотя они территориально сравнительно далеко друг от друга) орнамент совершенно идентичен, представляя собой два загибающиеся в разные стороны завитка, но в Матче он выполняется крестом, а в Фан-Дарье — тамбуром, чаще белыми и черными нитками, реже — цветными. В долине Кштута вышивка более разнообразна. За последнее время сборки на зимних халатах делаются не

всегда, а выполняют только вышивку, которая называется, как и сборки, *чичи* или *чинчинак*. Иногда и летние халаты делаются без сборок.

Наличие вышивки под мышкой женщины чаще всего объясняют желанием придать прочность и красоту рукаву. В к. Рог эту вышивку нам так и назвали *савлати қултуқ* (украшение под мышки). Но пожилые женщины из того же к. Рог считают, что делать такую вышивку — богоугодное дело. Объяснить наличие вышивки стремлением придать прочность рукаву нельзя потому, что вышивка часто делается даже не по шву, а просто под мышкой. Сосредоточение же вышивки под мышкой, в месте, почти невидимом, трудно объяснить эстетической целью. Скорее всего, здесь мы имеем дело с выделением вышивкой определенных частей одежды, с которыми были связаны какие-то древние представления, теперь уже забытые, характерные не только для таджиков, но и для других народов.[15]

В центральных кишлаках Зеравшана женские верхние халаты описываемого типа, называемые там чаще всего *мунисак* и *калтача*, имели существенное отличие в покрое: они делались совсем без воротника и с более открытой грудью, полы сильно расклешивались за счет большей ширины клиньев внизу (рис. 3, *8*). Под мышками делались густые сборки, поверх которых вышивалась прямая цветная полоска, но вышитых загнутых завитков здесь нам не встречалось.

Мунисак здесь всегда делался на подкладке, имея обычно очень тонкую стежку из ваты. Если слой ваты был более толстый, мунисак назывался и *чапон*. Длина его была до щиколотки, рукава бывали чаще всего до кисти или короче, ширина их у плеча всегда была вдвое больше, чем на конце (внизу она составляла сантиметров 15—16, вверху — 29—30). Бывали мунисаки с очень длинными (длиннее руки) и широкими рукавами: сантиметра 22 ширины на конце и 40 у плеча.

Парадные мунисаки были привозные или шитые на месте из привозных кустарных и фабричных материй, шелковых и хлопчатобумажных. Будничные халаты делались и из местных кустарных тканей в полоску.

Мунисаки этого покроя были распространены в центральных кишлаках: в сторону Матчи до Пастигав (причем там их не шили, а носили привозные); в боковых долинах их распространение ограничивалось нижними кишлаками.

Мунисаки, бытующие в периферийных кишлаках верховьев Зеравшана, с более ровными по ширине рукавами и менее открытой грудью, по покрою приближались к ташкентским мунисакам середины XIX в. Мунисаки же, быто-

вавшие в центральных кишлаках, с открытой грудью и рукавами очень широкими у основания (доходящими почти до талии) и суживающимися на концах почти вдвое, которые вместе со сборами под мышками делали халаты прилегающими в талии, были ближе к ташкентским мунисакам более позднего периода — второй половины XIX в.[16] и еще ближе — к старинным мунисакам бухарского типа.

В начале настоящего столетия мунисаки описываемого типа, по-видимому, начали уже исчезать, может быть неравномерно по разным кишлакам, так как некоторые 60—70-летние осведомительницы помнят их в качестве повседневной и праздничной носильной одежды, а другие этот халат уже не носили, а надевали лишь во время траура.

Помимо описанных видов распашных туникообразных женских халатов, носили стеганые халаты покроя, близкого к мужским халатам, называемые *чапон* или, реже, *чома*. Эти халаты имели воротник высотою сантиметра в два-три, грудь была более закрыта; сборы под мышками не делались, а вшивалась ластовица, которая в старину часто делалась другого цвета, чем сам халат. Иногда ластовица обшивалась плетеной тесьмой, так же как полы и рукава. Стежка делалась не толстая, а иногда была, как и в мунисаках, настолько незначительной, что халат мог выполнять лишь роль легкой одежды (так стегались обычно выходные халаты). Подобно мунисаку, чапон является одним из старинных халатов, хотя, вероятно, несколько более поздним, так как если о первом только помнили, как о старинном верхнем халате, то второй носило почти все старшее поколение, т. е. в конце XIX и начале XX в. он бытовал здесь в качестве носильной одежды и даже праздничной.

В центральных кишлаках имелись еще два вида распашных туникообразных халатов. Это легкие халаты, называемые *чапон*, иногда еще *калтача* или *мунисак*. Они имели только верх и подкладку, по краю обшивались тесьмой из гладкой черной материи, шириной сантиметра в три, которая прострачивалась узорной машинной строчкой; иногда тесьма была плетеной, узорной.

По покрою были встречены два вида. Первые были такого же, близкого к мужскому, покроя, как и описанные выше (рис. 10, *6*). Их обычно привозили готовыми из Ура-Тюбе; наиболее парадные из них были парчовые.

Халаты второго вида были тоже туникообразного покроя, но полы расширялись с боков и спереди без передних и боковых клиньев, а за счет ширины материала; и только, если ширины материала было недостаточно, к бокам подставляли небольшие клинья (рис. 10, *5*). Довольно широкий воротник шалевого покроя прострачивался узорной машинной строчкой. Эти халаты делали более закрытыми на груди; встреченные экземпляры были привезены из Самарканда.

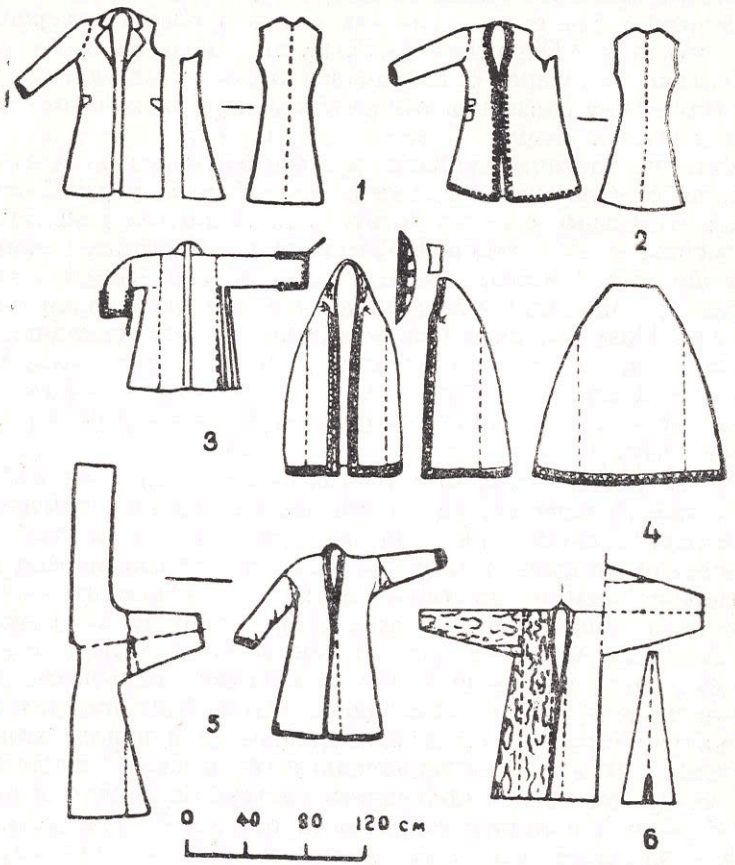

Рис. 10. Покрои верхней женской одежды:
1 — камзол старинного покроя, Пенджикент, КП 379—2;
2 — камзол современного покроя, к. Зимтут, КП 490—3;
3 — накидка на голову с зашитыми на концах рукавами, к. Шинг, КП 404—221; *4* — накидка на голову, к. Ёри, КП 490—22; *5* — легкий халат, сшит в 1918 г. в Магиане, КП 331—2; *6* — старинный халат ура-тюбинской работы, КП 338—34.

Таким образом, если в периферийных кишлаках старые формы халатов, бытовавшие в конце прошлого и начале нынешнего века как носильная одежда, почти без изменения сохраняются в качестве верхней же одежды и до наших дней, то в центральных кишлаках мунисак вышел из употребления и постепенно превратился в траурную одежду, так

же как и мунисаки равнинных городов, описанные М. А. Бикджановой.[17] Но если в городах этот процесс завершился уже к концу XIX—началу XX в., то здесь он происходил несколько медленнее и закончился лишь к середине XX в. То же можно сказать и относительно легких халатов чапон или калтача.

Зимние стеганые халаты мужского покроя значительно дольше сохранялись в качестве повседневной верхней одежды, а отдельные старухи носят их даже по сей день. Лишь, примерно, с 40-х годов (в некоторых кишлаках немного раньше) эти халаты начали исчезать из повседневного обихода и их стали надевать в основном только во время траура. Поэтому, хотя сейчас в центральных кишлаках Зеравшана эти виды верхней одежды почти не шьются, но в каждом доме обязательно имеется какой-нибудь из этих халатов; он обычно лежит в сундуке и вынимается в случае надобности.

В 20-х годах нашего столетия верхняя женская одежда в долине Зеравшана, как и платья, сильно видоизменяется. Появляется новый вид халатов — камзол, известный под названием *камзӯл*, *камзӯр* или *канзӯл*, уже совершенно иного покроя, чем предыдущие образцы: с разрезным плечом и спиной, выкроенной по талии, более короткий (доходит до середины икр). Рукава вшиваются в круглую вырезную пройму, первоначально очень зауженную; они доходят до кисти, ширина их на конце около 14 см. Камзолы делались очень узкими в плечах и расклешенными в подоле клиньями (рис. 10, *1*). Клин пришивался скошенной стороной к спине, поэтому спина получалась раструбом. Воротник обычно отложной с лацканами, иногда отложной шалевый. По бокам делались прорезные карманы, иногда один карман был и на груди. Старинные камзолы, как и халаты, всегда были без застежек.

Первые камзолы были привозными. Особенно модны были камзолы из бекасаба, в частности из сорта, называвшегося *червонбеқасаб* с белыми и фиолетовыми полосками (отрез этой ткани стоил червонец).[18]

Распространение камзолов в долине Зеравшана шло неравномерно. В Пенджикенте они бытовали уже в начале 20-х годов, в окрестных центральных кишлаках появились в 30-х, в низовьях боковых долин — еще позднее — к 40-м и 50-м годам. В верхних кишлаках боковых долин они начали входить в моду в последние годы. Лишь в самых отдаленных кишлаках боковых долин и Верхней Матче во время нашего обследования камзолы еще не носили совсем. Сейчас камзолы прочно входят в быт, вытесняя туникообразные формы халатов. Современные камзолы шьются из фабричных материй и делаются несколько шире в плечах и пройме, чем старинные. Подол расклешивается, но уже за счет ширины самой материи, что при широких фабричных тканях стало вполне возможным (рис. 10, *2*). Камзолы шьются как легкими, на подкладке, так и теплыми — на вате, тогда они еще называются *камзӯлчома*. Воротник может быть двояким — отложной с лацканами *гиребони чаппа* или *қайтарма* и наподобие воротника мужского халата — сзади стоячий, спереди шалевый, спускающийся сантиметров на 25 и косо срезающийся на нет — *гиребони рост*.

Современные камзолы тоже делаются без застежки, за исключением камзолов для молодых, которые застегиваются на пуговицы и очень напоминают прилегающие к талии пальто.

Во всех центральных кишлаках Зеравшана камзолы шьют из черного, реже из цветного плюша, чаще всего без ваты, иногда на легкой стежке (рис. 9, *2*), в периферийных кишлаках из плюша делаются только самые парадные. Летние шьют чаще всего из черного сатина, реже — из красного. На камзол нужно 4 *м* сатина и столько же ситца на подкладку. Нарядные камзолы по подолу, полам, вороту, рукавам и карманам иногда простраиваются узорной машинной строчкой. По черному фону узор делается белыми нитками, по красному — черными. Узор всегда представляет собой извилистый побег с пятилистниками. Он довольно широко распространен в долине Зеравшана под разными названиями: *пар—пар* (долина Қштута), *гулпарто* (к. Ёри), *почаи акка* (Шинг). Камзолы пожилых женщин узорной строчкой украшаются редко, это считается нескромным. В поселках городского типа и центральных кишлаках Зеравшана камзолов из черного сатина не делают, молодые женщины этот фасон считают кишлачным.

Стеганые камзолы шьются из цветных, гладких или полосатых материй (красного, голубого и некоторых других цветов), иногда из шелка с узором типа *абр*. На зимний камзол нужно около 5 *м* хлопчатобумажной ткани, шелка несколько больше. Очень часто лацканы украшаются белыми пуговицами.

Стеганые камзолы для пожилых женщин шьются, главным образом, из темных материй, сильно прилегающими в талии, с воротником, как у халата. У старух Пенджикента в большом почете легкие белые камзолы старинного покроя, которые носят летом. Иногда надевают их и зимой под теплый халат.

В последние годы в Пенджикенте и поселках городского типа наблюдается общая тенденция к переходу на европейские формы одежды — покупное фабричное пальто, жаке-

ты. Особенно модны серые коверкотовые жакеты, которые покупают в магазинах готовыми или шьют в мастерских. В кишлаках жакеты шьют и дома из черного сатина или плюша. На лето также делают легкие белые кофточки по фасону жакетов, которые называются здесь *китель*. В большом ходу бархатные стеганые полупальто. Все эти виды одежды появились лишь в самое последнее время.

Головные накидки непосредственно связаны с верхней одеждой, и носятся поверх головного убора. Как известно, горные таджички издавна пользовались большей свободой, чем равнинные, и ходили, не закрывая лица. При встрече с посторонним мужчиной они стремились лишь стать к нему спиной или боком и прикрыть лицо платком. В долине Зеравшана такое положение было в кишлаках Матчи и верховьев Фан-Дарьи, долин Ягноб-Дарьи и Искандер-Дарьи.

Другое положение наблюдалось в центральных кишлаках по Зеравшану, включая матчинский к. Обурдон, а также в нижних кишлаках боковых долин — Кштута (от к. Зимтут и ниже), Шинга и Магиана, а также в к. Фароб. Они издавна были под влиянием равнинных городов, и здесь женщины при выходе из дома обязательно закрывались. В наиболее зажиточных семьях поверх головного убора на голову накидывалась паранджа, обычно привозная из Самарканда и Ура-Тюбе; чаще же всего эту роль выполнял халат, накидываемый на голову внутренним отверстием рукава.

В наши дни паранджа совсем исчезла из быта, сохраняясь лишь как свадебная обрядовая одежда (рис. 9, *3*). Однако голову женщины покрывают и по сей день с 14 лет, и, несмотря на массовое привлечение женщин к общественному труду и проведение разъяснительной работы, головные накидки еще отнюдь не исчезали из быта и только несколько видоизменяются, принимая более удобные формы. Не придерживаются обычая носить их лишь передовые женщины, особенно получившие городское образование.

У женщин Фальгара (кишлаки Сангистон, Зосун, Рарз) и к. Обурдон накидкой — *саргирак* на голову служит обычный халат, камзол или какой-нибудь жакет, часто детский халат.

Специально сшитых накидок во время нашего обследования мы не видели.

Более разнообразны накидки в кишлаках и боковых долинах близ Пенджикента, где уже существует некоторая дифференциация. Так, в верхних кишлаках долины Кштута накидкой обычно служит легкий полосатый халат без подкладки — *яктак*, который в последние годы в качестве верхней одежды вытеснен камзолом, а используется именно как

накидка на голову — *яктасаргирак* (рис. 11, *1*). Он настолько укоренился в этой функции, что является необходимой частью девичьего приданого именно в таком качестве. Покрой его остается прежним (см. выше), только иногда он бывает короче; на нем также делаются складочки под мышками — *чича, чинчинак*, украшенные сверху вышивкой (рис. 11, *2*).

Женщина носит яктасаргирак накинутым на голову, в основном, во все время свадебного обряда, а после него — при выходе из дому, особенно, если нужно пройти по улице.

Раньше такие же легкие халаты играли роль накидок и в нижних кишлаках долины Кштута (ниже к. Панджруд), Шинга, Магиана и в к. Фароб, сочетаясь, как и в предыдущих кишлаках, с носимой верхней одеждой — камзолом.

Сейчас накидываемые на голову халаты там сильно видоизменены и специально приспособлены только к роли головной накидки — *саргирак, челакбош*.[19] (рис. 11, *3—4*). Они делаются короткими, длиною около метра, с узкими рукавами, которые закидываются на спину и соединяются вместе тесьмой (как рукава паранджи), чтобы не спадали во время работы; один из рукавов, а иногда и оба зашиваются на конце и выполняют роль своеобразного кармана (рис. 10, *3*). На виденных нами саргираках из этих нижних кишлаков сборок под мышками обычно не было, хотя в к. Мазор (долина Кштута) иногда делали сборки и на них. Шьют саргираки из тех же материй, что и халаты яктак, чаще всего из хлопчатобумажной материи в полоску, иногда с крупными цветами. В нижних кишлаках долины Кштута наиболее парадные саргираки делают из шелка.

Саргираки прочно вошли в состав женской одежды: их надевают при выходе на улицу, идя на колхозную работу, молодые женщины часто не снимают их даже дома (это особенно характерно для к. Фароб).

В некоторых кишлаках близ Пенджикента (например, в к. Ёри) несколько лет тому назад вошла в быт широкая белая накидка без рукавов — *пардаи сафед* или *саркашак*, имеющая форму полукруга (рис. 10, *4*). Ее шьют из четырех метров материи, по краю иногда прострачивают узорной машинной строчкой черными нитками. Макушка накидки делается двойной и тоже украшается узорной строчкой. Эти накидки в последние годы очень распространились. Женщины даже считают их весьма удобной одеждой для работы в поле в жаркие дни, хотя надевают их не только тогда, когда отправляются на работу. В верхней части накидки (с внутренней стороны) часто пришивают тесемки, которые завязывают под подбородком, чтобы она не спадала.

Во время полевых работ полы завязываются узлом спереди.

Закрытых разнообразными накидками женщин можно увидеть и на улицах Пенджикента, старухи иногда носят даже паранджи, хотя и без чашмбанда. В последнее время женщины при выходе на улицу очень часто вместо халата-саргирака набрасывают на голову большие белые, редко черные платки фабричной работы, почти полностью закрывая им лицо и оставляя открытыми только глаза; а чтобы платок не спадал при ходьбе, женщины придерживают его за края зубами.[20]

Хотя многие женщины, которые учатся или работают на предприятиях и в учреждениях, давно расстались с накидками на голову, однако требуется еще большая и энергичная работа местных активистов для полной их ликвидации.

Головные уборы. В старину манера ношения головного убора в значительной степени зависела от возраста и семейного положения женщины, за исключением, пожалуй, кишлаков Верхней Матчи, где не было разницы между головным убором замужних и незамужних. Смена девичьего головного убора на женский происходила в один из первых дней после свадьбы или же (особенно в центральных кишлаках Зеравшана) после рождения ребенка или нескольких детей.

Во время нашего обследования в центральных кишлаках головному убору уже не придавалось того большого значения, как это было в прошлом, в периферийных кишлаках кое-где положение оставалось прежним.[21]

До замужества обычно повязывали один платок, сейчас чаще — тюбетейку и головной платок.

Головной убор замужних женщин был несколько сложнее и в наиболее полном виде состоял из трех частей: шапочки — *кулута*, *калпӯшак*, *тоқӣ* (с накосником — *думбак*), поверх которой повязывался большой головной платок — *қарс*, *рӯмол*, а затем еще и маленький платочек — *чакабанд*, *дуррача*, который складывался в несколько слоев, иногда с проложенной бумагой, и повязывался в виде налобной повязки — *қошбандак*, *пешонабанд*, *чакабанд*. Согласно старинному обычаю женщина не должна была ходить с непокрытой головой — это считалось неприличным.[22]

Не все части головного убора и манера их ношения строго выдерживались во всех кишлаках Зеравшана. Так, в центральных кишлаках от Пенджикента до кишлаков Верхней Матчи и в нижних кишлаках Шинга и Магиана в конце XIX и начале XX вв. в головном уборе молодых женщин шапочка чаще всего отсутствовала, тогда как головной убор пожилой женщины имел обычно полную форму.

В периферийных кишлаках, наоборот, была распространена шапочка, которую носили молодые и пожилые замужние женщины. Некоторые информаторы, правда, утверждают, что в старину ее носили и до замужества. Однако большинство считает, что кулута была принадлежностью только замужних, но могла надеваться уже во время свадьбы. Наличие накосника в дошедших до нас шапочках тоже более соответствует женской прическе, чем девичьей. Головной убор молодых и пожилых замужних женщин часто ограничивался шапочкой, поверх которой надевался большой платок. Но и здесь во время свадебных обрядов или же несколько позднее, после рождения одного-двух детей или хотя бы к старости головной убор обычно принимал свою полную форму. Несколько особое положение занимала Верхняя Матча, где налобные повязки встречались крайне редко.

В современном головном уборе замужних женщин произошли некоторые изменения. Почти исчезла шапочка, сохранившись в центральных кишлаках только у старух, в периферийных, в основном, — у пожилых (рис. 12, *1*).

Два платка (большой и маленький) по-прежнему продолжают сохраняться, однако в центральных кишлаках они характерны для головного убора более старшего поколения, а молодые женщины чаще повязывают какой-нибудь один платок. В периферийных кишлаках вместо исчезнувшей шапочки в головной убор молодой женщины в комплексе с большим головным платком вошел небольшой платок, и сейчас манера ношения двух платков сохраняется довольно строго и они повязываются сразу же после свадьбы или рождения ребенка (рис. 12, *2*). Полный головной убор повсюду имеют только самые пожилые (рис. 13).

Шапочка с накосником шилась везде на подкладке, передняя часть ее делалась из более нарядной материи — ситца, тика, теперь — шелка, иногда украшалась параллельными горизонтальными строчками, между которыми вставлялись жгутики из ваты. По краю перед шапочки обшивался плетеной узорной тесьмой или цветным кантом. Макушка и накосник шились из более простых тканей, в старину — из карбоса, сейчас — из ситца. Длина накосника бывала от 14 до 30 *см*.

Головные платки раньше делались тоже из тканей местной кустарной выработки. Большие платки (размером от 1,25×1,25 до 1,5×1,5 *м*) обычно сшивались из нескольких полотнищ и, если была необходимость, окрашивались домашним способом. Летние головные платки делались из тонких кустарных тканей — *хоса* и *борикӣ* (Верхняя Матча), зимние — из карбоса или из пуховой домотканной материи *тибит*. В состоятельных семьях носили и фабричные платки, иногда шелковые.

Рис. 11. Накидки на голову:
1, 2 — легкий халат, выполняющий роль накидки, под мышками со складками, украшенный машинной узорной строчкой, к. Зимтут, 1961 г.; *3, 4* — накидка в виде укороченного халата, к. Панджруд, 1961 г.

Рис. 12. Головные уборы:
1 — головной убор пожилой женщины, снизу — шапочка, сверху — головной платок, к. Зимтут, 1961 г.; *2* — головной убор замужних женщин в периферийных кишлаках, к. Зимтут, 1961 г.

Рис. 13. Полный головной убор пожилой женщины в центральных кишлаках, к. Дар-Дар, 1960 г.

В наше время платки из кустарных хлопчатобумажных тканей совершенно исчезли. Жительницы боковых долин Матчи, а также пожилые женщины в центральных кишлаках носят платки из марли или тонкой белой хлопчатобумажной материи, называемые *дока*, *хоса*, *қарс*. Среди молодых женщин в большом ходу фабричные платки — *рӯмол*, *нумол*, *латта*. Из хлопчатобумажных характерны платки из красной материи с белыми цветами — *амбарбӯй*.[23] Наиболее нарядными и модными считаются шелковые платки — *рӯмоли фаранг*, *рӯмоли тосфаранг*, *рӯмоли ғиҷим* (шелковый трикотажный платок с вывязанными узорами), белые крепдешиновые платки с кистями и некоторые другие.

Зимой надевают фабричные кашемировые платки — *рӯмоли шол*, гладкие или с орнаментом. У пожилых женщин и сейчас можно встретить теплые платки из пуховой материи домотканной выработки — *тибит*.

В центральных кишлаках Зеравшана до сих пор сохраняются головные платки, украшенные ручной вышивкой. Молодые женщины их носят редко, но в девичьем приданом они сохраняются до сих пор.

Не останавливаясь подробно на технике вышивки (женскому рукоделию мы намерены посвятить особую работу), отметим лишь, что головные платки из белой кисеи вышиваются всегда одним из видов глади — *босма*, *чиндахиёл* или *хомдӯзӣ*.[24] Композиция узоров и их цветовая гамма не везде одинаковы. В кишлаках близ Пенджикента вышивкой украшали две смежных стороны платка и угол между ними. Узор, в основном, растительный, на кайме и в углу выдерживается в одном стиле. Если по кайме он проходит в виде извилистого побега, то в углу сильно укрупняется и представляет собой разветвляющийся куст. Вышивка делается очень сдержанная по расцветке, иногда вся она выполняется синим и черным или черным и зеленым, или синим, черным и зеленым цветом (рис. 14).

Вышитые платки встречаются в долине Кштута, были они в Шинге и Магиане и бытуют вверх по Зеравшану до кишлака Урметан, где их часто вышивают по узорам, выполненным рисовальщицами из кишлака Ёри. Вышивка для этих мест характерна хотя и не яркая, но более многокрасочная, чем в Пенджикентской группе кишлаков. В кишлаках близ Айни и несколько выше (Зосун, Рарз) вышивка на платках по композиции делается такая же, но внутренний угол оформляется очень скромно, обычно в виде четырехугольника, образованного той же каймой, или в виде очень небольшого кустика (рис. 15). Узор каймы чаще всего геометрический или же очень стилизованный растительный, вышивается одним (желтым, зеленым, розовым, белым) или двумя (зеленым и желтым, розовым и черным) цветами с

окантовкой из черных и синих ниток, но без превалирования темных цветов в основном узоре. Иногда кайма сплошь заполняется узором, выполненным техникой филе. Эта вышивка по технике шва и по орнаменту очень похожа на вышитые старинные ура-тюбинские головные платки.

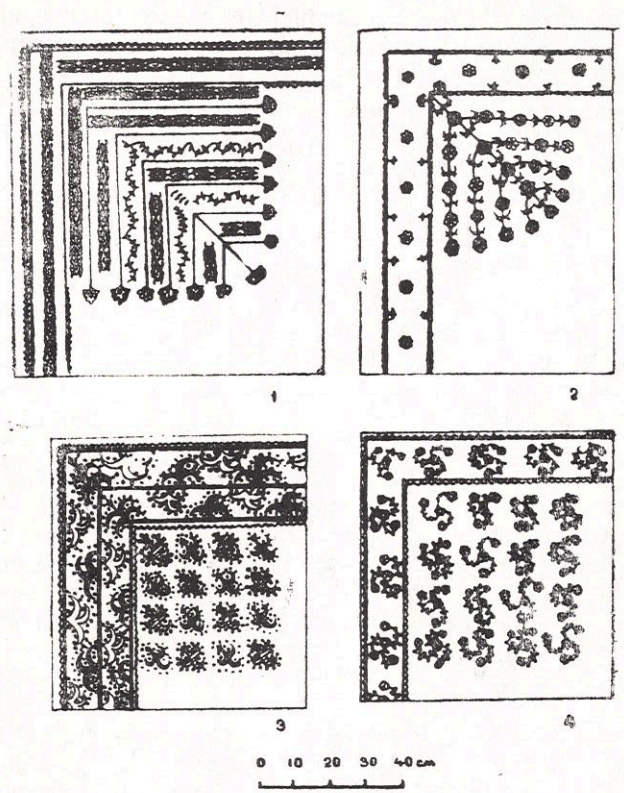

Рис. 14. Вышитые головные платки:
1 — платок из к. Урметан, КП 457—31; *2* — платок, вышитый в к. Урметан, рисовальщица из к. Ёри, КП 457—51; *3*, *4* — головные платки из к. Ёри, рис. худ. Х. А. Жаба, 1961 г.

В единичных случаях вышитые платки встречаются и в кишлаках Верхней Матчи. Так, в Роге мы видели платок, узор которого сходен по композиции с узорами в кишлаках Зосун и Рарз. Но тут он был яркий, многокрасочный, чисто растительный в виде веточек, цветочков, небольших кустиков и розеток и очень напоминал собой узоры на современных каратегинских платьях.

По краю головные платки иногда обшивались бахромой с бисеринками на конце ниток.

Небольшие головные платки — *дуррача* и *чакабанд* (0,9×0,9 м) для пожилых были белого или темного цвета, для молодых — более яркие, часто красные, кустарного, реже фабричного производства. Сейчас маленькие платки молодых чаще всего бывают шелковые всевозможных цветов. У старшего поколения они обычно белые, синие, черные.

Манера повязывания большого платка молодыми женщинами издавна сохранилась следующая: сложенный углом платок накинут на голову с распущенными концами; иногда концы платка закидывались на спину и завязывались там свободным узлом, это называлось *сару қушқарак*. В холодную погоду и при выходе на улицу концы платка перекрещивают под подбородком и завязывают сзади на затылке — *таги гулӣ* (Матча), *қафонагӣ*, *ақибрӯ*, *манаҳбанд*, а также *кампирона* — старушечий (рис. 16, *1*, *2*). Иногда концы платка не завязываются сзади узлом, а просто закидываются на спину, или же один конец остается спереди, а второй проходит под подбородком и закидывается на голову (рис. 16, *3*). Во время работы платок часто обматывают вокруг головы наподобие чалмы, и конец затыкают с одной стороны; называется такой способ *дурра*, *гирди сар*, *саллача* (рис. 16, *4*).

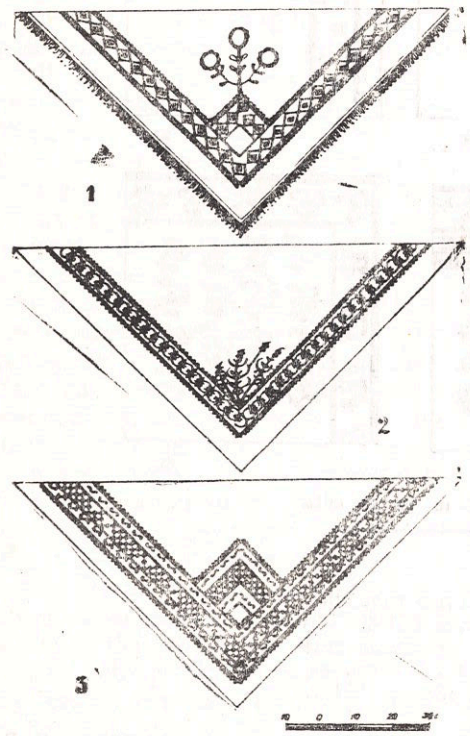

Рис. 15. Вышитые головные платки: *1* — с узором *туморча* (амулетик), к. Рарз, КП 338—94; *2* — с узором *дасти каждум* (лапа скорпиона), к. Рарз, КП 338—95; *3* — с узором *торкаш* (вышит по выдернутым ниткам), к. Рарз, КП 338—103. Рис. худ. А. С. Яковлева.

Маленький платок в старину в центральных кишлаках молодыми женщинами повязывался в виде высокой налобной по-

Рис. 16. Способы повязывания головных платков: *1*, *2* — платок повязан по способу *таги гулӣ*, *кампирона*, к. Зосун, 1958 г.; *3* — наиболее распространенный способ повязывания платка матчинскими женщинами, г. Пастабав, 1958 г.; *4* — платок обмотан вокруг головы, к. Сангистон, 1958 г.

вязки (с проложенной внутри бумагой), концы которой завязывались узлом на затылке; иногда, перекрестив концы на затылке, проводили их на лоб и завязывали красивым узлом спереди. Сверху выпускали иногда угол маленького платка с бахромой. Такой способ повязывания назывался *соғуча* или *чакабандаки соғуча*.[25] Он сохраняется иногда и сейчас в свадебном головном уборе невесты.

Без больших изменений сохранился и другой способ повязывания платков невестами и молодыми замужними женщинами: платок (обычно среднего размера) складывался углом, в него вкладывалась продольная полоска бумаги, завертывалась вместе с платком раза два-три, причем конец-угол оставался незавернутым. Платок повязывали на лоб так, чтобы угол свешивался на лицо, закрывая его. Затем конец с лица забрасывался назад (рис. 17, *1*). Назывался такой способ повязывания платка *самарқандӣ* или *куқандӣ*, т. е. «по-самаркандски» или «по-кокандски». Иногда угол платка перебрасывался набок. Сверху на голову могли накинуть еще один платок.

Налобная повязка пожилых женщин была невысокая, мягкая и поэтому плотно облегала голову. Она без изменений сохраняется и в наши дни в головном уборе самых старых (рис. 13). В повседневной жизни женщины средних лет центральных кишлаков, а также все замужние женщины периферийных кишлаков маленький платок складывают углом, накидывают на голову и надвигают на лоб. Концы его, как и при повязывании налобной повязки, перекрещивают на затылке и проводят на лоб, где завязывают узлом, это называется *гичгилак*, *қушқорак*, *мушки бегичон* (рис. 17, *2*), или же завязывают узлом на затылке (такой способ именуется *қафору*, *пуштибастагӣ*). Маленький платок повязывается снизу, а большой сверху, или же наоборот.

Если молодые женщины надевают какой-нибудь один платок — большой или маленький, они носят его одним из описанных для каждого из них способом. В последние годы стало модным повязывать платок узлом под горлом — *манаҳ* или красивым бантом сбоку, или выпуская конец сбоку (рис. 18).

Сейчас среди женской молодежи начали входить в моду тюбетейки, но большого распространения они еще не получили. Несколько особое положение в этом отношении занимает Фароб, там издавна, под влиянием близко находящегося большого с. Ургут, преобладающим головным убором и молодых, и пожилых были вышитые бисером тюбетейки (*қалпоқ*) ургутской работы.[26]

Много их и в Пенджикенте. Сейчас модны тюбетейки,

Рис. 17. Способы повязывания головных платков:
1 — платок повязан молодой женщиной по-самаркандски или по-кокандски, Пенджикент, 1961 г.; *2* — головной убор замужней женщины периферийных кишлаков. Маленький платок завязан по способу *гичгилак*, *қушқорак*, к. Зимтут, 1961 г.

вышитые крестом (*ироқӣ*), или бархатные бордового, фиолетового и синего цвета, вышитые гладью разноцветными нитками.

В кишлаках поверх тюбетейки набрасывается головной платок (рис. 18, *3* справа). В последние годы вошло в моду накидывать поверх тюбетейки небольшой платок — шелковый или штапельный фабричный или же сделанный самими женщинами из какого-нибудь шелкового цветного лоскута с ручным кружевом по краям. Платок набрасывается на тюбетейку в развернутом виде и красиво обрамляет лицо своим кружевом; но так ходят обычно только дома.

Женская прическа. Волосы женщины гладко расчесывают на прямой пробор и заплетают в косы раз в неделю, после мытья головы. Голову сначала моют водой с мылом, затем натирают кислым молоком и смывают его теплой водой. Если молока нет, то после мытья с мылом волосы смазывают топленым маслом. Кислое молоко и масло употребляются как с целью укрепления волос, так и для того, чтобы они меньше лохматились. Раньше фабричного мыла не было и женщины пользовались мылом кустарного

изготовления.[27] Считалось также хорошо мыть голову пеной из стебля мальвы, который предварительно толкли, а затем смачивали водой.[28]

В старину существовал ряд поверий, связанных с женскими волосами. Как и в других местах, в долине Зеравшана мыли голову по определенным дням. Пожилые женщины придерживаются их и до сих пор, молодые часто не помнят точно этих дней, путают их; это свидетельствует о том, что сейчас этим обычаям не придают большого значения, и

Рис. 18. Современные головные уборы девушек и женщин центральных кишлаков:
1 — к. Мазори-Шариф, 1961 г.; *2* — Пенджикент, 1965 г.; *3*—к. Такфон, 1960 г.

многие женщины стали их просто забывать. Наиболее благоприятными днями считались понедельник, четверг и пятница. В некоторых кишлаках верили, что в четверг особенно хорошо мыть голову тем, у кого далеко родственники; если вымыть голову сорок раз именно по четвергам, тогда будет ниспослана божья благодать — *нияти нек*, и даже за это можно после смерти попасть в рай. Замужним женщинам нельзя было мыть голову в среду, кое-где бралось под сомнение и воскресенье, но в большинстве кишлаков считалось, что в воскресенье мыть голову можно. Самыми опасными днями всюду называли вторник и субботу. Считалось, что мытье головы в эти дни может повлечь за собой различные неприятности и беды.

После мытья головы заплетала косы обычно какая-нибудь другая женщина, это считалось богоугодным — *савоб*, и делали это всегда очень охотно.

Если кто-нибудь уезжал из дому, то женщина дня три не мыла голову. Если приходилось выезжать куда-нибудь самой женщине, то, чтобы на новом месте от смены воды не болела голова и не вылезали волосы, рекомендовалось взять с собой с прежнего места (прежнего источника) несколько камней и перед мытьем головы на новом месте опустить их в воду.

В старину женская прическа была связана с определенными возрастными группами. Строго различалась прическа девушек и замужних женщин. В долине Зеравшана отмечено нескольких видов девичьих причесок, но наиболее характерны были два — четырехкосная и многокосная. При четырехкосной прическе заплетались две косы у висков — *мелаи пеш*, *кокули пеш*, *теппакокул* и две косы у затылка — *кокули пушти*, *мелаи ақиб*. Косы обычно плели из трех прядей, височные — иногда из пяти. Многокосная прическа заплеталась в 8—10, иногда в 20, а в Пенджикенте и более косичек. Заплетание кос обязательно начиналось с косичек у висков так, что первые две косы спускались вдоль лица, да и остальные плелись высоко. Изредка заплетали девушкам три или пять косичек; две у висков и одна или три — сзади.

Прически из четырех, а также из трех и пяти косичек были распространены во всех периферийных кишлаках, многокосная прическа — в центральных кишлаках Зеравшана. Сейчас в периферийных кишлаках намечается переход на многокосную прическу. Однако в Верхней и Нижней Матче до сих пор можно встретить старинную девичью прическу в четыре косы. В Верхней Матче и Верхней Рашне это явление довольно частое, в остальных же кишлаках четырехкосная прическа сохраняется лишь у девочек (рис. 19, *1*);

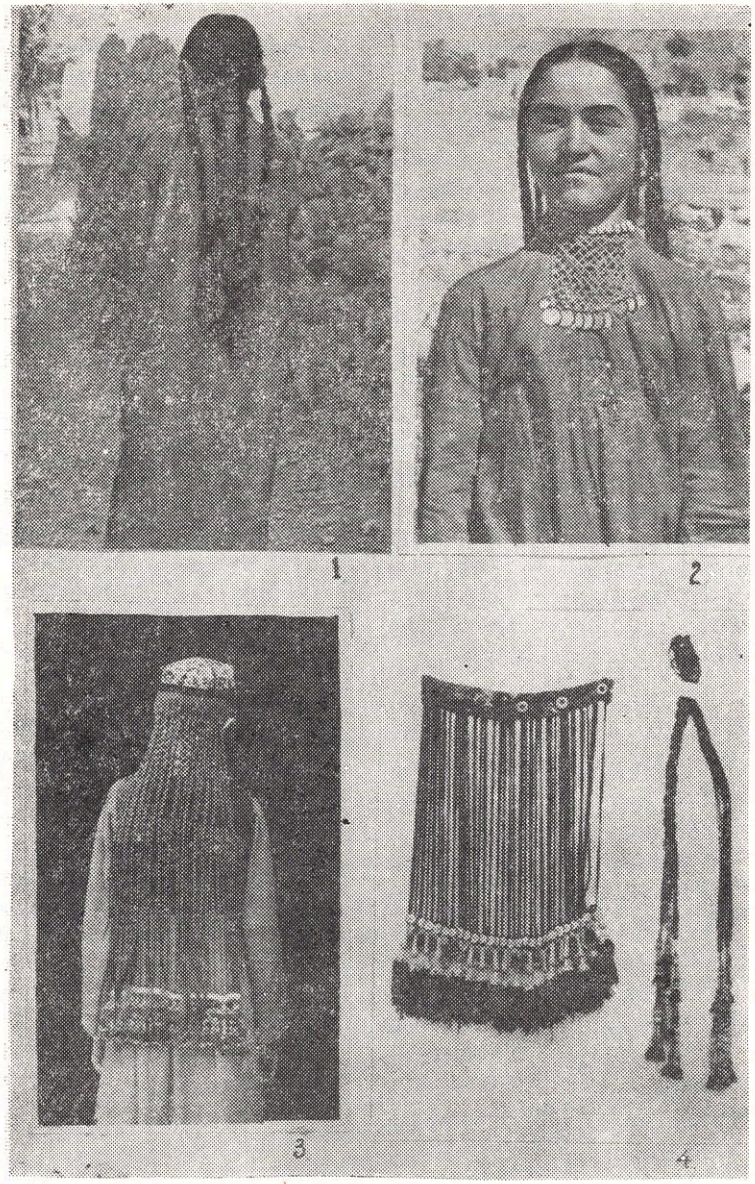

Рис. 19. Прически:
1 — четырехкосная прическа девочки, к. Дар-Дар, 1960 г.; *2* — многокосная прическа девушки, к. Анзоб, 1960 г.; *3*—многокосная прическа молодой женщины, р. Гезани-Поён, 1959 г.; *4* — подвески к прическе из многих косичек, к. Зосун, 1958 г., КП 338—16; подвески к прическе из двух—четырех кос, к. Рог, 1958 г., КП 338—59.

а в нижних кишлаках, расположенных ближе к центральным, она и у девочек встречается далеко не всегда, так как и там женщины сравнительно давно перешли на многокосную прическу[29] (рис. 19, *2*). В современной многокосной прическе всех центральных кишлаков Зеравшана наблюдается очень мелкое плетение кос от двадцати до сорока и больше (в зависимости от густоты волос) (рис. 19, *3*). Девушкам косы плетут по-прежнему очень высоко (рис. 19, *2*).

Замена девичьей прически на женскую происходила обычно на другой день после брачной ночи, иногда в день смотрин лица новобрачной, устраиваемых в один из первых дней после приезда новобрачной в дом мужа. Если прическа невесты состояла из четырех-пяти кос, ее меняли на прическу в две косы; при многокосной прическе количество кос не уменьшалось, только после брачной ночи их начинали заплетать ниже, у затылка (назывались они *кокули уруфӣ*). Этот обычай остается в силе и сейчас, только в центральных кишлаках Зеравшана переход на женскую прическу от девичьей происходит не сразу после свадьбы, а после рождения ребенка.

Наряду с изменением манеры заплетать косы, в центральных кишлаках новобрачной подрезали возле ушей пряди волос, называемые *зулф* — локон, которые или расчесывались совершенно прямо, или, наоборот, сильно закручивались. Зулфы подрезают сразу после брачной ночи и сейчас (рис. 17). В Пенджикенте большие франтихи в дальнейшем подрезали еще одну прядь надо лбом, в виде челки. Нам говорили, что можно оставлять до пяти зулфов: по два возле ушей (один ниже другого) и один на лбу. Однако такая прическа считалась легкомысленной.[30]

Женщины, носившие многокосную прическу, в возрасте 35—40 лет начинают волосы заплетать в две косы, скрепляя концы их друг с другом на спине шнурками, и больше прическа до конца жизни не изменяется.

В городах и районных центрах в последнее время среди молодых женщин считается модным носить прическу в виде двух кос, ничего к ним не приплетая, или же укладывать косы вокруг головы поверх платка или тюбетейки. Представительницы интеллигенции, учащаяся или работающая молодежь уже перешли на эту прическу.

Как и по всему Таджикистану, в долине Зеравшана издавна бытовало обыкновение украшать женские косы искусственными подвесками — *тӯф*, *пӯпак*, *шамолак*, *ҷамолак*, *ҳайдарӣ*, *кокул*. В кишлаках эта мода сохранилась и до наших дней и не только не исчезла, но пользуется среди молодежи исключительной популярностью.

Подвески к прическе из двух—четырех кос делаются в

виде приплетных кос. Это тройные длинные шнурки из хлопчатобумажной или шерстяной пряжи, которые приплетают к своим косам (рис. 19, *4*). Подвески к прическе из многих косичек — это ряд шнуров с кистями на концах, пришитых к прямой матерчатой планочке — *тахта*, поэтому их называют еще *тахтача*, иногда с последующим прибавлением предыдущих терминов — *тахтачаи пӯпак*, *тахтачаи ҳайдарӣ* и т. д. Планочка пришивается к косам снизу. Часто к косам пришивают отдельную полосу материи с нашитыми на нее пуговицами или петлями, и уже на пуговицы или петли, когда нужно, прикрепляется другая планочка с подвесками. Иногда к матерчатой планочке, наряду со шнурками, пришивают мелко заплетенные косички из волос (обычно используя выпавшие волосы).

В старину оформление подвесок для пожилых ограничивалось просто кистями из тех же черных ниток. Кисти для молодых часто украшались одноцветным бисером, бусами и цветными нитками. Для женщин центральных кишлаков очень характерны были подвески *нукрапӯпак* — с кисточками, оправленными в серебряные колпачки и украшенными серебряными же бусинами. Подвески к многокосной прическе украшались, кроме того, большим количеством белых пуговиц.

В настоящее время, наряду со всеми описанными видами подвесок, намечается тенденция перехода от сравнительно скромной манеры украшения подвесок в старину к очень пышному и разнообразному украшению их блестками и разноцветным бисером. Бисерные кисточки добавляются иногда и к подвесным косам — *нуқрапӯпак*.

В Пенджикенте очень хорошие подвески для многокосной прически с бисерными кистями называются *пӯпаки тошкандӣ* или *пӯпаки самарқандӣ* — по месту их происхождения. Сейчас такие подвески изготовляют и в Пенджикенте. По сообщению пожилых женщин, для невест из богатых семей подвески к косам нашивались рядами: сначала подвески с простыми кистями (в Пенджикенте они назывались *ҷамолак*), немного ниже — *нуқрапӯпак* и еще ниже подвески, оформленные бисером (*тошкандӣ*).

Подвесные косы оканчиваются кистями, которые бывают одинарные, от них могут отходить по две или по три такие же кисточки, а от каждой из них — иногда еще по одной или по три.

Сейчас жительницы Пенджикента и поселков городского типа (особенно учащиеся) подвесные косы носят редко, а в мелкие косички вплетают ватную кудель[31] (в старину вату обязательно вплетали в косы невесты перед совершением брачного обряда). Если заплетают две косы, то взрослые женщины, как уже указывалось, обычно ничего не вплетают в них, школьницы же часто вплетают ленты.

Украшения. Тесно связаны с одеждой многочисленные украшения. Хотя для каждого периода в какой-то степени характерно что-то новое, тем не менее старинные украшения передаются по наследству, очень бережно сохраняются и особенно высоко ценятся. Чаще всего они кустарного изготовления или самодельные.

Материалом для женских украшений служат: бусины, бисер, металл, камень и стекло, монеты, как бухарские, так и русские, а за последние годы в большом количестве и пуговицы (рис. 20, *1*, *2*). Из металла употребляется серебро, медь встречается редко, из нее делают только женские кольца и браслеты, золото до последних лет вообще не встречалось.

Простые украшения из бисера и бус изготовляют, в основном, сами женщины, из металла — местные или заезжие мастера-ювелиры — *заргар*. Более сложные металлические украшения издавна были городской работы, привозные.

Больше всего распространены нагрудные украшения, всевозможные виды ожерелий, которые, так же как в Каратегине и Дарвазе, надевают по нескольку штук. Ожерелья — *гулбанд*, *мулчок*, *мӯҳра*, *зеби гардан*, *танга* носят из бусин, кораллов, бисера и различных монет. В ожерельях-монистах монеты припаянными петлями соединяются друг с другом в два или три ряда, каждый ряд, в свою очередь, имеет подвески из более мелких монет (рис. 20, *3*). Бусины и кораллы в ожерельях часто чередуются с металлическими филигранными бусинами, монетами, в периферийных кишлаках еще с косточками фиников, фисташками, гвоздикой (пряность), называемой *қаламфурмарҷон*, *қаламфури гарданӣ* или *чои мурчак*; из гвоздики иногда делаются отдельные подвески. Очень распространены ожерелья из крупных семян растения *алафи шива* (каратегинское *ашки майрам*). Ожерелья из цветного бисера состоят из нескольких нитей, которые часто заплетают в виде косички, иногда они имеют вид широкой плоской сетки — *тӯрбофӣ* с подвесками из монет или пуговиц по нижнему краю (рис. 19 и 20). В верховьях Фан-Дарьи ценится ожерелье *гарди хазина*, состоящее из нескольких нитей разноцветного бисера, которые через определенные промежутки перехватываются какой-нибудь одной большой бусиной; иногда эти ожерелья делаются в виде плетеной сетки с большой бусиной посредине (рис. 20, *1*).[32] В старину такое украшение делалось всегда из непрозрачного бисера, часто черного и чисто белого. Лучшие экземпляры гарди хазина обычно привозились из Гиссара. В Зеравшане модны узорные нашейные повязки из бисера —

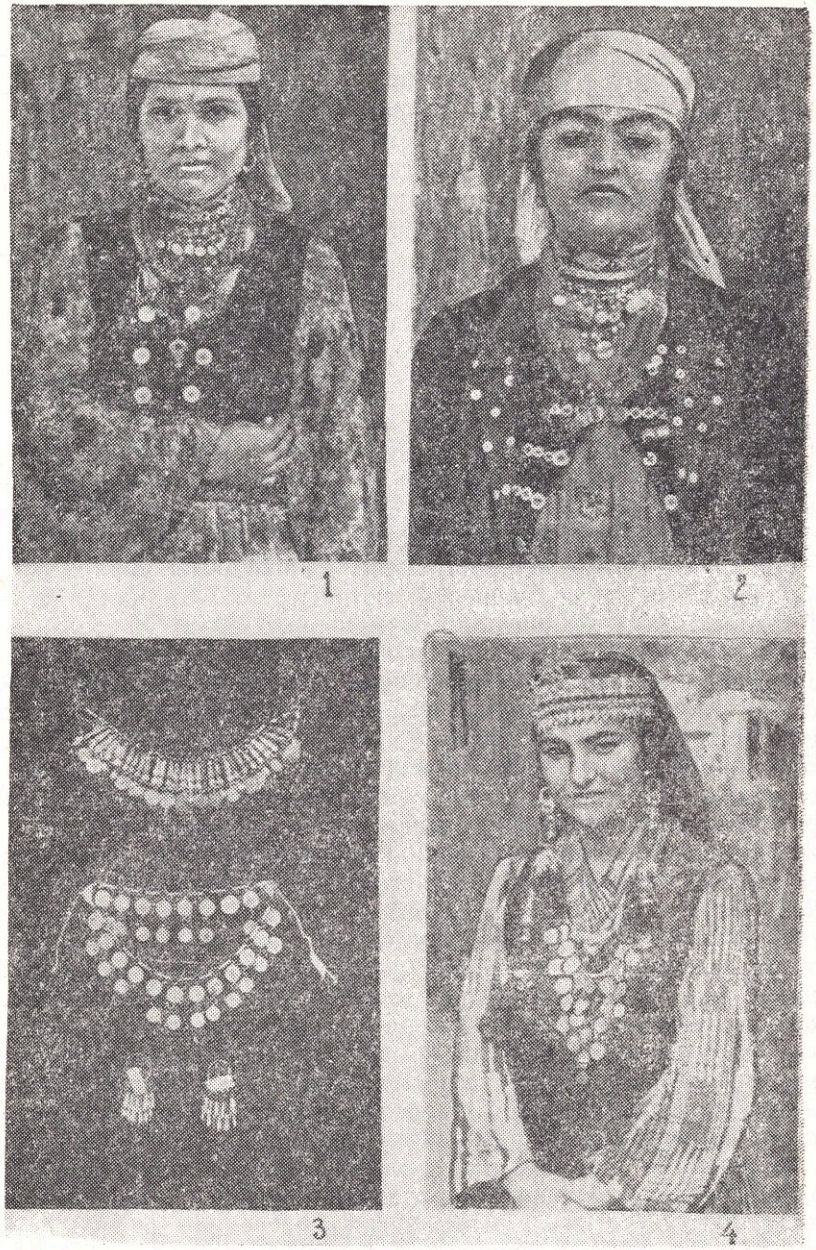

Рис. 20. Украшения:
1, *2* — нагрудные, к. Дар-Дар, 1960 г.; *3* — нагрудное украшение *баргак* или *тавқ*, к. Зосун, 1958 г., КП 338—13; монисто, к. Зосун, 1958 г., КП 338—9; серьги, к. Гезани-Поён, 1959 г., КП 404—40; *4* — традиционные свадебные украшения, к. Пенджикент, 1965 г.

хафабанд, *канҷак*, а также в виде темных полосок материи с нашитыми белыми перламутровыми пуговицами.

Серьги *ҳалқа*, *гӯшвор* всегда бывают серебряные. В периферийных кишлаках их носят меньше, чем в центральных. Они бывают в виде брусочка удлиненной четырехгранной формы из одного куска серебра, в виде филигранной сетки без подвесок, в виде кольца или сетки с подвесками. Более простые серьги имеют 2—5 подвесок, парадные — 5—10 из металлических филигранных бусин, фигурных пластин, цепочек, бусин и кораллов. В долине Магиана нами были встречены серьги с 11 подвесками, позвякивающими при малейшем движении головы и поэтому называемыми *ҳалқаи ёрбедоркунак* (серьги, будящие возлюбленного) (рис. 20, *3*). В периферийных кишлаках подвески к серьгам иногда делают из бисера, бусин, серебряных монет и раковин каури — *гӯши моҳӣ* (ухо рыбы).

В центральных кишлаках в старину делали серьги для носа — *нати бинӣ*.[33] Сейчас они полностью вышли из моды.

Кольца — *ангуштарин* могли надеваться на указательный палец, безымянный и мизинец обеих рук. Браслеты — *дастпона* могли быть по два на обеих руках.

В Пенджикенте, наряду с ожерельями из бисера и бус, во время свадьбы женщина надевает традиционные серебряные украшения городского самаркандского типа,[34] которые слишком массивны, чтобы их носить повседневно, но которые считалось весьма желательным иметь во время свадьбы и первое время после нее; поэтому их брали на этот период друг у друга, если не было своих. На голову надевают металлическое украшение в виде кокошника — *қоши тилло* или налобной повязки — *тахтабаргак*, украшенное бирюзой или голубыми бусинами и глазками из разноцветных стекол, а по нижнему краю — подвесками из металлических пластинок в форме листочков (рис. 20, *4*), височные подвески — *качак* и укрепляющиеся за ушами две металлические подвески — *ғулома*, *зулф* в виде украшенных бирюзой или бисером трубочек, в каждую из которых вставлена изогнутая полукольцом прядь волос. Иногда в эти трубочки пропускаются не волосы, а черные шелковые шнуры с кистями на концах, и тогда они называются *гӯши пӯпак*. На грудь надевают ожерелье — *баргак* или *тавқ*, состоящее из нанизанных на нитку коралловых и филигранных металлических бусин в перемежку с литыми подвесками около 4 см длиной (рис. 20, *3*). На грудь надевают иногда еще большое массивное ожерелье *ҳайкал* или *зеби сина*, состоящее из соединенных многорядными цепочками пластинок, украшенных цветными стеклянными глазками, бисе-

ром, сканью, зернью и подвесками. Иногда оно заменяется ожерельями-монистами. Порой ансамбль нагрудных украшений завершался разнообразными металлическими футлярами для охранных молитв. Отдельные украшения из этого комплекса можно встретить и в центральных кишлаках Зеравшана.

В наше время среди молодежи Пенджикента и поселков городского типа в повседневной жизни наблюдается тенденция к переходу на более удобные, дешевые и легкие фабричные украшения. Бусы, брошки, медальоны, кольца, различные значки вполне доступны и в большов выборе имеются в местных магазинах. Входят в быт ручные часы, особенно среди учащихся, врачей и учителей, и золотые ювелирные изделия.

В старину женщины помимо украшений носили и различные амулеты-обереги — *тумор*. Вера в «силу» амулетов была настолько большой, что потребовалась огромная просветительная работа местных активистов, интеллигенции, чтобы хотя в какой-то мере изжить ее. Все же и сейчас еще можно встретить отголоски этих верований в отдельных глухих кишлаках, где люди не могут еще расстаться с амулетами, но, боясь осуждения окружающих, носят их скрытно, стараясь прикрепить в какое-нибудь укромное место — под головной платок или в одежду под подкладку.

Амулеты — *тумор* (треугольные) и *бозубанд* (прямоугольные) носили для «излечения» от болезней, в качестве оберега во время путешествий, беременности и т. п., как привораживающее средство (женщины, которые подозревали своих мужей в охлаждении к ним и т. п.). К тумору всегда относились очень бережно, потерять его считалось очень нехорошо, нельзя было его подмочить, так как он терял силу оберега.[35]

Имелся еще один вид амулета, называемый *чилбанд*. Читали сорок раз суру Корана — «Алҳамдулиллох» и во время этого чтения на нитке в один ряд завязывали сорок узелков, а потом нитку зашивали в ладанку.

Кроме этого существует целый ряд предметов, относящихся в равной степени как к женской, так и к детской одежде, иметь которые при себе считалось богоугодным делом — *савоб*. Эти предметы очень красиво оформлялись и, помимо своей роли оберега, являлись и украшением (рис. 21). Они и до сих пор сохраняются в этой роли и нашиваются иногда на спинку одежды маленьких детей, дети постарше носят их надетыми на тесемку на груди или под мышкой, девочки и женщины прикрепляют их к платью, головному платку и косам. Из таких предметов следует отметить: бусины черного цвета с белыми пятнышками—*чашмак*, носимые «от сглаза»;[36] подвески из дерева — *туғ*,[37] *табалғул* (перевившиеся веточки этого дерева часто привешивались к колыбели), орехового дерева, из дерева с какого-нибудь мазара; ядрышки горького миндаля — *бодоми талҳ*, фисташки, косточки фиников (по 7 штук), даже косточки от абрикосов заключались в футляр в виде сеточки из разноцветных шелковых ниток и привешивались в качестве оберега; подвески из пахучих трав: мяты, семян чернушки — *сиёҳдона*, семян тмина — *зира*, гвоздики—*мурчак*. Обычно они бывают зашиты в матерчатые мешочки, украшенные различными подвесками.[38] Делают также подвески из треугольничков, свернутых из ячменной соломы (рис. 21, *1*), в старину ими украшались туморы и бозбанды, в кишлаках невесты подвешивали их по обеим сторонам головы возле ушей. Сильнодействующими считались амулеты из когтей какого-нибудь хищного зверя или птицы, например, коготь медведя — *чанги хирс*, коготь орла — *нохуни уқоб*,

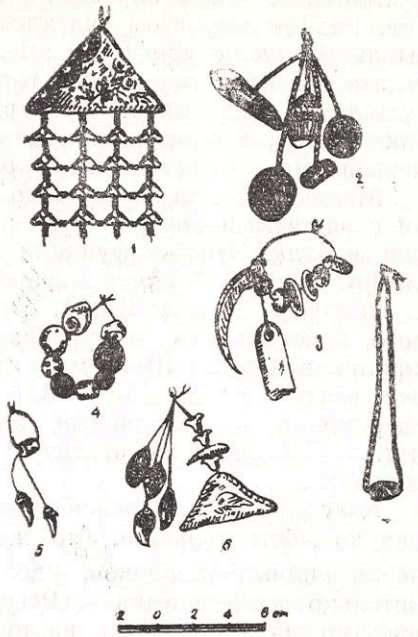

Рис. 21. Подвески-амулеты, привешиваемые к одежде маленьких детей:
1 — треугольнички из ячменной соломы, к. Гезани-Поён, 1959 г., КП 404—6; *2* — камешек, взятый с мазара, две старинные монеты и косточки абрикоса в вязаных футлярчиках, к. Рашнаи-Поён, КП 404—205; *3* — коготь орла, камешек с мазара и белые и черные каменные бусины, к. Рашнаи-Поён, КП 404—179; *4*— связка бусин и раковин каури, к. Рашнаи-Поён, 1959 г., КП 404—192; *5* — «рога» змеи, к. Гезани-Поён, 1959 г., КП 404—43; *6* — подвески из костей змеи, косточек фиников и миндаля, мяты, зашитой в тряпочку, свернутую в виде треугольника, к. Магиан, 1959 г., КП 404—58; *7* — желтая бусина в белую полоску (от сглаза), к. Киёкли, 1959 г., КП 404—80.

а также зубы волка — *дандони гург*, змеи — *дандони мор*, нанизанные кости змеи — *устухони мор*, рыбы — *устухони моҳӣ*, раковины каури и т. п. Когти и зубы обычно зашивались в материю или их обшивали цветными нитками в виде

футлярчика, таким образом, чтобы кончик их оставался виден. Редким амулетом считался амулет в виде зубчика, называемый *шохи мор* (рог? змеи) (рис. 21, *5*). Оберегом от сглаза считался также глаз горной козы — *чашми оҳу* (его сушили и зашивали в футляр), борода горной козы,[39] а также шкурка одного вида дикой утки с голубовато-синими перышками — *пусти пати мурғобӣ*.

Мальчикам на спину привешивались также футлярчики с зашитыми внутри пулями — *тир* или порохом — *доруи милтиқ*. Эти же функции выполняли и многочисленные камни, которые брали с мазаров или из озера Нофин (близ к. Падруд в долине Шинг), снискавшего себе славу священного, и носили как в футлярах, так и без них. Вообще в кишлаках долины Шинг мы видели целые ожерелья из камней, взятых из одного из Маргузарских озер, и нанизанных вперемежку с фисташками, косточками фиников — *хурмо* и т. п. Считается желательным в ожерельях иметь и камень сердолик.

К о с м е т и к а. Прежде всего обращает на себя внимание то обстоятельство, что женщины Зеравшана, особенно периферийных кишлаков, уделяют своей внешности сравнительно мало внимания. Регулярно никогда не употреблялись ни мази для лица, ни пудра. Распространенная в Каратегине пудра *қалъагӣ*, которую женщины делают из серебра или цинка с оловом, здесь известна понаслышке только в к. Рог. Модницы кишлаков Центрального Зеравшана пользуются иногда привозной пудрой из городов, но для здешних мест это не характерно.

Из народных средств в периферийных кишлаках считается полезной для отбеливания кожи лица желчь медведя, но пользуются ею очень редко. Для смягчения кожи лица употребляют коровье масло, сок виноградных листьев, в к. Рог — сок травы *ушкуфа*, или *шукуфа*. Если на лице у беременной женщины выступают пятна, то считается, что во время родов лицо следует «обметать» кончиками кос и все пятна исчезнут. В некоторых кишлаках (Зимтут) бытует мнение, будто такие пятна обязательно появятся, если ожидающая ребенка женщина поест мозгов.

Удаление мелких волос, подравнивание бровей — *қошчинӣ*, столь распространенное в Каратегине и Дарвазе, в периферийных кишлаках Зеравшана не только не производится, но в большинстве кишлаков о нем почти не знают. В центральных кишлаках подравнивают только брови и то очень нерегулярно.

Удивительна разница в отношении к усме в различных местах. В периферийных кишлаках (самых высокогорных из них) усму не употребляют — это считается не только

легкомысленным, но даже грехом. В центральных же кишлаках (особенно близ Пенджикента, а также в к. Фароб), как и во всем равнинном Таджикистане, а также Каратегине и Дарвазе, усма очень распространена, и женщины, особенно молодые, мажут брови с полной уверенностью, что если их красить почаще, то они потемнеют и станут гуще. При окраске бровей обязательно соединяют и расстояние между ними, а также проводится линия в продолжение бровей на висках. Девочки усмой иногда подрисовывают на запястьях браслеты. Даже пожилые женщины хотя бы раз в год подкрашивают ею брови, так как здесь это считается богоугодным — *савоб*, усмой смазывают и волосы. В Матче между бровями делают наколы иголкой, которые затем замазывают сажей или протягивают через кожу иголку с окрашенной сажей ниткой, отчего образуется темная горизонтальная полоса, соединяющая брови, называемая *қош* (брови). Такие же наколы делаются и на висках для удлинения бровей. Помимо горизонтальной полоски, соединяющей брови, в селениях Верхней Матчи делалась еще иногда вертикальная полоска между бровями, называемая *хатаб* (*хитаб*), *чокак*, иметь ее считается богоугодным. Наколы иголкой между бровями и вертикальный надрез особенно характерны для жительниц кишлаков Мадрушкат и Ревомутк, в к. Рог они встречаются значительно реже, в к. Пастигав были модны в старину, но сейчас совершенно исчезли. В кишлаках Шинга и Магиана, а также в Фаробе наколотой горизонтальной полоски между бровями не делают, но на переносице, около век или на щеках ближе к вискам делают небольшие, чаще всего симметричные вертикальные надрезы, выпускают немного крови, поджигают вату и обгоревшей ватой прикасаются к надрезу, в результате чего образуются синие полоски. Эти надрезы считаются там своеобразным оберегом, являющимся как бы «профилактикой» от головной боли. Такие же надрезы делают и детям в предохранение от испуга.[40]

Во всех периферийных кишлаках модны также искусственные родинки — *хол*, нанесенные путем наколов или протягивания нитки. Родинки делают обычно симметрично на щеках, у внешних уголков глаз, на кистях и запястьях рук и иногда на груди. Делают их девочкам-подросткам, и остаются они на всю жизнь.[41]

Хна — *ҳино* распространена значительно шире усмы. Окрашивают, как и повсюду, ладони и ногти рук, а с лечебной целью иногда и ступни ног. Желтовато-красный цвет, который получается от окрашивания хной, на ладонях держится около месяца, а на ногтях — значительно дольше; краска обычно даже не сходит, а постепенно срезается с ног-

тями, по мере их отрастания. В центральных кишлаках ладони рук окрашивают довольно часто, в периферийных — только перед праздниками.

Пожилые женщины подводят глаза сурьмою, которая употребляется в основном как лекарство при болезни глаз. С лечебной же целью пожилые женщины некоторых кишлаков близ Пенджикента чернят зубы порошком *тиш қолӣ*, покупаемым у цыган. Порошок этот делается из наростов на листьях фисташника с добавлением окалины.[42] В старину, вероятно, чернение зубов здесь было распространено несколько шире. Так, в к. Фароб нам сообщили, что раньше иногда в черный цвет окрашивали зубы невестам во время свадьбы.

Заканчивая описание женского костюма, мы не останавливаемся на обуви, так как в старину женская обувь почти ничем не отличалась от мужской, и поэтому мы считаем целесообразным дать описание ее вместе с описанием мужской одежды.

Подытоживая и обобщая все сказанное, отметим лишь, что на протяжении конца XIX и начала XX вв. основные формы женской одежды сохранялись весьма устойчиво; происходившие изменения были незначительны и не меняли основных традиционных черт одежды. В последние годы при изменении быта в кишлаках, проникновении новых культурных влияний наметилась тенденция перехода от длинной широкой одежды, затрудняющей движения, к более короткой и прилегающей. Правда, это коснулось пока, главным образом, одежды молодого поколения.

Сохранившиеся в отдельных кишлаках пережитки и суеверия (ношение амулетов и других предметов от сглаза) в большинстве случаев уже потеряли свой прежний смысл и сохраняются больше по традиции. Да они и не носят сейчас такого массового характера, как это было в старину.

Мужская одежда в верховьях Зеравшана, как и всюду, имеет меньше вариантов, чем женская, и локальные особенности здесь выражены слабее. Хотя в центральные кишлаки, издавна находившиеся под влиянием городов, быстрее заносились городские фасоны и раньше проникали новые моды, однако и в периферийных кишлаках, откуда мужчины в зимний период обычно уходили на заработки в города и там покупали себе одежду, правда всегда дешевую, иногда поношенную, но городских покроев, образцы последних не были редкостью.

Мужские рубахи шились из кустарных тканей: для стариков — преимущественно из белого карбоса, для молодых — из карбоса крашеного или из полосатых

материй — алоча, суси, калами, в зажиточных семьях — из привозных полушелковых кустарных тканей.

После прихода в край русских стали появляться фабричные ткани, но, так же как и в женской одежде, их вначале использовали в очень ограниченном количестве.

В. Дынин, описывая мужскую одежду (1914 г.), отмечал, что наиболее состоятельные горцы — фальгарцы имели две смены белья в год (из миткаля или ситца), неизменный в своем покрое верхний халат — *чапон* из тика или другой бумажной материи; зимой — чекмень из сукна местной выделки; пару зимних теплых шаровар — *шим* из того же сукна; пару сапог — *чоруқ*, пару шерстяных портянок; пояс из ситца или местной пуховой материи, две тюбетейки и, чалму из узкой местной материи — *хоса* или из той же пуховой материи. Гардероб искандеровца, хотя по количеству почти не уступал фальгарскому, но по доброкачественности и ценности своей был несколько хуже. Матчинцы же в одежде далеко отставали от своих соседей.[43]

Рубахи традиционного покроя в наше время сохраняются преимущественно у стариков, шьют их из фабричных материй и их всегда имеется несколько на смену. Но ввиду того, что носят их чаще всего немолодые, делают их по старинке, из хлопчатобумажных тканей, чаще всего белых, иногда синих или серых, гладких или в полоску, напоминающих старинные кустарные материи. В старину покрой мужских рубах, как и женских платьев, был туникообразный, с расширяющимися книзу боками за счет пришитых клиньев и с рукавами, пришитыми к стану без вырезной проймы (рис. 22, *1*). Сейчас рубашки шьют тоже туникообразные, но без клиньев, скашивая бока широкого полотнища фабричной ткани. Рукава вшиваются в вырезную пройму (правда, часто все еще очень неглубокую) (рис. 22, *2*). Для молодых рубахи прежде шились до колен, для пожилых — на одну четверть ниже колена, в некоторых периферийных кишлаках — почти до самой щиколотки. Назывались такие рубахи *намозхонӣ* (букв. — для чтения намаза). Теперь рубашки шьют значительно короче, для молодых — до бедер, для стариков — до колен или немного ниже. Рукава доходят до кисти или середины ладони, очень редко закрывают кисть; ширина их у проймы больше, чем на конце; если на пройме она равна одной четверти, то на конце — четырем расставленным пальцам; если у проймы — четверть и три сжатых пальца, то на конце — одна четверть. При общем едином покрое, рубахи имели разные покрои воротников. Как и всюду в Средней Азии, самым старым является, по-видимому, горизонтальный ворот — *китифак*, *кифтак* (от *кифт* — плечо). Он чаще всего делается в виде выреза для шеи

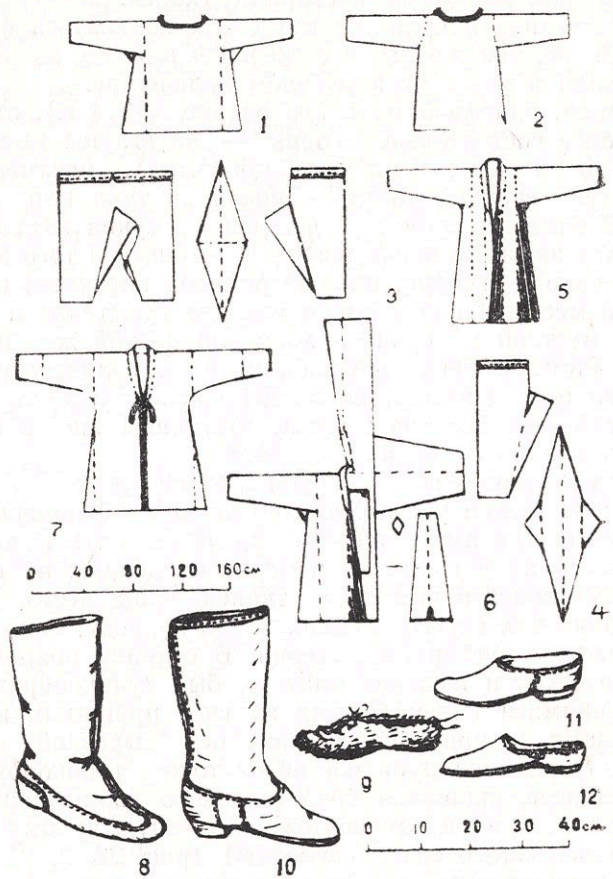

Рис. 22. Покрои мужской одежды и обувь:
1 — туникообразная рубашка традиционного покроя, к. Магиан, КП 404—12; *2* — туникообразная рубашка современного покроя, к. Зосун, КП 338—7; *3*, *4*—шаровары, КП 338—8; 404—13; *5*—туникообразный халат, к. Гезани-Поён, 1959 г., КП 404—38; *6*—халат со вставкой на груди, к. Урметан, КП 457—12; *7* — туникообразный халат городского покроя, к. Магиан, 1959 г., КП 404—25; *8* — повседневная рабочая обувь — *чоруқ* кустарной работы, к. Зосун, 1958 г., КП 338—3; *9* — рабочая обувь *хомак* из сырой необработанной шкуры, к. Рашнаи-Поён, 1959 г., КП 404—189; *10* — праздничные сапоги *мӯза*, кустарной работы, к. Магиан, 1959 г., КП 404—49; *11* — мужские кожаные туфли *кафш*, к. Магиан, 1959 г., КП 404—44; *12* — то же, женские, к. Зосун, 1958 г., КП 338—21.

и дополнительных горизонтальных разрезов вдоль одного или обоих плеч. По краю ворот обшивается плетеной тесьмой или кантом (у молодых мужчин — цветным, у пожилых — черным) и обычно завязывается тесемками. В конце XIX и начале XX в. это был самый распространенный фасон ворота мужской рубахи в периферийных кишлаках. В центральных кишлаках рубахи с таким воротом носили, в основном, люди старшего поколения и духовенство, поэтому они назывались еще *муллой* или *муллоча*.

Иногда ворот китифак представляет собой просто круглый вырез, достаточно широкий для того, чтобы прошла голова, и называемый *тавқ*, *гирди гулӯ* (рис. 23, *1*), а если от него делается дополнительный вертикальный разрез сбоку, то такой фасон называют *чокак*, *гӯшак*, *синачок*.

Не менее распространены были и рубахи с вертикальным разрезом — *куртаи пешкушо*, *куртаи гиребондор*, которые шились как без воротника, так и с шалевым воротником. Они появились сравнительно давно, но, вероятно, позднее рубах с воротом китифак: в старину они были одеждой мужчин молодого и среднего возраста, старики их не носили. Сейчас это один из распространенных видов одежды для мужчин преимущественно среднего поколения всех центральных кишлаков. В периферийных кишлаках они распространены значительно меньше. Иногда такие рубахи бывают с разрезом до конца подола, застегиваются на груди у воротника на петлю и пуговицу или завязываются. Тогда они называются *куртаи пешак*.[44] Шьются эти рубахи почти всегда из белой материи.

В начале XX в. в центральных кишлаках вошли в моду рубашки со стоячим воротником и застежкой на груди, называемые, как и женские платья со стоячим воротником, — *куртаи буғак*. Первоначально их носили молодые мужчины, сейчас же повсюду их имеют люди самого различного возраста. В последние годы рубахи туникообразного покроя стали шить иногда и с отложным воротником, но чаще кроят их уже с разрезным плечом, вырезной проймой и рукавами на обшлагах — *буғак*.

Мужские штаны — *эзор* шьют на вздержке — *эзорбанд*, иногда одного цвета с рубашкой, широкими у талии, со вставкой в шагу, всегда из одного сорта материи. Покрой их такой же, как и у женских шаровар, только они шире и короче: 4—5 четвертей в ширину и 4,5—5 — в длину, и клин вшивается почти до самых концов штанины (рис. 22, *3*). Вздержка обычно представляет собой сплетенную на руках из шерсти или пуха тесьму, шириной от 3 до 5 *см*, часто заканчивающуюся кистями, в кишлаках близ Пенджикента для женихов она плелась в виде сетки, иног-

Рис. 23. Летний мужской костюм:
1, 2 — домашнаяя одежда пожилого мужчины — рубаха с горизонтальным разрезом ворота, к. Пиньён, 1960 г.; *3, 4* — полный костюм старика, к. Рашнаи-Боло, 1959 г.

да из красных шелковых ниток с кистями на конце и называлась *эзорбанди тур*.[45]

Рубахи носят поверх шаровар, часто не подпоясывая, иногда подпоясывая поясным платком, сложенным углом (рис. 23, *2*).

Рубахи и штаны национального покроя в качестве верхней одежды сохраняются, в основном, у пожилых, молодежь и представители интеллигенции любого возраста носят их только в качестве нижнего белья, поверх которого надевают рубашки и брюки фабричного производства.

Верхняя мужская одежда конца XIX и начала XX вв., состояла из халата туникообразного покроя с клиньями — *шох*, пришиваемыми к передней поле, и боковыми клиньями — *тирез*, доходящими до основания рукавов (рис. 22, *5*). Рукава пришивались непосредственно к стану, но, в отличие от рукавов женских халатов, делались длиннее: до середины кисти или до конца пальцев. Мужские халаты шьют широкими, с более закрытой, чем в женских халатах, грудью, так как они всегда имеют шалевый воротник — сзади стоячий, спереди — сходящий на нет. Иногда воротник прострачивается на машине и между строчками вставляются жгутики из ваты. Халаты шились как зимние стеганые — *ҷома*, *чапон*, так и легкие — *яктак*, *ҷелак*, которые делались на подкладке или без нее. Оба эти вида сохраняются и до наших дней (рис. 23, *2*; 24, *1*, *2*). В холодных высокогорных кишлаках Матчи (Рог, Пальдорак) легких халатов почти не было.

Раньше халаты делали из кустарных материй в полоску (для стариков — летние иногда из карбоса), с появлением фабричных тканей стали шить из тика и различных хлопчатобумажных полосатых материй, порой довольно ярких. В последнее время в моде в основном темные ткани — гладкие, полосатые или с мелким узором. Летние халаты из тика встречаются иногда в периферийных кишлаках, особенно они характерны для верховьев Фан-Дарьи, например, к. Анзоб. Но и там сейчас предпочитают ткани темных расцветок, а красные полосатые считаются гиссарскими.

Повседневные зимние халаты в центральных кишлаках несколько лет назад шили из черного сатина, сейчас чаще всего из штапеля какого-нибудь темного цвета, с редкими цветами, праздничные — из полушелковой полосатой ткани *беқасаб*, в последнее время — из полушелковой материи в очень мелкую полоску — *зирабеқасаб*. Стежка на халатах всегда продольная (на рукавах она получается поперечной). Праздничные халаты из бекасаба и зирабекасаба делают на очень тонкой стежке. Шьются они без пуговиц и подвязываются поясными платками. Раньше халаты по

Рис. 24. Верхняя мужская одежда:
1 — стеганый халат, к. Вору, 1961 г.; *2* — легкий халат, к. Рашнан-Поён, 1959 г.; *3* — камзол, Пенджикент, 1960 г.; *4* — камзол, к. Киёкли (Рашнан-Боло), 1959 г.

краю обшивали тесемками, плетущимися на пальцах рук (их одновременно плели и пришивали). Сейчас обычно халаты обшиваются тесемками, плетущимися на станке при помощи карт; называются они *чияк дуконбофӣ* или *қоқма*. На один халат нужно четыре *қулоч* — маховых сажени такой тесьмы.

В старину халаты делались длинными, для стариков — почти до щиколотки, для молодых —немного покороче. Сейчас для работающей молодежи шьют их короткими, до середины икр ноги, летние — иногда до колен или чуть ниже.

Халат надевают поверх рубашки, иногда и два — один на другой: стеганый поверх легкого или, чаще, легкий поверх стеганого.

Существовал еще один вид одежды, представляющий собой обычный легкий халат со вставкой из такой же ткани на груди, пришиваемой к правой поле (рис. 22, *6*). Если предыдущие легкие халаты выполняли роль преимущественно верхней одежды, то этот халат являлся нательной одеждой. И, когда он был подвязан поясным платком, создавалось впечатление, будто надеты халат и рубаха. В центральных кишлаках такие халаты назывались *куйлак яктак, куйлак* — по-узбекски рубаха, *яктак* — халат, или *челак курта*, в Верхней Матче, как и в Каратегине, — *яктак курта*. Этот вид халата являлся обычно одеждой беднейшей части населения и был распространен по всему Зеравшану. Сейчас он совсем вышел из быта.

В богатых семьях носили легкие туникообразные, привозимые из городов (Ура-Тюбе, Самарканда, Китаба) халаты, сшитые обычно из полушелковой кустарной материи городской выработки, на подкладке, но, так же как и женские привозные халаты, несколько другого покроя, чем местные. Два полотнища, сшитые вместе и перегнутые в плечах, образовывали спину, перед и часть рукава (рис. 22, *7*). Последние надставляли и делали длинными, широкими у плеча и более узкими на конце. Ластовиц, боковых и передних клиньев не было, полы расширялись за счет ширины материала. Такие халаты считались парадными, носили их поверх других и поясным платком обычно не подпоясывали, а иногда надевали с поясами — *камарбанд*, в виде ровной полосы длиной 90 *см* и шириной 9 *см*. Пояса эти, тоже привозные, были вышиты крестом, шелковыми нитками. Застегивались они на металлическую пряжку и к ним обычно полагались такие же вышитые шелком футляры для ножа.

Традиционной зимней одеждой являются также шерстяные чекмени двух видов — из валяного домотканного сукна *босма* (в прошлом очень распространенные в кишлаках

верховьев Фан-Дарьи и теперешнего Айнинского района, вплоть до кишлаков Верхней Матчи) и из домотканной неваляной шерстяной ткани—*қоқма*,[46] в большом количестве встреченные нами в долине Шинга и Магиана. Наиболее высококачественными считаются чекмени из босма. Изготовление этого сукна более трудоемко, и на него идет вдвое больше шерсти, чем на кокма. Поэтому босма обычно ценится вдвое дороже. Так, если чекмень, сшитый из кокма, можно купить за 25—30 рублей, то чекмень из босма стоит 40—50 рублей. В старину лучшие образцы этих чекменей шились из такого же сукна, уток которого делался пополам с пухом—*босмаи тибит*. Они были значительно мягче и ценились особенно дорого. Производством чекменей из босма особенно славился Ягноб, откуда обычно привозили нарядные чекмени из белой шерсти.

Чекмени, как и халаты, шьют туникообразным покроем, но более широкими и длинными, с таким расчетом, чтобы их можно было надевать поверх стеганого халата. Рукава закрывают пальцы и заменяют рукавицы. Благодаря своей водонепроницаемости и прочности чекмени считаются удобной одеждой. Надевают их мужчины во время пастьбы скота, путешествий зимой или в непогоду, во время полевых работ. Сейчас очень часто чекмени шьют из толстых фабричных сукон. Раньше в Пенджикенте и близлежащих кишлаках в зажиточных семьях бытовали чекмени из фабричного сукна — *мовут* обычно синего цвета. Эти чекмени чаще всего привозили готовыми из городов и носили поверх стеганых халатов, не застегивая и почти никогда не подпоясывая. В кишлаках носили тулупы из овчины.

Все перечисленные халаты принадлежали к разряду туникообразной распашной одежды.

В начале этого века в Пенджикенте и окрестных кишлаках в моду стали входить мужские камзолы, которые, как и женские, были одеждой совершенно нового покроя: они шились с разрезным плечом, спиной, скроенной в талию, рукавами, вшитыми в вырезную пройму и доходящими лишь до запястья. Камзолы делались со стоячим воротником и застегивались наглухо на петли и пуговицы до самого ворота. Впоследствии их стали шить с отложным воротником, а иногда с отложным воротником и лацканами. В Пенджикенте их делали преимущественно короткими — немного ниже бедра или до колен, в кишлаках — ниже колен. Шились они на подкладке, обычно без стежки. Стеганые камзолы появились в кишлаках в самое последнее время, делаются они всегда длинными и называются *камзӯл-ҷома*. Сначала камзолов было очень немного, широкое распространение они

получили в 30—40-х годах, главным образом, в центральных кишлаках. Отдельные экземпляры их проникали и в периферийные кишлаки, но ни в долине Фан-Дарьи, ни в Матче их не шили, а всегда привозили из разных мест. Сейчас в Пенджикенте и ближайших кишлаках камзолы носят старики поверх рубашки и подпоясывают поясным платком, а поверх камзола надевают летний или зимний халат, который в таком случае чаще не подпоясывается. В старину почтенные старики поверх камзолов надевали привозные чекмени из фабричного тонкого синего сукна. Летом камзолы носят и без халата. В отдаленных кишлаках (Рашнаи-Боло) их носят и мальчики и взрослые мужчины — средних лет и пожилые (рис. 24, *3*, *4*). Для этих мест характерны длинные камзолы, доходящие до середины голени. Легкие камзолы обычно заменяют летние халаты, а стеганые шьются вместо зимних. В последние годы в кишлаках даже появилась тенденция вообще заменять халаты камзолами.

Пояса. Неотъемлемой частью мужского костюма, которая нередко сохраняется даже при полном переходе на европейскую одежду, являются мужские поясные платки — *миёнбанд*, *якабанд*, *қарси миён*, *белқарс*, *белбок*. Размеры их примерно метр на метр. Обычно подпоясываются одним платком, жениху во время свадьбы повязывают два или три и под поясной платок еще подтыкают вышитые платочки — *дастрӯмол*, мешочки для чая — *чойхалта* и другие мелочи. Считается, что поясной платок должен повязываться поверх халата, а не рубахи, но иногда, как мы видели, он все же носится и так (обычно во время работы). Если надевается два халата, то подпоясывается нижний халат, зимой же иногда подпоясывается и верхний.[47]

В старину платки делались из кустарных материй, для стариков — из белого карбоса, для молодых — из цветных тканей. Вышитые платки обычно привозили с базаров. Сейчас поясные платки шьют только из фабричных тканей — гладких хлопчатобумажных или шелковых и часто вышивают их. В периферийных кишлаках, где вышивальное искусство развито слабо, и теперь поясные платки, в основном, привозят с базаров или покупают в магазинах. В центральных кишлаках несложные узоры на платках умеют вышивать почти все женщины и занимаются этим в каждой семье. Кроме того, в каждом большом кишлаке есть талантливые мастерицы, которые выполняют заказы односельчан.

Поясные платки входят необходимой частью и в состав приданого, родные невесты дарят их не только жениху, но и его ближайшим родственникам и гостям. Так, в одном приданом бывает от 20 до 50 и более поясных платков.[48]

После свадьбы эти платки часто сшиваются по два и вешаются на стенах комнаты молодоженов, как украшение.

Для жениха и вообще для молодых людей платки делаются из цветных тканей с красочной вышивкой, для пожилых — из белой или темной материи с очень скромной вышивкой. В том и другом случае узор представляет собой кайму, проходящую по всем четырем сторонам, иногда с вышитыми внутренними углами. Вышивка делается по нанесенному на ткань рисунку. Иногда для того, чтобы линии каймы шли прямо, выдергивается нитка и шьют по ней.

Узор, выполненный по рисунку, представляет собой чаще всего отрезки ломаных линий, скомпонованных в различных Именуется он *фулулдӯзӣ*, *шаҳмотнусха* и особенно характерен для Айнинского района и кишлаков близ Пенджикента, где он известен под названием *кирмак*, *кирмаки лаби чӯй*, *занҷир*, *қалам*, *каҷгул* (рис. 25, *3*). В пенджикентских кишлаках встречаются узоры и растительного характера (рис. 25, *1—4*). Узор по выдернутым ниткам выполняется обычно в виде квадратиков, расположенных в несколько рядов и скомпонованных в различные фигуры (рис. 25, *5—6*). Именуется он *фулулдӯзӣ*, *шаҳмотнусха* и особенно характерен для Кштута. Узор в виде ломаных линий и квадратов выполняют двусторонней гладью — *хомдӯзӣ*. Цветочный узор делают другим видом двусторонней глади — *чиндахиёл* или *кандахиёл*. В старину в Пенджикенте были распространены платки, вышитые тамбурным швом — *юрмадӯзӣ*, крючком. По краю поясные платки часто обшиваются бахромой, заканчивающейся блестками. В последние годы платки иногда обвязываются узким кружевом.

Сейчас пожилые люди часто используют в качестве поясных платков женские хлопчатобумажные платки фабричного производства, такого же размера. Помимо своей непосредственной роли, поясной платок выполняет иногда функции полотенца, а также и головного убора: зимой им обвязывают голову поверх тюбетейки. Для этого он складывается по диагонали и углом помещается на затылке, концы проводят на лоб, завязывают или перекрещивают их и подтыкают с боков. Часто один из платков снимают и завязывают в него покупки.

В прежние времена мужчины обязательно брили голову каждые 20—25 дней: считалось, что если волосы вырастали длиннее ячменного зерна, то такому человеку нельзя было уже читать намаз. С непокрытой головой никогда не ходят. Иногда снимают тюбетейку дома, но во время еды непременно надевают ее. Лет с 23—25 оставляли бороду и усы. А к тем, кто продолжал бриться, относились недоброжелательно. Усы подрезали, чтобы они не были очень длинны-

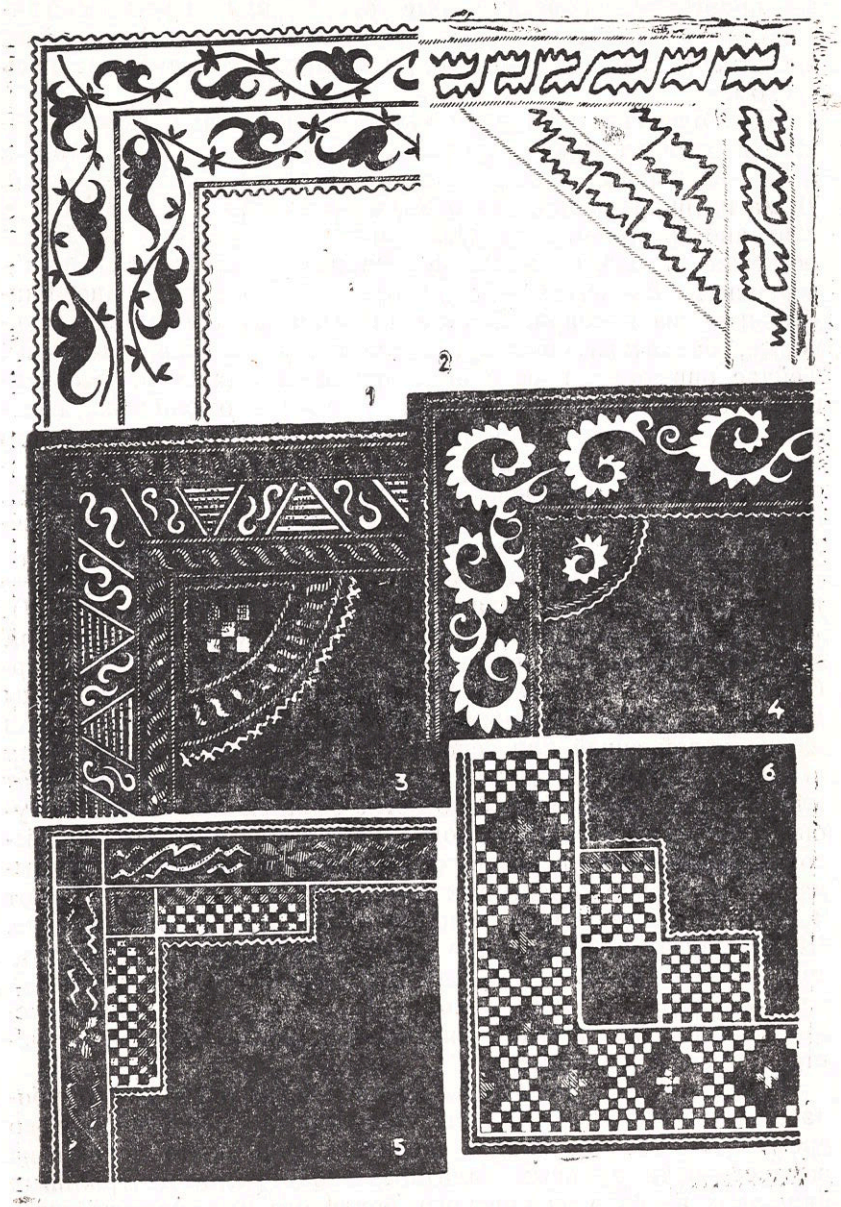

Рис. 25. Мужские поясные платки:
1, *4* — с узором растительного характера; *2* — то же с узором, имитирующим арабское письмо; *3* — то же с узором в виде завитков или отрезков ломаных линий; *5*, *6* — то же с шахматным узором. Рис. худ. Н. Дриго.

ми, подрезали и бороду. Кроме того, бороду и усы подстригали ножницами вокруг рта таким образом, чтобы кончик языка не доставал ни до того, ни до другого: иначе считалось грехом.

Головным убором является тюбетейка, в большинстве центральных кишлаков Зеравшана называемая *қалпоқ*, а в верховьях Фан-Дарьи и Верхней Матче — *тоқӣ*. Дома их шили редко, они обычно были привозные. В Шинге, Магиане и долине Қштута носили тюбетейки из Пенджикента и Самарканда, в Фаробе — из Ургута, в теперешнем Айнинском районе — из Ура-Тюбе, в долине Фан-Дарьи — из Гиссара. Тюбетейки были всевозможные: сатиновые, бархатные, шелковые, гладкие и сплошь вышитые. Сейчас они тоже, в основном, привозные, их шьют и вышивают только в Пенджикенте и изредка в отдельных центральных кишлаках. Для людей среднего и самого старшего возраста особенно модны черные тюбетейки с белыми миндалеобразными фигурами, известные под названием *чустӣ*. Молодые люди больше носят такие же тюбетейки темно-зеленого цвета, а также вышитые крестом — *ирокӣ*.

Поверх тюбетейки в старину повязывали чалму, реже — поясной платок. Это делают иногда и сейчас (рис. 24, *4*). Легкие чалмы делали из местной тонкой хлопчатобумажной материи полотняного переплетения — *хоса*, *борикӣ* или карбоса в клетку — *катак*. В более зажиточных семьях чалмы делали из тонкой бумажной материи *докаи истамбулӣ* или из шелковой синей или серой ткани, назывались они *саллаи пешоварӣ*. Зимой надевали пуховые чалмы — *саллаи тибит* или *саллаи питик*, основа которых была из белых или голубых хлопчатобумажных ниток, а уток — из пуховых или высококачественных шерстяных. На концах чалмы часто бывает узор в виде поперечных темных полосок. Длина ее — от 3 до 5 м; после стирки пуховые чалмы становились короче. Ширина обычно была равна ширине материи, т. е. в кустарных тканях 30—40 см. Когда повязывают чалму, слева оставляют конец — *фаш*, доходящий до груди. Во время чтения молитвы его всегда выпускают, а когда молитва кончается, иногда подбирают.

Раньше чалма была обязательной частью головного убора для жениха. Сейчас она тоже иногда повязывается во время свадьбы. Чалмы для женихов очень часто делают из четырех—пяти красных платков *амбарбӯй*, в центральных кишлаках нередко из красного, бордового или желтого сатина шириной сантиметров 70 и концы украшают вышивкой, всегда многокрасочной, в виде розеток или различных элементов растительного характера. В этом отношении она приближается к узорам южных районов Таджикистана. После

свадьбы чалма, так же как и поясные платки, обычно вешается на стену в качестве украшения.

Прежде мужчины носили часто длинные пояса *фӯта*, которые в старину считались модными. В. Дынин (1914 г.) писал, что мужские пояса делались из 6 аршин ситца и 8 аршин местной пуховой материи.[49] Молодые мужчины весьма часто использовали в качестве пояса вышитые чалмы. И хотя в настоящее время длинные пояса полностью вышли из быта, в долине Қштута и кишлаках близ Пенджикента часто и сейчас чалму называют термином *фӯта* (пояс, кушак).

На зиму шили теплые шапки с наушниками — *телпаки гӯшдор*, которые иногда назывались так же, как и женские шапочки, — *кулута*, и круглые без ушей — *гардишдор*. Шапки были меховые или стеганые с меховою оторочкой вокруг околыша. В некоторых кишлаках их шили специальные мастера, а сейчас покупают в магазинах.

Из мелких принадлежностей мужского туалета, особенно молодого мужчины, следует упомянуть маленькие платочки из шелковых или хлопчатобумажных гладких материй размером 40 на 40 *см*, которые вышиваются и по крю иногда обшиваются бахромой. Теперь их часто делают из шелковых тканей с яркими узорами и обшивают по краю кружевом. Почти всегда они приготовляются девушкой для жениха и во время свадьбы подтыкаются под поясной платок. После свадьбы их развешивали в комнате молодоженов над фотографиями, зеркалом и т. п.

Мешочки для чая тоже входят иногда в состав мужского костюма, но сейчас их делают далеко не всегда.

Обувь. В старину вся обувь была кустарная, ее шили местные сапожники. По всем периферийным кишлакам были распространены мягкие сапоги в виде кожаного чулка высотой до колен — *яккӯка*, известные уже нам под названием чорук по Каратегину и Дарвазу и под названием *пех сукле* — по Памиру.[50] Этот вид обуви сейчас в Зеравшане вышел из быта и, по словам местных жителей, сохраняется только у ягнобцев.

Более нарядной и прочной обувью считались сапоги *муккӣ*, *чорук*, тоже высотой до колен, но с подошвой, которая заходит на носок и края обуви (рис. 22, *8*). Эти сапоги сохраняются до сих пор и считаются более удобными для работы в поле, чем фабричная обувь. Голенища делают из сыромятной кожи горного козла, подошву — из выделанной толстой кожи коровы. Кожа при выработке обычно окрашивается в желтый цвет. Праздничные чоруки делались красные. Окрашенную кожу для них привозили из городов, реже вырабатывали на месте. Как и в других местах, по мере износа сапоги ремонтировались и в зависимости от

степени ремонта менялось их название. Если пришивалась подметка и набойка, такая обувь называлась *паллагӣ* или *чорӯқи паллагӣ*, если делалась целиком новая подошва, снова загнутая на верхний край сапога, — *маҳтобӣ* или *чоруқи маҳтобӣ*.[51] В некоторых кишлаках (Зосун) если эти сапоги были новые, то их называли *муккӣ* или *муккии ҳайдаршоӣ*, после же ремонта, когда к ним пришивалась новая подошва — *чоруқ*. В последнее время к старым чорукам или кирзовым сапогам часто пришивают новую подошву из резины, используя для этого автомобильные покрышки, причем края подошвы немного выступают в виде ранта. Называются такие сапоги *тоштевонӣ*. Они тоже считаются очень удобными для сельскохозяйственных работ, особенно на горных склонах.

В кишлаках верховьев Фан-Дарьи бытовала еще обувь из сыромятной кожи с низкими голенищами, доходящими до щиколотки, называвшаяся тоже *муккӣ* и уже известная нам по южным и юго-восточным районам республики. Эти сапоги привозили из Гиссара. Сейчас они встречаются редко.

В старину существовала специальная рабочая обувь, которая шилась шерстью наружу из сырых необработанных шкур коров, лошадей, ослов и коз.[52] Называлась она *хомак*, *кавшак*, *ҷавзак*, *почакӣ*.[53] Такую обувь сшивали в виде чулка, высотой до 20 *см*. Хомак носили весной, осенью и зимой во время полевых работ и при ходьбе по горам, иногда подстелив внутрь солому. Надевали их и охотники, часто поверх другой обуви. Летом, когда их не носили, они сильно высыхали, поэтому прежде чем надеть снова, хомаки клали в соленую воду и размачивали. В пенджикентских кишлаках их даже не сшивали, просто на шкуру ставилась нога, шкуру со всех сторон загибали и завязывали веревкой, иногда спереди делали дырочки, которые прошнуровывали веревкой или тесемкой из кожи (рис. 22, *9*).

Во многих периферийных кишлаках известны были и деревянные галоши — *кафши чӯбин* на трех ножках-каблуках. Их изготовляли на месте или привозили из других районов и носили поверх мягкой обуви.[54]

В центральных кишлаках в зажиточных семьях были очень распространены ичиги *маҳсӣ*, которые носились с кожаными остроносыми туфлями — *кафш*. Летом кафши надевались прямо на голую ногу. Эта обувь тоже шилась местными мастерами. Сейчас очень распространены ичиги фабричной работы, которые носят с резиновыми среднеазиатскими галошами. Летом галоши носят на босу ногу.

Праздничной обувью были мужские кожаные сапоги на сравнительно высоких каблуках—*мӯзаи бухорча* (рис. 22, *10*). Они и сейчас являются незаменимой обувью во время козлодрания. В наши дни в большом ходу высокие русские сапоги кожаные и кирзовые, в жаркое время — брезентовые. Носят также фабричные ботинки и полуботинки.

Под сапоги с высокими голенищами, как и раньше, навертывают портянки из шерстяной материи — *пайтобаи пашмин* или из бумажной. Длина их от 1 до 1,5 *м*, ширина—25—40 *см*. В верхних кишлаках Матчи очень распространены шерстяные чулки домашней вязки на спицах (длиной 55—60 *см*). Вяжут их без пяток, низ делается одноцветный, верх—узорный (рис. 26). Узоры на чулках совпадают с узорами, характерными для Каратегина. Чулки носят зимой, а иногда и летом все — мужчины, женщины и дети. Их умеют вязать почти все женщины.

В последние годы у жителей многих кишлаков в большом ходу чулки и шерстяные носки фабричной работы или ручной вязки на русский манер.

Как мы уже упоминали, женская обувь почти ничем не отличалась от мужской, разве что была меньше по размеру,

Рис. 26. Современные виды одежды:
1 — шерстяные чулки, КП 338—57, к. Рог и КП 338—74, к. Демунара; *2* — костюм рабочей семьи, к. Дар-Дар, 1960 г.; *3* — костюм семьи колхозника, к. Вору, 1961 г.

да разнообразнее и тщательнее отделывалась. Женщины носили в основном кустарные сапоги — мукки, чорук, которые в боковых долинах являлись основной обувью. Их и сейчас часто надевают во время работы в поле. В наиболее зажиточных семьях и в центральных кишлаках носили кожаные кафши (рис. 22, *11*, *12*). Они были праздничными и повседневными. Первые делались более изящными, иногда украшались вышивкой, кисточками и металлическими пластинками. Наиболее нарядные из них привозили из Самарканда и Ура-Тюбе. Обычные кафши шились из более грубой кожи и без украшений. Зимой их надевали с ичигами. Сейчас носят фабричные ичиги, в праздники — лакированные. Надевают их с резиновыми галошами. Летом носят на босу ногу резиновые галоши, кустарные среднеазиатские туфли на низких каблуках, лакированные или из простой кожи с цветными узорами. Наиболее передовые женщины зимой и летом надевают высокие сапоги, которые по всей долине Зеравшана за последнее время получили широкое распространение в качестве женской обуви. В городах и поселках городского типа очень распространены фабричные туфли и чулки.

Заканчивая описание мужской одежды, отметим, что в советский период в ней наметилась тенденция к переходу на европейский костюм. Сейчас одежда жителей кишлаков Центрального Зеравшана — молодежи, служащих, рабочих и интеллигенции всех возрастов — имеет почти городской вид. Очень характерны фабричные костюмы, шелковые рубашки всех цветов и покроев, зимние головные уборы, плащи, пальто и фабричная обувь. В качестве домашней одежды распространились полосатые штапельные или шелковые пижамы. Европейские формы одежды воспринимаются местным населением и входят в быт всегда в соответствии с национальными вкусами. Из старых форм сохраняется халат, тюбетейка и иногда поясной платок (рис. 26, *2*). Последний чаще повязывается тогда, когда нужно за чем-нибудь идти: мелкие предметы принято носить в поясном платке.

Национальная одежда в полном виде сохраняется только у некоторых стариков.

В периферийных кишлаках европейскую одежду носит, в основном, интеллигенция и колхозный актив. У большинства молодого поколения преобладают смешанные формы. Мужчины лет за сорок обычно переходят на национальную одежду (рис. 26, *3*).

Эволюция мужского костюма и появление в нем новых деталей проходит быстрее, чем в женском, однако и в мужской одежде, как и в женской, не все предметы городского костюма входят в быт одинаково быстро и воспринимаются

населением всегда положительно. Например, наиболее ортодоксальные старики до сих пор категорически восстают против кепок, шляп и галстуков у мужчин, и поэтому все это входит в быт населения очень медленно. Так же неодобрительно относятся старики к отпусканию волос молодежью. Кроме того, до сих пор среди отдельных мужчин сохраняется вера в силу оберегов-амулетов.

Но, благодаря непрерывной разъяснительной работе и материальной обеспеченности колхозников, городская культура все больше проникает в массы, и одежда принимает все новые более удобные и разнообразные формы.

Детская одежда.[55] Прежде всего мы должны еще раз подчеркнуть, что в старину из-за экономической отсталости населения описываемых районов, низкого его культурного уровня, отсутствия минимальной квалифицированной медицинской помощи, здесь была большая детская смертность. Население приписывало все болезни порче, сглазу, действию злых духов, в существование которых люди безоговорочно верили, и другим подобным этим причинам. Поэтому с рождением детей и первыми годами их жизни было связано много обычаев и обрядов, часто касающихся одежды и имеющих целью оградить ребенка от всевозможных болезней и опасностей. Особенно тщательно все эти меры применялись тогда, когда дети в семье не выживали.

Как известно, наиболее опасными для ребенка считались первые сорок дней после рождения, и в одежде этого периода применялось наибольшее количество защитных мер, якобы оберегающих жизнь младенца. В этом отношении интересна первая рубашка, надеваемая на ребенка — *куртаи чиллаги* (рубашка сорокадневия) или *куртаи сагак* (собачья рубашка). Название *куртаи чиллаги* более известно, оно сохраняется и до настоящего времени применительно к первой рубашечке ребенка. Название же *куртаи сагак* во время нашего обследования помнили лишь самые пожилые наши осведомительницы и то не всегда. Иногда эти разные названия относились к двум рубашкам, надевавшимся последовательно одна после другой. Так, в центральных кишлаках сначала на ребенка надевали куртаи сагак, которая часто даже не шилась, а представляла собой просто лоскут мягкой ткани, которую складывали пополам, прорезали отверстие для головы и иногда сшивали боковые стороны. В кишлаках близ Пенджикента эту рубашечку надевали всего на первые три дня, в долине Кштута и в Фальгаре ее не снимали обычно до тех пор, пока не отпадет пуповина и ребенка не искупают. После этого надевалась другая, уже сшитая рубашка — куртаи чиллаги. Несколько неясны сведения о куртаи сагак в долине Фан-Дарьи и в Матче.

А. Л. Троицкая сообщает, что в Искандеровской волости первая рубашечка называлась куртаи чиллаги, а вторая, надевавшаяся через 20 дней, именовалась уже куртаи сагак. В Матче названия куртаи сагак вообще не было; первая рубашка называлась куртаи чиллаги и оставалась на младенце всего 20 дней, после чего надевалась на собаку и та с ней убегала, а на ребенка надевали новую рубашку.[56]

Куртаи сагак, помимо долины Зеравшана, известна и в других районах Таджикистана — в Каратегине, Варзобе,[57] Шахристане, да и вообще в Средней Азии — в Самарканде,[58] Бухаре, Ташкенте,[59] а также среди тянь-шаньских киргизов.[60]

Прежде чем надеть первую рубашечку на ребенка, ее набрасывали на собаку; этот обычай осмыслялся двояко: чтобы ребенок был крепким и выносливым, как собака, или чтобы все плохое перешло на собаку, а ребенку досталась беспечная и безопасная жизнь. В первом случае говорили: «*Пир шавӣ, мӯйсафед шавӣ; худи саг барин бедард, беғам шавӣ*» (стань старым, седым; как собака, будь без печали и горя). Во втором — формулировка была примерно следующей: «*Умри кучук кӯтоҳ, умри ту дароз*» (жизнь собаки пусть будет короткой, а твоя — долгой).[61] Иногда, прежде чем надеть рубашку на ребенка, надевали ее еще на камень, чтобы ребенок был крепким, как камень.

При надевании первой рубашки на младенца произносилась традиционная мусульманская формула и обычно добавлялось: *Ту калон шавӣ, мӯйсафед шавӣ. Ин курта якрӯза, ту ҳазорсола*» (ты вырасти, состарься. Этой рубашечке — один день, тебе — тысячу лет).

При надевании второй рубашечки — *куртаи чиллагӣ* обычно не совершалось никаких обрядов, хотя иногда надевали на собаку или камень и ее. Но если даже при этом никаких обрядов и не совершалось, то при выборе материи, раскрое и шитье всегда учитывалось, что, помимо своей непосредственной роли, рубашка должна была обладать и защитными свойствами. Считалось очень хорошо шить ее из рубах какого-нибудь пожилого человека, чтобы ребенок дожил до такого же возраста. Иногда из платья старика и старухи шилась не рубашечка, а брались лишь кусочки, которые вшивались в боковые швы. Чтобы ребенка не сглазили, нередко швы делали наружу.[62] Как и в Каратегине, здесь также не выбрасывали, а нашивали на рубашечки младенцев лоскутки, остающиеся при вырезе ворота и пр., не подшивали ни подол, ни концы рукавов, чтобы не помешать благополучию младенца, да и самой матери в ее дальнейшем материнстве.[63]

Обе первые рубашечки по истечении определенного срока (вторая — по истечении сорока дней) обязательно снимались (иначе это могло повредить ребенку) и их хранили в сундуке или детской колыбели до появления следующего ребенка. Отдавать детскую одежду на сторону не полагалось, с этим были связаны различные суеверия — *ирим*.

Если ко времени снятия рубашечки на теле младенца появлялась сыпь, то рубашку снимали на мазаре *мазори чиллагӣ*. Туда приносили продукты и дрова, из источника брали воду, подогревали ее, ребенка мыли, устраивали угощение, а рубашечку привязывали к дереву, чтобы с ней осталось бы на мазаре все плохое. Если ребенок умирал, то его рубашечку на других детей не надевали.

Сейчас такие рубашечки делают изредка только в отдаленных периферийных кишлаках, в семьях, где умирают дети и где есть старухи. Обычно младенцам шьют сразу несколько рубашечек из нового материала, меняют их по мере надобности и надевают на ребенка, пока они не станут малы. И теперь иногда шьют их из старых вещей родителей, так как старая ткань мягче, а также, отдавая дань традиции, не подшивают концы рукавов и подол. В периферийных кишлаках магазинные рубашки покупают редко, а в центральных можно увидеть и их (рис. 27, *1*, *2*).

Рубашечки для мальчиков и девочек постарше (лет до семи) шились одинаковыми, преимущественно из хлопчатобумажных материй — полосатых или цветастых, всегда длинными, доходившими примерно до щиколотки. До самого последнего времени покрой детской одежды был единый, туникообразный, и названия рубах определялись по фасону ворота. Новые фасоны воротов входили в быт и сменяли друг друга в той же последовательности, как и на платьях взрослых. Самым распространенным был ворот в виде горизонтального разреза по плечам — *китифак*, *кифтак*, обшитый по краю цветным кантом или пестрой плетеной тесьмой — *чияк*. Не реже встречался тот же ворот с дополнительным вертикальным разрезом сбоку, называемый *чокак*. Эти два вида ворота были почти единственными для рубашек мальчиков и девочек. Мальчики носили рубахи такого покроя и став взрослыми, девочки—до замужества. Самым маленьким детям (лет до двух—четырех) делали в одежде вертикальный разрез ворота — *пешак*, но он был менее характерен. Сейчас рубашки с горизонтальным воротом иногда делаются как для мальчиков, так и для девочек (рис. *27*, *3*, *4*), носят их лет до шести—семи. Сохраняется на рубашечках самых маленьких и ворот пешак.

После того как в одежде взрослых вошел в моду стоячий воротник *буғак*, *ёқа*, он стал появляться и в детской одежде и постепенно широко и прочно вошел в быт. Он и сейчас

Рис. 27. Детская одежда:
1 — современные рубашечки, к. Фароб, 1959 г.; *2* — современная одежда самых маленьких, к. Шурмашк, 1960 г.; *3* — рубашка с горизонтальным воротом для мальчика, к. Обурдон, 1958 г.; *4* — платья девочек: туникообразное с горизонтальным воротом и на кокетке, к. Зимтут, 1960 г.

продолжает оставаться одним из самых распространенных воротников по всей долине Зеравшана и делается на рубашках мальчиков и девочек всех возрастов (рис. 28, *1*). Как и в одежде взрослых, стоячий воротник часто делают без застежки, и края его отгибаются в виде небольшого отложного воротника (рис. 28, *2*). В кишлаках близ Пенджикента мы видели иногда на девочках платья из пестрого ситца со стоячим и с отложным воротником, отделанным оборкой *пар-пар*, которые носились как верхние. Однако такой воротник, как и в одежде взрослых, здесь не был распространен широко. В наши дни, наряду с сохранившимися старыми фасонами воротников, вошел в моду и очень быстро распространился, вытесняя старые фасоны, отложной воротник — *чапагардон*. Его делают на рубахах и у мальчиков и у девочек, хотя общий покрой рубахи часто остается туникообразным (рис. 28, *3*). В центральных кишлаках Зеравшана часто меняется и сам покрой: отдельно кроится спина и перед, рукава вшиваются в прорезную пройму. Концы рукавов на детских рубашках делаются во многих случаях с обшлагами или же в них продергивается резинка. Платья для девочек еще шьют на кокетке, с отложным воротником (рис. 27, *4* и 28, *2*).

Если в костюме самых маленьких детей готовых фабричных вещей пока еще встречается сравнительно мало, то в одежде детей постарше, особенно мальчиков-подростков, наряду с описанными местными формами очень распространена готовая фабричная одежда. Более других характерны различные шелковые и трикотажные рубашки, кофточки, курточки. Все это особенно распространилось в последнее время благодаря большому выбору готового платья в любом сельском магазине.

В старину мальчики и девочки очень долго ходили лишь в одной рубашке. Мальчикам штанишки обычно надевали лет с семи, девочкам несколько раньше — с четырех—пяти. Иногда штанишки шили, когда ребенку было несколько месяцев, но надевали их не всегда. Штаны для девочек делались такого же покроя, как и для взрослых женщин — с клином в шагу, длиною до щиколотки, обшитые шерстяной или бумажной тесемкой, иногда из двух сортов материи. Для мальчиков штаны, как и мужские, шили целиком из одной ткани. Их делали короче, чем для девочек, выше щиколотки, и ничем не обшивали. Штанишки для маленького ребенка в Фальгаре и Матче шили без вставки, с отверстием вместо нее.[64] Теперь штанишки на детей надевают очень рано. Покрой, в основном, остается прежний, но в последнее время для самых маленьких часто шьют шаровары из цветастой или полосатой материи, на резинке у

Рис. 28. Детская одежда:
1 — туникообразное платье со стоячим воротом, к. Гезан, 1959 г.; *2* — платья девочек: туникообразное и на кокетке, к. Ёри, 1960 г.; *3* — платья девочек, к. Дар-Дар, 1961 г.; *4* — обычная одежда детей, к. Рарз, 1958 г.

пояса и на концах штанин. Для девочек постарше штанишки делаются национального покроя, как и в боковых долинах для мальчиков. В центральных кишлаках Зеравшана очень модны шаровары всех цветов, фабричные брюки, а также разноцветные вельветовые костюмы (рис. 26, *3* и 28, *4*).

Примерно после семи лет, а иногда и раньше, платье мальчиков и девочек становится совершенно идентичным одежде взрослых.

На детей до года или двух, особенно летом, надевают передничек — *ошхӯрак*, фактически выполняющий роль верхней одежды. Переднички появились сравнительно давно. Они бытовали уже в 1926—1927 гг.[65] Ошхурак представляет собой прилегающую одежду прямого покроя, несколько напоминающую детский лифчик. Делается он с круглым отверстием для головы, чаще всего без рукавов или с небольшими рукавами и застежкой на одном боку, на обоих боках или на плече и сбоку. Передничек делается на подкладке, по краям обшивается черным кантом. Низ часто отделывается оборкой, которая обычно, как и подол детских рубашек, не подшивается. Оборкой могут украшаться ворот и рукава. Делается она всегда другого цвета, чем сам фартук. Иногда ошхурак шьют из разноцветных кусочков материи (рис. 29, *4*) или украшают вышивкой (ею может украшаться и оборка). К спине передника и сейчас часто пришивают всевозможные подвески.

В фондах музея Института истории Академии наук Таджикской ССР имеется интересный ошхурак, купленный в к. Пальдорак (Матча). Он туникообразного покроя, не сшит ни с боков, ни под рукавами, сделан из красной ткани на подкладке и по краю обшит черной тесьмой, простроченной на швейной машине (рис. 30, *1*). Застегивается он на концах рукавов под мышками и сбоку на подоле на петлю и пуговицу. На спине пришито 8 подвесок, содержащих целый набор предметов, якобы предохраняющих от сглаза и всяких болезней. Здесь есть и металлические бусины — *қубба* для отпугивания злых духов, раковина каури — *гӯшаки моҳӣ*, иметь которую при себе считается очень полезным, и веточка с мазара — *чӯби мазор*, и когти волка и барса и монетка, которая должна показывать, что ребенок нищий,[66] и черные бусы с белыми пятнышками и полосками — от сглаза, и всякие другие бусины, якобы обладающие теми или иными «хорошими» свойствами.

Сейчас для маленьких детей шьют по нескольку ошхураков из самых разнообразных материй и часто меняют их.

К этому же типу верхней одежды можно отнести и жилетки — *нимча*, *маскарча*, *камзулча*. Это вид одежды срав-

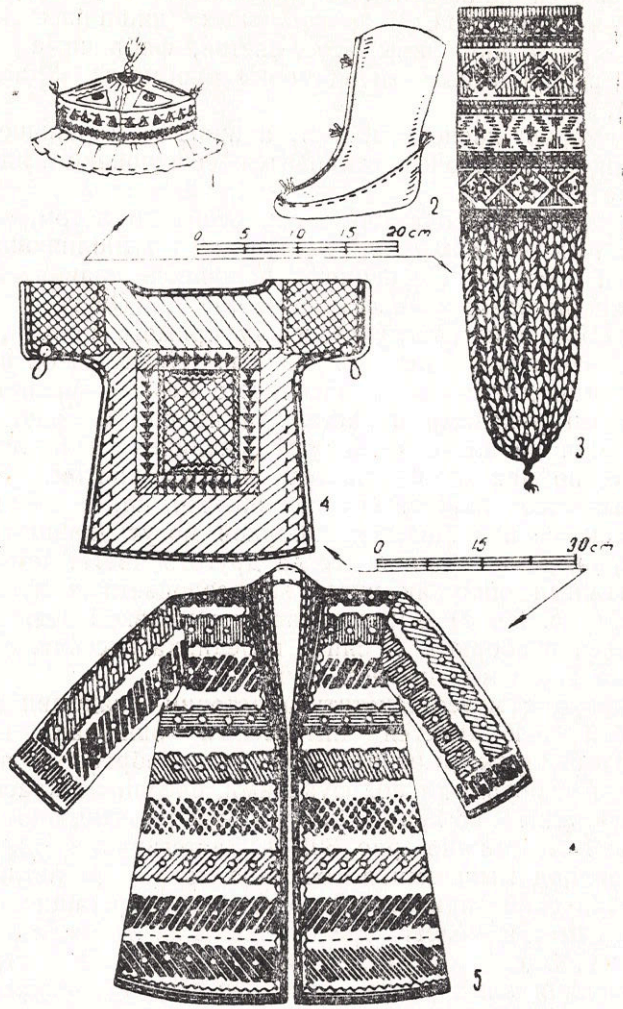

Рис. 29. Детская одежда:
1 — тюбетейка из белой материи с нашитыми лоскутками, к. Гезани-Поён, 1959 г., КП 404—10; *2* — кожаные сапожки *чоруқ*, Айни, 1960 г.; 3 — шерстяные вязаные чулки, к. Демунара, 1958 г.; КП 338—73; *4*—лоскутный передник, к. Пальдорак, 1958 г., КП 338—71; *5* — халатик из белой материи с нашитыми разноцветными полосками, к. Гезани-Поён, 1959 г., КП 404—5.

нительно новый, он широко распространился в самые последние годы.[67] Пока дети совсем маленькие, жилетки надевают и на мальчиков и на девочек, когда же они подрастают — только на девочек. Жилетки чаще всего шьют из черного или красного сатина, черного и цветного плюша,[68] сатиновые украшаются ручной вышивкой, узорной машинной строчкой, белыми пуговицами, различными бусинками и подвесками (рис. 30, *2*).

Самой новой верхней одеждой, распространившейся в последнее время, являются легкие кофточки — *камзулча*, которые надевают на мальчиков и девочек лет до четырех; они делаются из сатина, ситца или шелка (бекасаба), обычно на подкладке, с разрезным плечом и с рукавами, вшитыми в вырезную пройму, застегиваются на пуговицы или завязываются, иногда же делаются вообще без застежки (рис. 27, *2*). К кофточкам для самых маленьких иногда пришивается чуть присборенная оборка из другой материи; оборкой может отделываться и воротник. Иногда кофточки делаются стеганными на вате — *гуппича*. Камзулча тоже украшаются на спине бусинками и всевозможными подвесками. Иногда на спинку нашивают по три круглых глазка из цветных лоскутов, часто пришивают цветную тряпочку, вышитый или обвязанный кружевом платочек, который не отпарывают и во время стирки.

В прохладную погоду надевали легкие халаты на подкладке — *якгак*, *ҷелак*, зимой — теплые стеганые халаты — *ҷома*, *чапон*, которые при общем туникообразном покрое для девочек делались более приближенными к женским халатам, для мальчиков — к мужским. Для мальчиков постарше шили еще чакманы из домотканного сукна (см. раздел «Мужская одежда»).

Следует заметить, что как в старину, так и сейчас детскую одежду лет до семи принято делать из различных лоскутков. Часто можно видеть платье или предметы верхней одежды с рукавами и клиньями другого цвета. Такие вещи называются *малафа* (сшитый из лоскутков).

В старину, если в доме болели или умирали дети, то, чтобы оградить ребенка от заболеваний и сглаза, шили специальные халатики — *ҷомаи гадой* (нищенский халат) или *ҷомаи ҷанда* (рваный халат).[69] Материал для таких халатов выпрашивали в семи семьях, где было много здоровых детей, живших в полном благополучии, добавляя кусочки ткани, полученные на празднике по поводу обрезания или свадьбы, а также кусочки материи *ертиш*, полученные во время похорон очень старого и уважаемого человека. Последние, как уже упоминалось, по законам магии должны были способствовать тому, чтобы ребенок дожил до таких же

Рис. 30. Детская одежда:
1 — передник *ошхурак* с подвесками, пришитыми к спине, к. Пальдорак, 1958 г., КП 338—72; *2*—повседневный костюм девочки, к. Зосун, 1964 г.; *3*, *4* — халат из лоскутков, к. Гезани-Поён, 1958 г., КП 404—28.

лет. Поэтому ертиш, полученный на похоронах молодого человека для шитья детской одежды не употребляли, а из кусочка материи от савана старика, свернув его треугольником и зашив в тряпочку, делали даже для младенцев амулет. Халатики гадои делали чаще всего легкими, иногда даже без подкладки, либо сшивая весь халат из лоскутков, либо шили из ткани, поверх которой нашивали разноцветные лоскуты. Халаты первого вида шили как из крупных квадратов и полос, так и из очень мелких. В последнем случае работа была более трудоемкой, но такая одежда якобы обладала большей силой оберега.[70] При шитье таких халатов фантазия женщин была совершенно неограниченной.

В к. Гезани-Поён в 1959 г. были приобретены два очень интересных халата. Один из них сшит из 73 лоскутов, подкладка — из 24. На лицевой стороне в швы между лоскутами вшито 135 разноцветных тряпочек, имитирующих лохмотья нищего. Имитация переметных сумок по обоим плечам, тоже свидетельствуют о том, что это халат нищего—*гадои*, а нищий никак не мог привлечь внимания злых духов (рис. 30, *3*, *4*). Другой сшит полностью из белой материи, но сверху (поперек) нашито 39 разноцветных полос с зигзагообразными краями и с вырезанными в один ряд кружками *чашмак* посредине, якобы и предохраняющими ребенка от сглаза (рис. 29, *5* и 31).

В начале текущего столетия в центральных кишлаках вошли в быт и очень быстро распространились детские камзолы, которые сейчас являются преобладающей верхней одеждой девочек (рис. 28, *4*). Они шьются легкими, только на подкладке или на тонкой стежке. Материал и покрой совершенно такой же, как у взрослых женщин. Сейчас они часто покупаются в магазинах готовыми. В периферийных кишлаках в качестве верхней одежды девочек и мальчиков остаются еще почти без изменения халаты старинного туникообразного покроя (рис. 31, *2*). Что касается камзолов, то здесь, главным образом, в кишлаках близ Пенджикента, вошли в быт, в основном, легкие; делаются они всегда с темным верхом, на подкладке, с отложным или стоячим воротником, как и на камзолах взрослых мужчин. В последние годы зимние халаты часто заменяются готовым фабричным пальто.

Мальчики носили и носят тюбетейки, чаще всего покупные, летом нередко бегают и без головного убора. Девочки стали надевать тюбетейки лишь в самое последнее время и, в основном, только в центральных кишлаках; в боковых долинах до сих пор носят головные платки.

Тюбетейки для самых маленьких делаются часто из лоскутков — типа *қуроқ*. Они шьются круглыми, из какой-ни-

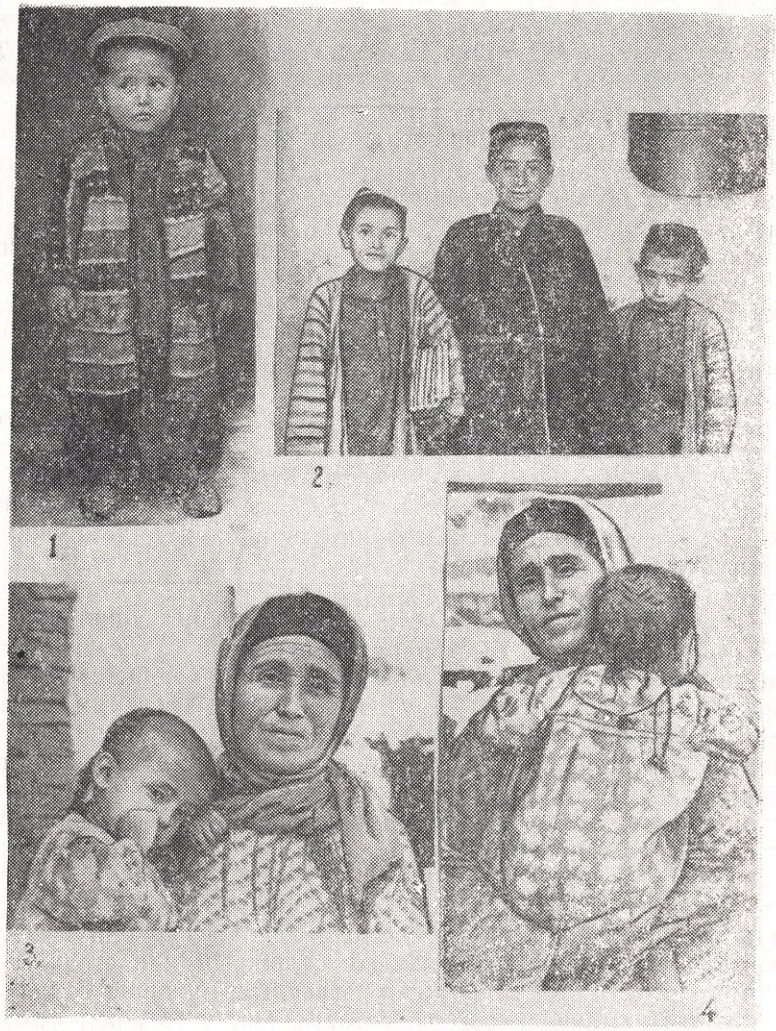

Рис. 31. Детская одежда и прически:
1 — халат из белой материи с нашитыми разноцветными полосами, Пенджикент, 1964 г.; *2* — верхняя одежда мальчиков в кишлаках, к. Махшеват, 1960 г.; *3*, *4* — манера отпускания волос девочкам, к. Панджруд, 1960 г.

будь однотонной материи, с прокладкой из бумаги внутри. Машиной простра́чивается крест-накрест тулья и ряда в три околыш. Жгутиков из ваты (пилта) между стежкой не вставляют. На верх тюбетейки нашивают разноцветные треугольные лоскутки, круглые розетки, по околышу — иногда черную полосу с зигзагообразными краями (рис. 29, *1*). Край околыша отделывают оборкой, снизу прикрепляют тесемочки. На детские тюбетейки часто сверху нашивают туморы и перышки, которые раньше считались оберегом (см. раздел «Женская одежда»), а снизу сзади иногда — искусственные косички. Для детей постарше тюбетейки делают такие же, как и для взрослых.

В старину зимой мальчики носили стеганые или меховые шапки — *телпак*, которые шили местные мастера. Кроме того, мальчикам уже с 5—6-летнего возраста повязывалась чалма.[71] Сейчас чалма вовсе вышла из быта, надевается она лишь во время обрядовых праздников, например, обрезания.[72] Зимой поверх тюбетейки иногда повязывается поясной платок, в основном же в большом ходу теплые покупные шапки.

Когда у ребенка отрастали первые волосы (примерно, в возрасте около года), их состригали. Первая стрижка — *кокулзанон*, *кокулгирон*, *мӯйсаргирон* сопровождалась угощением, на которое приглашался какой-нибудь почтенный старик (часто мулла), если дело касалось мальчика, или почтенная старушка, если надо было остричь девочку. Старик или старуха обрезали обычно первую прядь волос, прочитывая мусульманскую молитву и добавляя пожелания долгой жизни. Остальные волосы состригали родители ребенка или поочередно присутствующие старики или старухи. Последние получали вознаграждение, чаще всего не очень большое, в зависимости от состояния родителей: платок, тюбетейку, отрез на платье и т. п.

Срезанные волосы родители прятали в какое-нибудь укромное место. Считалось хорошо спрятать волосы под ивой или арчой, т. е. под пушистыми или вечнозелеными деревьями. В Матче, по сообщению А. Л. Троицкой, волосы зашивались в тумор и вешались на плечо халатика ребенка.[73] После года волосы стригли регулярно.

В старину существовал такой обычай: если в семье часто болели или умирали дети или же очень хотели мальчика и он, наконец, появлялся, то ему (а если умирали дети, то иногда и девочкам) при первой стрижке оставляли прядь волос для косички, которая называлась *кокули назрӣ*, и давали обет, что когда ребенок подрастет, на мазаре устроят угощение и срежут там эту косичку. Такой ребенок считался как бы должником бога. Когда мальчик подрастал,

устраивалось обещанное угощение (это обычно делалось лет до семи). При этом чем более почитаемым был мазар, тем это считалось лучше для ребенка. Там собирались мужчины, резали барана или козла, все ели угощение, и шейх мазара срезал косичку. После этого считалось, что долг богу отдан, и мальчик мог жить спокойно. Срезанная косичка закапывалась на мазаре под деревом или вешалась на дерево.[74]

Для большей гарантии благополучия ребенка могли оставить две косички назри (но обычно это делали только у мальчика). Тогда одну косичку срезали на одном мазаре, другую — на другом, в обоих случаях устраивая угощение, так что большая «гарантия» оплачивалась и двойным расходом. Бывало и так, что родители никак не могли собрать денег на угощение, тогда косичка оставалась неотрезанной лет до 10—12.

Если в семье все было благополучно, то ребенка после года регулярно стригли наголо. Мальчиков стригут наголо и сейчас, в последнее время появилась мода оставлять челку. Эта новая прическа называется *комсомол*.

Девочкам постепенно отпускали косички. Манера отпускания волос могла быть разная. Иногда девочек стригли наголо лет до трех—четырех, а потом отпускали все волосы сразу. Чаще же лет с двух—трех, а иногда и сразу после первой стрижки, состригали все волосы, оставляя лишь пряди над висками (рис. 31, *3*, *4*). По мере отрастания эти пряди заплетали в косички, обычно вплетая в них искусственные косы. Так продолжалось лет до пяти—семи, после чего отпускали и все волосы. Иногда в этом возрасте девочку снова стригли наголо, для того, чтобы потом отпустить уже настоящие косы. Вообще считается, что лучше всего волосы отпускать лет с семи—девяти, тогда они наберут силу. А если оставлять их раньше, то они могут вырасти редкими. Пряди, оставляемые над висками при отращивании кос, не следует путать с косичками *назрӣ*. Иногда, правда, одну из таких прядей посвящали мазару, но чаще всего это была просто своеобразная манера отпускать волосы, характерная для всего Таджикистана и не имевшая никакого обрядового значения.

Когда волосы отрастали, то чтобы они не лезли в глаза, что считалось грехом, маленьким девочкам заплетали на лбу косичку, которая называлась *гирдак*, *пича*, *майдабоф*, *қучқорак*. Затем, как уже говорилось в разделе «Женская одежда», в периферийных кишлаках девочкам заплетали две косы над ушами и одну или две — у затылка, в центральных кишлаках чаще плели много косичек, украшая те и другие подвесками (рис. 19 и 28). Эта прическа сохраняется и в

наше время, школьницы иногда плетут две косы. В многокосную прическу обычно вплетают скрученные жгутики из ваты, а в двукосную — ленты.

Для маленьких детей наиболее характерны браслеты из черных с белыми пятнышками бус — *мӯҳраи чашмӣ*, надеваемые на ручки и ножки как мальчиков, так и девочек. С двух—трех лет украшения начинают надевать только на девочек. По составу они повторяют женские украшения, разве что делаются короче. Иногда на девочек надевают украшения их матерей. В этом же возрасте им прокалывают мочки ушей и сначала продергивают ниточки, а потом вдевают серьги. В старину, чтобы уши скорее зажили, считалось полезным в проколотое отверстие продеть собачью щетинку. Серьги у девочек небольшие. Раньше очень часто они были самодельные, сейчас распространены фабричные.

В старину, если в какой-нибудь семье умирали дети или мать очень хотела сына и он, наконец, рождался, то ему иногда вместо косички *назрӣ* в ухо вдевали серьгу и давали обет устроить угощение. Когда мальчик подрастал, то, как и при срезании косички, устраивали обещанное угощение и мулла вынимал серьгу, получая за это что-либо в подарок. Серьга оставалась у матери и, бывало, сохранялась до женитьбы сына. Затем серьга передавалась его жене и та носила ее сама.

Как и повсюду в Таджикистане, девочкам в центральных кишлаках очень рано начинают подкрашивать брови усмой, а ладони рук и ногти — хной.

У мальчиков обычно отмечались возрастные изменения; в некоторых кишлаках более или менее торжественно праздновалось сбривание первых усов. Готовилось скромное угощение, и какой-нибудь почтенный старик сбривал юноше усы, произнося при этом традиционную мусульманскую молитву с добавлением пожеланий долгой жизни: «*Мӯи ту мӯи ман барин мӯйсафед шавад*» (Пусть твои волосы станут седыми, как мои). Старику дарили тюбетейку или поясной платок.

В старину в холодное время мальчики и девочки, так же как и взрослые, надевали сапоги из сыромятной кожи—*чоруқ* с бумажной или шерстяной портянкой (рис. 29, *2*, *3*). В Матче вместо портянки чаще надевали шерстяные чулки с орнаментированным верхом. В наши дни кустарная обувь совсем вышла из употребления. В большом ходу самая разнообразная фабричная обувь как зимняя, так и летняя, покупаемая в местных магазинах и привозимая из городов.

Обрядовая одежда. К ней относится одежда свадебная и траурная.

Свадебная одежда. Подготовка к свадьбе девушки начиналась задолго до самой свадьбы. Родители с детства начинали собирать ей приданое, так как средства на него требовались большие, а давать дочери небольшое приданое считалось позорным.[75] В состав приданого, наряду с различными материальными ценностями, предметами домашнего обихода, входили ткани и одежда. Готовилась также одежда для подарков жениху и его родственникам. В доме жениха, в свою очередь, собирались ткани и одежда для невесты.

И сейчас всегда тщательно продумывается вся одежда, заготавливаемая к свадьбе, при этом придерживаются, с одной стороны, традиции, с другой, — существующей моды. Однако до сих пор в состав свадебного костюма входят предметы одежды, уже вышедшие из обычного обихода — мужская вышитая чалма (иногда вместо нее поясной платок) и вышитый женский платок.

В старину девушек особенно нарядно не одевали — это считалось неприлично, и лишь только во время свадьбы невесту наряжали во все имеющееся лучшее, что собирали с таким трудом долгие годы. Причем в периферийных кишлаках, которые, как мы уже отмечали, отличались издавна изолированностью и бедностью, даже во время свадьбы часто приходилось ограничиваться самым необходимым.

Как все свадебные обряды, так и обрядовая одежда новобрачных должна была способствовать обеспечению молодым счастливой семейной жизни.

Одевала невесту обязательно пожилая многодетная женщина, уважаемая в кишлаке, у которой была удачная семейная жизнь. Она произносила традиционную мусульманскую формулу «биомилло» и всевозможные пожелания хорошей и благополучной семейной жизни.

В свадебной одежде большое предпочтение оказывалось белому цвету, якобы приносящему счастье.

В центральных кишлаках различались два комплекта в свадебной одежде — скромный комплект на время обряда бракосочетания и первой брачной ночи и нарядная одежда молодухи. В центральных кишлаках во время брачного обряда — *никох* невесту одевали преимущественно во все белое. Специально приготовляли белое хлопчатобумажное платье, предназначенное только для этого торжества. Оно шилось обычным туникообразным покроем с распространенным в тот или иной период фасоном ворота, однако обычно не самой последней моды. По старой традиции свадебные платья обязательно делались очень длинными — до щиколотки, с длинными же и широкими рукавами, закрывающими руки. В старину подол платья невесты в течение

первых 40 дней не подшивался, чтобы не помешать ее благополучию и многодетности. Считалось, что особенной «благодатью» обладали платья, передающиеся по наследству от матери дочерям.

Белые платья сохраняются и сейчас. Несмотря на то, что во многих кишлаках в быт уже вошли или входят платья на кокетке, свадебные платья по-прежнему чаще делаются туникообразным покроем со стоячим воротом, и хотя молодежь и стремится шить их по-новому, родители очень редко уступают им, так как свадебные платья считается лучше шить по старинке. В городах и поселках городского типа молодежь шьет их уже новым покроем — на кокетке. Ворот и подол иногда украшаются узорной черной или цветной машинной строчкой, а также отделываются кантиками и нашитыми полосками. Иногда эти платья делаются не чисто белыми, а в мелкий узор по белому фону.

В периферийных кишлаках свадебные платья невесты могли быть не обязательно белыми, а и цветными, яркими, чаще всего красными.

На голову повсюду накидывают белый платок, в центральных кишлаках иногда вышитый. В старину во время свадебного обряда маленькие платки не повязывались, чтобы «не завязать» благополучия невесты. В Матче прежде чем надеть на невесту платок, на голову клали белую вату, иногда на эту вату какая-нибудь многодетная женщина сначала сцеживала немного молока.[76]

Перед совершением брачного обряда девушке моют голову и заплетают косы. Прическа делалась раньше и делается сейчас девичья, характерная для данного кишлака. Концы кос остаются распущенными, иногда в них вплетают белую вату, так новобрачная отправляется и в дом мужа.

Свадебные шаровары были обычного традиционного покроя, какие-нибудь цветные, чаще всего хлопчатобумажные, сейчас шелковые. Верх шаровар, предназначенных для невесты, могли делать и из цветной материи, но из белой считалось лучше. В Пенджикенте, как и в Самарканде, существовал обычай во время одевания невесты завязки в ее шаровары продевать при помощи палочки от плодового дерева, что должно было обеспечить плодовитость молодой женщине.[77]

Обувь надевалась новая. В зажиточных семьях — ичиги с кожаными туфлями-галошами, в более бедных — обыкновенные чоруки. Сейчас повсюду вошли в моду ичиги с резиновыми галошами, а в центральных кишлаках летом — туфли артельного производства, из простой или лакированной кожи с вставками из цветной, на низком каблуке.

В центральных кишлаках во время бракосочетания с не-

весты снимали все имеющиеся на девушке украшения. В таком костюме ее везли и в дом жениха. В периферийных кишлаках невеста ехала в дом жениха уже нарядной.

Во время переезда сверху накидывали паранджу, накидку или халат, а лицо закрывалось легкой белой тканью, чаще всего марлей.[78] Паранджа во время свадебного обряда сохраняется и сейчас. В периферийных кишлаках, где она издавна имела чисто обрядовый характер, она накидывается только во время переезда невесты в дом мужа, а затем эту функцию выполняет какое-нибудь головное покрывало (халат и т. п.). В кишлаках Центрального Зеравшана, где она в старину бытовала, ее используют значительно дольше, и невеста в течение 30—40 дней на улицу вообще без паранджи не выходит.

В первые дни после брака молодая женщина уже имеет полное право наряжаться и старается использовать его, чтобы как можно эффектнее продемонстрировать все свои туалеты, меняя их каждый день, и очень следит за своей внешностью.

В старину на другой день после брачной ночи прежде всего переплетали волосы на женскую прическу и украшали косы подвесками. В центральных кишлаках подрезали также у ушей локоны — *зулф*. В последние годы, как уже указывалось, смена девичьей прически на женскую чаще стала происходить после рождения ребенка, или даже двоих (см. выше), а после брачной ночи ограничиваются лишь приплетением подвесных кос да подрезанием локонов.

В приданом невесты бывает 15—30 нарядных платьев. Покрой их обычный, но шились и шьются они длиннее повседневных. Сейчас после свадьбы, чтобы их сделать покороче, на подоле закладывают несколько складок. В кишлаках, где уже вошли и входят в быт платья на кокетке, одно или два платья делают туникообразного покроя, остальные — современными, на кокетке; туникообразные платья надевают вниз, платья на кокетке — сверху. В центральных кишлаках и Пенджикенте часто все платья бывают на кокетке.

Поверх платья в центральных кишлаках надевалась жилетка, а в холодное время поверх нее — мунисак, халат или камзол, смотря по тому, что в тот или иной период было в моде. В периферийных кишлаках всегда неизменно был зимний халат, а поверх него иногда надевался летний. Шились они из самых нарядных материй, какие только могли достать в той или иной семье. Сейчас женские халаты для свадьбы делаются преимущественно шелковые, а жилеты и камзолы — бархатные или из плюша. В Пенджикенте особенно модны жакеты и пальто европейского покроя.

Головных платков надевается несколько, способы их повязывания почти полностью сохраняются старинные. В периферийных кишлаках несколько больших шелковых или цветных хлопчатобумажных платков (нижний — обычно белый) складывают вдвое треугольником и накидывают на голову или же концы платков перекрещивают спереди на шее и завязывают узлом на затылке. Прежде под платки надевалась шапочка—*кулута*, сейчас повязывается небольшой шелковый платочек — *чакабанд* красного или какого-нибудь другого яркого цвета.

В центральных кишлаках большие платки повязываются примерно в том же составе. Они накидываются на голову, концы их откидываются назад, а поверх повязывается налобная повязка — *пешонабанд*. Иногда большие платки повязываются по способу *самарқандӣ* или *куқандӣ* (см. выше). Поверх всего на невесту накидывают тюлевое покрывало — *сарандоз* или *тӯр*, обычно привозное из Самарканда, или накидывают развернутый шелковый платок (рис. 32, *1*, *2*).

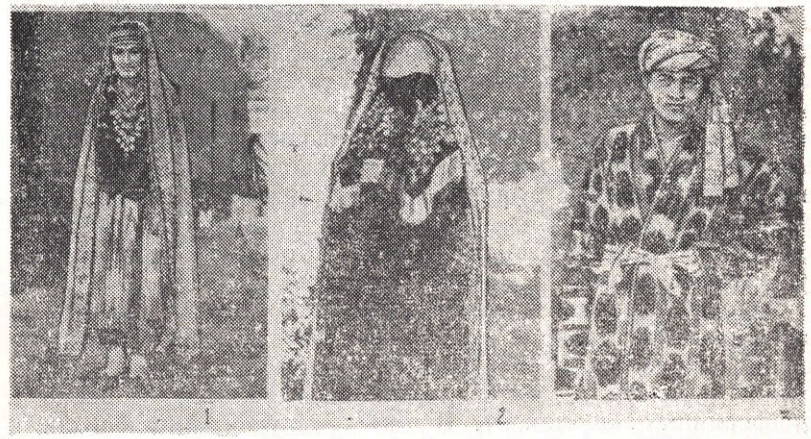

Рис. 32. Свадебная одежда:

1 — молодая женщина в самые первые дни замужества. На голову накинуто тюлевое покрывало — *сарандоз* или *тур*, Пенджикент, 1964 г.; *2* — молодая женщина в первые дни замужества; в присутствии гостей закрывает вышитым платочком лицо, Пенджикент, 1961 г., *3* — старинный жениховский халат, к. Гезани-Поён, 1959 г.

Как и повсюду в Таджикистане, на невесту надевали и украшения. В периферийных кишлаках боковых долин их было сравнительно немного и они в основном состояли из бисера и бус, в центральных кишлаках Зеравшана, особенно в Пенджикенте и его окрестностях, они были разнообразнее. Почти всегда в состав их входили массивные серебряные украшения городского самаркандского типа. Особенно рас-

пространенным было металлическое налобное украшение— *қоши тилло*, надеваемое поверх налобной повязки.

Мужской свадебный костюм был проще и однообразнее женского и с ним меньше связано обрядов. В центральных кишлаках, правда, на жениха во время брачного обряда надевали белую рубашку и штаны, а также белую чалму. После брачного обряда поверх белой рубахи могла надеваться еще другая, цветная, в зажиточных семьях — сшитая из адраса. Свадебную одежду старались не делать из карбоса. В периферийных кишлаках свадебный костюм мог шиться и из карбоса, только стремились к свадьбе сделать все новое.

Наиболее полный комплект костюма жениха в центральных кишлаках состоял из рубахи, камзола, поверх камзола — халат или два, обычно на тонкой стежке. Самый верхний халат легкий, на подкладке, городского покроя. Нарядные халаты шились из полушелковых материй ярких цветов (рис. 32). В периферийных кишлаках надевалась рубашка, легкий халат, поверх него — стеганый, и если была какая-нибудь возможность хотя бы на время достать городской халат, то надевали его. Камзол или нижний халат подпоясывался платком, иногда двумя, или же вышитым длинным поясом — *фӯта*, за которые затыкались различные вышитые платочки и мешочки. Обувь — кожаные высокие сапоги красного цвета, часто на каблуке, иногда ичиги и кожаные туфли-галоши, в наиболее бедных семьях — кустарные сапоги — *чоруқ* красного цвета. На голове—тюбетейка и обязательно чалма. Особенно славились полушелковые чалмы — *саллаи пешоварӣ*.

Однако в прошлом необходимый комплект одежды к свадьбе имели только в зажиточных семьях, бедность на Зеравшане была такая, что большинство семей не были в состоянии справить к свадьбе приличный халат (особенно в периферийных кишлаках). В таких случаях прибегали к помощи общественных халатов — *ҷомаи талбида* и *ҷомаи кироя*. За пользование вещами платы никакой не взималось, давать их считалось богоугодным — *савоб*. Такие халаты, а иногда сапоги и чалмы имелись во многих крупных кишлаках и ими пользовались поочередно на период свадьбы.

Сейчас, ввиду разнообразия вещей, которые вошли в быт, и при общей тенденции к переходу на европейскую одежду, свадебный костюм очень видоизменился. Однако при всех вариантах совершенно обязателен халат, который для жениха делается из полушелковой материи бекасаб, на тонкой стежке (иногда бывает несколько халатов), тюбетейка, поверх которой повязывается традиционная чалма или, чаще, поясной платок.

Траурная одежда. После смерти человека его ближайшие родственники соблюдали траур. Вся обрядность издавна выполнялась в центральных кишлаках более тщательно, чем в периферийных. Она и сейчас сохраняется там в большей мере, и хотя выполняют все обряды чаще по традиции, отказаться от них за редким исключением никто не решается — мешает общественное мнение, которое в большой мере поддерживается старшим поколением.

В центральных кишлаках платья, которые надевают родственницы умершего, делаются синего или вообще какого-нибудь темного цвета — зеленого, темно-голубого. При очень глубоком трауре (после смерти сына, мужа) делают платья и черного цвета, но их шьют все же очень редко. Материал — преимущественно хлопчатобумажный. Шелковое платье синего цвета не является траурным — это одежда пожилой женщины, иногда выходная и праздничная. Близ Пенджикента (к. Ёри) даже для молодых женщин траурные платья шьются старинным туникообразным покроем. Только очень молодым женщинам, причем дальним родственницам, позволяется оставаться в их обычных платьях, даже шелковых, но темных расцветок.

В периферийных кишлаках специальных траурных платьев не шьют, носят обычные. В центральных кишлаках Зеравшана траурной верхней одеждой служит какой-нибудь старинный халат — *мунисак* или *чапон*; они сейчас уже вышли из моды. но сохраняются почти в каждой семье на случай траура. В боковых долинах в зимнее время поверх платьев надевается обычный носильный халат, только не новый.

В первую неделю траура женщины центральных кишлаков поверх халата повязывают пояс — *фӯта* синего или черного цвета, который делают по длине таким, чтобы его можно было обернуть вокруг талии три раза. В к. Панджруд считается, что пояс должен быть обязательно черным или синим, если умирает молодой, и может быть белым и даже красным, если умирает старый. Иногда вместо специального пояса повязывают чалму или поясной платок умершего.

В некоторых кишлаках долины Кштута, Фан-Дарьи,если умирает мужчина, то его ближайшая родственница (жена, мать) первые три дня или даже неделю надевает на себя халат умершего, вывернутый на левую сторону. Если умирает молодой мужчина или молодая женщина, то иногда в день похорон их вещи (рубашки, головные и поясные платки, подвесные косы и т. п.) накидывают себе на шею женщины, их ближайшие родственницы. В дальнейшем вещи развешиваются в комнате умершего.

В первые три дня траура в косы ничего не вплетается и сами косы перекидываются на грудь, позднее они хотя и заплетаются, но подвески к ним и вообще все украшения снимаются обязательно, отменяется и всякая косметика — пудра, усма, хна. В периферийных кишлаках, где специальных траурных платьев не надевают, траур в основном и выражается в отсутствии украшений и подвесок для кос.

Головной платок во время траура носился белого или темного цвета. В первые три дня он надевается, но не завязывается. В дальнейшем головной убор состоит из одного большого или большого и маленького платков, в зависимости от того, где и как принято носить. Причем большой платок повязывают обычно по способу *таги гулӯ*: концы его перекрещиваются под подбородком и завязываются узлом на затылке. Маленький платок повязывается очень туго и плотно облегает голову.

Первые 40 дней траура характерны большими ограничениями: родственники умершего не должны мыться, мыть головы, стирать и т. п. Запреты эти длятся дней 20—40, после чего устраиваются поминки и запреты постепенно теряют силу. В периферийных кишлаках выполнение всех хозяйственных дел в эти дни берут на себя ближайшие соседи. В центральных — обрядами и сроками их выполнения руководит ходим,[79] иногда их бывает две. По прошествии 20 дней траура устраивается обряд мытья головы — *мӯйшӯён*, на который собираются все близкие родственницы.

По истечении 40 дней в кишлаках близ Пенджикента исполняется обряд «стирки головных платков» — *қарсшӯён*, которым также руководит ходим. Для этого собираются не только родственники, но и все пожилые женщины кишлака. На такой церемонии в к. Ёри (1961 г.) присутствовало около 80 женщин. Обряд сопровождается тоже поминальным угощением, плачем и причитаниями. По окончании его родственницы умершего снимают с себя головные платки (на голову сразу же накидывают другие) и отдают их ходим, та уносит платки домой, стирает и затем возвращает.

Траур держится около года. В периферийных кишлаках после этого устраивается поминальное угощение и траур считается оконченным. Иногда в косы женщинам кто-нибудь из родственников вплетает вату или белые тряпочки. В центральных кишлаках по прошествии года устраивается официальное снятие траурного платья. День снятия траурных одежд называется *сафедпӯшон*, *кабудпартоён*, *азобуроron*. Устраиваются поминки, после чего женщины снимают траурные платья и надевают какие-либо новые, лучше светлые. Снятые платья забирает себе ходим или же их от-

дают тем, кто находится еще в трауре. Однако очень часто траур на этом не кончается, а продолжает оказывать влияние и в дальнейшем на одежду женщины. Если утрата очень сильна (умер муж, взрослый сын), то ближайшие родственницы (жена, мать) в годовщину хоть и надевают новые платья, но делают их темные и носят их еще месяцев шесть или год, после чего постепенно переходят на платья обычного цвета. В старину траур соблюдали строже; если женщина была не очень молода (лет за тридцать) и у нее умирал муж, то часто (особенно в Пенджикенте и к. Ёри) она так и продолжала носить темные платья, боясь худой славы.

Во всех поминальных обрядах, помимо ближайших родственников, участвует преимущественно только старшее поколение. В центральных кишлаках женщины приходят на поминки обязательно в траурных синих платьях, белых или черных головных платках, старинных легких халатах мунисак или чапон (рис. 33) и ичигах с галошами. Женщины средних лет могут надеть и черный камзол, в пожилом возрасте камзол уже считается недопустимой одеждой для траурных поминок, и если не сохранилось старинных халатов, шьются новые из полушелковой материи зирабекасаб или банорас.

У мужчин специально траурного костюма нет. Первые три — семь дней поверх халата очень крепко повязывается

Рис. 33. Траурная одежда, надеваемая женщинами, идущими на поминки, 1958 г., к. Зосун.

темный поясной платок или длинный пояс фута. Находящиеся в трауре мужчины сорок дней не бреют голову и надевают по возможности темные тюбетейки, кроме того они все это время стараются не надевать ничего нового.

Таким образом, обрядовая одежда (как свадебная, так и траурная) сохраняется до наших дней, особенно в центральных кишлаках, главным образом, среди женской части населения. Характеризуется она более, чем другая одежда, сохранением традиционных форм и отставанием от существующей моды как в покрое, так и в материале, из которого шьется. Если в свадебной одежде сейчас намечается довольно сильное отклонение от старых форм и переход к новым фасонам, то траурная одежда в этом отношении более консервативна. В семьях, где есть старшее поколение, и сама обрядовая одежда и все связанные с нею обычаи соблюдаются почти всегда обязательно.

* * *

Таким образом, одежда таджиков Верхнего Зеравшана, несмотря на единую основу, имеет большие локальные особенности и поэтому ее можно разделить на две группы. Первая группа — одежда жителей периферийных кишлаков, которая отличается большей самобытностью и более устойчивым сохранением традиционных элементов. Вторая группа — одежда населения центральных кишлаков с городским влиянием и разнообразием форм.

В конце XIX и начале XX вв. в мужском и женском костюме обеих групп преобладал единый туникообразный покрой, который определял основные формы одежды дореволюционного периода. Изменения в одежде хотя и имели место, но касались обычно лишь некоторых деталей (ворота, отделки и т. п.) и не затрагивали самого покроя. Все новшества появлялись сначала в центральных кишлаках, а затем постепенно распространялись и в периферийные кишлаки.

Центральные кишлаки, особенно расположенные около Пенджикента, и сам Пенджикент, издавна находившиеся под влиянием таких больших городов, как Ура-Тюбе, Самарканд, и строже соблюдавшие догмы ислама, отличались большей консервативностью быта, которая выражалась как в наличии специальной женской верхней одежды для улицы — паранджи и накидок разной формы, так и в более строгом выполнении свадебной и особенно траурной обрядности.

Костюм жителей периферийных кишлаков этого периода носил на себе ясный отпечаток первобытных верований и магических приемов, которые возникли задолго до появления ислама и вполне уживались с ним. Низшее мусульманское духовенство иногда принимало на себя обязанности совершения этих домусульманских обрядов.[80] Муллы писали «предохраняющие» от всяких болезней молитвы, в силу которых народ безоговорочно верил, и одежда взрослых, а особенно детей, была буквально увешана бесчисленными оберегами и амулетами.

В самом начале XX столетия в центральных кишлаках костюм начинает меняться — появляются новые, совершенно иные и более сложные фасоны: платья на кокетке, мужские и женские камзолы. Изменения в одежде этого периода происходят под влиянием костюма населения городов Самарканда и Ура-Тюбе.[81]

В первые годы новые формы часто встречали резкий отпор со стороны духовенства и наиболее консервативных слоев населения и иногда входили в быт с трудом. Наиболее заметные изменения в костюме произошли в 20—30-е годы.

С появлением новых фасонов старые покрои не выходят из быта, а, как и всюду, продолжают сохраняться в качестве одежды старшего поколения или обрядовой (траурной) одежды.

Костюм современного периода характеризуется все большим усовершенствованием форм. Женщина, получив все права свободной гражданки наравне с мужчинами, вышла за узкие рамки труда для семьи. Она начала работать в обществе и для общества. Передовая женщина промышленности и колхозных полей уже не могла носить прежнюю одежду. И сейчас женская одежда, сохраняя в основном национальные покрои, становится все более удобной — более короткой и облегающей, не стесняющей движений, а вместе с тем становится и все более женственной. В мужском костюме идет очень интенсивное усвоение городского европейского костюма, переработанного в связи с национальными вкусами, с обязательным сохранением халата и тюбетейки.

Сейчас, когда изменился весь уклад жизни и в каждом сельском магазине всегда имеется большой выбор дешевых фабричных тканей и готовой фабричной одежды, все изменения идут чрезвычайно быстрыми темпами.

ПРИМЕЧАНИЯ

Предисловие

[1] Туркестанские ведомости, 1872, № 21—25, 30—32.

[2] М., 1903.

[3] См., например, М. С. Андреев. Краткие сведения об этнографической экспедиции, предпринятой летом 1924 г. к горным таджикам Матчи, Каратегина, Гиссарского края и Ягноба. Изв. Турк. отдела Русск. географич. о-ва, т. 17, Ташкент, 1924, стр. 217—218; он же. Прозвища жителей различных селений в Матче (верховья р. Зеравшан). Докл. АН СССР—В, 1924, октябрь—декабрь; он же. Краткий отчет по экспедиции в Таджикистан в 1925 г., посланной Об-вом для изуч. Таджикистана и Среднеаз. комитетом по охране памятников природы, старины и искусства. В кн.: «По Таджикистану». Ташкент, 1927; он же. Из материалов по мифологии таджиков, там же; он же. Среднеазиатская версия Золушки (Сандрильоны). Святая Параскева—Пятница. Диви Сафид, там же; он же. Экспедиция в Ягноб 1927 г. под руководством М. С. Андреева. Бюлл. Среднеаз. гос. ун-та, № 17, Ташкент, 1928; он же. Материалы по этнографии Ягноба. Душанбе, 1970; Е. М. Пещерева. Молочное хозяйство таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. В кн.: «По Таджикистану», Ташкент, 1927; она же. Игрушки и детские игры у таджиков и узбеков. Сб. МАЭ АН СССР, т. 17, М.—Л., 1957 и др.

[4] И. И. Зарубин. Отчет об этнологических работах в Средней Азии летом 1926 г., Изв. АН СССР, 6-я серия, М.—Л., 1927, № 5—6, стр. 351—360.

[5] А. Л. Троицкая. Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана. Сов. этнография, 1935, № 6, стр. 109—135.

[6] См. статьи: Р. Я. Рассудова. Материалы по одежде таджиков верховьев Зеравшана (по коллекциям и записям А. Л. Троицкой и Г. Г. Гульбина, 1926—1927 гг.). В кн.: «Традиционная культура народов Передней и Средней Азии». Л., 1970, стр. 16—51; А. Л. Троицкая. Некоторые старинные обычаи, обряды и поверья таджиков долины Верхнего Зеравшана. В кн.: «Занятия и быт народов Средней Азии». Л., 1971, стр. 224—255.

[7] А. Н. Кондауров. Патриархальная домашняя община и общинные дома у ягнобцев. М.—Л., 1940.

[8] Подробнее о задачах и работах сектора этнографии, выполняемых методом сплошного этнографического обследования см. Таджики Каратегина и Дарваза, вып. 1, Душанбе, 1966. Предисловие, стр. 3—6, а также Н. Н. Ершов. К истории развития этнографической науки в Таджикистане. Сов. этногр., 1868, № 4, стр. 87—92.

[9] Библиографию работ, опубликованных по б. Кулябской и Гармской областям, см. Таджики Каратегина и Дарваза, вып. 1, Душанбе, 1966, стр. 3—6; краткий отчет о работах в Верхнем Зеравшане в 1958—1961 гг. см. М. Рахимов. Зеравшанская этнографическая экспедиция 1958—1961 гг. (Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР, 1963, № 1 (32), стр. 51—66). Материалы по жилищу и одежде, собранные этой экспедицией, были использованы в ряде диссертаций. См. авторефераты: М. Хамиджанова. Материальная культура матчинцев до и после переселения на вновь орошенные земли. Душанбе, 1965; А. С. Давыдов. Селение и жилище таджиков Верхнего Зеравшана. Душанбе, 1970; З. А. Широкова. Одежда таджичек Горного Таджикистана. Душанбе, 1971.

Жилище

[1] А. Гребенкин. Заметки о Когистане. «Туркестанские ведомости», 1872, № 21—25, 30—32; А. Л. Кун. Сведения о ягнобском народе (к материалам для исследования ягнаубского языка). «Туркестанские ведомости», 1881, № 3, 4; Ф. Коротков. Поездка в горы Фальгара, Ягноба и на Искандеркуль. «Туркестанские ведомости», 1877, № 33, 32; В. В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана (Опыт экономического исследования). Изв. ТОРГО, т. 10, вып. 1, 1914 (в дальнейшем: Очерк быта горцев. . .).

[2] А. К. Писарчик выпустила его материалы по этнографии ягнобцев: (М. С. Андреев. Материалы по этнографии Ягноба. Ответ. ред. А. К. Писарчик. Душанбе, 1970 г.). Хотя материалы по жилищу не представлены в этой работе в виде цельного завершенного исследования, однако в ней содержится ряд ценных сведений. К сожалению, мы не успели ими воспользоваться в своей работе.

[3] И. И. Зарубин. Отчет об этнологических работах в Средней Азии летом 1926 года. Изв. АН СССР, 6-я серия, 1927, № 5—6 (в дальнейшем: Отчет об этнологических работах...).

[4] А. Н. Кондауров. Патриархальная домашняя община и общинные дома у ягнобцев. М.—Л., 1940.

[5] В. Л. Воронина. Заметки по народному зодчеству таджиков бассейна Зеравшана. «Советская этнография», 1953, № 3. (В дальнейшем: Заметки по народному зодчеству...).

[6] М. Хамиджанова. Материальная культура матчинцев до и после переселения на вновь орошаемые земли. Автореф. канд. дисс. Душанбе, 1965. Рукопись диссертации хранится в библиотеке Таджикского государственного университета им. В. И. Ленина. В дальнейшем: Материальная культура матчинцев... (рукопись диссертации).

[7] Народы Средней Азии и Казахстана, вып. 1, М.—Л., 1962.

[8] А. К. Писарчик. Строительные материалы и конструктивные приемы народных мастеров Ферганской долины в XIX — начале XX вв. В кн. Среднеазиатский этногр. сб., М., 1954, вып. 1, стр. 228—230. (В дальнейшем: Строительные материалы...).

[9] Ср. А. К. Писарчик. Строительные материалы. . . , стр. 230 и сл.

[10] См. Г. А. Арандаренко. Досуги в Туркестане, СПб., 1889, стр. 384 и сл., 571 и сл.; В. Дынин. Очерк быта горцев. . . , стр. 96. О том же по Фергане, см. В. П. Наливкин. Заметки по вопросу о лесном хозяйстве в Фергане. «Туркестанские ведомости», 1883, № 16—20.

[11] Этот прием углубления в землю всего строения, чтобы уменьшить наружную, охлаждающуюся поверхность стен, применялся в высокогорных кишлаках Дарваза. А. К. Писарчик. Жилище. В кн. «Таджики Каратегина и Дарваза», вып. 2. Душанбе, 1970, стр. 29 (в дальнейшем: Жилище Каратегина и Дарваза...)

[12] Сейчас в ягнобском языке стена обозначается таджикским словом *девол*. Но есть еще слово *гардеза*, которым обозначается задняя стена жилища, примыкающая к стенке выемки, сделанной в склоне. Первая часть сложного слова обозначает гору, и если вторую его часть перевести как стена, то это слово будет соответствовать своему смыслу—стена у горы. Слово *деза* встречается в составе топонимики окрестности средневекового Самарканда со значением «крепость», «стена». Так, квартал, примыкаю-

щий к древней стене Самарканда, назывался Фарундеза (см. В. А. Вяткин. Материалы к исторической географии Самаркандского вилоета. Справочная книжка Самарканд. обл., вып. 7, 1902, стр. 21). В персидском языке это слово также означает крепость.

[13] Подробно о каркасных стенах см. А. К. Писарчик. Строительные материалы.., стр. 260—268.

[14] Эта же цель — сокращение расстояния между точками опоры перекрытия в Припамирье, Каратегине и Дарвазе достигается несколько другим приемом. См. А. К. Писарчик. Гл. «Жилище». В кн. М. С. Андреева. Таджики долины Хуф, вып. 2, Сталинабад, 1958, стр. 423—425, 437 (в дальнейшем: Жилище таджиков долины Хуф...).

[15] Ср. А. К. Писарчик. Строительные материалы . . . , стр. 266—267.

[16] Размеры очагов даются в применяемых населением единицах меры длины: пядь, четверть—*вачаб* (ок. 21—22 *см*) и палец—*лела* (2 *см*).

[17] Н. Н. Ершов, Н. А. Кисляков, Е. М. Пещерева, С. П. Русяйкина. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. М.—Л., 1954, стр. 116—117 и Народы Средней Азии и Казахстана, т. 1, М.—Л., стр. 589.

[18] Рисунки разнообразно оформленных труб см. также В. Л. Воронина. Заметки по народному зодчеству. . . , стр. 181—182.

[19] М. Хамиджанова. Материальная культура матчинцев... (рукопись диссертации), стр. 51—52.

[20] В. Дынин. Очерк быта горцев. . . , стр. 80.

[21] Впрочем это влияние не было односторонним. А. К.Писарчик приводит сообщение каратегинских информаторов о том, что в долине Гориф (Каратегин) дома строились по типу матчинских, прямоугольные, без свода «давр», характерного для каратегинского жилища. См. А. К. Писарчик. Жилище Каратегина и Дарваза, стр. 82.

[22] М. С. Андреев. Поездка летом 1928 г. в Касанский район (север Ферганы). Изв. Об-ва для изучения Таджикистана и иранских народностей за его пределами, т. 1, Ташкент, 1928. Н. А. Кисляков. Жилище горных таджиков бассейна реки Хингоу. Сб. Советская этнография, 2, 1939.

[23] В Ягнобе *сурхғирек* — красная земля, в Верхней Матче—*зардхок* — желтая земля, в Пастигаве — *хоки Тука* (по названию местности, откуда она добывается), имеющая серовато-зеленый цвет, в Верхнем Фальгаре — *хоки сиёҳ* — черная земля, в Рарзе — *хоки чиппа* — бледно-зеленого цвета, по течению Зеравшана от Сангистона до Пенджикента — *гили бутта* — огнеупорная глина серовато-зеленого цвета, в Кштуте и Мазаре — *хоки шӯр* (соленая земля) — красного цвета, в Магиане — *гили кабуд*—зеленая или голубая глина.

[24] По описанию М. Хамиджановой. (Материальная культура матчинцев... рукопись диссертации, стр. 54), глину клали на циновку — *чиғ* и вместе с ней прилепливали к стенкам сосуда.

[25] В Пенджикенте и Урметане (Фальгар) он изготовляется также мастерами-гончарами, владеющими своеобразной техникой, остановиться на которой здесь нет возможности. Описание техники изготовления тануров мастерами в некоторых городах Средней Азии см. Е. М. Пещерева. Гончарное производство Средней Азии, стр. 235, 245, 257, 269.

[26] Отсутствовал огороженный двор также в Каратегине и Дарвазе конца прошлого и начала нынешнего века. См. А. К. Писарчик. Жилище Каратегина и Дарваза, стр. 49.

[27] Ср. А. К. Писарчик. Некоторые данные по исторической топографии городов Ферганы. Сб. статей, посвященных искусству таджикского народа. вып. 1, Сталинабад, 1956, стр. 159.

[28] И. И. Зарубин. Отчет об этнологических работах. . . , стр. 352—353.

[29] А. Н. Кондауров. Патриархальная домашняя община и общинные дома у ягнобцев, стр. 43 и сл.

[30] И. И. Зарубин. Отчет об этнологических работах. ..., стр. 352.

[31] Там же.

[32] В. Л. Воронина. Заметки по народному зодчеству. . . , стр. 184.

[33] Слово *хучра* арабское, обычно переводится как комната, келья. На равнине (Ура-Тюбе, Ленинабад) этим словом до революции обозначалось помещение при мечети, служащее для приюта путников, и кельи студентов в медресе, тогда как помещение для гостей в доме называлось там *меҳмонхона*.

[34] Об этом помещении говорилось немного при описании восточного ягнобского варианта традиционного жилища.

[35] Этим памятникам посвящен ряд работ: М. С. Андреев. По Таджикистану. Краткий очерк о работах этнографической экспедиции в Таджикистане в 1925 году, вып. 1, Ташкент, 1927; М. Е. Массон. К вопросу о происхождении памятников древней архитектуры, открытых М. С. Андреевым. Ташкент, 1927; В. Л. Воронина. Резное дерево Зеравшанской долины. Тр. Согд. — Тадж. археол. эксп., т. 1, МИА СССР, № 15, М.—Л., 1950, стр. 210—230; Н. Н. Негматов и С. Г. Хмельницкий. Средневековый Шахристан. Душанбе, 1966, стр. 157—165.

[36] В. Л. Воронина. Заметки по народному зодчеству. . . , стр. 186—187.

[37] А. К. Писарчик. Жилище таджиков долины Хуф, стр. 432.

[38] Там же, стр. 433.

[39] Аналогичное зафиксировано нами в к. Ворух (Исфара). Там, в квартале Сари-Курум имеется мечеть, называемая *масчиди мазори сутуни тофта* (мечеть мазара витой колонны). Во дворе мечети имеется холмик, считаемый мазаром. Современное помещение мечети построено лет 60 тому назад вместо развалившегося. Старая мечеть и имела витую колонну, давшую ей название. Эта колонна считалась очень древней, пришедшей из неведомого (*аз ғайб омада*). По рассказам, почти вся она была выщипана на лечение болячек, что и привело будто к разрушению старой мечети.

[40] Интересно, что обряд такого же характера и с такой же идеей совершался по отношению к ребенку в Ура-Тюбе. Когда первый раз клался ребенок в колыбель, мать, сидя за колыбелью, откусывала от целой лепешки, помазанной маслом, которую тут же какой-либо мальчик вырывал из рук и убегал и так же за ним гнались (Сообщение уроженца Ура-Тюбе Н. Касымова — научного сотрудника Института истории им. А. Дониша АН Тадж. ССР).

[41] И. И. Зарубин. Отчет об этнологических работах. . . , стр. 352—353.

[42] В. Л. Воронина. Заметки по народному зодчеству. . . , стр. 183.

[43] М. Рахимов. Зеравшанская этнографическая экспедиция 1958—1961 гг. Изв. Отделения обществ. наук АН Таджикской ССР, вып. 1 (32), 1963, стр. 59.

[44] М. С. Андреев. Краткий обзор некоторых особенностей таджикских говоров (материалы). Сталинабад—Ташкент, 1930, стр. 63.

[45] Н. А. Кисляков. Жилище горных таджиков бассейна р. Хингоу. Сб. Советская этнография, т. 2. 1939, стр. 149—170; он же. К вопросу об этногенезе таджиков. Сб. Советская этнография, т. 6—7, 1947, стр. 314—319; он же. Некоторые материалы по вопросу об этногенезе таджиков. Краткие сообщения Института этнографии АН СССР, т. 30, 1958, стр. 130—134; он же. Сайробские таджики. «Советская этнография», 1965, № 2, стр. 17—27; он же. Некоторые материалы к сельскохозяйственной терминологии таджиков. «Советская этнография», 1969, № 3, стр. 118—126.

[46] Народы Средней Азии и Казахстана, т. 1, стр. 534.

[47] Там же, стр. 593—596.

[48] А. К. Писарчик. Строительные материалы..., стр. 247.

[49] Е. М. Пещерева. Глава «Домашняя и семейная жизнь» в кн.

Н. Н. Ершов и др. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства, стр. 114.

[50] М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. 2, стр. 267—270; А. К. Писарчик. Глава «Жилище» в кн. М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. 2, стр. 436—437.

[51] М. Ильина. Древнейшие типы жилищ Закавказья. М., 1945, стр. 23.

[52] М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. 2, стр. 272—273.

[53] Там же, стр. 270.

[54] Х. А. Юлдашев. Архитектурный орнамент Таджикистана. М., 1957, стр. 6.

[55] А. К. Писарчик. Строительные материалы. . . , стр. 273.

[56] В. Л. Воронина. Архитектура древнего Пенджикента (результаты раскопок 1954—1959 гг.). МИА СССР, т. 124, 1964, стр. 78.

[57] Там же, стр. 82.

[58] Е. М. Пещерева. Глава «Домашняя и семейная жизнь» в кн. Н. Н. Ершов и др. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства, стр. 116.

[59] Н. А. Кисляков. Некоторые материалы по этнографии исфаринских таджиков, Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР, вып. 5, 1954, стр. 51.

[60] В. Л. Воронина. Народная архитектура Северного Таджикистана. М., 1959, стр. 25.

[61] В. Л. Воронина. Заметки по народному зодчеству. . . , стр. 188.

[62] А. К. Писарчик. Народная архитектура Самарканда в XIX — начале XX вв. (находится в печати).

[63] Там же.

[64] В. Л. Воронина. Материалы по народной архитектуре Кашка-Дарьинской обл. Узб. ССР. В кн.: «Среднеазиатский этнографический сборник», вып. 2, М., 1959; Н. А. Кисляков. Некоторые материалы по этнографии таджиков верховья Кашка-Дарьи. В кн.: «Памяти М. С. Андреева». Душанбе, 1960.

[65] А. М. Мандельштам. Могильник в с. Зосун. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР, № 2 (40), 1965, стр. 50.

[66] Противоположная точка зрения — о близости Уструшаны не к Фергане, а к Согду — высказывается Н. Н. Негматовым. См. его статью «К вопросу об этнической принадлежности населения Уструшаны». КСИИМК АН СССР, 1956, вып. 65, стр. 29—37.

[67] О происхождении и сложении населения Верхнего Зеравшана см. А. Давыдов. К вопросу о сложении населения Верхнего Зеравшана. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР, 1969, № 4.

[68] Б. Я. Ставиский. Основные этапы освоения земледельческим населением горных районов Верхнего Зеравшана (Кухистана). Материалы по этнографии, стр. 43.

Пища

[1] В. В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана (опыт экономического исследования). Изв. Турк. отд. РГО, т. X, вып. 1, 1919 г., А. А. Семенов. Этнографические очерки Заравшанских гор, Каратегина и Дарваза. М., 1903; Е. М. Пещерева. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. Сб. «По Таджикистану», вып. 1, Ташкент, 1927.

[2] М. С. Андреев. Таджики долины Хуф (верховья Аму-Дарьи). вып. 1, 2, 1953, 1958; Н. Н. Ершов, Н. А. Кисляков, Е. М. Пещерева, С. П. Русяйкина. Культура и быт таджикского колхозного

крестьянства. Тр. Ин-та этнографии АН СССР, новая серия, т. 24, М.—Л., 1954.

[3] Зерно, в основном, мололи осенью и весной, а зимой водяные мельницы не работали, так как речки замерзали.

[4] Считалось, что предварительно отложенная закваска имеет хорошие свойства — *хосияташ хуб*. Также считалось, что хорошо оставлять закваску в сурфе: закваска якобы молится, чтобы в доме пекли много хлеба.

[5] Раньше у таджиков считалось, что если перешагнуть через постель человека или какие-нибудь его вещи, то это может принести ему вред (например, если перешагнувший болен, то он будто может передать свою болезнь человеку и т. п.).

[6] Такие случаи иногда бывают во время пребывания на летовках. В кишлаке обычно берут закваску у соседей.

[7] Закваску, взятую у соседей во время свадьбы и праздников, возвращают. Если же закваска была необходима для печения хлеба на похоронах или других траурных событиях, тогда ее не возвращают соседям.

[8] Сурфу раскрытой не оставляют, это считается грехом.

[9] Подробное описание очагов см. в разделе «Жилище».

[10] Раньше в то время, когда дрова в очаге горели сильным пламенем, на печь обычно ставили котел, в котором варили пищу, а затем уже выпекали хлеб.

[11] В Матче для этого устраивался обряд печения хлеба — *нонбандон*, в котором участвовали все родственницы и соседки.

[12] В последние годы некоторые молодые хозяйки научились посыпать катламу сахарной пудрой.

[13] Для приготовления этой начинки клали в котле сливки, и когда они закипали, в них сыпали муку и, тщательно размешав, долго кипятили эту смесь, в результате чего получалась густая пастообразная масса.

[14] В самбуса, которые готовят на свадьбу, из-за суеверия не кладут перец, чтобы жизнь молодоженов не была горькой.

[15] Эта первая порция получается немного смешанной с остатками обычной муки и ее используют особенно для приготовления молочного киселя детям.

[16] У таджиков Матчи было принято, чтобы любой пришедший в дом человек что-нибудь съел, хотя бы кусочек лепешки с чаем.

[17] В г. Пенджикенте раджаб считается месяцем покойников и в этом месяце в честь них приготовляют толокно и все родственники идут на могилу умершего и раздают всем принесенное толокно.

[18] По сообщению Е. М. Пещеревой, в Каратегине суманак готовили дважды в год — в период весеннего и осеннего равноденствия.

[19] Интересно отметить, что в селении Магиан (Пенджикентский район) перед употреблением гунгины во время такого праздника сначала оставляли немного каши на четырех ушках котла «для духов предков» — *арвоҳ*.

[20] Слово *умоч* является общим названием клецок, независимо от того, как они приготовлены.

[21] Когда умоч готовят как обрядовый, тогда не дают его мужчинам и даже беременным женщинам, так как женщина может быть беременной мальчиком. Об этом подробно см. М. С. Андреев. Среднеазиатская версия Золушки (Сандрильоны) ... В кн. «По Таджикистану», Ташкент, 1927.

[22] Подробно о молочном хозяйстве и о приготовлении молочных продуктов у горных таджиков см. работы: Е. М. Пещерева. Молочное хозяйство горных таджиков; Н. А. Кисляков. Древние формы скотоводства и молочного хозяйства у горных таджиков бассейна р. Хингоу. Изв. ФАН СССР, 1949, вып 15, стр. 37—46; Таджики Каратегина и Дарваза, вып. 2; М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, т. 2, Изд-во АН Тадж. ССР, Сталинабад, 1958, стр. 138—145.

[23] Сырое молоко использовали как лекарство при ангине: парное молоко сорок раз зачерпывали деревянной ложкой и выливали обратно, читая при этом специальную молитву, а потом давали больному.

[24] В последнее время в центральных частях Зеравшана появились сепараторы. Теперь в большинстве хозяйств стали снимать сливки со свежего молока, после чего их перетапливают на масло, а обрат, негодный для приготовления сыра, используется для приготовления теста для хлеба или его просто выливают.

[25] Это представление широко распространено среди других народов мира, см. об этом М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, т. 1, Сталинабад, 1953, примеч., стр. 84—85.

[26] О почитании овцы см. там же, вып. 1, стр. 196.

[27] Об отношении к курице, как к нечистой птице, см. М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. 2, Сталинабад, 1958, стр. 148—149.

[28] Осенью скот сортировали, и наиболее слабых животных, которые не могли перезимовать, резали на мясо.

[29] *Пий*—жир; *об*—вода, буквально жир с водой.

[30] См. А. К. Писарчик. Кулябская этнографическая экспедиция 1948 г. Изв. Отд. обществ. наук ТФАН СССР, № 15, 1949, стр. 90—91.

[31] Праотец Адам со своей женой Евой жили в раю, и там росла пшеница с зернами величиною с дыню, но так как они ничем не питались, то не знали и вкуса пшеницы. Дьявол — *шайтон* очень хотел, чтобы Адама и Еву изгнали из рая. Сам он не мог попасть в рай, потому что вход охраняли дракон—*аждар* и павлин—*товус*. Дьявол уговорил их пустить его в рай, отрезал там от райского пшеничного зерна длинный ломтик и соблазнил Адама и Еву съесть его. После еды они осквернили рай. За это разгневавшийся бог изгнал Адама и Еву голыми из рая. Тогда тыква дала им свои листья, чтобы они закрыли тело, и с этих пор считается, что есть тыкву *савоб* — богоугодное дело. В других местах Средней Азии говорят, что это были листья инжира, и что бог разгневался на него за такую услугу, оказанную грешникам. Поэтому полагается, прежде чем есть инжир, разломать плод пополам и потереть половинки друг о друга, как бы напоминая инжиру о его проступке. Тем не менее считается, что есть инжир, как и тыкву, — дело богоугодное.

[32] Сообщение Е. М. Пещеревой.

[33] О приготовлении изюма см. Н. Н. Ершов, Н. А. Кисляков, Е. М. Пещерева, П. С. Русяйкина. В кн. «Культура и быт таджикского колхозного крестьянства». Изд-во АН СССР, М.—Л., 1954, стр. 88.

[34] Подробнее о приготовлении виноградной патоки см. Н. Н. Ершов Сельское хозяйство таджиков Ленинабадского района Таджикской ССР перед Октябрьской революцией. Изд-во АН Тадж. ССР, тр. т. 28, Сталинабад, 1960, стр. 118—125.

[35] В кишлаке Искодар толченый сухой тутовник также называют тархавло.

[36] В Матче рассказывали, что были люди, которые пиалу меда и кусок набота сохраняли как лекарство несколько лет и давали употреблять только тяжело больным.

[37] В. В. Дынин. Указ. соч., стр. 85.

[38] О времени появления и распространения чая в Средней Азии см. Е. М. Пещерева. Гончарное производство Средней Азии. Тр. Института этнографии АН СССР, н. с., т. 12, 1959, стр. 281—283.

[39] О приготовлении мусалласа см. Н. Н. Ершов. Сельское хозяйство таджиков Ленинабадского района Таджикской ССР перед Октябрьской революцией. Сталинабад, 1960, стр. 125—126.

[40] Белизна у таджиков считается весьма положительным свойством.

[14] Аналогично такую же легенду я слышала у бухарских евреев в отношении дождя. Якобы раньше дождь был льняным маслом, но людям стало лень убирать его, и поэтому оно превратилось в дождь.

[42] Этот обряд отсутствует в свадебном ритуале равнинного населения Средней Азии.

[43] Букв. котел дервишей.

[44] В Зеравшане имеются различные обычаи и обряды, связанные как с вызыванием, так и с прекращением дождя.

[45] В Зеравшане празднуют два Навруза — *Наврузи чорводорон* — Навруз животноводов, который совпадает с числами 7—8 марта, после чего животноводы могут пускать скот в поле, второй—*Наврузи деҳқонон* — Навруз крестьян. Он совпадает с 21—22 марта, после празднования которого начинается посевная кампания.

[46] См. об этом М. С. Андреев. Среднеазиатская версия Золушки (Сандрильоны)... В кн. «По Таджикистану», Ташкент, 1927.

[47] Если мужчина захочет есть такую пищу (к. Дар-Дар), то он, сев у очага, должен стукнуться головой об очаг три раза и покаяться в своих грехах — *тавба кардам, аз гуноҳам гузар*, тогда ему дают кушать пищу Биби Сешамбе.

[48] Подробное описание *гарм* и *хунук* см. Н. Н. Ершов. Таджики Каратегина и Дарваза. Гл. «Пища», вып. 2, 1969.

[49] *Боднок* — пища, которую считают вредной, особенно в большом количестве. *Бебод* — пища, которую считают невредной для желудка, ее могут употреблять и дети, и больные, т. е. она легко усваивается организмом.

Одежда

[1] Н. Н. Ершов и З. А. Широкова. Альбом народной одежды таджиков, Душанбе, 1969; Е. М. Пещерева. Глава «Домашняя и семейная жизнь». В кн.: «Культура и быт таджикского колхозного крестьянства». Тр. Института этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая, новая серия, т. 24. М.—Л., 1954. В дальнейшем цитируется: «Домашняя и семейная жизнь»; О. А. Сухарева. К истории костюма населения Самарканда. Бюлл. АН УзССР, 1945, № 11—12.

[2] М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, в. 2. Душанбе, 1958. Примечания и дополнения А. К. Писарчик; А. А. Бобринской. Орнамент горных таджиков Дарваза (Нагорная Бухара). М., 1900. И. И. Зарубин. Обувь горных таджиков долины Бартанга. Сб. МАЭ, т. 3, 1915; Л. Ф. Монгайтова. Материалы по этнографии вагулемцев. Среднеазиатский этнографический сборник II. Тр. ИЭ АН СССР, новая серия, т. 47. М., 1959; А. К. Писарчик. Кулябская этнографическая экспедиция 1948 г. Изв. ТФАН СССР. № 15. 1949; ее же. Памирские таджики. Народы Средней Азии и Казахстана, 1. Серия «Народы мира». Этнографические очерки, М., 1962; С. П. Русяйкина. Народная одежда таджиков Гармской области. Среднеазиатский этнографический сборник. 2. Тр. МАЭ АН СССР. новая серия, т. 47, 1959. В дальнейшем Народная одежда; З. А. Широкова. Архаические детали в женской одежде горных районов Кулябской области. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР. 3. 1953; ее же. Одежда таджиков Дарваза. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР, 10—11. Душанбе, 1956; ее же. Этнографические коллекции Института истории, археологии и этнографии АН Таджикской ССР, вып. 1, Душанбе, 1956; ее же. Одежда таджиков Каратегина и Дарваза. В кн. «Таджики Каратегина и Дарваза», вып. 2, Душанбе, 1970.

[3] К. И. Антипина. Особенности материальной культуры и прикладного искусства южных киргизов. Фрунзе, 1962; Народы Средней Азии и Казахстана (этнографические очерки), т. 1, М., 1962; т. 2, М., 1963. Г. А. Пугаченкова. К истории костюма Средней Азии и Ирана XV первой половины XVI вв. по данным миниатюр. Тр. Среднеазиатского государственного музея им. Р. Н. Лерхе, вып. 8[illegible] 12. Ташкент, 1956; О. А. Сухарева. К истории костюма населения Самарканда. Бюлл. АН

УзССР, 1945, № 11—12; Тр. Хорезмской археолого-этнографической экспедиции, т. 1, М., 1952; т. 2, М., 1958; т. 3, М., 1958.

[4] Некоторые сведения о кустарных тканях не только долины Зеравшана, а территории и более широкой имеются в статье А. Гребенкина. Ремесленная деятельность таджиков Зеравшанского округа. Мат-лы для статистики Туркестанского края, вып. 2, СПб, 1873, стр. 511—512.

[5] Газ в Зеравшане равен двум маховым саженям.

[6] В. В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана. Изв. Туркестанского отдела Русского географического о-ва, т. 10, вып. 1, Ташкент, 1914.

[7] Месяц сафар, в особенности же его первые три дня, как известно, считается несчастливым, так как, по преданию, в эти дни у пророка во время ранения были выбиты зубы. Поэтому старались в эти дни не начинать новых дел, например, не отправляться в путешествие, а также не мыть головы и пр. (Запись Каримовой Аъло, 1961, стр. 42; хранится в научном архиве сектора этнографии Института истории АН Тадж. ССР).

[8] *Мағзи* сначала пришивается с правой стороны, затем перевертывается на левую и подшивается с левой.

[9] Такие же сборочки на плечах платьев мы видели на старинных платьях Куляба (З. А. Широкова. Архаические детали в женской одежде горных районов Куляба. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР, 3, 1953, стр. 99—105), а также на старушечьих платьях Ленинабада; в Каратегине они зарегистрированы не были.

[10] См. Р. П. Русяйкина. Народная одежда, стр. 182—184, рис. 13 и 15*б*.

[11] По сообщению А. К. Писарчик, в Нурата в первой половине XIX в. концы рукавов женских платьев были такими узкими, что через них с трудом проходила кисть руки.

[12] А. К Писарчик. Орнаментация отделочной тесьмы. В кн.: «Народное декоративное искусство Советского Узбекистана». Ташкент, 1954, стр. 170.

[13] М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, в. 2, стр. 407—408; С. П. Русяйкина. Народная одежда, стр. 191.

[14] В к. Рог легких халатов не шьют: там холодно, и все халаты обычно делаются на стежке.

[15] Н. П. Гринкова. Отражение производственной деятельности руки в русской орнаментике. «Советская этнография», № 1, 1935, стр. 64—72.

[16] См. М. А. Бикджанова. Мурсак—старинная верхняя одежда узбечек г. Ташкента. Тр. АН Тадж. ССР, т. 120, 1960, стр. 47—53, стр. 4—6.

[17] Там же, стр. 52.

[18] О. А. Сухарева. Художественные ткани. В кн.: «Народное декоративное искусство Советского Узбекистана». Ташкент, 1954, стр. 33.

[19] Об использовании наплечной одежды в качестве накидок и о происхождении головных накидок от наплечной одежды не раз отмечалось в исследованиях среднеазиатских этнографов. См. Г. П. Васильева Туркмены-нохурли. Среднеазиатский этнографический сборник, новая серия, т. 21, М., 1954, стр. 163—165; Г. А. Пугаченкова. К истории паранджи. «Советская этнография», № 3, 1952; О. А. Сухарева. К истории костюма населения Самарканда.

Обычай использовать обыкновенную одежду вместо покрывал отмечается и у казанских татар. См. Н. И. Воробьев. Казанские татары. Казань, 1953, стр. 249—250.

[20] В Ленинабаде вместо накидки используются преимущественно черные шерстяные платки без орнамента — *қарси сиёҳ* с длинными кистями или черные с цветастой каймой.

[21] По исследованию головного убора жителей Средней Азии, сохраняющего в наибольшей степени следы влияния социального и идеологического факторов см. О. А. Сухарева. Древние черты в формах головных уборов народов Средней Азии. Среднеазиатский этнографический сборник. Тр. Ин-та этнографии им. Н. И. Миклухо-Маклая, Новая серия, т. 21, М., 1954, стр. 299—353.

[22] В старину было распространено представление, что головной убор, помимо своей непосредственной роли элемента костюма, обладал еще и силой оберега при соприкосновении с враждебными людьми или злыми духами.

[23] В Дарвазе и Каратегине они известны под названием *гардӣ*.

[24] Подробнее о швах см. Р. Рассудова. Узбекский художественный шов. Ташкент, 1961.

[25] Такой женский головной убор был распространен в Ленинабаде, Чкаловске и по всей Ферганской долине. Сейчас он там сохраняется в качестве головного убора пожилых женщин (Е. М. Пещерева. Домашняя и семейная жизнь, стр. 149—150; Н. Н. Ершов и З. А. Широкова. Альбом народной одежды таджиков, Душанбе, 1969, табл. 2 и 19).

[26] В Ургуте, как отмечала О. А. Сухарева, особенно стойко держалась традиция ношения девичьих и женских шапочек, которые в советское время заменились тюбетейками. О. А. Сухарева. Древние черты в формах головных уборов народов Средней Азии, стр. 324.

[27] Приготовление поташа и варка мыла в старину были очень распространены в Таджикистане. Подробнее о приготовлении мыла см. М. С. Андреев. Таджики долины Хуф. вып. 2; Примечания и дополнения А. К. Писарчик, стр. 379—380.

[28] Употребление стеблей мальвы для мытья головы в старину было известно также и в долине Хуф, см. там же, стр. 411.

[29] О. А. Сухарева считает прическу из четырех-пяти кос древним вариантом среднеазиатской девичьей прически, состоящей из нескольких кос (см. О. А. Сухарева. Древние черты в формах головных уборов народов Средней Азии, стр. 313). Сохранение четырехкосной прически в том или другом виде в Фальгаре, Матче, по всем боковым долинам Зеравшана, расположенным на большом расстоянии друг от друга, позволяет предполагать, что когда-то эта прическа бытовала и на всей промежуточной территории.

[30] В фотографиях коллекции художника С. М. Дудина, заснятых им во время поездки по Средней Азии в 1902 г. и хранящихся в Государственном музее этнографии народов СССР (Ленинград), имеются снимки молодых женщин узбечек и таджичек г. Самарканда с многокосной прической и подрезанными прядями у висков, ниже ушей и на лбу, № 48—375 до 48 — 382.

[31] Обычай вплетать в концы кос тонкую ватную кудель особенно характерен для Ленинабада и его окрестностей. См. Е. М. Пещерева. Домашняя и семейная жизнь, стр. 147—148.

[32] Такие ожерелья носили и в Каратегине. См. С. П. Русяйкина. Народная одежда, стр. 201, рис. 23.

[33] Способ ношения их см. Б. Х. Кармышева. Узбеки-локайцы Южного Таджикистана. Сталинабад, 1954, стр. 156.

[34] Фото самаркандских украшений см. Народы Средней Азии и Казахстана, 1 (Серия «Народы мира», этнографический очерк), М., 1962, стр. 327.

[35] Об отношении к амулетам у припамирцев. См. М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. 1, Сталинабад, 1953, стр. 53.

[36] В к. Пастигав черная бусина считается оберегом лишь после того, как над ней три раза прочитают вторую суру корана — «Алҳамдулиллоҳ».

[37] Словом *тур* называется каркас (Celtis).

[38] Некоторые душистые травы и цветы розы, райхон (базилик), мята выполняют здесь также роль духов.

[39] Ср. А. Л. Троицкая. Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана, стр. 135.

[40] О нанесении порезов на лоб ребенка у припамирцев, см. М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. 1, стр. 58.

[41] К. И. Антипина отмечает обычай нанесения полосок на лицо и у киргизов, считая это сохранившимися пережитками татуировки лица. См. К. М. Антипина. Указ. соч., стр. 266.

[42] См. И. И. Краузе. О косметических средствах туземцев Туркестанского края. Мат-лы для статистики Туркестанского края. Ежегодник. вып. 2. СПб., 1873, стр. 448.

[43] В. Дынин. Указ. соч., стр. 85.

[44] Последние два вида очень распространены на севере Таджикистана, где мужчины среднего возраста носят рубашки с воротом *пешкушо*, а старики — с разрезом до конца подола.

[45] Пояса *эзорбанди тур* делали и в Каратаге, см. этнографические фонды Института истории им. Ахмада Дониша АН Тадж. ССР, КП 342—93; 342—102.

[46] А. Гребенкин относит ее к сорту русской армячины (см. А. Гребенкин. Ремесленная деятельность, стр. 511).

[47] В последнее время среди молодежи стали модны ремни.

[48] В центрлаьных кишлаках для каждого приданного готовят различные виды поясных платков, отличающихся техникой и качеством выполнения, — для подарков ближайшим родственникам и для подарков приходящим гостям. Первые — с более сложными узорами и с хорошим качеством вышивки, вторые — с несложными узорами и сравнительно небрежной вышивкой. У каждой женщины всегда есть в сундуке некоторое количество платков, полученных ее семьей на праздниках и, в свою очередь, предназначающихся для подарков.

[49] В. Дынин. Указ. соч., стр. 86.

[50] См. М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. 2, стр. 246—247.

[51] Таким образом ремонтировались мягкие сапоги в виде чулка в Каратегине, Дарвазе и на Памире. но, в отличие от Зеравшана, новые сапоги с подошвой, заходящей наверх, там не шили (Таджики долины Хуф, вып. 2, стр. 246).

[52] Ср. русские поршни.

[53] В Каратегине — только *хомак*.

[54] Подробнее об этой обуви см. З. А. Широкова. Этнографические коллекции, стр. 42.

[55] По детской одежде верховьев Зеравшана имеются некоторые сведения в очень интересной статье А. Л. Троицкой. Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана. «Советская этнография», № 6, 1935, стр. 109—135.

[56] А. Л. Троицкая. Указ. соч., стр. 122.

[57] В долине Варзоба куртаи сагак меняли на куртаи чиллаги на 20-й день после первого купания.

[58] О. А. Сухарева. Мать и ребенок у таджиков. Иран, т. 3, 1929, стр. 107—154. По сообщению О. А. Сухаревой, в Самарканде куртаи сагак надевали на третий день после рождения, а на следующий день меняли на настоящую рубашку.

[59] А. Л. Троицкая. Первые сорок дней ребенка (чилля) среди оседлого населения Ташкента и Чимкентского уезда. Сб., посвященный акад. В. В. Бартольду, Ташкент, 1927, стр. 7—12.

[60] С. М. Абрамзон. Рождение и детство киргизского ребенка, Сб. Музея антропологии и этнографии, т. 12, М.—Л., 1949.

[61] О. А. Сухарева предполагает (указ. соч., стр. 135), что название рубашки куртаи сагак имеет связь с мазденстическим взглядом на собаку как на животное священное, отгоняющее злых духов. В к. Киблаи (близ Душанбе) нам было дано несколько иное объяснение этого названия. Там эта рубашечка одевалась на младенца в первые двадцать дней, т. е. до того, как его впервые помоют, когда тело ребенка считалось еще нечистым — *харом*.

[62] Этот обычай мы наблюдали и в Каратегине.

[63] Это соблюдалось и в Каратегине.

[64] См. А. Л. Троицкая. Указ. соч., стр. 134.

[65] Там же.

[66] Нищие считались «божьими людьми».

[67] А. Л. Троицкая о них не упоминает.

[68] Жилетки носят и в Каратегине и в Дарвазе.

[69] О них см. М. Хамиджанова. Некоторые представления таджиков, связанные со змеей. Сб. Памяти М. С. Андреева, Тр. АН Тадж. ССР, т. 120, Душанбе, 1960.

[70] См. М. Хамиджанова. Указ. соч., стр. 219.

[71] См. А. Л. Троицкая. Указ. соч., стр. 135.

[72] К обрезанию готовят новую одежду. В центральных кишлаках за несколько дней до этого устраивается обряд раскроя одежды — *парчабуррон*. После угощения пожилые женщины кроят рубаху, штаны, которые делаются обычно из тканей белого цвета, традиционного старинного покроя.

[73] См. А. Л. Троицкая. Указ. соч., стр. 132.

[74] Косичку с мазара иногда могла взять женщина, ожидающая ребенка и мечтающая родить сына или вообще не рожавшая детей. И если у нее рождался мальчик, то она устраивала угощение и относила косичку обратно. В случае рождения девочки косичку иногда тоже относили назад, а иногда оставляли в доме до рождения сына.

[75] Подробнее о свадебной обрядности см. Н. А. Кисляков. Семья и брак у таджиков. М.—Л., 1959.

[76] Записи М. Хамиджановой, 1958.

[77] Н. А. Кисляков. Семья и брак у таджиков. М.—Л., 1959, стр. 127.

[78] В к. Рог (Матча) была куплена вышитая лицевая занавеска — *чашмбанд*, которой в старину закрывали лицо невесты. Занавеска была вышита в каратегинском кишлаке Хильмони и привезена в Рог лет 50 тому назад. На месте вышитые лицевые занавески не делали.

[79] *Ходим* — женщина, избираемая в каждом кишлаке или квартале для выполнения различных обрядов во время как радостных, так и печальных семейных событий.

[80] Ср. О. А. Сухарева. Ислам в Узбекистане. Ташкент, 1960, стр. 60—68.

[81] В Самарканде этот костюм начал формироваться значительно раньше, уже в 90-х годах XIX в. — после установления связей Туркестана с б. Российской империей, под влиянием костюма казанских татар (О. А. Сухарева. К истории костюма населения Самарканда, стр. 38).

УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ[1]

Абр 202, 207
Авра (абра) 201
Адир 13
Адрас 184, 189
Аджар 280
Азобуроron 270
Айб 196
Айвон 54—59, 65, 68, 69, 74, 75, 79—84, 88, 90, 95, 99—104, 107, 108, 114, 120, 135
Айрон 157
Алав/Алов
Алавгаҳ 75, 97
Алавхона, аловхона 40, 74, 75, 95, 97
Алафи шива 225
Алоча 184, 201, 233
Амбарбӯй 214, 244
Амбор 61, 74, 75, 89, 95, 98, 100, 120
Ангор 116
Ангуштарин 227
Андова 21, 27
Андоза 187
Ансур 164
Ар-ар 13
Арақ 26
Арвоҳ 279
Арча 12
Атола 148, 152, 153, 175
Аголаи бадоғ 152
Атолаи бирьён 152
Атолаи кочӣ 152, 176
Атолаи моликшарифӣ 152
Атолаи нимпотак 152
Атолаи оҳулӣ 152, 153
Атолаи сафедак 152
Атолаи тунук 152
Атолаи фонӣ 152
Атолаи чӯлӣ 153
Атолаи чӯпонак 152
Атолаи ширӣ 152
Атолаи шопурма 152
Ахтахона 113
Ашки майрам 225
Аштак 167
Ақибрӯ 216

Банг 169
Банорас 271
Баргак 166
Баргак 266, 227
Баргаки бед 154
Бахия 185, 199
Башкак 17
Башке 17
Бақала 138
Бебод 180, 281
Бед 12
Бедона 160
Белбок (белбоғ) 241
Белқарс 241
Белча 139
Бех 168
Бехсутум 23
Бекасаб 202, 206, 237, 257, 268
Биби Мушкилкушо 175
Биби отун 175
Биби Сешамбе 153, 175, 281
Биринчова 155
Бичак 149
Бичаки дегӣ 149
Бичаки танӯрӣ 149
Бобо 30
Бобои деҳқон 175
Бодиён 164
Бодиринг 166
Боднок 180, 281
Бодоми талх 229
Бозубанд 228
Болои хона 97
Болор 23
Бом 21
Бомгуша (ягн.) 28
Бомкӯв 27
Борикӣ 210, 244
Босма 214, 239, 240
Босман тибит 240
Боша 23
Боғат 116
Боғхона 120, 125
Болои суфа 80
Бунавша 169
Бурак 144, 171, 172
Бурма 189, 194
Бурмаи куруғлӣ 194
Бурмаи туғрӣ 194
Бурс 12
Бурсоқ 144, 171, 172
Буғак 189, 190, 235, 251

Ван (ягн.) 62
Васса 27, 94, 102
Вақаб 186, 197, 202, 276

Гавора, гахвора 119
Галой 259
Газ 282
Галамчӣ 164
Гандумбирьён 150, 172
Гандумкӯча 151
Ганч 156
Гарди хазина 225
Гардишдор 245
Гардӣ 283
Гарм 180, 281
Гач 21
Гахворабандон 171, 176
Гили бутта 276
Гили кабуд 27, 276
Гили сиёҳ 27
Гилкор 29
Гилошун 27
Гирд 62
Гирдак 262
Гирдача 142, 143
Гирдеш 119
Гирди гулӯ 190, 235
Гирди сар 216
Гиребони рост 207
Гиребони чаппа 207
Гиревончапа (гиребончапа) 194
Гичгилак 218, 219
Говзабун 109
Гуволя 11
Гул задан 139
Гулбанд 225
Гулбасар 158
Гули дасти мурда 173
Гулмоҳӣ 160
Гулпарто 207
Гулчок 202
Гумбаз 132
Гумбазпуш (гумбазпӯш) 132
Гунгина 151, 279
Гуппича 257
Гургӣ 169
Гӯшак 235
Гӯшаки моҳӣ 255
Гӯшасутум 17, 23
Гӯшвор 227
Гӯши моҳӣ 227
Гӯши пӯпак 227
Гӯшти товағӣ 162
Гӯшти чағора 160

Давр 276
Давра 47
Далида 151, 174, 175, 274
Дандони гург 229
Дандони мор 229
Дар 62
Дарбача 80
Дарвағна 52, 53
Дарвозахона 52, 53
Дарича 83, 96
Даста 165
Дастак 17, 23, 27, 43
Дастархон 148, 150, 176—178
Дасти каждум 216
Дастгона 227
Дастрӯмол 241
Дастчарбкунон//дастчармкунон//дастчарбкунон 148, 172
Дастшу, дастшӯ (дастшӯй) 80, 8.
Дахлез 97, 99, 100, 134, 135.
Девол 17, 275
Деволгар 28
Деволкара (ягн.) 28
Девор 50
Девори партов 14
Дег 179
Деги дарвешон 174
Дегчарб 147
Деза (ягн.) 275
Дивар (ягн.) 62
Дили барра 165
Довак (ягн.) 20
Дока 214
Докаи истамбулӣ 244
Долак 166
Долаков 167
Долон 65, 68
Долун 65, 71, 79

[1] Унификация терминов в указателе затруднена разнобоем в полевых записях разных авторов: записывалась либо разговорная форма, даже со стяжениями — в этих случаях в указателе в скобках приведена полная форма, либо в литературной форме — тогда приводится только эта форма. Специфические ягнобские термины имеют помету (ягн.). Ударение в этих терминах падает на предпоследний слог — ру́ча, ка́нна и др.

Домодталбон 148
Допа 153, 167
Дорк (ягн.) 12
Доруи милтиқ 230
Дуд кардан 48
Дукак 17
Дулона 168
Думбак 210
Думиҷоза 180
Дупушиш 131
Дупӯш 21
Дурдак 156
Дуредгар 28
Дуредгарӣ 29
Дурра 216
Дуррача 210, 216
Дусинҷа 17
Дуғ (дӯғ) 157
Дуғхона 120

Елмак 191
Ертиш 257, 259
Ёлма 162
Ёлқӣ 190
Ёна 13
Ёқа 190, 251

Забаррав 23, 24
Замбуруғ 164
Занҷир 242
Заргар 225
Зардхок 27, 276
Зағора 160
Зеби гардан 225
Зеби сина 227
Заррав 23, 24
Зира 164, 229
Зирабекасаб 237, 271
Зирк 164
Зувола 140
Зулф 223, 227, 266.

Инкир (ягн.) 31, 32, 35, 43, 48, 49, 65, 66, 68, 69, 73, 120
Инкир воз (ягн.) 43
Инкир дивара (ягн.) 31
Инкирита (ягн.) 31, 43
Инкир пада (ягн.) 43
Инкири сарай санг (ягн.) 31
Индов 164
Индуна 153
Ирим 251
Ироқӣ 219, 224
Испанок 149, 164
Ишум 151
Иҳгиқо 190

Кабоб 162
Кабоби танӯрӣ 162
Кабудпартоён 270
Кавдонгарӣ, кавдонгирӣ 81, 82, 86, 139
Кавк 160
Кавки ҳилол 160
Кавшак 246
Кавшпарто 74, 75, 88—90, 99, 100
Кадуи овпаз 166
Кадуи танӯрӣ 166
Кайвонугарӣ 81, 84
Кайвонуи оштонсоз 49
Калбом 28
Каллапоча 162
Канна (ягн.) 23, 65—74.
Каллашурбо (шӯрво), каллашӯрбо 163, 175
Калтача 203, 204, 206
Калтушак 216
Камарбанд 239
Камарча 187
Камзол 266, 268, 271, 273
Камзул, камзӯл 206
Камзулча, камзӯлча 255, 257
Камзулчаи беостин 199
Камзурча, камзӯрча 199
Камзӯлҷома 207, 240
Камзӯр 206
Кампирона 216, 217
Камч 151, 161, 164
Кандахиёл 242
Кандук 62
Канзӯл 206
Канҷак 227
Каппа 117, 119
Карамшӯрво 181
Карбос 184
Касаба 30
Кат 65
Кагак 184, 244
Катпушона (ягн.) 28
Кафгир 139, 141, 179
Кафлес 179
Кафш 234, 246, 248
Кафши чӯбин 246
Кашак 15
Кашк 151, 152, 171, 173, 174, 175
Кашки савз 151
Кашки шабдегӣ 151
Каҳдон 114
Каҳлик 160
Качак 227
Качгул 242
Келагай 156
Кирвак 164
Кирмак 242
Кирмаки лаби чӯй 242
Китифак 187, 189, 233, 235, 251
Кифт 233
Кифтак 233, 251

Кичирӣ 155
Кодок 26
Коза 120, 126
Кой (ягн.) 113
Кокул 223
Кокулгирон 261
Кокулзанон 261
Кокули назрӣ 261
Кокули пеш 221
Кокули пуштӣ 221
Кокули уруфӣ 223
Кома 16, 18, 19, 43, 89, 90
Корсон 139, 179
Коса 158
Куба 187
Куйлак 239
Куйлак яктак 239
Куйнак, кӯйнак 190
Куйнакча 196
Кулвор 138
Кулута 210, 245
Кулух 11, 12, 18
Кулухдевол 18
Кулча 37, 44, 143, 144, 171, 172
Кулчаи арӯс 143
Кулчаи тайаловӣ 151
Кулчаи чарб 148
Кулчакабоб 162
Кулчатой 154
Кулчи (кулчаи) бача 143
Кулчи (кулчаи) бағали домод 143
Кулчи (кулчаи) домод 143
Кулчи (кулчаи) тайаловӣ 144
Кулчи (кулчаи) тухмӣ 149
Кума 83
Кумоч 37, 144
Кунчак 34, 35
Кунда 12
Кундаи оштон 43, 44, 45, 46
Купч 155
Курсии танӯр 47
Курсӣ 14, 48
Куртаи бурма 194
Куртаи буғак 235
Куртаи гиребондор 235
Куртаи пешак 235
Куртаи пешкушо 235
Куртаи сагак 249, 250, 284
Куртаи урусӣ 194
Куртаи узбакӣ 194
Куртаи форма 194
Куртаи чиллагӣ 249, 250, 284
Куртаи қайтарма 194
Куртаи қонунӣ 194
Куртача 194
Куфч 155
Куча (ягн.) 31, 43, 65—68, 70, 71—74
Кучагӣ 65, 68, 69, 79—81, 83
Кукандӣ 218, 267
Куза 179
Кузакабоб 162
Кӯкнор 169
Кӯрфатир 146
Кӯча 174
Кӯчабарак 174
Кучаи ошомак 151

Лабгир 47
Лабгӯша 28
Лаби оштон 79
Лавша шӯрбо 155
Лайлоқ 116
Лар 179
Латта 214
Лахчак 154
Лаълӣ 176
Лаққамоҳӣ 160
Лела 276
Ловидан 20
Лозимӣ — 196
Лой 9
Лойпеч кардан 46, 48
Лойхона 10
Лолак 166
Лочура 142, 143, 173
Лӯбӣ 153

Мадраса 11
Мазори чиллагӣ 251
Маиз 167
Маизи обичӯш 167
Маизи офтобӣ 167
Маизи соягӣ 167
Майдабоф 262
Макаронкавоб 155
Макароншӯрво 155
Малафа 257
Малок 24
Манаҳ 218
Манаҳбанд 216
Мардак 197
Маска 158, 163
Маскарча 199, 255
Мастова 155
Мафтил 46, 47
Мафтул 202
Маърака 139
Магзӣ 187, 199, 282
Маҳсӣ 246
Маҳтобӣ 246
Маҷарак 149
Мева 166
Мелаи ақиб 221
Мелаи пеш 221
Меҳмонхона 41, 54, 55—58, 59, 94—96, 99, 103, 109, 111, 227

Миёнбанд 241
Мовут 240
Модел 164
Мош 155
Мошатола 155
Мошоба 155, 167
Моштупа 155
Мошубиринҷ 155
Муккӣ 245, 246, 248
Муккии ҳайдаршой 246
Мула 43
Мулк 138
Муллой 235
Муллоча 235
Мулчок 225
Мунисак 188, 201, 203-206, 266 269, 271
Мур (ягн.) 31, 32, 35, 39, 43, 65, 68, 70—74, 91, 92, 120
Мураббо 168
Мураббои ревоҷин 168
Мураббои сабзигин 168
Мураббои чукрӣ 168
Мурин 69, 79—81
Мурлат 24
Мурчак 229
Мурғобӣ 160
Мурӣ (мӯрӣ) 33, 34, 36, 37, 39—41, 65, 68, 74—76, 80—82, 84, 88, 91, 95, 131, 135
Мусаллас 170, 280
Мусамчит 164
Мушки бегиҷон 218
Мушунг 138
Муғпар 142, 143, 147, 148
Мӯза 234
Мӯзаи бухорча 246
Мӯйсаргирон 172, 261
Мӯйшӯён 270
Мӯхра 225
Мӯхраи чашмӣ 263

Набот 169, 280
Навошт 185
Наврӯз 150, 151, 163, 173, 174—176
Наврузи деҳқонон 280
Наврузи чорводорон 281
Назрӣ 262, 263
Намоз 233, 242
Намозхонӣ 233
Наск 138
Нати бинӣ 227
Нахут 138
Нашъа 169
Наълин 23
Никоҳ 264
Нимбоша 23
Нимкоса 178
Нимнона 147
Нимрӯзӣ 178
Нимта 87, 89, 90
Нимтана 194, 199
Нимхишт 18
Нимча 199, 255
Нифа 196
Нишалло 168
Нияти нек 221
Нова 17, 28
Нон 138
Ноҷбандон 279
Нони арзанӣ 145
Нони баҳалво 148
Нони дегӣ 180
Нони зағора 145
Нони калон 142
Нони катушкагин 146
Нони маъракагӣ 142
Нони мехта 145
Нони нахутӣ 145
Нони озодагӣ 148
Нони расида 142
Нони руғанин 144
Нони сангӣ 144, 171
Нони сумалак 173
Нони тайаловӣ 144
Нони товагӣ 144, 171, 180
Нони тотунӣ 146
Нони тӯй 142
Нони ширмол 144
Нони чукрӣ 146
Нони ғафс 142
Нони ҷавӣ 145
Нонпар 142, 144
Нончӯб 142
Ноншиканон 143
Нонушта 178
Нонғеша (ягн.) 67, 68, 70, 73, 74
Нос 169
Носкаду 169
Нохуни уқоб 229
Нумол, нӯмол 214
Нурғоба 174
Нут 138, 155
Нуқрапӯпак 224

Об 280
Обаки дандон 169
Обег 178
Обрез 74, 75, 76, 89, 90, 134
Обхона 99
Оимтӯпа 154
Олу 167
Омехта 145
Орди гандуми баҳорӣ 138
Орди маҳаллӣ 138
Орди осиёбӣ 138
Орди ҷав 138
Орди ҷойдорӣ 138

Ордоби бадоғ (ордобаи бадоғ) 152
Осақол 30
Остинча 140
Ошбарраку ошбиёрак 174
Оши бибиҳо 154
Оши боронак 174
Оши кӯча 151
Оши орд 154
Оши орди бурида 154
Оши орди дастазада 154
Оши суюқ 154
Оши туруш 154
Оши тӯпа 154
Оши қуноқ 152
Ошпур 141, 153
Оштон 31, 33, 37, 41, 43, 88—90, 95, 135
Оштони алов 41, 95, 96
Оштони бозудор 33, 83
Оштони пастак 37
Оштони пешчокак 33
Оштони қашқарча 41
Оштонпоча 33, 89, 118
Оштонча 33
Ошхона 79, 83, 97, 99, 100
Ошхӯрак 255, 258
Оғил 99, 113
Оғилпуш 24

Паи хона 13
Пайгир 139
Пайтобаи пашмин 247
Паллагӣ 246
Паловгун 148
Панир 157
Панҷакашӣ 21
Панҷара 96
Паранджа 201, 208, 210, 266, 272
См. фаранҷи
Пардабомӣ 28
Пардаи сафед 209
Парда қаймоқ 156
Пар-пар 191, 207, 253
Парчабуррон 285
Паси дар 75
Пасти боло 69, 79, 80
Пахчак 151
Пағос 119
Певоз 172
Пес 163
Песӯзан 185
Пех сукле 245
Печак 169
Печи урусӣ 41
Печьхона 103
Пешак 187, 251
Пеши курта 189
Пешкушо 187—190, 284
Пешонабанд 210, 267
Пешсӯзан 185
Пешчок 187
Пиёздоғ 154
Пиёзи кӯҳӣ 164
Пий 280
Пийоба 163
Пилта 261
Пистик (ягн.) 61, 65—68, 72.
Пича 262
Пича (ягн. пи́ча) 67, 68, 81, 84
Пичаи курпатахкунӣ (тахмон) 81
Пога, пойга 134, 135
Пойҷома 196
Посутум 23
Похса 11, 47, 48
Похсадевол 18
Поча 196
Почаи акка 207
Почакӣ 246
Почума 196
Пудина 149, 164
Пушкунча (ягн.) 31
Пуштибастагӣ 218
Пӯпак 223
Пӯпаки самарқандӣ 224
Пӯпаки тошкандӣ 224
Пӯсти пати мурғобӣ 230
Пустдумба 161

Рабат 54, 55, 57, 99, 114
Равзан 114
Равоқ 135
Равған 163
Равғани зард 157
Равғаншир 158
Равғанчӯшӣ 158
Рафида 46, 140—142
Райҳон 154
Рамазон 175
Рағза 178
Раҳрав, роҳрав 80—84
Рақаб 279
Раққа кашидан 14
Ревоҷ 164
Рисола 30
Рити девор (ягн.) 14
Рузан 133
Руи хона, рӯи хона 75, 88, 89, 90, 97
Руи боло, рӯи боло 65, 68, 74, 75, 79, 80—82, 84, 88, 95
Руча (ягн.) 31, 39, 6,2 66, 67, 68. 73
Руған 163
Руғани гов 163
Руғани думба 163
Руғани завуд 164
Руғани зард 163
Руғани зағир 163
Руғани пахта 164
Руғани сафед 164

Рӯдоғ 154
Рӯзи бахосият 125
Рӯи шир 156, 158
Рӯмол 210, 214
Рӯмоли тосфаранг 214
Рӯмоли фаранг 214
Рӯмоли шол 214
Рӯмоли ғиҷим 214
Рӯсинҷ 24

Сабунак 151
Сабусдон 69
Савлати қултуқ 203
Савоб 178, 196, 221, 228, 231, 268, 280
Сагмоҳӣ, сигмоҳӣ 160
Саисхона 113—114
Сакенхона (ягн.) 67, 74
Саллача 216
Саллаи пешоварӣ 244, 268
Саллаи питик 244
Саллаи тибит 244
Самарқандӣ 218, 267
Самбӯса 149, 176, 177, 279
Самбӯсаи варақин 149
Самчит 164
Санг 8
Сангдевол 17
Санги дандона 9
Санги лунда 9
Санги рахдор 9
Санги сафед 9
Санги шах 9
Сангкӯб 44, 46, 47
Сангпоча, сангупоча 33, 88—90, 118
Сандалӣ 40, 67, 75, 78, 79, 81, 85, 91, 93, 96, 97, 101
Сандалихона 97
Сандуқа 102, 104
Саноч 138, 150
Саночак 138
Сарак 185
Сарандоз 267
Саргирак 208—210
Сари шир 156
Саркашак 208
Сарпӯши дег 179
Сарров 119
Сарсинҷ 17, 24
Сартоб 33
Сару қушқорак 216
Сафар 186, 282
Сафедор 12
Сафедори кабуд 13
Сафедпӯшон 270
Сепоя 39
Сигмоҳӣ 160
Сиёҳдона 229
Синабанд 196
Синачок 189, 235
Синҷ 127
Синҷбардорон 127, 128
Синҷдевол 17
Синҷи таҳпур 15
Сирисп (ягн.) 23
Сихкабоб 162
Соғу 44, 47, 179
Соғуча 218
Сум 174
Сумалак 160, 174
Суман 151
Суманак 150, 151, 279
Суманаки тайаловӣ 151
Сумбул 164
Сурфа 68, 76, 79, 139, 140, 279
Сурфахона 69
Сурхак 160
Сурхғирек (ягн.) 276
Сусхотун 174
Сусӣ 184, 201, 233
Сутум 17
Сутуми таҳпур 15
Суфа 83, 120
Суфаи курпатахкунӣ 90
Суфаи оштон 33, 43
Суфаи хезумгирӣ 75, 76, 89, 90
Суч 164

Табалғул 229
Табил 61
Табила 62, 97
Тавла 63
Тавлак 68, 69
Тавқ 187, 189, 226, 227, 235
Таги гулӯ 216, 217, 270
Тагиқур 163
Тагсарӣ 18, 26
Тагсинҷ 17
Таиаловӣ 149
Тайаловии арзанӣ 171
Тайаловии ҷавӣ 171
Тайаловӣ 171, 180
Талоқ 165
Талқон 146, 150
Тамоку 169
Танга 225
Танур (танӯр) 31, 36—38, 40, 46—49, 95, 143, 276
Танури туқумӣ (тӯқумӣ) 37, 38
Танурхона 55, 95
Танӯрӣ 162
Таппин 84
Тапӣ 179
Тарбуз 166
Тархавло 168, 175, 280
Тафсак//тафсик 150
Тахмон 81, 102, 104
Тахона 82
Тахта 47, 48, 82
Тахта 224
Тахтабаргак 227
Тахтапоя 76
Тахтахона 80—82, 84, 86, 87, 95
Тахтача 22
Тахтачаи пӯпак 224
Тахтачаи ҳайдарӣ 224
Ташнов 80, 81, 95, 135
Таштак 37
Тағвара 84
Тағораи хамир 179
Тағораи хамиркунӣ 139
Таҳдеволӣ 14
Таҳкурсӣ 14
Таҳмол 176
Таҳоратхона 66, 72, 73, 99
Таҳпур 15
Телпак 261
Телпаки гӯшвор 245
Телпаки зани турк 165
Теппакокул 221
Тепчи 185
Терӣ 144
Тибит 210, 214
Тир 230
Тирез 201, 237
Тиш қолӣ 232
Тобасанг 64
Товасангӣ 162
Товус 280
Тоза кардани турушак 139
Ток 62, 74, 76, 79, 80, 82, 84, 88, 90, 96, 102, 104, 118
Толпухт 148, 173
Толқун 150
Торавзин 80, 82, 84
Тордона 148
Торкаш 216
Торон 151
Торпухт 148
Тотен 146, 164
Тотун 146
Тохам 95
Тошкандӣ 224
Тоштевонӣ 246
Тоқӣ 210, 244
Тумор, тӯмор, 228, 261
Туморча 216
Тунук 147, 148, 177
Тунукпиёз 148
Тунукфатир 146
Тунукча 142
Тунукшӯрво 147
Турушак 139, 156, 166
Туф 223
Тухмбарак 163
Тухуми дунбул 163
Туппа, тӯпа 154
Туппаи бовоӣ 122
Туғ 229
Тӯй 186
Тупаи тавоқӣ 154
Тӯпатой 154
Тӯпи (тӯпаи) даскан 154
Тӯпи (тӯпаи) қуроқақ 154
Тӯпатунук 147
Тӯпи (тупаи) бақаймоқ 148
Тӯпи (тӯпаи) ба ҷаз 155
Тӯпи (тӯпаи) бурида 154
Тӯпи (тӯпаи) лаб-лаб 154
Тӯр 267
Тӯрбофӣ 225
Тӯшаи меҳмон 143
Тӯшбера 149
Тӯғраматунук 148

Угро 154, 173, 174
Узмоқ 156
Умоч 153, 175, 279
Умочак 123, 157
Умочи бовоӣ 122
Умочи кӯфта 153
Умочи молида 153
Умочи шакида 153
Усма 230, 231, 263
Устои дуредгар 29
Устои хонапӯш 29
Устои чӯбкор 29
Усточавобтиён 128
Устухони мор 229
Устухони моҳӣ 229
Учоқ 39, 40
Ушкуфа 230

Фалла 156
Фарак 148
Фаранҷӣ см. паранджа
Фарбеч 152
Фарвор (ягн.) 65, 66, 72
Фар-фар 194
Фатир 129, 141, 146, 147, 158, 172
Фатири алафӣ 146, 147
Фатири ба кафки дуғ 146
Фатири башир 146
Фатири бачаза 146
Фатири варақин 146
Фатири зирагин 146
Фатири кадугин 146
Фатири лундек 147
Фатири магзин 146
Фатири мурда 147
Фатири пиёзин 146
Фатири пудинагӣ 147
Фатири равғанин 146, 158
Фатири хушк 146
Фатири чомоқин 146
Фатири явғон 146
Фатири қаймоқин 146

Фатири каламин 146
Фатири қоқ 146
Фатирмаска 147, 158
Фатирча 147
Фаш 244
Фотиҳагирон 122, 127
Фулудӯзӣ 242
Фута, фӯта 245

Халиса 147
Халтаи кандирӣ 138
Хамба 62, 74, 81, 82, 84, 88, 89, 139
Хамир 141
Хамири нимрасида 144
Хамирмоя 139
Хамиргурушак 139
Харбуза 166
Харибардорон 125, 127
Харӣ 23, 79, 127, 131
Хасфатир 146
Хатаб 231
Халоят 184
Хатми қуроън 129
Хафабанд 227
Хитаб 231
Хиштак 196, 197
Хиштдевол 18
Хишти мусулмонӣ 11
Хишти урусӣ 11
Хишти хамба 63
Хобон 17
Хобхона 35, 75
Ходим 186, 285
Хок 9
Хоки оштон 42
Хоки сиёҳ 276
Хоки Тука 276
Хоки чиппа 276
Хоки шӯр 276
Хол 231
Хомак 234, 246, 284
Хом бурдан 177
Хомдӯзӣ 214, 242
Хомсӯз 143
Хомшурво 161
Хомқаймоқ 156
Хона 65, 74, 79, 117—119, 135
Хонадароён 126, 127, 128
Хонаи бовой 126
Хонаи бохарӣ 79
Хонаи бош 79, 95, 97, 99
Хонаи дарозрӯя 62
Хонаи миёнахарӣ 79
Хонаи табила 61
Хонаи устой 127
Хонаи шаҳпулӣ 74
Хонаи шишт 74, 95, 97, 100
Хонаи чорчиллак 12
Хонаи якрав 78
Хонаи ҷаркан 14
Хориҷ 164
Хорча 49
Хоса 210, 214, 233, 244
Худоии боронӣ 174
Худой 173, 174
Худургӣ 144, 149
Худча 153
Хум 136
Хунук 180, 281
Хурмо 230
Хӯроки шаб 178

Чавоти 142, 143
Чавотии домод 143
Чагдон 40
Чакабанд 210, 216
Чакабандаки соғуча 218
Чаки (чакаи) баравған 158
Чакман 257
Чаксар 202
Чала 49
Чалла 15
Чаллакӣ 18
Чалпак 144, 173, 175
Чалпаки тухмӣ 149, 163
Чангак 179
Чанги хирс 229
Чанголӣ 158
Чапагардон 253
Чапон 201, 203, 204, 206, 233, 237, 257, 269, 271
Чарбуи буз 163
Чарбуи гӯспанд 163
Чатӣ 142
Чашмак 228, 229, 259
Чашмбанд 210, 285
Чашми оҳу 230
Чағора 63, 66, 79, 81, 82, 83, 86
Чаҳин 46
Чаҳлак 40
Червонбекасаб 206
Чигак 164
Чилбанд 228
Чилим 169
Чим 194
Чимчинак 189
Чиндахиёл 242
Чинчинак 202, 203, 209
Чича (ягн.) 32, 43, 209
Чичӣ 202, 203
Чиғ 119, 276
Чиғора 68
Чиғораи лой 10
Чобук 202
Човотӣ 142, 171, 172, 173
Чои кабуд 169
Чои мурчак 225
Чои сафед 157
Чои фомил 169
Чойро бод кашидан 169
Чойхалта 241
Чойҷуш 178
Чойҷӯшонак 39
Чок 10
Чокак 187, 231, 235, 251
Чора 68, 73, 74
Чорак 66, 73
Чорангушт 186
Чоруқ 233, 234, 245, 246, 248, 256, 263, 265, 268
Чоруқи маҳтобӣ 246
Чоруқӣ паллагӣ 246
Чорхона 133
Чошак 172
Чоҳ, чаҳ 46, 63, 75, 76, 88, 89, 90
Чукрӣ, чукурӣ 146, 164
Чустӣ 244
Чӯб 12
Чӯби мазор 255
Чӯбкор 28
Чӯбӣ 12

Шаванда 169
Шавла 155
Шайтон 280
Шаккӣ 44, 46
Шалғам 166
Шамолак 223
Шарбат 172
Шах 9
Шағалдор 9
Шаҳид 165
Шаҳмотнусха 242
Шаҳпул 23, 75, 78
Шаҳпулбардорон 125
Шероз 199
Шибдорӣ 62
Шибит 164
Шила 155
Шилға 27
Шим 233
Шиннӣ 159, 167
Ширатола 152
Ширахамирак 151
Ширбиринҷ 155
Ширешак 164
Ширкаду 155, 157, 166
Ширмоҳӣ 160
Ширравған 158
Ширчой 157, 158
Ширшӯла 155
Ширқандак 158
Шифт 62
Шола 199
Шом 178
Шох 201, 237
Шохвас 49
Шохи мор 230
Шоҳкоса 179
Шукуфа 230
Шула, шӯла 175
Шулаи арзан 123
Шулаи шуруд 151
Шупурма 163
Шӯлаоб 155
Шӯлатуруш 155
Шӯли (шӯлаи) макаронӣ 155
Шӯли (шӯлаи) мошак 155
Шӯрво 161
Шӯрвои каллапоча 162

Эзор 196, 235
Эзорбанд 199, 235
Эзорбанди тур (тӯр) 237, 284

Юрмадӯзӣ 242

Яздаҳун 173
Якабанд 241
Яккапӯш 21, 24
Яккасинҷ 17
Яккӯка 245
Як пушти пайванд 186
Яктак 201, 208, 209, 237, 239, 257
Яктак курта 239
Яктасаргирак 209
Якчока 187
Ялама 155
Яхнӣ 161
Яхчадандон 168
Яқо 190

Ғалбер 138
Ғардеза (ягн.) 275
Ғарма 156
Ғармич 174, 175
Ғармияк 156
Ғафсак 142
Ғелак 144, 154
Ғилвиндӣ 148, 149
Ғилмундӣ 148
Ғирек (ягн.) 9
Ғовчуб 52, 53
Ғолиб (ягн.)
Ғолиб 30
Ғомук 138
Ғулома 227
Ғулунг 166
Ғулунгов 167
Ғулунгтар 167
Ғура 167
Ғӯрагил 27

Қадмол 148, 158, 176
Қазноқ 61, 65, 68, 69, 79, 81, 83, 95, 99

Қазноқча 80, 81, 82, 84
Қазй 161
Қайла 148, 160, 161
Қайлабиринҷ 155
Қайлашӯрво 161
Қаймоқ 156, 158
Қаймоқи қоқ 156
Қайтарма 207
Қалам 242
Қалама 148, 177
Қаламфури гарданӣ 225
Қаламфурмарҷон 225
Қаламӣ 184, 201, 233
Қалмол, қалмола 148
Қалпоқ 218, 244
Қалъаги 230
Қандталқон 150
Қарақот 164, 168
Қарс 210, 214
Қарси миён 241
Қарси сиёҳ 282
Қарсшуён 270
Қасаба 36—38, 67
Қатлама 148, 279
Қатор 18
Қафонагӣ 216
Қафору (қафорӯ) 218
Қашқарча 96
Қибла 161
Қилима 148
Қимиз 157
Қопи рағзагӣ 138
Қот 167
Қотурма 144
Қошуқи най 179
Қоқи ғулунг 166
Қоқма 199, 239, 240
Қош 231
Қошбандак 210
Қоши тилло 227, 268
Қошчинӣ 230
Қубба 255
Қузақарнӣ 164
Қуймоқ 149, 163
Қулоч 239
Қулфу калид 18
Қумоқ 9
Қуноқ 156
Қуноқоб 156
Қурбон 151, 175
Қурмоч 150, 172
Қуроқ 259
Қурс (яғн.) 62
Қурут 151, 152, 157
Қурути қаймоқӣ 157
Қурути чурғотӣ 157
Қурутоб, қурутов 123, 15 8
Қурч 164
Қурғон (қӯрғон) 50
Қӯтан 120, 126
Қучқорак 262
Қушқорак 218, 219
Қӯшсинҷ 17

Ҳавасак 168
Ҳавло 158
Ҳадир 154
Ҳадири суманак 151
Ҳадиса 152
Ҳаёт 49
Ҳазориспанд 129
Ҳайдарӣ 223
Ҳайкал 227
Ҳалво 148, 152
Ҳалвои бақанд 159
Ҳалвои кунҷитин 168
Ҳалвои чақчақи дандон 168
Ҳалиса 174
Ҳалка 119, 227
Ҳалқаи ёрбедоркунаҳ 227
Ҳамел 167
Ҳаром 285
Ҳаром мурдагӣ 161
Ҳашар 28, 123
Ҳезумгирӣ 81, 89
Ҳезумхона 75, 81, 82, 99
Ҳино 231, 263
Ҳучра 41, 63, 66, 67, 70, 71, 73, 77, 93, 97, 277

Ҷавзак 246
Ҷамолак 223, 224
Ҷар 13
Ҷаркуб 162
Ҷағҷағ 149
Ҷелак 237, 257
Ҷелакбош 209
Ҷелак курта 239
Ҷияк 199, 251
Ҷияки дастӣ 202
Ҷияки дуконбофӣ 239
Ҷома 201, 204, 237, 257
Ҷомаи гадой 257
Ҷомаи кироя 268
Ҷомаи талбида 268
Ҷомаи ҷанда 257
Ҷума 201
Ҷурғот 156, 157
Ҷуфтбаропон 175

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3
Жилище 7
Строительные материалы 8
Выбор участка 13
Строительные приемы и конструкции 14
Мастера 28
Очаги и печи 31
Усадьба и жилой комплекс 49
Старое традиционное жилище 60
Восточный, ягнобский вариант 65
Западный, куштутский вариант 74
Позднее традиционное жилище 78
Восточный вариант 79
Западный вариант 87
Новое жилище 93
Декоративное оформление 105
Хозяйственные постройки 113
Сезонные жилища 116
Обычаи и обряды, связанные с жильем 121
Ареал жилища Верхнего Зеравшана 129
Пища 138
Хлебные изделия 141
Молоко и молочные продукты 156
Мясо 159
Овощи 165
Фрукты и сладости 166
Напитки 169
Ритуальная пища 170
Утварь 178
Деление пищи на горячительную и холодящую 180
Одежда 182
Женская одежда 183
Мужская одежда 232
Детская одежда 249
Обрядовая одежда 263
Примечания 274
Указатель терминов 286