

У 51/9 XXIV 31/12

ИЗВЕСТИЯ СРЕДНЕ-АЗИАТСКОГО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ОБЩЕСТВА

Том XIX



Под редакцией Секретаря Общества И. А. Райковой

Гончарное производство у горных таджиков.

По вопросу о женском гончарном производстве имеются лишь очень краткие заметки у нескольких авторов, писавших о горных таджиках.

О наличии этого производства в Ягнобе упоминает В. Дынин¹ без описания техники и ошибочно говоря, что обжигание посуды производится на том же костре, где готовится пища. Так же кратко пишет об этом Н. Г. Маллицкий². И. И. Зарубин³ отмечает его в своем отчете о работах в Средней Азии в 1926 г., упоминая при этом и Матчу.

А. А. Бобринской⁴ и И. И. Зарубин⁵ упоминают о наличии его в припамирских странах.

А. А. Семенов⁶ описывает его в Каратегине и Дарвазе несколько подробнее, упоминает о технике, формах сосудов и орнаменте, отмечая его также и в Ягнобе.

Материал, на основании которого составлена настоящая работа, собран был лично во время поездок в Таджикистан, и большая часть его записана по моим личным наблюдениям. На основании опросов сделаны записи по моментам начала приготовления посуды в долине р. Ях-су, в Ягнобе и по обжиганию посуды в Каратегине. В тех случаях, когда мне приходилось прибегать к сбору опросных сведений, я обращалась к женщинам-мастерицам, опрашивая предварительно более сообразительную молодежь, и потом уже, с готовой канвой для опросов, обращалась к старым мастерицам.

Как всегда, в отношении видимых для всех приемов в производстве и обычаев, соблюдаемых при этом, сведения сообщаются легко и охотно; в отношении же более или менее тайных ритуалов, где, например, исключается присутствие посторонних лиц, получить нужные сведения уже труднее, и для предварительных опросов приходится обращаться к мужчинам, которые могут знать об этом лишь по наслышке или по воспоминаниям детства, когда они могли присутствовать или даже участвовать в связанных с обычаем обрядах.

Изготовление женщинами обожженной глиняной посуды распространено среди горных таджиков по разным местностям неравномерно. Стра-

¹ Дынин, В. В. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана. «Изв. Турк. Отд. И. Р. Г. О.» 1914 г., т. X, вып. 1, стр. 70.

² Маллицкий, Н. Г. Ягнобцы. «Изв. Турк. Отд. Р. Г. О.» 1924 г., т. XVII, стр. 170, прим. 1.

³ Зарубин, И. И. Отчет об этнологических работах в Средней Азии летом 1926 года. «Изв. Акад. Наук СССР.» 1927 г., стр. 354.

⁴ Бобринской, А. А., гр. Горцы верховьев Пянджа (Ваханцы и Ишкашим-цы). Москва, 1908. Стр. 85.

⁵ Зарубин, И. И. Материалы и заметки по этнографии горных таджиков. «Сборник МАЭ при Акад. Наук» т. V, вып. I, посвященный акад. В. В. Радлову. Петроград, 1918 г. стр. 122.

⁶ Семенов, А. А. Этнографические очерки Зеравшанских гор, Каратегина и Дарваза. Москва 1903, стр. 38—40.

нами, где это производство наиболее развито, являются: Ягноб¹, Каратегин, Гисар, Бальджуан с примыкающей к нему долиной р. Ях-су и часть Дарваза по р. Пянджу. Меньше оно развито в Вахане и Ишкашме. В Рушане, Шугнани глиняной посуды делают очень мало; в Язгулеме, Ванче, Вахье не делают совсем. Язгулем и Ванч получают глиняную посуду из Дарваза, или с авганского берега р. Пянджа, а Вахье—частью из Дарваза, частью из Каратегина; Шугнан и Рушан получают ее отчасти из Дарваза, а затем с авганской стороны. В долине Зеравшана посуды из обожженной глины своего изготовления почти нет. В Фальгаре в с. Урмитан в настоящее время есть один гончар-мужчина, изготавливающий посуду на гончарном станке², а в верхней и средней Матче в нескольких селениях женщины делают из глины мелкие горшечки в очень незначительном количестве, обжигая их в очагах в доме, при чем скольконибудь существенной роли в хозяйстве эта посуда не имеет. Как правило, Фальгар и Матча пользуются глиняной посудой с базаров Пенджикента и Ура-тюбе и покупают, главным образом, кувшины-кузды для растительного масла. Матча, кроме этого, получает небольшое количество глиняной посуды из Ягноба и Каратегина, при чем в этих случаях посуда зачастую не покупается, а получается в виде подарка.

Глина, идущая на изготовление посуды, выбирается всегда очень старательно, и женщины, делающие посуду, берут ее из определенных, испытанных мест. Если случается почему-либо менять место, то глина, взятая из нового места, иногда даже предварительно проверяется. Из нее приготавливают маленький сосудик и обжигают его в очаге. Выбирают глину обычно старшие мастерицы, самые опытные из всего селения.

На летовке с. Куль в Ягнобе в 1927 году делали глиняную посуду в первый раз после семилетнего перерыва (басмаческие времена). Так как в доме старшей мастерицы весной был покойник, и она не могла принять участие в выборе нового места для добычания глины (место прежней добычи глины было засыпано обвалом), глина оказалась содержащей кусочки какой-то известковой породы, вследствие чего при обжиге очень много посуды полопалось.

Ради того, чтобы иметь хорошую глину, женщины-мастерицы не стесняются расстояниями даже в два-три километра, хотя бы им и пришлось нести глину на собственной спине.

Глина, заготовленная для приготовления посуды, предварительно просушивается на солнце. Затем ее размешивают руками и просеивают через сито на предварительно чисто выметенное и плотно убитое место на земле. Когда глина разводится водой, то к ней примешивается обычно некоторое количество козьей шерсти для связи.

В Каратегине примешивают для крепости обжига немного желтого песка, предварительно просеянного через мелкое сито. В Ягнобе в глину ничего не подмешивают. Глина замешивается густо и сначала месится руками, как тесто. После того, как она уже более или менее ровно перемешана, ее начинают мять ногами и мнут около двух часов. Промытая таким образом глина покрывается мокрой тряпкой и оставляется до другого дня. Ее тогда снова мнут ногами около часу, после чего глина считается готовой.

¹ Селения Пскон, Куль, Гармейн, Сокен, Чуккат, Ноуметкон, Пулля-роут, Петип, Таг-и-чанор, Каши.

² У А. Гребенкина. — Заметки о Когистане, «Турк. Вед.» 1872 г., № 24—также имеется сообщение о том, что сами фальгарцы посуды из глины не делают, и что ура-тюбинские гончары приезжают и работают там посезонно.

Инструменты, которыми пользуются при выделке посуды, весьма немногочисленны, а местами, как в Ягнобе, их и совсем нет. Главным инструментом является обычно старая деревянная ложка с обломанной ручкой, при помощи которой сосуд формируется изнутри. Окончательно изготовленный сосуд очищается сверху кусочком щепочки и обглаживается мокрой тряпкой. Подставкой для изготавливаемого из глины предмета служит обычно или плоский камень, или перевернутый кверху дном старый разбитый сосуд, или же специально изготавливаемые из глины, смешанной с навозом, плоские круги.

Поворачивая подставку разными сторонами, мастерица имеет возможность равномерно делать все стороны сосуда, не вставая с места. Хотя при изготовлении очень крупных сосудов ей, конечно, все равно приходится ходить вокруг них.

Изготовление посуды в долине р. Ях-су, отличающееся большим совершенством и изяществом форм, несколько более сложно по своим приспособлениям, но тем не менее и там оно совершенно типично, т. к. основные моменты техники являются общими для всех таджикских стран в пределах нашего Союза. Мастерица там имеет следующие приспособления для своей работы:

1. *lisik* от *lisidan*—лизать, сглаживать—(переносный смысл)—старая деревянная ложка, уже ранее упоминавшаяся.

2. *lisik*—деревянная или костяная (из коровьего ребра) пластинка около 10 см. длины и 4 см. ширины.

Одна сторона ее слегка вырезана, при чем к середине пластинки вырез несколько глубже, чем у краев.

3. *binniki*—круглые дощечки из глины, смешанной с навозом (для придания легкости), около 30—35 см. в диаметре и 3—4 см. толщиной. *Binniki* всегда бывает 3—4 штуки.

Каждый сосуд изготавливается в три-четыре приема и в процессе работы подсушивается. Поэтому *binniki* должно быть несколько, т. к. мастерица делает сразу 3—4 сосуда, отставляя их по очереди в сторону для просушки, не снимая с *binniki*.

4. *taxti*—доска для раскатывания глины. Иногда для этого служит кухонная доска для теста.

5. Деревянная чашка.

6. Горшок с водой и тряпка.

Мастерица сидит на земле или на небольшом камне с согнутыми перед собой коленями, при чем руки лежат во время работы вокруг колен. Справа от нее стоит горшочек с водой, слева находится доска с глиной. Перед ней лежит опрокинутая кверху дном деревянная чашка, на которой лежит *binniki*. Начиная делать сосуд, мастерица берет с доски кусок глины, придает ему руками вид круглой булки, кладет его на *binniki* и при помощи указательного, среднего и большого пальцев обеих рук вылепливает из него дно и начало выгиба бока сосуда сантиметров на 5 высотой. Выравнивает изнутри рукой, а снаружи *lisik*ом—пластинкой и отставляет в сторону. Таким же путем начинает следующий сосуд, а отставивши его в сторону, снова берет первый сосуд и продолжает работу над ним. Отщипнув от комка глины, лежащей на доске, несколько небольших кусочков, она раскатывает их ладонями обеих рук в валики диаметром 1—3 см. в зависимости от величины сосуда и толщины его стенок.

Длина валика бывает до 12—15 см. Чем искусней мастерица, тем длиннее она делает валик.¹ Приготовив валики, мастерица начинает на-леплять их спиралеобразно на бока сосуда при помощи пальцев, все время смачивая руки в воде. Налепив, таким образом, глину на нужную высоту, обычно до загиба бока кувшина к горлышку, она начинает формировать сосуд при помощи ложки и пластинок.

Сначала она берет в левую руку ложку и, упирая слегка ее тыльной поверхностью в бок сосуда изнутри, правой рукой понемножку вращает бинікі, который свободно скользит по гладкому дну деревянной чашки и выполняет, таким образом, отчасти роль гончарного круга. После этого мастерица вращает бинікі левой рукой, а правой выравнивает наружную сторону сосуда при помощи пластинок, которую она держит вертикально, обращая выемкой к сосуду. Когда бока сосуда готовы, его отставляют в сторону и дают ему подсохнуть с полчаса. Далее у сосуда выводится горлышко, и он окончательно выравнивается снаружи при помощи пластинок. После следующей за этим подсушкой прилепляются ручки и делаются выпуклые накладные украшения. Если делается сосуд с носиком, в бока сосуда на нужной высоте вставляется палочка, которая облепляется глиной. Если делается сосуд больших размеров, то палочка эта, после того, как сосуд подсохнет, вынимается. Мелкие же сосуды идут в обжиг с палочкой, и она во время обжига перегорает. При изготовлении мелких сосудов или игрушек вещь иногда формируется сразу из одного куска глины.

Но и при таких неусовершенствованных орудиях производства результаты получаются поразительные. У хороших мастериц посуда имеет настолько грациозные и правильные формы, что даже, видя на месте весь процесс ее изготовления, с трудом можно повзреть, что она изготовлена без гончарного круга.

В Ягнобе каждый сосуд также изготавливается в несколько приемов, при чем стенки сосуда выравниваются уже после того, как сосуд окончательно высохнет. Обычно это делают уже в тот самый день, когда посуда обжигается. Тогда разводят глину из очень тонко просеянной земли до густоты жидкой сметаны, и при помощи тряпки обмазывают посуду с обеих сторон.

В Каратегине посуду обмазывают начисто сразу же по изготовлении, посыпая ее при этом иногда роговой обманкой, отчего после обжига на посуде получаются блески.

Законченные сосуды выставляют для просушки на крыши домов или же ставят на специально предназначенные для этого огороженные плетнем площади (дол. р. Ях-су). Когда нужное количество посуды заготовлено и вся она просохла,² то в тех местах, где ее разрисовывают (дол. р. Ях-су), мастерицы приступают к разрисовке. В качестве краски употребляется темно-красный глинистый сланец. Его растирают с водой в какой-нибудь старой чашке, а иногда и просто на камне с углублением, и при помощи маленькой палочки, величиной со спичку, наносится рисунок на сосуд. Мастерица сидит на земле и держит сосуд изнутри левой рукой, наклонив его на бок, правой рукой очень легко и уве-

¹ В тех местах, где посуда более совершенна по форме, валики длиннее. В Ягнобе, где посуда грубая, валики делают не длиннее 8—9 см.

² Определенного срока для просушки посуды нет. Весь период приготовления ее продолжается дней 25—30. Крупные предметы стараются делать сначала, чтобы они успели высохнуть. Мелкие вещи иногда делают даже и в день обжигания и пускают их в обжиг сырыми.

ренно наносит рисунок. Рисунок наносится на глаз, без предварительной разметки и при этом чрезвычайно быстро. На разрисовку большого кувшина, вместимостью в 2—3 литра, она затрачивает времени около пяти минут. Рисунок высыхает очень быстро, и посуда сейчас же готова для обжига.

Обжигается посуда также очень примитивным способом, без всяких гончарных печей. Выбирается для этого небольшая ровная площадка, и все имеющиеся посуду женщины сообща убирают с нее камни и чисто выметают ее. Расчитывая по количеству посуды, обводится граница при помощи камней.¹

Внутри этой границы на землю кладут в несколько слоев (3—5) тонкие, хорошо просушенные лепешки из навоза. На эту подстилку укладывается посуда. В центре ставится стойло или кладутся на бок самые крупные предметы, а в промежутках и вокруг них укладываются вещи помельче. Самые мелкие предметы кладутся внутрь крупных, т. к. почти всегда при обжигании посуды несколько мастериц объединяются вместе, а знаков собственности, за редкими исключениями, не ставится; они ухитряются уложить посуду так, что в общей куче, сложенной очень плотно, посуда каждой мастерицы укладывается в особую кучку и смешать ее с чужой нельзя.

Когда посуда вся уложена, ее аккуратно закрывают сверху в 5—6 слоев лепешками из навоза и затем лепешки эти поджигают сразу в разных местах. Когда огонь сильно разгорится, навозные лепешки начинают быстро сгорать. Женщины очень внимательно следят, каждая за своей посудой, и сейчас же закрывают новыми лепешками обнажающееся место, т. к. посуда, обнажаясь, может потрескаться от притока холодного воздуха. Так непрерывно подкладывают навозные лепешки в течение трех-четырех часов, после чего в последний раз кладут их толстым слоем и дают им прогореть до тла, на что уходит еще пять-шесть часов.

Вынимают посуду еще горячей при помощи палок и обычно, когда начинают брать крайние предметы, то стоящие посередине еще накалены до-красна.

Перед тем как пустить новую посуду в употребление, ее предварительно избавляют от пористости.²

В Ягнобе для этого кипятят в котле молоко и окунают в молоко, хорошо прополаскивая в нем всю новую посуду, за исключением детских горшечков—«сиба». После этого в этих сосудах по очереди заквашивается кислое молоко, а затем уже варится пища или держится вода. В Каратегине и Дарвазе в новые сосуды сначала наливают немного молока или супа—шурбб и ставят в очаг на угли. Время от времени содержимое сосуда взбалтывается, чтобы стенки его были бы все время смочены. Это называется гулбб кардан.

В Каратегине же, если нет под рукой молока и супа, ополаскивают новую посуду разболтанной в воде мукой и ставят париться в горячий очаг.³

¹ Место это в Ягнобе называется «хумб», в дол. р. Ях-су, Каратегине, Гисаре—«пур».

² Глиняная посуда у горных таджиков значительно менее пориста, чем посуда равнинная, приготовленная на гончарном станке.

³ Эти способы обработки новой посуды, чтобы сделать ее более крепкой и удобной для пользования, распространены очень широко. У В. Н. Харузиной (Этнография, вып. II. Спб. 1913 г., стр. 408) имеется описание обращения с новыми глиняными сосудами в Харьковской губернии, совершенно совпадающие с только что описанным ополаскиванием разболтанной в воде мукой.

Среди русских крестьян центральных губерний распространен способ обработки новой посуды молоком.

Изготовление посуды во всех местностях происходит приблизительно в одно и то же время—в августе месяце. Месяц этот в горах является самым сухим из летних месяцев и еще достаточно жарким.

Так как весь процесс производства посуды происходит под открытым небом, вопрос сухости погоды является очень важным. В случае неожиданного и несвоевременного дождя бывает, что убрать сохнущую на крышах посуду некуда, и ее только наскоро прикрывают сверху всяким тряпьем.

В тех местах, где древесного топлива много (Каратегин, Гисар, Дарваз) и где не приходится заготавливать на зиму в селении большого количества топлива из навоза, посуду делают и обжигают в селении, отчасти используя скопившийся за зиму навоз. В Ягнобе же каждый кусочек навоза используется на удобрение и на топливо. Весь зимний навоз еще с весны перерабатывается женщинами в брикеты в виде лепешек (25—30 см. в диаметре, 3 см. толщины) и перед выходом на летовки складывается в аккуратные кучи, обмазанные сверху навозом же, чтобы предохранить их от дождя. Поэтому там посуду обжигают обязательно на летовке.

Женщины используют для этого навоз, собираемый ими по горам в тех местах, где пасется скот. Бывают даже такие случаи, что мастерица, которая должна жить почему-либо в кишлаке, делает посуду там, а для обжигания переносит ее на летовку.

Хотя в этих случаях возможно, что играет роль еще и то обстоятельство, что обжигание посуды всегда обставляется торжественно, и каждая женщина, конечно, хочет участвовать в этом.

Каждая мастерица prepares посуду прежде всего для себя, затем для своих родственников и затем уже для чужих.

В тех случаях, если посуду продают в чужое селение, ее в большинстве случаев продают на зерно (пшеницу или ячмень), наполняя им сосуд. За сосуд берут столько, сколько он вместит зерна, будучи наполнен до краев.

В Каратегине, богатом хлебом, если продают за пшеницу, то берут две меры, если же за льняное семя, то одну меру. Иногда там продают и за шерсть. Тогда берут за сосуд такое количество шерсти, которое можно купить за цену двух мер пшеницы.

Чаше всего мастерица делает посуду для своих соседок из глины, которую они готовят для нее сами, под ее руководством. В таких случаях она берет за свой труд или несколько яиц (Каратегин), или получает угощение (Ягноб), а иногда ей просто отплачивают какими-нибудь услугами.

То, что мастерица зарабатывает от продажи посуды, считается ее собственностью, и муж этим распоряжаться не может.

В тех горных странах, где производство посуды из глины развито, обычно большая часть всей хозяйственной утвари бывает глиняная. Не только сосуды для хранения жидкостей, но также и посуда, служащая для варки пищи и кипячения воды, делается из глины. Предметы утвари из глины приблизительно одни и те же во всех местах, и состав их незначительно варьирует по отдельным местностям, в зависимости от тех или иных особенностей хозяйства данного места.

Для удобства описания я беру перечень предметов домашней утвари из глины в Ягнобе и буду в дальнейшем дополнять его предметами специфическими для других стран, упоминая лишь об особенностях формы и орнамента предметов, встречающихся и тут и там.

Самым характерным предметом ягнобской хозяйственной утвари является маслобойка—*tūgla*. Она представляет собой высокий кувшинообразный сосуд (иногда до 1 м. высоты и 30 кг. веса) с довольно узким горлышком и небольшим круглым отверстием несколько ниже половины высоты. Масло в ней сбивается без мутовки, одним лишь взбалтыванием. Такого рода маслобойка в других местах в средне-азиатских пределах Союза не встречается.

Очень распространенным типом посуды в Ягнобе является *kálla*—приземистый кувшин с одной ручкой и с очень широкой нижней частью (диаметр ее бывает больше высоты всего кувшина.)¹

Обычным украшением *kálla* служит небольшой бугорок «*чича*» на передней части кувшина и несколько продольных рубчиков на ручке. Реже кувшины над *чича* имеют еще выпуклый орнамент «*накшинák*»—единственный рисунок во всех ягнобских вещах. Кроме Ягноба, вообще этот орнамент нигде не встречается. Такие кувшины служат для носки воды, молока и для хранения перетопленного масла, и, в зависимости от назначения, вместимость их колеблется от пол-литра до восьми-десяти литров. Кувшины этой формы небольших размеров употребляются, как поддошники. В таком случае они имеют очень углубленную крышку (*тугу́ч*) с несколькими отверстиями. На крышку эту кладут кусочки шерсти и доят молоко на закрытую крышку, чтобы оно процеживалось через шерсть, попадая через дырочки в кувшин.

Кувшины почти такой же формы, как *kálla*, но с несколько более широким горлышком и с двумя ручками—«*дугу́ша*», служат для варки в них мясного супа и каши из дробленой пшеницы. Кувшины этого же типа, но с четырьмя ручками—«*чоргу́ша*»—служат для хранения перетопленного масла. Украшениями их служат те же *чича* и *накшинák*.

Для заквашивания молока имеются невысокие миски с почти вертикальными стенками—«*кúlla*». В небольшом количестве изготавливаются неглубокие, широкие чашки—«*табók*», похожие на обычные деревянные чашки, широко распространенные среди горных таджиков. В них подается жидкая пища. Для воды и чая имеются специальные чашки—«*каш-кúl*»—они делаются в форме обычных фарфоровых пиала.

Почти вышли из употребления и поэтому теперь мало изготавливаются—«*дег*»—глиняные котлы с четырьмя ручками, служившие для варки лапши и др. жидких кушаний.

Из предметов детского обихода делаются «*си́ба*»—горшечки, вставляющиеся в колыбель, «*афтобачá*»—маленькие кувшинчики с носиком, служащие вместо соски, и «*гурчák*»—кувшинчики для масла, которым кормят грудных детей. Для мытья рук употребляются «*афтобá*»—кувшинчики с носиком и «*дастшúj*»—тазы, такого же устройства, как и в равнине, только с более глубокой и узкой верхней частью. Для освещения служат светильники, сделанные в виде плоской вазочки на толстой ножке. Ножка эта иногда массивная, иногда же полая внутри, с двумя или четырьмя отверстиями для того, чтобы удобнее было брать светильник рукой. В последнее время, в связи с распространением керосинового освещения, женщины начали делать из глины воронки для керосина.

Ассортимент посуды из обожженной глины в Каратегине, Гисаре и Дарвазе приблизительно тот же, что и в Ягнобе и лишь разнится в формах. В Каратегине и Дарвазе особенным разнообразием и богатством

¹ Кувшины близкой к этой формы имеет Ишкашим.

форм отличаются кувшины для воды—«ка́кы́лак». Есть кувшины в форме тыквы-горлянки с отверстием в виде круглой дыры сбоку на верхней части сосуда и с шишечкой наверху, напоминающей оставшийся кусочек стебелька. Есть невысокие круглые кувшины с носком. Верх у них глухой, плоско срезанный с несколькими дырочками для прохода воды, когда ее наливают в кувшины, погружая кувшины для этого в воду. Очень распространены сосуды для питья из них воды, напоминающие по форме птицу. Они называются «мург-обі»—«утка».

Форма эта, возможно, довольно старая, т. к. в Гл. Средне-Азиатском Музее имеется кувшинчик такой формы, переданный туда А. Л. Троицкой и, найденный, по ее словам, в кургане близ с. Ургут в Самарк. округе.

В Дарвазе кувшинчики для воды делаются иногда с отверстием для наполнения в дне сосуда и с трубочкой, идущей внутри до известной высоты; такие кувшинчики наполняются лишь при погружении их дном в воду. Говоря о сосудах для воды, приходится сразу же говорить об украшениях посуды, т. к. сосуды других назначений, за весьма малыми исключениями, почти совсем не украшаются. В Каратегине разнообразием и причудливостью форм заканчивается, повидимому, стремление украсить посуду, т. к., кроме витой ручки у высоких кувшинов для воды и небольших завитков накладного орнамента, концы которого закручены спиралью в разные стороны, на кувшинах других украшений нет. В Дарвазе украшений больше и почти все они, повидимому, пытаются передать стилизованные растительные формы, причем орнамент всегда выпуклый. Там же имеется орнаментировка выпуклым шнурочком, достигаемая путем надрезки острым предметом гладких полосок рельефного орнамента. Говоря о технике орнамента на глиняной обожженной посуде у горных таджиков вообще, надо, повидимому, считать, что существует два вида ее: первая—это наложение выпуклого орнамента и второе—разрисовка посуды краской. Давленого орнамента на посуде из обожженной глины не встречала; то же говорит и А. А. Семенов в своей работе по горным таджикам¹. Зато он очень сильно применяется, как в украшенных хамба¹—зернохранилищах, так и при украшении стен жилищ и очагов (особенно в Гисаре) и наносится при помощи палочки или просто пальцами обеих рук.

Во всех горных странах на юг от Гисарского хребта распространен способ сбивания масла при помощи мутовки, болтаемой в больших глиняных горшках—«чарх-дег», вмещающих в себя иногда до 3—4 ведер жирности. Каратегин, Гисар и Дарваз имеют приблизительно одну форму этого горшка в виде приземистой корчаги с двумя ручками на боках—высотой не больше 0,5 метра; в Вахане и Ишкашме форма его другая—он значительно выше, имеет довольно низкое горло и при этом широкие бока. Каратегин, кроме обычной утвари из обожженной глины, имеет еще переносный очажек для котла—«учок». Делается он в виде большой чашки с почти вертикальными высокими стенками (диаметр дна и высота стенок до 0,4-0,5 метра). С одной стороны стенка чашки имеет широкий, до самого дна вырез. С боков имеются ручки в виде ушков; употребляют такие очажки больше летом, когда в доме не готовят. Женщины ставят их во дворе под тенью деревьев, около того места, где они работают или сидят днем. Кроме Каратегина, в других местах таких переносных очажков мне видеть не приходилось.

¹ Op. cit., стр. 38.

Сходную с Каратегином посуду имеет население верхней части долины р. Варзоб в Гисаре (к. Зидди и др.), где живут выселенцы из Каратегина, которые, несмотря на большой промежуток времени (по их словам, они переселились туда лет сто пятьдесят тому назад), сохраняют с Каратегином как родственные связи, так и общие традиции домашней жизни и ремесел.

Повсюду, где распространено изготовление посуды из глины, кроме предметов хозяйственного назначения в большом количестве делаются и игрушки. Игрушки эти изображают или предметы домашней утвари или же домашних и диких животных. Первые употребляются для игр девочками, а вторые—мальчиками. Кукольное хозяйство девочек имеет все те предметы, которые имеются в хозяйстве их матерей: тут и миски для заквашивания молока (кўла), маслбойки (тўгла), чашки для прокаливания масла (jalorǵ), кувшинчики для доения молока (чагна), кувшинчики для хранения масла (гурчак), сосуды для варки пищи (дугуша, дег), сосуды для ношения пищи на поле во время жатвы хлеба, светильники (чїраг) и т. д.; кукольная колыбель, за неимением дерева, делается, также из глины; к колыбели изготавливается также и горшочек (сїба). Размеры игрушечной посуды весьма разнообразны—от миниатюрных, чисто кукольных, до таких, что в маслбойке уже можно сбить масло, а в котле сварить пищу, что девочки и делают во время игры в «домики» (катак). Некоторые предметы, кроме своей роли, как игрушки, имеют и серьезное назначение в детском обиходе—маленькие кувшинчики с носиком (афтобача) служат как соски при подкармливании грудных детей молоком. При изготовлении этих игрушек девочки принимают деятельное участие во все периоды работы и, получив необходимые навыки, постепенно переходят уже к изготовлению настоящей посуды.

Как я уже говорила, мальчики играют игрушками, изображающими различных животных. Самая излюбленная из этих игрушек—это баран с большим курдюком и завитыми рогами (кучкор), при чем обычно он делается без ног, с устойчивым туловищем.¹ Очень распространены лошадки (аспак), которые делаются и с ногами и без ног, без седел и с седлами. Иногда седло делается отдельно, пригоняясь по спине лошадки, и потом ее седлают, привязывая седло тряпочками. Реже делаются изображения козлов (домашних и диких) и быков; последние делаются особенно хорошо и тщательно.

Кроме всех этих игрушек, из глины для маленьких детей делают погремушки (шакшакá) и свистки (уштáк). Часть этих игрушек делают женщины², а часть мальчики, при этом совершенно самостоятельно. Животные идут в игру как в обожженном, так и в необожженном виде. Обычно время изготовления игрушек совпадает с временем и других гончарных работ. Приурочивания изготовления игрушек к большим праздникам, как это имеется среди равнинных таджиков, не существует.

¹ В Каратегине и Дарвазе иногда такие бараны делаются на глиняных же колесах—в виде колец, передавая при этом манеру изготовления деревянных игрушек, там распространенных. Интересно отметить то обстоятельство, что колес в этих местах в обиходе нет. В Дарвазе все тяжести переносят на спине, а в Каратегине иногда для этого служит волокуша.

² Точно такие же изображения животных, как и игрушки, изготавливаются в Ягнобе, в виде предметов votивного характера. Относятся на мазары и кладутся там или в знак желания иметь тот или иной вид скота, или же в знак обета принести в жертву мазару то или другое животное.

Кроме посуды из обожженной глины, женщины изготавливают из глины разные хозяйственные предметы, которые обжигу не подвергаются. Из таких предметов шире всего распространены «хамба» или *kuḷi* (Каратегин и Дарваз), которые представляют собою ящики из глины, предназначенные для хранения зерна, муки, сухих фруктов и т. д. В зависимости от назначения хамба и от благосостояния дома, размеры их бывают весьма различны. Хамба для зерна вмещают иногда каждая до сорока пудов, а хамбы для фруктов бывают настолько малы, что их можно переносить с места на место. Изготавливаются хамба следующим образом: замешивается глина с мелкой соломой (Чимкентский уезд, Каратегин, Дарваз, Припамирские страны) или с навозом (Гисар) или с козьей шерстью (Матча). Из этой глины обычно на крыше дома или на очень хорошо выравненной площадке на земле делаются четыре стенки и крышка хамба в виде досок толщиной приблизительно от 3 до 5 см. Доски эти делаются или прямоугольные или слегка в форме трапеции. У нижнего края доски, предназначенной для передней стенки, посередине делается круглая выемка. В верхней доске также устраивается круглое отверстие и к нему отдельная крышка с ручкой.

Доскам этим дают хорошо просохнуть и затем собирают их на месте в форму ящика («мешинонанд»).

Предварительно на месте, где должна стоять хамба, устраивается на некотором возвышении от земли помостик из толстых палок, который сверху хорошо промазывается глиной и служит дном хамба; на него ставятся стоймя боковые доски и соединяются в углах глиной. После этого в середину спускают мальчика или девочку, которые штукатурят стенки изнутри. После этого хамба обмазывается снаружи и окончательно отделяется. Передняя стенка хамбы обычно очень щедро украшается давленным или накладным орнаментом. Давленный орнамент делается при помощи указательного и среднего пальцев правой руки, мелкие точки при этом наносятся мизинцем.

Во всех горных таджикских странах женщины делают из глины очаги для печения хлеба и варки пищи: *оштён*, *дегдён* (ягноб.—*inkir*), которые предварительному обжиганию не подвергаются. Делаются они из хорошо промешанной глины с большим количеством козьей шерсти. Глина раскатывается в толстые валики, из которых складывается как бы большая корчага, расширяющаяся книзу и без дна. Глубина их бывает от 0,5 м. до 1 метра и больше. Для удобства переноски очаг разделяется в вертикальном направлении пополам и чисто обмазывается изнутри. Когда он просохнет, то вмазывается в доме в пол широким концом вниз. К очагам делаются из глины же плоские крышки—*това* (Вахье), *сар-и-дегдён* (Каратегин, Гисар).

В Гисаре употребляются для раскатывания теста для лапши круглые доски с ручкой (*хамір тахта́*) около 0,5 м. в диаметре, сделанные из глины с шерстью.

В Каратегине для выкормки шелковичных червей употребляются большие блюда с высокой закраиной, сделанные из глины с навозом. Такие же блюда (*чинá*), только меньших размеров, употребляются в домах для выгребания золы и сора.

Как я уже говорила, производством глиняной посуды занимаются не все женщины, а лишь особые мастерицы. Самая почтенная и искусная мастерица в селении является «старшей».

Так как производство посуды из глины обычно является занятием наследственным и в семье дочери научаются мастерству у матери, то старшая берет к себе на выучку ученицу со стороны, из тех семей, где этим мастерством не владеют. Когда новая мастерица заканчивает свою выучку, она устраивает у себя в доме угощение для всех мастериц и подносит старшей за выучку подарок (обычно несколько аршин белой бумажной материи—карбѳс). Старшая во время этого собрания читает особую молитву, благословляя новую мастерицу, после чего та может уже заниматься мастерством.

Летом, когда подходит время изготовления посуды, старшая назначает день, когда все мастерицы собираются к ней в дом и устраивают в складчину угощение, после которого читается молитва духу покровителя гончаров—«арwѳх-і пір-і кылѳл»—кто такой этот «пір-і кылѳл» женщины обычно не знают, только в Бальджуане мне говорили, что это сама Мѳмѳ һawѳ—мать Ева.

После этой общей молитвы все мастерицы могут приступить к работе. Только в тех домах, где в этом году был покойник, посуды не делают и даже не заказывают другим мастерицам.

При изготовлении посуды принимаются иногда особые меры, которые должны сообщить посуде какие-нибудь хорошие свойства.

В ягнобской маслѳбойке внутри на дне имеется шишечка—пізза, от которой, как говорят, зависит качество и количество сбиваемого масла¹. Мастерица, сделав дно маслѳбойки и нижнюю ее часть (на $\frac{1}{3}$ высоты всего сосуда), берет кусок глины и, прилепив его на дно сосуда, созывает всех соседок, и те, подходя по очереди, крепко нажимают указательным пальцем правой руки на этот кусок глины и, глядя при этом обязательно на одну из окружающих высоких гор, произносят: «хышьт, хышьт» —«кирпич, кирпич»—для того, чтобы в будущей маслѳбойке масло выходило бы «большое, как гора и твердое, как кирпич».

Особенно много предосторожностей соблюдается при обжигании посуды, т. к. тут от малейшей оплошности может пропасть труд целого сезона. Понедельник, вторник и четверг считаются несчастливыми днями и обжигание посуды на них не назначается. Месяц сафар—второй месяц лунного года—считается самым плохим месяцем в году. С ним связано очень много поверий и одним из них является поверье, что если в доме в этот месяц что-нибудь из посуды разобьется, то в течение целого года будет все биться. В последнюю среду этого месяца вечером, когда совсем стемнеет, раскладывают на перекрестках дорог костры, и через них прыгают, очищаясь от «зла» месяца сафара.

В 1927 г. месяц сафар совпал как раз с сезоном изготовления посуды. Женщины селения Пулля-рѳут ждали только конца этого месяца, чтобы обжечь посуду и вернуться с летовки в селение. Обжигание посуды было назначено на последнюю среду месяца сафара. Затруднение было в том, что посуду для обжига нужно устанавливать часа в три-четыре дня, а в это время месяц сафар еще имеет свое дурное влияние, и посуда может побиться и потрескаться в огне. Старшие женщины, посоветовавшись между собой, отошли в сторонку, положили три кучки сухой травы, подожгли их и перепрыгнули по три раза взад-вперед, очистились таким образом огнем и проводили «зло» месяца сафара. Весь

¹ В Харьковской гуѳ., покупая новый кувшин, ощупывают рукой дно: если на нем есть возвышеніе, кувшин обещает хороший сбор сметаны. (Харузина, В. «Этнография», вып. II. СПб 1914, стр. 403).

обряд был до крайности упрощен и схематизирован, но тем не менее все окружающие восприняли его совершенно серьезно. После этого все мастерицы начали укладывать свою посуду.

Если в назначенный для обжигания посуды день небо окажется покрытым облаками, то назначается другой день, т. к. если обжигать посуду при облачном небе, может случиться так, что и на посуде будут пятна, как на небе от облаков.

Часов с четырех дня, когда место для обжига посуды приготовлено, к нему не должны подходить женщины, находящиеся в периоде менструации, т. к. от их присутствия вблизи посуды на посуде могут появиться пятна. Также запрещается подходить к посуде близко женщинам с очень светлой кожей или с очень бледным лицом, так как от их присутствия посуда выйдет бледная (не дойдет в обжиге). Женщинам, заведомо обладающим дурным глазом, подходить не позволяют. Мужчины в некоторых местах (Каратегин) не допускаются совершенно; в Ягнобе они могут подходить к хумб'у уже после того, когда огонь сильно разгорится.

Для устанавливания посуды созывают молодых женщин с темной кожей и густым румянцем, чтобы и посуда вышла такой же, как они «сурхак» — красненькой.

В Ягнобе и Каратегине первый кувшин на место обжига ставит старшая мастерица. В Ягнобе она произносит вслух только: «Bicmillôhy рахмон-у-рахим» — во имя бога милостивого и милосердного. В Каратегине она обращается к пирам и говорит: «Bicmillôhy рахман-у-рахим! Pîr-i-kylolô, садкат мешам, кузачама нига¹дорî» — во имя бога милостивого и милосердного, пиры гончаров, — я стану жертвой за вас, — охраните мой кувшинчик.

В Гисаре и Бальджуане первый кувшин должен ставить ребенок — бегунôh — безгрешный, преимущественно мальчик, и тот же ребенок зажигает огонь.

На закате солнца, когда вся посуда сложена и закрыта кизяком, ягнобская старшая идет на перекресток четырех дорог и берет с земли несколько травинок или палочек (чубî-чор-раhà), затем ищет экскременты собаки и кладет их вместе с палочками «с перекрестка» на пучек травы, который она подкладывает к хумб'у и поджигает. За ней начинают поджигать и другие женщины: как дым от палочек «с перекрестка», так и экскременты собаки предохраняют посуду от влияния злых духов.¹

Когда огонь начинает разгораться, все женщины сдергивают с себя платки и кулута^h (головной убор в виде круглой шапочки с длинным концом, свешивающимся на спину) и, размахивая ими, оббегают с прыжками и криками несколько раз вокруг огня, все время повторяя: «Хумб дарьjô, хумб дарьjô!» — хумб — рекой, хумб — рекой, т. е. что огонь вокруг хумб'а должен разлиться рекой.

Когда огонь разгорится, то женщины собираются вокруг него и начинают петь и танцевать под звуки песен. Особых песен при этом в Ягнобе не поют — поют ошîконâ — любовные и плясовые. Дети также принимают участие в весельи — девочки поют, а мальчики играют вокруг огня, перебрасывая через него свои тубетейки.

Так продолжается до утра, до момента разборки хумб'а.

Говорят, что обжигание посуды особенно торжественно обставляется в Каратегине.

¹ В Ташкенте экскременты собаки зашиваются в ладонки — тумар — и вешаются на детскую колыбель для охраны ребенка от злых духов.

Там обжигание посуды носит характер настоящего праздника с угощением и гостями.

Перед тем, как приступить к обжиганию посуды, изготавливаются две куклы; по одной версии, две женщины, а по другой—женщина и мужчина.

Когда начинается празднество, то куклы эти сажают не遠далеке от пур'а—места обжигания посуды. По обеим сторонам кукол садятся пожилые, почтенные женщины, которые угощают кукол специально поданным для них угощением на игрушечной посуде и делают вид, что разговаривают с ними и, наклоняясь к ним, подставляют ухо, чтобы слышать их ответы. Обращаясь по временам к танцующим вокруг пур'а молодым женщинам и девушкам, вызывают, как будто бы по желанию кукол, то ту, то другую на танец или на пение. Куклы сидят на своем месте до тех пор, пока не вынута из обжига вся посуда. После чего их прячут в доме в «чистое место».

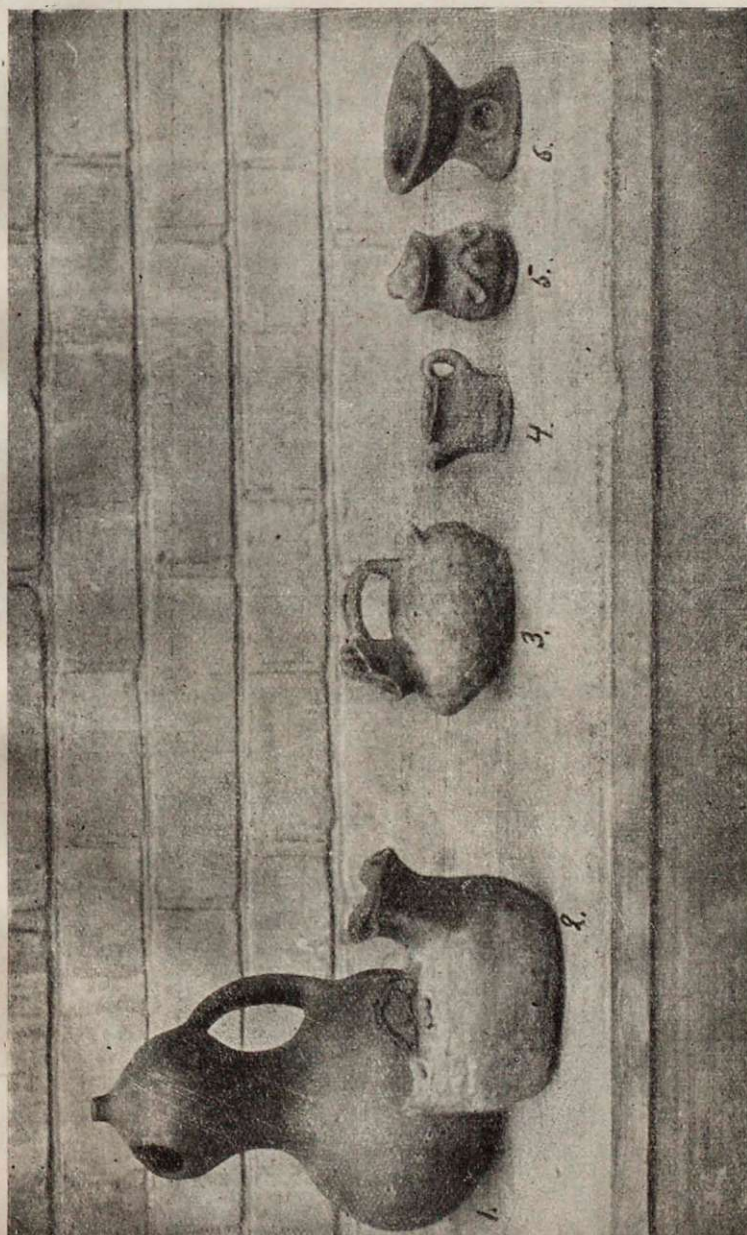
Для каждого обжигания посуды изготавливают новые куклы и, в конце концов, накопившиеся за это время куклы хоронят на кладбище где-нибудь в сторонке.

На мой вопрос, какое значение имеют эти куклы, одни мне говорили, что они служат для отвращения дурного глаза, чтобы пришедшие в гости посторонние женщины смотрели бы не на посуду, а на кукол. Против этого положения говорит то обстоятельство, что куклы после употребления хранятся в «чистом месте» и хоронятся на кладбище, а не уничтожаются, как следовало бы ожидать.

Другие считали их за изображения *pîr-i-kuylî*—пиров гончаров, присутствующих на празднестве.

Я боюсь утверждать, что это именно так и есть, но довольно частое употребление в разных случаях жизни среди иранского населения Средней Азии человеческих изображений может дать основание и для этого предположения.

Е. М. Пещерева.



1. Чаламчі—сосуд для воды, высота 28 см.
2. Мурт-сбі—«утка»—сосуд для воды (сел. Самсолик, Каратегин).
3. Сосуд из погребального кургана около Ургута.
4. Афтобача—детский сосудик для молока, выс. 7 см. (сел. Ноуметкон, Ягноб).
5. Гурчак—сосудик для топленого масла, высота 9 см. (сел. Покон, Ягноб).
6. Чірогдон—свечильник (сел. Каши, Ягноб).



Фото М. С. Андреева.

Изготовление посуды (селение Каши, Ягноб).



Посуда после обжига (сел. Пишауди, дол. р. Ях-су).



Приготовленная для обжига разрисованная посуда.

Верхний ряд: куза, кушин для воды, высота 35 см.; хурма—миски для масла и пищи.

Нижний ряд: дастшу—умывальные тазы.

(Дол. Ях-су).



1
2

3

4
5

6

1. Калкылък—сосуд для воды. Наполняется посредством имеющегося в сосуде сифона.

2. Игрушка.

3, 5, 6. Хурмача—сосудики для масла.

4. Сосуд для воды.

(Дарваз).

Оба рисунка из работы М. С. Андреева «Орнамент горных таджиков верховьев Аму-дарьи и киргизов Памира». Ташк. 1928, стр. 12.