

893
И. И. Шавровъ.

**Къ познанію
огородничества и овощей
въ Туркестанѣ
и Закаспійской области.**

Съ 2-мя раскрашенными таблицами и 9-ю рисунками въ текстѣ.

*Отдѣльный оттискъ
изъ Вѣстника Садоводства, Плодоводства и Огородничества
Императорскаго Россійскаго Общества Садоводства.*

С.-ПЕТЕРБУРГЪ,
Типографія С. Л. Кинда, Казанская ул., № 44.
1911.

7109
823

Н. Н. Шавровъ.

Къ познанію огородничества и овощей въ Туркестанъ и Закаспійской области.



Съ 2-мя раскрашенными таблицами и 9-ю рисунками въ текстѣ.

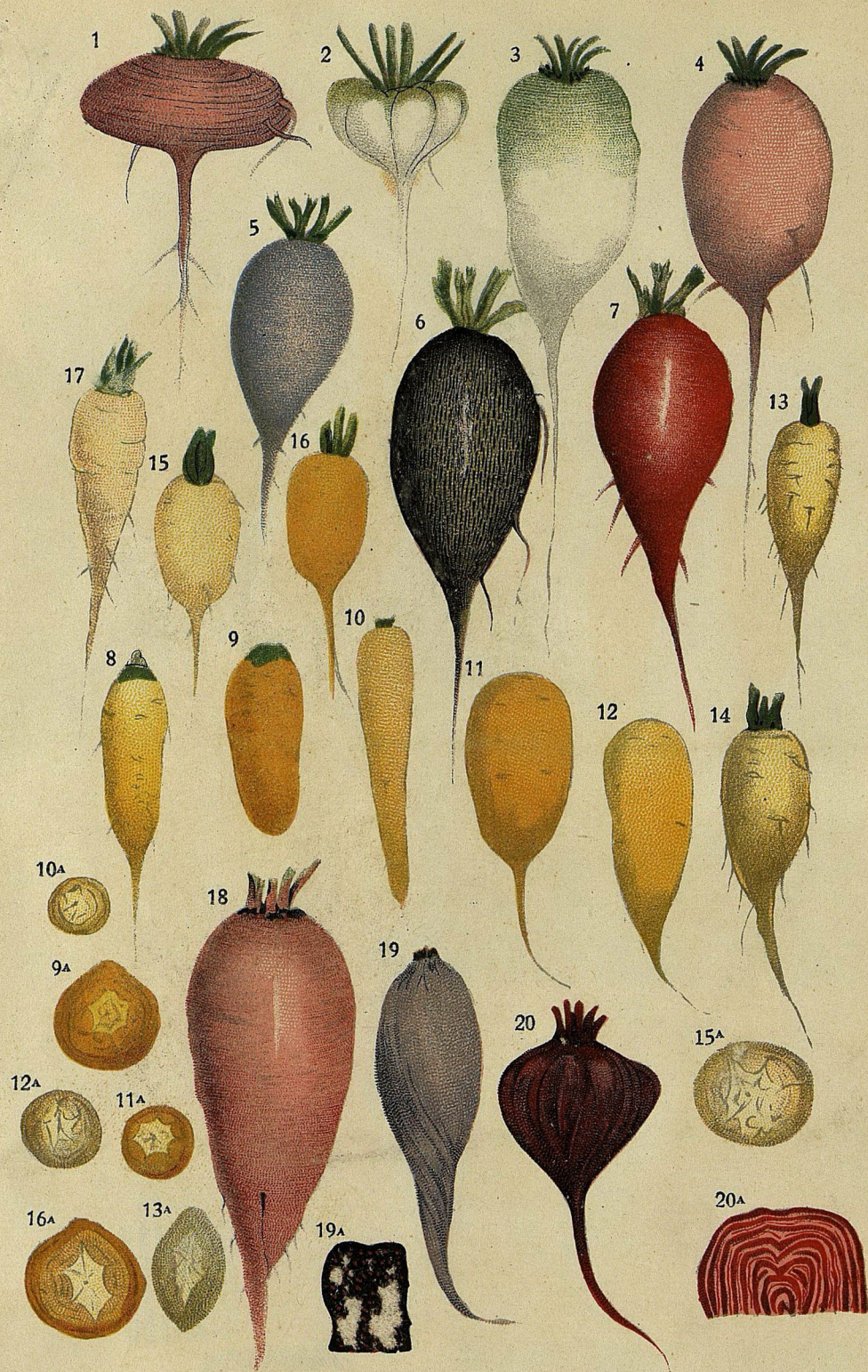
*Отдѣльн. оттискъ изъ Вѣстника Садоводства, Плодоводства и Огородничества
Императорскаго Россійскаго Общества Садоводства.*

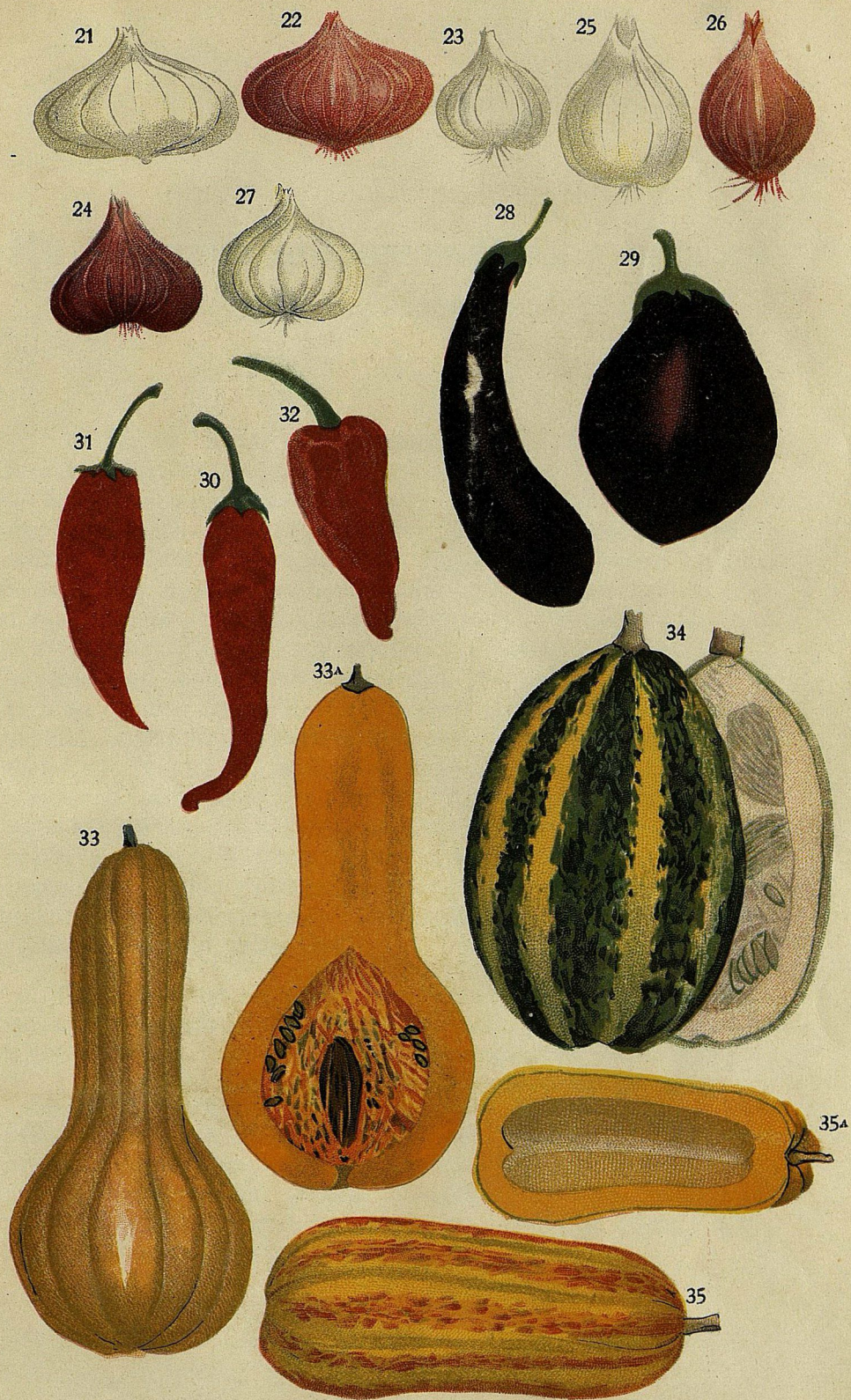
С.-ПЕТЕРБУРГЪ,

Типографія С. Л. Кинда, Казанская ул., № 44.

1911.

И-14526





Къ познанію огородничества и овощей въ Туркестанѣ и Закаспійской области.

Та часть нашихъ Среднеазиатскихъ владѣній, которой касается настоящая работа, заключаетъ въ себѣ Сыръ-Дарьинскую, Ферганскую, Самаркандскую и Закаспійскую Области и отчасти центральную Бухару. Этотъ районъ обнимаетъ площадь около 1.300.000 квадрат. верст. и представляетъ собою большія особенности, какъ въ климатическомъ и этнографическомъ, такъ и въ бытовомъ и сельскохозяйственномъ отношеніи. На югѣ онъ граничитъ съ Авганистаномъ и Персіей, а съ востока съ Китаемъ или собственно Кашгаромъ. Въ этомъ районѣ смѣнилась въ разное время не одна цивилизація. Одно время здѣсь царили китайцы, потомъ слѣдовали то персы, то арабы, то греки, то турки и, наконецъ, монголы. Каждая народность оставляла какіе либо свои слѣды. Климатическія условія этого района чрезвычайно характерны: съ одной стороны плодородная почва, а съ другой бѣдность осадковъ и сухость климата при сильной инсоляціи дѣлають необходимымъ примѣненіе въ широкой степени искусственнаго орошенія и интенсификаціи сельскохозяйственной культуры.

Принимая во вниманіе всю совокупность этихъ условій, мы вправѣ ожидать особенностей какъ въ формахъ сельскохозяйственныхъ растений, такъ и въ культурѣ ихъ.

Изслѣдуя сельское хозяйство этого района, я имѣлъ случай ознакомиться нѣсколько съ одной изъ наиболее важныхъ отраслей хозяйства—огородничествомъ—и обратить вниманіе на тѣ характерныя формы овощей, которыми пользуются мѣстные жители. Меня интересовали, конечно, прежде всего туземные сорта и туземные способы культуры.

Въ этомъ отношеніи наши познанія довольно бѣдны и потому я рѣшаюсь изложить всѣ тѣ наблюденія и всѣ тѣ данныя, которыя собралъ по этому вопросу.

Эти данныя, конечно, не исчерпываютъ вопроса и не даютъ полнаго монографическаго очерка сортовъ овощей и огородничества въ нашихъ Среднеазиатскихъ владѣніяхъ, но, тѣмъ не менѣе, я описываю главнѣйшіе и наиболѣе распространенные въ Средней Азіи сорта, обращая особенно вниманіе на ту часть растений, которая употребляется въ пищу.

Большая часть сортовъ иллюстрируется рисунками въ краскахъ, которые сдѣланы мною съ натуры, причемъ для рисунковъ я избиралъ наиболѣе типичные экземпляры. Для нѣкоторыхъ овощей я ограничиваюсь фотографіями. Рисунки и фотографіи, естественно, исполнены въ значительно уменьшенномъ размѣрѣ противъ натуральной величины, но этотъ недостатокъ восполняется приведеніемъ размѣровъ овощей въ текстѣ.

1. Р Ъ П А.

У туземнаго населенія коренныхъ областей Туркестана—Сырѣ-Дарьинской, Ферганской и Самаркандской, разводятъ почти повсемѣстно слѣдующіе два туземныхъ сорта рѣпы.

1. *Розовая рѣпа*—сартовское названіе *шалганъ* (Табл. IV рис. 1).

Корнеплодъ этотъ имѣетъ видъ сильно сплюснутаго диска, иногда нѣсколько болѣе толстого и выпуклага на верхнемъ и нижнемъ полюсахъ. Чаше, однако, онъ бываетъ совершенно сплюснутый у нижняго полюса. По діаметру онъ не является вполнѣ круглымъ, а, напротивъ, представляетъ извѣстную угловатость. Въ діаметрѣ размѣръ его колеблется между 3, 4 и 5 вершками; толщина посерединѣ достигаетъ отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 вершковъ. Стержневой корень длинный, тонкій со многими развѣтвленіями и мелкими корешками, отходящими въ сторону. Кромѣ того корешки отходятъ и отъ тѣла рѣпы какъ снизу, такъ и съ боковъ.

Рѣпа окрашена снаружи въ нѣжно-розовый цвѣтъ, иногда довольно интенсивный. Съ нижней стороны цвѣтъ по мѣрѣ приближенія къ стержневому корню становится свѣтлѣе, а, затѣмъ, со второй половины стержневого корня переходитъ въ бѣлый. Кончики корней бѣлые. Весь корнеплодъ снаружи покрытъ периферическими линіями, придающими ему нѣсколько

рубчатый видъ. Въ общемъ, по своей формѣ и по окраскѣ эта рѣпа представляется очень красивой и, пожалуй, можетъ считаться самой красивой между всѣми остальными сортами.

Мякоть ея очень сладкая, вкусная и сочная. Листья длинные и достигаютъ до 8—9 вершковъ въ длину, жесткіе, желтовато-зеленаго цвѣта.

Если верхняя часть плода обнажается, выступивъ надъ поверхностью земли, то она окрашивается въ довольно интенсивный зеленый цвѣтъ и тогда получается впечатлѣніе, словно рѣпа покрыта мелкимъ мошкомъ.

Этотъ сортъ принадлежитъ къ числу наиболѣе любимыхъ сартами и разводится очень часто въ ихъ огородахъ.

Рисунокъ сдѣланъ мною съ экземпляра, выращеннаго въ Ташкентѣ, но этотъ сортъ повсемѣстно распространенъ въ Ташкентскомъ уѣздѣ и въ Ферганѣ. Поспѣваетъ онъ, начиная съ мая, обыкновенно съ середины этого мѣсяца онъ поступаетъ уже на рынокъ и собирается все лѣто. Если предполагается его немедленно продать, то онъ связывается пучками съ листьями; если же предполагается его сохранить на продолжительный срокъ, то листья обрываются. Сохраняемый въ прохладномъ мѣстѣ онъ можетъ долежать до весны.

Этотъ сортъ заслуживаетъ полного вниманія нашихъ хозяевъ по своимъ хорошимъ качествамъ и красотѣ.

2. *Бѣлая рѣпа* по-сартовски *акъ-шалганъ* (рис. 2). Этотъ сортъ отличается по своей величинѣ, окраскѣ и формѣ отъ всѣхъ остальныхъ сортовъ рѣпы. Такъ, форма его корнеплода сплюснута съ верхней стороны и почти совершенно плоская, причемъ поверхность ея въ срединѣ вдавлена на всемъ пространствѣ, занимаемомъ пучкомъ листьевъ. Отъ верхней поверхности рѣпа постепенно суживается, принимая нѣсколько конусовидный характеръ и постепенно переходитъ въ стержневой корень, далеко уходящій въ землю. Отъ пучка листьевъ уже обозначаются сегменты, которые по діаметру рѣпы пріобрѣтаютъ наибольшую выпуклость, а затѣмъ постепенно суживаются и сглаживаются, переходя въ стержневой корень. Около стержневого корня по бороздкамъ между сегментами сидятъ отдѣльно и рядами пучки жесткихъ короткихъ, охрянаго цвѣта корешковъ. Такимъ образомъ все тѣло рѣпы раздѣлено на сегменты, глубоко врѣзывающимися бороздками.

Размѣры рѣпы колеблются отъ $1\frac{1}{2}$ до $2\frac{1}{2}$ вершковъ въ діаметрѣ и $1\frac{1}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ вершковъ въ толщину.

Верхняя поверхность обыкновенно выступаетъ надъ поверхностью земли и окрашена въ болѣе или менѣе яркій зелено-охряный цвѣтъ. Листья достигаютъ въ длину до 5—8 вершковъ, жесткіе, зеленовато-желтоватаго цвѣта. Этотъ сортъ начинаетъ поспѣвать со второй половины мая и держится въ продажѣ до весны. На рынокъ выносятся пучками съ листьями, а если сохраняется на зиму, то листья совершенно обрываются. Внутри корнеплодъ бѣлаго цвѣта, сочный довольно сладкаго вкуса.

Онъ распространенъ преимущественно въ Ферганѣ, но встрѣчается въ остальныхъ областяхъ, много его разводится и въ окрестностяхъ Ташкента. На рисункѣ изображенъ типичный экземпляръ, выращенный на одномъ изъ огородовъ города Андижана осенью 1909 года.

Кромѣ этихъ двухъ сортовъ мнѣ приходилось встрѣчать въ Ташкентѣ и его окрестностяхъ еще сортъ съ плоскими оранжевоохряными корнеплодами и такого же цвѣта внутри, но онъ распространенъ лишь кое-гдѣ.

Рѣпа не представляетъ собою овоща, играющаго большую роль въ дѣлѣ питанія туземнаго населенія и потому въ большихъ размѣрахъ ея нигдѣ не разводятъ, равнымъ образомъ, мнѣ не приходилось встрѣчать большихъ сплошныхъ насаждений этого растенія. Обыкновенно сарты сажаютъ рѣпу по краямъ узкой грядочки, которую поливаютъ, напуская въ канавки воду, просачивающуюся вглубь грядки, иногда устраиваются и широкія грядки, на которыя напускается вода.

Оба описанные сорта рѣпы могутъ разводиться въ мѣстности, гдѣ выпадаетъ достаточное количество осадковъ, безъ искусственнаго орошенія, но они хорошо выдерживаютъ и орошеніе, которое у туземнаго населенія Туркестана весьма обильно.

Если хотятъ сохранить рѣпу на осень и зиму, то, какъ только она достигнетъ надлежащей величины, прекращаютъ поливку и вытаскиваютъ рѣпу по мѣрѣ надобности. Оба описанные сорта, особенно розовый, заслуживаютъ вниманія и хозяевъ нашего сѣвера.

2. Р Ъ Д Ъ К А.

Рѣдки я встрѣтилъ шесть сортовъ, представляющихся весьма типичными.

1. *Бѣлая рѣдка*, по-сартовски турунъ (рис. 3). Утолщенная часть корня имѣетъ овально-удлиненную, нѣсколько цилиндрическую форму; къ своему нижнему концу утолщеніе довольно круто суживается и вытягивается въ длинный стержневой корень. Размѣры сильно колеблются въ зависимости отъ почвы и мѣстности. Большею частью длина утолщенной части колеблется между $2\frac{1}{2}$ и 4-мя вершками, обыкновенная же и наиболѣе распространенная длина около 3 вершковъ; діаметръ ея около 1— $1\frac{1}{2}$ вершковъ. Снаружи она окрашена въ чисто бѣлый цвѣтъ, но обыкновенно верхняя треть или половина, выступающая надъ поверхностью земли, окрашена въ болѣе или менѣе яркій зеленый цвѣтъ, что придаетъ рѣдкѣ весьма оригинальный видъ. Въ мѣстѣ отхожденія стержневого корня и отъ стержневого корня отходятъ довольно многочисленные желтоватые корешки. Мясо этой рѣдки средней твердости, хорошо рѣжется тонкими ломтиками, сочное, пріятнаго вкуса, съ легкой остротой.

Выдернутая изъ земли, рѣдка обтирается, листья обрываются у самаго корня, стержневой корень обламывается и въ такомъ видѣ поступаетъ на рынокъ въ корзинахъ или мѣшкахъ и сохраняется всю зиму, выдерживая сохраненіе довольно хорошо. Она употребляется въ довольно большомъ количествѣ въ пищу какъ туземнымъ, такъ и русскимъ населеніемъ.

Этотъ сортъ очень распространенъ повсемѣстно во всѣхъ трехъ коренныхъ областяхъ Туркестана и только варьируетъ въ величинѣ, а иногда и въ формѣ. Очень распространена разновидность съ укороченнымъ корнемъ, сохраняя одинаковую толщину.

2. *Розовая рѣдка*, по-сартовски кизиль-турушъ (рис. 4) представляетъ собою весьма типичный сортъ. Корнеплодъ имѣетъ въ общемъ довольно правильную овальную форму, суживаясь немного къ верхушкѣ, расширяясь нѣсколько къ центру и снова суживаясь къ концу, гдѣ переходитъ въ длинный корешокъ, уходящій глубоко въ землю. Форма эта нѣсколько варьируетъ и преимущественно въ томъ направленіи, что рѣдка расширяется не къ центру, а къ нижнему концу. Отъ нижней половины расширенной части отходятъ длинные ко-

решки, у основанія которыхъ и отдѣльными пучками на тѣлѣ рѣдки снизу сгруппированы короткіе корешки охрянаго цвѣта. Размѣръ ея нѣсколько варьируетъ. Обыкновенный размѣръ расширенной части—отъ двухъ до трехъ вершковъ въ длину и отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 вершковъ въ ширину, но на тучной почвѣ и при обильной поливкѣ она достигаетъ и нѣсколько большей величины. Цвѣтъ рѣдки нѣжно розовый, то болѣе, то менѣе интенсивный, смотря по экземплярамъ, причемъ концы главнаго и боковыхъ корешковъ бѣлаго цвѣта. Попадаются экземпляры, у которыхъ нижняя треть или даже половина расширенной части бѣлаго цвѣта. Рѣдка внутри бѣлаго цвѣта, сочная и приблизительно такого же вкуса и достоинства, какъ предыдущій сортъ.

Для продажи онъ сохраняется и готовится также, какъ и предыдущій. Этотъ сортъ я встрѣчалъ главнымъ образомъ въ Андижанскомъ уѣздѣ, гдѣ его разводятъ сарты, и экземпляры, съ которыхъ сдѣланы рисунки, взяты были мной на огородахъ города Андижана. Этотъ красивый и оригинальный сортъ быть можетъ нѣсколько сродни китайской розовой рѣдки, но отъ нея довольно значительно отличается какъ по внѣшности, такъ и по внутреннимъ свойствамъ. Оба только что описанные сорта разводятся одинако—ихъ сѣять на грядки, поливаемые изъ канавокъ, проходящихъ между ними, а иногда сѣются между другими овощами. Оба они должны занять совершенно самостоятельное мѣсто между остальными сортами рѣдки. Поспѣваетъ розовая рѣдка къ началу іюня, но главнымъ образомъ вынимается изъ земли, начиная съ конца іюля и августа.

При посѣщеніи мной долины рѣки Кушки я нашелъ въ культурѣ у туземцевъ и у русскихъ переселенцевъ три сорта рѣдки, которые считаются тамъ родомъ изъ Авганистана. Эти три сорта слѣдующіе.

3. *Фиолетовая авганская рѣдка*, (рис. 5). Этотъ сортъ чрезвычайно оригиналенъ и красивъ, до извѣстной степени напоминая очень крупную редиску. Верхняя расширенная часть корня имѣетъ яйцевидную форму, причемъ болѣе тупой конецъ обращенъ кверху. Нижній конецъ понемногу суживается и переходитъ въ длинный корень, уходящій далеко въ землю. Въ общемъ форма рѣдки очень красива; размѣры утолщенной части около 2, иногда $2\frac{1}{2}$ вершковъ въ длину и въ наиболѣе широкой части шириною отъ $1\frac{1}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ верш-

ковъ. Обыкновенно поверхность расширенной части совершенно гладкая, покрыта тонкой кожицей и почти совершенно лишена боковых корешковъ, которые болѣе обильны, начиная отъ ея конца и по главному корню. Цвѣтъ рѣдки снаружи очень красивый—интенсивный сиренево-голубой, концы корешковъ и главного корня бѣлаго цвѣта, внутри утолщенная часть корня бѣлаго цвѣта, очень сочная нѣжная, пріятнаго вкуса съ небольшой остротой. Листья длинные, достигающіе болѣе поларшина, жесткіе, темно-зеленаго цвѣта. Поспѣваетъ въ началѣ мая и разводится на Кушкѣ на грядкахъ съ поливкой канавками между ними.

4. *Черная авганская рѣдка* (рис. 6). Этотъ сортъ нѣсколько напоминаетъ нашу сѣверную черную рѣдку. Утолщенная часть корня расширена нѣсколько кверху и постепенно суживается книзу, причемъ въ общемъ верхняя часть корня имѣетъ яйцевидную форму. Суженный главный корень имѣетъ конусовидную форму и уходитъ глубоко въ землю. Весь корень, начиная отъ второй трети сверху, покрытъ обильно корешками; основной цвѣтъ кожицы снаружи охряно-бурый и по этому фону идутъ внизъ тонкія чернобурыя черточки, придающія рѣдкѣ издали черную окраску. Поверхность рѣдки нѣсколько шероховата, внутри корень бѣлаго цвѣта, сочный съ сильной остротой. Размѣры: въ длину отъ $2\frac{1}{2}$ до $3\frac{1}{2}$ вершковъ и въ ширину отъ $1\frac{1}{2}$ до $1\frac{3}{4}$, разводится такъ же, какъ и первый сортъ и поспѣваетъ одновременно съ нимъ.

5. *Малиновая авганская рѣдка* (рис. 7). У этого сорта корень имѣетъ нѣсколько конусовидную форму: сверху онъ нѣсколько расширенъ, а затѣмъ быстро суживается конусомъ книзу и въ видѣ тонкаго корня уходитъ въ землю; размѣръ его отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 вершковъ въ длину и въ ширину отъ $1\frac{1}{2}$ до $1\frac{3}{4}$. Кожа довольно гладкая, тонкая, лишенная корешковъ, до нижней утонченной части, которая довольно обильно ими покрыта; цвѣтъ интенсивно розово-малиновый, окрашивающій корень и корешки сплошь снаружи, внутри бѣлаго цвѣта, нѣжный, сочный съ пріятной остротой. Поспѣваетъ въ началѣ мая.

6. *Бѣлая авганская рѣдка* имѣетъ приблизительно размѣры, форму и свойства предыдущаго сорта но окрашена въ бѣлый цвѣтъ. У всѣхъ послѣднихъ трехъ сортовъ листья длинные до полуаршина, темнозеленые.

Послѣдніе четыре сорта рѣдки я обозначилъ по цвѣту, назвавъ ихъ авганскими, такъ какъ особыхъ названій они у жителей не имѣютъ. Всѣ они разводятся въ перемежку совмѣстно и употребляются въ пищу какъ хозяевами, такъ и выносятся на базаръ крѣпости Кушки. Ихъ вынимаютъ изъ земли часто въ полузрѣломъ состояніи и тогда они очень похожи на редиску. Всѣ Кушкинскіе четыре сорта рѣдко отличаются отъ описанныхъ выше двухъ Туркестанскихъ сортовъ; какъ легко усматривается изъ сравненія рисунковъ, они по своимъ свойствамъ ближе къ Европейскимъ сортамъ, чѣмъ Туркестанскіе, заслуживаютъ вниманія нашихъ огородниковъ и, по всей вѣроятности, при соответствующемъ подборѣ и культурѣ могутъ сдѣлаться первоклассными.

3. М О Р К О В Ь.

Морковь разводится въ Средней Азіи съ незапамятныхъ временъ и здѣсь подѣ влияніемъ культуры и условій мѣстности выработались свои характерные сорта. Всѣ эти сорта имѣютъ нѣкоторые общіе признаки, которые выдѣляютъ ихъ изъ всѣхъ культурныхъ сортовъ въ отдѣльную группу, которую мы назовемъ *среднеазиатскою*. Но, при общности нѣкоторыхъ признаковъ, корень этого овоща значительно варьируетъ по мѣстностямъ, какъ по отношенію къ величинѣ, такъ формы, окраски и свойствъ, такъ что почти каждый сколько-нибудь обособившійся районъ имѣетъ свои мѣстные сорта, отличающіеся обыкновенно весьма характерными признаками.

Среднеазиатскіе сорта моркови отличаются отъ остальныхъ своей болѣе или менѣе интенсивной желтой окраской, хотя и разныхъ оттѣнковъ, переходящей въ нѣкоторыхъ мѣстахъ въ оранжевый цвѣтъ, тоже разныхъ оттѣнковъ. Яркость окраски очень цѣнится, особенно, если корень интенсивно окрашенъ внутри и даетъ ярко оранжевые ломтики, придающіе болѣе красивый видъ плову.

Другимъ общимъ признакомъ является листъ, который имѣетъ не узкую пластинку, какъ у нашихъ сортовъ, а довольно широкую, и обладаетъ сѣровато-зеленой окраской.

Морковь составляетъ одинъ изъ наиболѣе распространенныхъ овощей, употребляемыхъ въ пищу туземнымъ населеніемъ въ очень большомъ количествѣ, особенно какъ приправа къ

плову, къ которому она примѣшивается накрошенной тонкими, короткими и узкими ломтиками. Она употребляется такъ же какъ приправа къ баранинѣ и другимъ кушаньямъ.

Туземцы не отличаютъ особыми названіями сорта моркови, поэтому при дальнѣйшемъ изложеніи сорта будутъ называться по мѣсту распространенія.

1. *Самаркандская желтая морковь* (рис. 8). Корень длиной около 2 вершковъ, при діаметрѣ шириной въ $1\frac{1}{2}$ вершка; утолщенная часть переходитъ постепенно въ стержневой корень довольно длинный; по утолщенной части раскинуты небольшіе боковые корешки, но въ общемъ поверхность довольно гладкая. Окраска снаружи ярко-желтая, довольно интенсивная. Мясо внутри тоже интенсивно-фіолетоваго цвѣта. Верхушка ярко зеленого цвѣта, что придаетъ всему корню чрезвычайно своеобразный, оригинальный и красивый видъ. Разводится въ Самаркандѣ и ближайшихъ къ нему окрестностяхъ. На рынокъ поступаетъ безъ листьевъ, боковыхъ и стержневыхъ корней, обмытая и обтертая. Сохраняется, вынутой изъ земли, довольно долго, но при условіи смачиванія, хоть слегка водой. По своей характерности и красивой наружности это одинъ изъ замѣчательныхъ среднеазиатскихъ сортовъ моркови.

2. *Бухарская оранжевая морковь* (рис. 9 и рис. 9а) имѣетъ слѣдующіе размѣры: въ длину около $2\frac{1}{2}$ вершковъ, въ толщину въ самой широкой части около $\frac{3}{4}$ вершка. Корень нѣсколько расширенъ кверху и оканчивается внизу тупымъ, нѣсколько толстымъ концомъ, продолжающимся въ тонкій и короткій корень; на всемъ пространствѣ корнеплода разбросаны мелкіе тонкіе корешки. Этотъ сортъ по формѣ значительно разнится отъ предыдущаго, между прочимъ также и тѣмъ, что верхушка его широкая и сплюснутая. Окраска снаружи ярко-свѣтло-оранжевая, очень красивая и типичная; верхушка окрашена въ интенсивный темно-зеленый цвѣтъ. Мясо также ярко-оранжеваго цвѣта, переходящаго въ желтый къ сердцевинѣ. Мясо сладкое, доброкачественное. Этотъ сортъ я нашелъ въ Бухарѣ и ея ближайшихъ окрестностяхъ. Онъ также распространенъ и въ самомъ городѣ Катты-Курганѣ Самаркандской области и въ его окрестностяхъ.

3. *Чарджуйская, длинная желтая* (рис. 10 и 10а). Размѣры этого сорта слѣдующіе: длина отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 вершковъ при толщинѣ самой широкой части 1 вершка въ діаметрѣ. Самая широкая часть у верхняго конца, откуда морковь посте-

пенно суживается книзу, оканчиваясь широкимъ, но нѣсколько заостреннымъ концомъ. Стержневой и главные корни тонкіе и короткіе. Боковыхъ корешковъ мало, поверхность корня гладкая. Цвѣта желтаго, слегка оранжеваго оттѣнка. Внутри мясо окрашено въ желтый цвѣтъ и наружные слои его хорошо видны; сѣченіе круглое. Вкусовые достоинства вполне удовлетворительны.

4. *Чарджуйская каротель, оранжевая* (рис. 11 и 11а). Размѣры этого сорта слѣдующіе: длина отъ $2\frac{1}{4}$ до $2\frac{1}{2}$ вершковъ при наибольшей толщинѣ отъ $1\frac{1}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ вершковъ. Форма эллиптическая, на нижнемъ концѣ быстро суживающаяся въ тонкій короткій, стержневой корешокъ. Боковыхъ корешковъ мало и поверхность довольно гладкая. Окрашена морковь снаружи въ свѣтло-оранжево-желтый цвѣтъ на всемъ протяженіи корня равномернo. Сѣченіе его круглое, довольно правильное. Внутри мясо оранжеваго довольно интенсивнаго цвѣта; сердцевина желтая. Слои слабо замѣтны. Вкусовые достоинства удовлетворительны.

5. *Чарджуйская, полудлинная, свѣтло-оранжевая*, (рис. 12 и 12а). Размѣры этого сорта слѣдующіе: длина около $2\frac{1}{2}$ вершковъ, ширина въ діаметрѣ верхней болѣе широкой части около 1 вершка. Отъ верхняго конца корень постепенно суживается къ низу и переходитъ въ тонкій короткій стержневой корешокъ; въ общемъ онъ имѣетъ выраженную конусообразную форму.

Снаружи цвѣтъ желтый съ нѣсколько оранжевымъ оттѣнкомъ. Поперечное сѣченіе корня круглое. Внутри мясо окрашено въ желтый цвѣтъ, причемъ наружные 2—3 слоя довольно хорошо дифференцированы. Вкусовые качества вполне удовлетворительныя.

Всѣ описанные три Чарджуйскихъ сорта разводятся въ садахъ Новаго и Стараго Чарджуя и во всей окрестности какъ на поливныхъ, такъ и на неполивныхъ участкахъ. Почва Чарджуя значительно разнится отъ почвы всѣхъ остальныхъ упомянутыхъ выше мѣстностей—здѣсь она песчано-глинистая, образовавшаяся изъ отложеній Аму-Дарьинскаго ила, а въ остальныхъ мѣстахъ—преимущественно лесовая. Этому обстоятельству я приписываю, что морковь не выходитъ въ Чарджуѣ изъ почвы, почему ея верхній конецъ и не окрашивается въ зеленый цвѣтъ, какъ въ Самаркандѣ, Бухарѣ и Катты-Курганѣ.

6. *Аимская желтая обыкновенная* (рис. 13 и 13а). Размѣры этого сорта слѣдующіе: длина около $2\frac{1}{2}$ вершковъ, въ ширину въ наиболѣе толстой части отъ $3\frac{3}{4}$ до 1 вершка. Форма заостренно-конусовидная, корень быстро суживается книзу отъ половины своей длины. Боковые корешки толсты и обильны. Снаружи окраска блѣдная, желтовато-охрянаго цвѣта. Поперечное сѣченіе удлинненно-овальное; мясо внутри зеленоватаго цвѣта; сердцевина значительно блѣднѣе остальной части.

7. *Аимская желтая полукаротель*, (рис. 14). Размѣры: въ длину около $1\frac{1}{2}$ —2 вершковъ при діаметрѣ наиболѣе толстой части около вершка. Форма на всемъ протяженіи цилиндрическая и только къ низу заостренная конусовидная, при чемъ корень переходитъ въ длинный, довольно толстый стержневой корень. Боковые корни обильны и довольно толсты. Окраска моркови снаружи блѣдная, желтовато-охряная. Поперечное сѣченіе и окраска мяса приблизительно такіе-же, какъ и предыдущаго сорта.

8. *Аимская каротель желтая* (рис. 15 и 15а). Размѣры этого сорта слѣдующіе: въ длину около $1\frac{1}{4}$ вершковъ и въ діаметрѣ въ самой толстой части не много больше $\frac{3}{4}$ вершка. Форма укороченная, нѣсколько эллиптическая, нижній конецъ широкій, округленный, рѣзко переходящій въ довольно длинный, средней толщины, стержневой корешокъ. Боковые корешки довольно обильны и толсты. Окраска блѣдная, охряно-желтоватаго цвѣта. Поперечное сѣченіе круглое; мясо желтаго цвѣта, къ сердцевинѣ болѣе блѣднѣющее. Наружные слои довольно хорошо дифференцированы.

9. *Аимская каротель оранжевая* (рис. 16 и 16а). Размѣры приблизительно такіе же, какъ и у предыдущаго сорта т. е. въ длину около $1\frac{3}{4}$ вершка. Толщина приблизительно на всемъ протяженіи одинаковая. Нижній конецъ широкій, рѣзко переходящій въ довольно длинный, но тонкій корешокъ. Боковыхъ корней мало и поверхность довольно гладкая. Окраска снаружи оранжевая, довольно яркая съ нѣсколько охрянымъ оттѣнкомъ. Поперечное сѣченіе нѣсколько неправильной круглой формы. Наружные слои мяса окрашены въ оранжевый цвѣтъ, а внутренніе—значительно блѣднѣе.

Аимскіе сорта взяты мной въ селеніи Аимъ-Киршпакъ и его окрестностяхъ, Андижанскаго уѣзда Ферганской области, расположеннаго въ низменности долины р. Кара-Дары, на

почвѣ, состоящей изъ иловатыхъ отложеній этой рѣки. Обыкновенно морковь не выступаетъ изъ почвы и потому верхушки корней не окрашены въ зеленый цвѣтъ за исключеніемъ оди-
ночныхъ экземпляровъ. Преобладающимъ сортомъ является описанный подъ № 6. Обыкновенно у даннаго хозяина встрѣ-
чаются всѣ 4 сорта. Морковь въ Аимской мѣстности разво-
дится въ большихъ размѣрахъ и орошается.

10. *Текинская морковь* (рис. 17) имѣетъ весьма характер-
ную коническую форму корня и достигаетъ вершковъ 3—4
въ длину, шириною въ самой широкой части около 1 вершка,
при наибольшей величинѣ корня вообще. Цвѣтъ его снаружи
свѣтлый, охра-но-желтый. Вкусовые качества довольно удовле-
творительны. Листья такіе-же, какъ и у остальныхъ сортовъ.
Этотъ сортъ разводится въ Мервскомъ оазисѣ и другихъ
мѣстахъ и называется здѣсь *чарджуйскимъ*, что хозяева объ-
ясняютъ тѣмъ, что они получили сѣмена будто бы изъ Чарджуя,
но по внѣшности этотъ сортъ значительно отличается, какъ
видно изъ нашихъ рисунковъ отъ настоящихъ чарджуйскихъ
сортвъ. Персы огородники въ Государевомъ имѣніи назы-
ваютъ ее персидской и увѣряютъ, что она получена ими изъ
Персіи, что вѣрно. Такъ или иначе, этотъ сортъ является
преобладающимъ и разводится туземцами всѣхъ оазисовъ въ
значительныхъ размѣрахъ. Общій видъ этого сорта и его
листья даетъ полное основаніе причислить его къ Средне-
азиатской группѣ сортвъ моркови.

Способы культуры моркови болѣе или менѣе одинаковы:
ее сѣять въ грядки, смотря по мѣстности, узкія или широкія,
и поливають, пропуская воду по канавкамъ между ними.
Большинство хозяевъ разводятъ ее въ ограниченныхъ размѣ-
рахъ въ числѣ другихъ овощей на огородахъ при своихъ усадь-
бахъ, но въ нѣкоторыхъ случаяхъ—особенно около большихъ
селеній, городовъ и вообще населенныхъ пунктовъ, она разво-
дится съ промышленной цѣлью и въ такомъ случаѣ подъ нее
занимаются цѣлые участки. Особенно развита культура мор-
кови въ Андижанскомъ уѣздѣ, гдѣ она сѣется на широкихъ
грядкахъ отъ—2 до 3 аршинъ ширины. Всѣ сорта моркови
поспѣваютъ, начиная съ мая и держатся въ землѣ на гряд-
кахъ до осени. На базаръ поселяне привозятъ ее вьюками
или на арбахъ, связанной въ пучки, и продаютъ ее обыкно-
венно скупщикамъ. Эти же послѣдніе обрываютъ ботву, обла-
мываютъ нижній конецъ корня, обмываютъ и складываютъ

для сохраненія въ мѣшки, въ которыхъ она сохраняется до продажи. Въ послѣднѣе годы, когда подъ хлопокъ стараются занять всякій клочекъ поливной земли, культура моркови нѣсколько сократилась и цѣны на нее очень сильно поднялись.

4. С В Е К Л А.

Свеклы я нашелъ четыре типичныхъ сорта, одинъ наиболѣе распространенный въ Ташкентскомъ уѣздѣ и смежныхъ мѣстностяхъ Сыръ-Дарьинской и Самаркандской областей, которую по цвѣту корней я назову *розовой* свеклой, другой чрезвычайно характерный разводится въ Наманганскомъ уѣздѣ, почему я назову его *наманганскимъ*, третій сортъ, *андижанскій* изъ Андижанскаго уѣзда и четвертый я нашелъ въ Чарджуѣ и обозначается мной *Чарджуйскимъ*. Всѣ эти четыре сорта представляются весьма характерными съ ясновидимыми признаками, рѣзко отличающими ихъ другъ отъ друга. Вообще свекла очень распространенный въ Средней Азїи овощъ и разводится повсемѣстно, составляя одинъ изъ необходимѣйшихъ продуктовъ питанія мѣстнаго населенія. Ее какъ и морковь въ большомъ количествѣ употребляетъ въ пищу и русское населеніе края. Разводится она на поливныхъ, низменныхъ и болѣе возвышенныхъ мѣстахъ и на неполивныхъ земляхъ, но въ томъ и другомъ случаѣ она развиваетъ большую сладость, особенно, если она полежитъ нѣкоторое время. Описываемые сорта поспѣваютъ въ началѣ лѣта, т. е. въ концѣ мая и вынимаются изъ земли по мѣрѣ надобности до осени, когда свекла вынимается вся и сохраняется въ закрытыхъ помѣщеніяхъ на зиму. Въ такомъ случаѣ ботва ее обрывается. На рынокъ свекла поступаетъ обыкновенно связанная пучками, а у скупщиковъ она сохраняется для продажи въ ящикахъ или въ мѣшкахъ. Обыкновенно отъ сухости воздуха она къ концу зимы болѣе или менѣе сильно сморщивается. Способъ посѣва и вообще культуры такой же приблизительно, какъ и моркови.

1. *Обыкновенная Туркестанская розовая свекла* (рис. 18) достигаетъ въ длину 4—5, а иногда и больше вершковъ, при толщинѣ въ широкой части вершковъ до $2\frac{1}{2}$ —3; форма корня расширена на верху и постепенно суживающаяся въ одинъ или нѣсколько корней, уходящихъ глубоко въ землю. Цвѣтъ корня свѣтло-розовый, становящійся болѣе свѣтлымъ книзу. Черешки листьевъ сначала красные, а затѣмъ такого-же свѣт-

лаго желто-зеленаго цвѣта, какъ и остальная пластинка листа. Внутри корень свѣтлаго розово-краснаго цвѣта, при варкѣ значительно блѣднѣющій. Вкуса очень сладкаго и почти безъ аромата. При примѣненіи сильной поливки становится нѣсколько водянистымъ. Этотъ сортъ разводится въ большомъ количествѣ въ окрестностяхъ Ташкента и вообще въ Сырдарьинской и Самаркандской областяхъ и употребляется какъ туземнымъ, такъ и русскимъ населеніемъ въ пищу. Поспѣваетъ въ концѣ мая или въ началѣ іюня и даетъ сборы до глубокой осени. На зиму обыкновенно вынимается и сохраняется, какъ и остальные корнеплоды. По своей наружности и окраскѣ, а также и вкусовымъ качествамъ этотъ Среднеазиатскій сортъ долженъ почитаться однимъ изъ заслуживающихъ вниманія. Разводится какъ въ мелкихъ огородахъ, такъ и на полевыхъ участкахъ.

2. *Андижанская длинная свекла* (рис. 19 и 19а) имѣетъ слѣдующіе размѣры: въ длину отъ 3 до 4 вершковъ и въ діаметрѣ самой толстой части около $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ вершка. Нѣсколько расширенный въ верхней своей части, корень постепенно суживается книзу и превращается въ довольно длинный, постепенно утолщающійся стержневой корень. Такимъ образомъ этотъ сортъ принадлежитъ къ числу длинныхъ, мелкихъ. Окраска снаружи свѣтлаго сѣровато-фіолетоваго цвѣта. На корнѣ замѣтна продольная мелкая бороздчатость, при чемъ книзу бороздки загибаются въ спиральномъ направленіи. Внутри мясо черно-фіолетово-краснаго цвѣта, причемъ полосы, расположенныя концентрическими кругами, малиново-краснаго цвѣта, что придаетъ разрѣзу очень нарядный видъ. Сладость этого сорта весьма велика и вкусъ пріятный съ характернымъ ароматомъ; вообще это очень хорошій и вполне заслуживающій вниманія салатный и кухонный сортъ. Онъ также поспѣваетъ въ началѣ лѣта и плодоноситъ до поздней осени. Разводится большею частью на поливныхъ земляхъ. Этотъ сортъ распространенъ въ Андижанскомъ уѣздѣ. Населеніе употребляетъ его въ пищу въ большомъ количествѣ и свекла здѣсь является важнымъ подспорьемъ въ дѣлѣ питанія населенія.

3. *Наманганская свекла*. Въ сосѣднемъ Андижанскому уѣзду Наманганскомъ разводится очень характерный сортъ. По величинѣ и формѣ онъ близко напоминаетъ описанную нами выше розовую свеклу, но цвѣта снаружи бѣлаго; верхній же конецъ окрашенъ въ зеленый цвѣтъ, какъ у бѣлой рѣдьки.

Отъ всего корня отходятъ тонкіе и толстые корни, около которыхъ иногда отлагается пигментъ киноварно-краснаго цвѣта. Этотъ сортъ разводится въ большомъ количествѣ и употребляется населеніемъ въ пищу во всевозможныхъ видахъ. Между прочимъ здѣсь его заготавливаютъ въ прокъ посоломъ.

4. *Чарджуйская круглая свекла*, (рис. 20 и 20а) имѣетъ слѣдующіе размѣры: въ длину отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 вершковъ и въ діаметръ въ наиболѣе толстой части отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 вершковъ. Форма корнеплода нѣсколько округлая; начиная съ наиболѣе расширенной части въ верху свекла быстро суживается, превращаясь въ длинный стержневой корень. Снаружи ясно видѣляются продольные сегменты, суживающіеся книзу и сливающіеся со стержневымъ корнемъ; сегменты наиболѣе выпуклы въ срединной части. Форма этой свеклы по наружному строенію нѣсколько напоминаетъ бѣлую рѣпу, описанную нами выше; окраска снаружи довольно интенсивнаго красно-фіолетоваго цвѣта; листья окрашены въ очень красивый темнокрасно-малиновый цвѣтъ. Поперечное сѣченіе неправильно-округлое. Окраска его чрезвычайно красива и состоитъ изъ чередующихся концентрическихъ полосъ, то свѣтло-розоваго или бѣлаго, то интенсивно малиноваго фіолетоваго цвѣта, иногда очень густого. Эта окраска придаетъ корнеплоду большую нарядность и дѣлаетъ его особенно пригоднымъ для салатовъ. Чарджуйская свекла отличается большою сладостью и можетъ, по справедливости, считаться отличнымъ салатнымъ и кухоннымъ сортомъ. Этотъ сортъ одинаково хорошо разводится и какъ поливное и какъ не поливное растеніе. Больше всего она разводится въ Чарджуѣ и его окрестностяхъ, откуда вывозится и въ ближайшія мѣстности Туркестана. Свекла разводится туземнымъ населеніемъ подобно тому, какъ и остальные овощи, т. е. ее сажаютъ на грядки, узкія или широкія, смотря по мѣстности и стараются держать въ землѣ, покуда позволяютъ морозы. Въ Средней Азіи свекла разводится съ незапамятныхъ временъ.

5. Л У К Ъ.

Лукъ разводится въ Средней Азіи съ древнѣйшихъ временъ и употребляется въ пищу въ очень большомъ количествѣ. Одной изъ интересныхъ особенностей Среднеазіатскаго лука является то, что преобладаетъ бѣлая окраска луковицы, такъ что можно сказать, что Среднеазіатская группа сортовъ



лука характеризуется бѣлой окраской. Но среди бѣлыхъ луковицъ всегда встрѣчается извѣстный процентъ луковицъ красныхъ оттѣнковъ. Сѣмена такихъ луковицъ даютъ луковицы, окрашенныя въ такой же цвѣтъ, такъ что эту окраску можно было бы считать за признакъ отдѣльнаго сорта, но такъ какъ во всемъ остальномъ красныя и бѣлыя луковицы въ данной мѣстности обладаютъ тождественными свойствами, то я не рѣшаюсь выдѣлять ихъ въ отдѣльные сорта.

Несмотря на однообразіе окраски, почти каждая мѣстность имѣетъ свои сорта лука, значительно отличающіеся другъ отъ друга по своей формѣ и размѣрамъ, даже въ сравнительно близко расположенныхъ другъ отъ друга мѣстностяхъ. Мнѣ пришлось встрѣтиться со слѣдующими сортами.

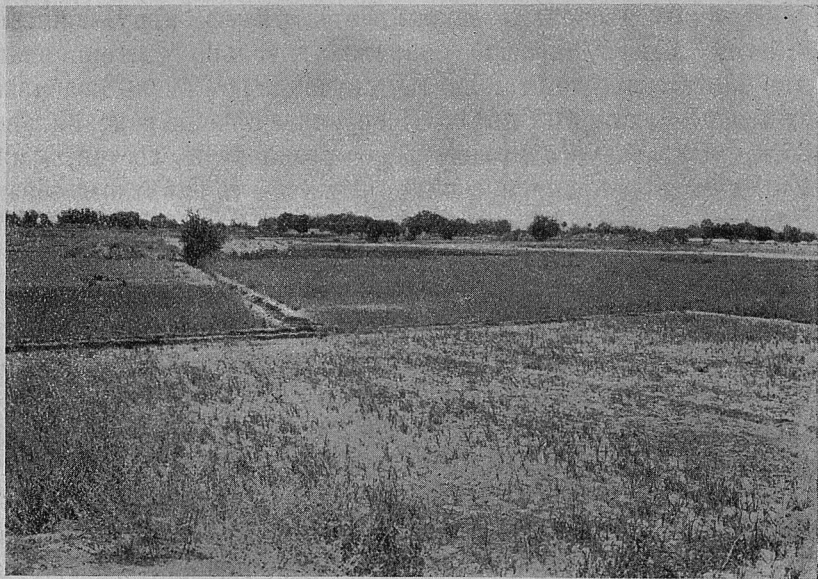


Рис. 1. Луковое поле въ Старомъ Чарджуѣ.

1. *Чарджуйскій лукъ* (таб. V, рис. 21 и 22): луковица довольно сильно приплюснута; размѣры ея слѣдующіе—въ діаметрѣ отъ $\frac{1}{2}$ до 2 вершковъ и толщиною отъ 1 до $1\frac{1}{4}$ вершка. Луковицы бѣлаго цвѣта но и красныя встрѣчаются довольно нерѣдко, причемъ въ общемъ окраска ихъ очень красива и пріятна для глаза. Форма луковицъ тоже очень хороша и въ связи съ чистой бѣлой окраской придаетъ имъ большое изящество. Листья темнозеленыя, длинныя до 8—9

вершковъ. Мясо луковицы бѣлое сочное, средней плотности, нѣсколько сладковатое и средней остроты. Разводится въ Чарджуѣ, Новомъ и Старомъ, и во всѣхъ окрестностяхъ въ большихъ размѣрахъ. Большой частью лукъ разводится здѣсь не на грядкахъ, какъ вообще въ Туркестанѣ, а на участкахъ затопляемыхъ, какъ это дѣлается въ Закавказьѣ. На рисункѣ 1 въ текстѣ изображено луковое поле въ окрестностяхъ Старого Чарджуя, наиболѣе типичнаго вида. Почва здѣсь песчанистая и очень подходящая для культуры лука и поэтому здѣсь его разведеніе приняло весьма обширные размѣры и Чарджуй снабжаетъ лукомъ ближайшія части Закаспійской области до Асхабада.

2. *Аимскій лукъ* (таб., V рис. 23 и 24). Луковицы шаровидной формы, какъ показано на рисункѣ 23, хотя и попадаютъ нѣсколько приплюснутыя снизу съ вогнутымъ донцомъ. Размѣръ бѣлой луковицы: въ діаметрѣ отъ 1 до $1\frac{1}{4}$ вершка, а въ толщину около вершка. Только что описанная луковица является преобладающимъ типомъ, но между ними встрѣчаются часто экземпляры, наружныя пленки которыхъ окрашены въ оранжевый цвѣтъ, а остальная луковица въ бѣлый. Въ посѣвахъ типичныхъ бѣлыхъ круглыхъ луковицъ встрѣчаются и нѣсколько болѣе крупныя луковицы—въ діаметрѣ до $1\frac{1}{2}$ вершковъ и толщиною отъ $1\frac{1}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ вершковъ; эти луковицы окрашены въ свѣтлый винно-красный цвѣтъ снаружи, а внутри луковица бѣлаго цвѣта. На вкусъ оба сорта луковицъ сладковатые со средне-пріятной остротой и очень сочныя. Этотъ лукъ очень хорошо сохраняется въ теченіе зимы и разводится въ селеніи Аимъ-кишлакъ Андижанскаго уѣзда Ферганской области, расположенномъ на низменности въ долинѣ рѣки Кара-Дарьи; здѣсь онъ разводится въ большомъ количествѣ на грядкахъ и исключительно съ примѣненіемъ орошенія и притомъ весьма обильнаго. Вслѣдствіе этого листья его бываютъ очень длинны.

3. *Бухарскій лукъ* (таб. V, рис. 25 и 26). Луковицы красивой, нѣсколько грушевидной формы. Размѣры: въ діаметрѣ около $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ вершковъ, а въ длину отъ $1\frac{1}{2}$ до $1\frac{3}{4}$ вершка. Окраска луковицъ чисто бѣлая съ слегка желтоватымъ оттѣнкомъ на жилкахъ, но попадаютъ отдѣльные экземпляры луковицъ, окрашенные въ желтовато-розовый цвѣтъ; эта окраска встрѣчается довольно часто; вкусовыя достоинства и качества вообще приблизительно такія же, какъ и у преды-

душихъ двухъ сортовъ. Листья длинныя до 8 вершковъ, темно-зеленыя. Этотъ сортъ тоже разводится съ примѣненіемъ орошенія; райономъ его распространенія является Старая и Новая Бухара и ихъ окрестности.

4. *Текинскій лукъ* (таб. V, рис. 27) разводится въ Мервскомъ оазисѣ и даетъ крупныя луковицы до двухъ вершковъ въ діаметрѣ и до $1\frac{1}{2}$ вершковъ толщиною съ нѣскольکو приплюснутымъ донцомъ и вообще нѣскольکو приплюснутыя. Листья темнозеленыя достигаютъ длиною до 10 вершковъ. Цвѣтъ луковицъ бѣлый.

5. *Той-тюбинскій лукъ* (рис. 2 въ текстѣ) даетъ крупныя луковицы бѣлаго и розоваго цвѣта, сильно сплюснутыя, діаметромъ до 2 и $2\frac{1}{2}$ вершковъ при толщинѣ до $1\frac{1}{2}$ вершковъ; разводится на поливной землѣ и по вкусовымъ качествамъ близко подходитъ къ остальнымъ сортамъ; распространенъ въ Той-тюбинской волости, расположенной къ юго-востоку, которая снабжаетъ имъ по преимуществу Ташкентскій рынокъ. Этотъ лукъ хорошо цѣнится на Ташкентскомъ рынкѣ.

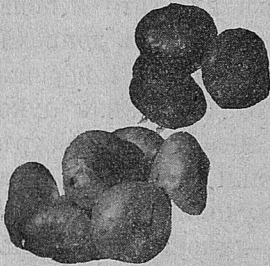


Рис. 2.
Той-тюбинскій лукъ въ пучкахъ.

Послѣдніе годы разведеніе лука вслѣдствіе занятія большихъ пространствъ поливной земли хлопкомъ значительно сократилось въ Туркестанѣ и поэтому цѣны на лукъ поднялись въ сильной степени. Въ 1910 г. на Ташкентскомъ рынкѣ, на примѣръ, лукъ достигалъ цѣны до 2 руб. пудъ.

6. СИНІЕ БАКЛАЖАНЫ.

Синіе баклажаны или демьянки, какъ ихъ называютъ русскіе переселенцы, разводятся въ Средней Азіи повсемѣстно и здѣсь выработались свои типичныя сорта этого овоща. Я отмѣчу два наиболѣе типичныхъ.

1. *Ташкентскій длинный бадриджанъ* (таб. V, рис. 28) достигаетъ въ длину до $8\frac{1}{2}$ и больше вершковъ при діаметрѣ въ наиболѣе толстой части не болѣе $2\frac{1}{2}$ вершковъ. Это наиболѣе распространенный сортъ въ Ташкентскихъ туземныхъ огородахъ; форма его удлинено-серповидная. Окраска его интенсивнаго темно-фіолетоваго цвѣта. Сортъ обильно-плодный; плоды обладаютъ хорошимъ вкусомъ.

2. *Чарджуйскій бадриджанъ крупный* (таб. V, рис 29) имѣетъ плоды черно-фіолетоваго цвѣта, красивой округлой, нѣсколько удлиненой формы, достигающіе въ длину до 9 вершковъ и до 3 вершковъ въ діаметръ въ своей наиболѣе толстой части. Вкусовые достоинства этого сорта хороши. Разводится въ значительныхъ размѣрахъ въ Чарджуѣ и его окрестности, гдѣ нѣтъ огорода, въ которомъ не было-бы дѣлянки, занятой бадриджанами, до которыхъ туземцы большіе охотники,

Оба описываемые сорта разводятся только какъ поливные овощи, но въ мѣстности, гдѣ количество осадковъ больше, могутъ разводиться безъ орошенія. Плоды употребляются въ пищу въ значительномъ количествѣ въ свѣжемъ видѣ и сушеные на зиму.

7. СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦЪ.

Стручковый перецъ, горькій, разводится повсемѣстно и употребляется въ пищу туземнымъ населеніемъ въ большомъ количествѣ какъ приправа. Въ каждомъ сартовскомъ дворѣ или садикѣ всегда можно встрѣтить хоть нѣсколько кустиковъ перцу. Но его разводятъ и съ промышленной цѣлью на огородахъ и поляхъ небольшими дѣлянками, причемъ его поливаютъ. Въ Чарджуѣ и его окрестностяхъ перецъ разводится на такихъ же грядкахъ какъ и въ Закавказьѣ, т. е. обнесенныхъ кругомъ валиками, а въ остальныхъ мѣстахъ обыкновенными способами, поливая напускомъ воды между грядками.

Описываемые здѣсь три сорта этого огороднаго растенія разводятся, два въ окрестностяхъ города Оша, Ферганской области, а третій въ Чарджуѣ.

1. *Ошскій красный горькій перецъ тонкій* (таб. V, рис. 30) даетъ красивые, тонкіе, длинные, блестящіе стручки, окрашенные въ интенсивный яркій темнокрасный цвѣтъ. Кончикъ стручка вытянуть нѣсколько въ сторону и загнуть книзу. Длина стручка отъ $2\frac{1}{2}$ до $2\frac{3}{4}$ вершка при наибольшей толщинѣ около $\frac{1}{2}$. Сортъ плодовой и очень декоративный. Вкусъ острый, пріятный и нѣсколько сладковатый.

2. *Ошскій красный горькій перецъ толстый* (таб. V, рис. 31) даетъ красивые стручки удлинено-конусовидной формы длиною до $2\frac{1}{2}$ вершка и шириной въ діаметръ до 1 вершка, блестящіе темно-ярко-краснаго цвѣта, очень красивой внѣш-

ности и хорошихъ вкусовыхъ качествъ. У обоихъ сортовъ чашечка обхватываетъ конецъ плода снаружи и окрашена въ довольно яркій чистый зеленый цвѣтъ.

3. *Чарджуйскій горькій перецъ* (таб. V, рис. 32) даетъ стручки яркаго свѣтло-краснаго блестящаго цвѣта длиною до 2 вершковъ и шириною до 1 вершка. Верхній конецъ его плоскій съ вогнутой во внутрь серединой, въ которую входитъ вся чашечка настолько, что ее сбоку совершенно не видно. Къ нижнему концу стручекъ нѣсколько суживается и загибается на концѣ. Кусты его достигаютъ до 9—12 вершковъ росту и представляютъ собою крѣпкіе, сильные кустики съ твердо стоящими прямыми побѣгами, густо покрытыми крупными темно-зелеными листьями. На такихъ кустикахъ я насчитывалъ отъ 24 до 30 хорошо развитыхъ, вполне здоровыхъ стручковъ. Вкусъ острый пріятный нѣсколько сладковатый. Всѣ описанные три сорта вполне заслуживаютъ вниманія нашихъ хозяевъ.

8. Т Ы К В Ы.

Тыква является однимъ изъ наиболѣе важныхъ и распространенныхъ огородныхъ и бахчевыхъ растений, разводимыхъ, какъ для собственной надобности, такъ и для продажи. Обыкновенно она разводится какъ поливное растеніе и прилагаемая фотографія (рис. 3) даетъ нѣкоторое представленіе о наиболѣе распространенномъ типѣ тыквенной бахчи. Изъ сортовъ я останавлиюсь на слѣдующихъ.

1. *Половь-кяды* (таб. V, рис. 33) принадлежитъ къ тому типу, который въ Закавказьѣ русскими переселенцами называется „*перехваткой*“. Плоды этой тыквы имѣютъ расширенный противоположный плодоножкѣ конецъ, и напоминаетъ нѣсколько по своей формѣ горлянки; снаружи плодъ хорошо раздѣляется на сегменты, имѣетъ гладкую блестящую кожу, окрашенную въ охряно-оранжевый цвѣтъ съ болѣе свѣтлыми пятнами. Внутри пустота имѣется только въ расширенной части (33а), вся же остальная часть тыквы представляется сплошною и окрашена въ темно-оранжевый цвѣтъ. Въ полости же располагаются сѣмена темнаго сѣро-коричневатаго цвѣта, заключенныя въ петляхъ тонкихъ ярко-оранжевыхъ волоконъ, образующихъ какъ бы сѣтчатую массу. Эта тыква обладаетъ большою сладостью и нарѣзанная ломтиками употребляется какъ приправа къ плову. Размѣры ее различны, экземпляръ

ея изображенный на таблицы V-ой и взятый на бахчѣ въ Чарджуѣ, имѣлъ въ длину 9 вершковъ, діаметръ расширенной части— $4\frac{1}{2}$ и узкой 3 вершка. Это во всѣхъ отношеніяхъ превосходный сортъ, заслуживающій полнаго вниманія и распространенія. Въ Средней Азіи онъ разводится въ Бухарѣ и

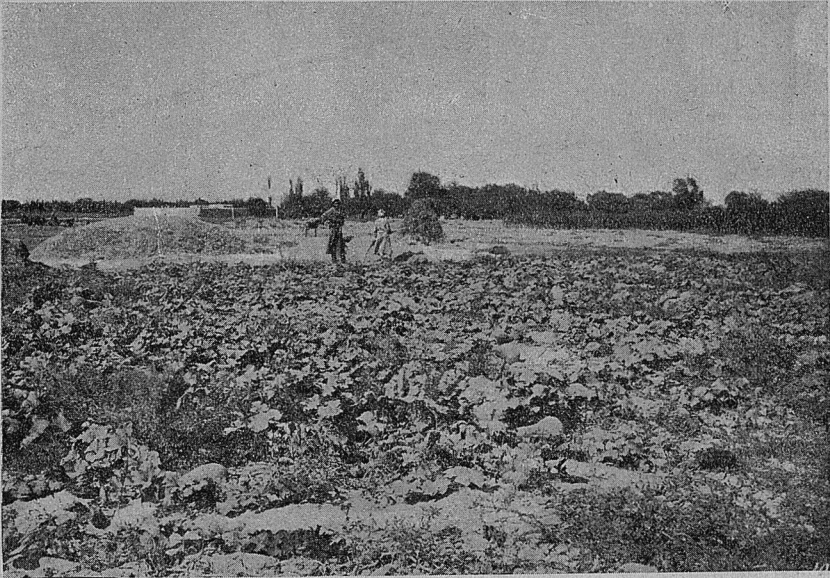


Рис. 3. Тыквенная бахча въ Средней Азіи.

въ остальныхъ трехъ областяхъ и продается на базарахъ всѣхъ городовъ низменности въ большомъ количествѣ. Форма, смотря по мѣстностямъ, нѣсколько варьируетъ. Въ Бухарѣ мнѣ приходилось видѣть разновидность этого сорта съ очень вытянутой тонкой частью около плодоножки, заворачивающейся крючкомъ.

Въ Закавказскомъ краѣ, въ Ленкоранскомъ уѣздѣ, разводится сортъ изъ этой же группы, по формѣ очень похожій на изображенный на рис. 33, но нѣсколько меньшей величины. Мнѣ кажется, что въ Закавказье онъ принесенъ изъ средней Азіи; интересно то, что онъ разводится въ Закавказьѣ именно въ такой обособленной въ естественно-историческомъ отношеніи мѣстности, какъ Ленкоранскій уѣздъ.

По строенію плодовъ и сѣменамъ, только что описанный сортъ рѣзко отличается отъ обыкновенной тыквы и вмѣстѣ съ подобными ему сортами долженъ быть выдѣленъ въ совершенно отдѣльную группу тыквъ.

2. Второй сортъ, заслуживающій вниманія, изображёнъ на рис. 4 въ текстѣ и представляетъ собою по строенію плода, какъ бы переходную ступень между предыдущимъ сортомъ и обыкновенной тыквой. Онъ имѣетъ грушевидную форму, причёмъ узкая часть очень укорочена, а расширенная удлинена.

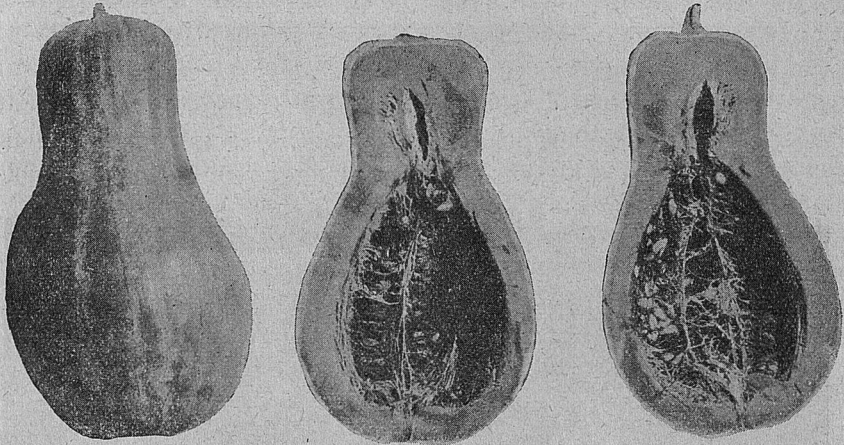


Рис. 4. Тыква типа перехватки изъ Ташкента.

Полость расположена въ расширенной части, но заходитъ также въ узкую часть. Сѣмянъ относительно больше, чѣмъ у предыдущаго сорта. Окраска, форма и окраска сѣмянъ, строеніе мяса и его вкусъ приблизительно такіе же, какъ и у предыдущаго сорта.

3. Третій сортъ изображёнъ на рис. 5. Онъ принадлежитъ къ той же группѣ по внутреннему строенію плода, окраскѣ, ясно-выраженной сегментации, но отличается отъ остальныхъ тѣмъ, что имѣетъ не длинную, а округло-конусовидную форму.

Послѣдніе два сорта разводятся въ Ташкентѣ и его окрестностяхъ.

4. Въ Той-Тюбинской волости и въ окрестности Ташкента разводится сортъ, который русскіе огородники почему-то называютъ „кавказскимъ“ (рис. 6 налѣво). Однако, на Кавказѣ мнѣ никогда не приходилось его видѣть. По наружнымъ признакамъ плодъ этого сорта нѣсколько напоминаетъ предыдущую группу: а именно плоды удлиненные, расширенные на одномъ

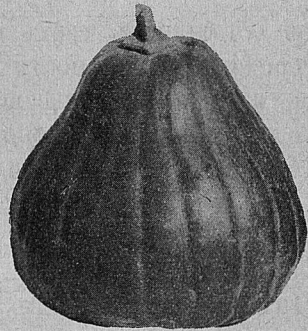


Рис. 5.
Тыква типа перехватки изъ Ташкента.

концѣ, съ ясно выраженными сегментами. Но окраска его иная: фонъ красиваго свѣтло-сѣраго цвѣта и по нему разбросаны въ продольномъ направленіи неправильной формы пятна—тѣлесно-охрянаго цвѣта.

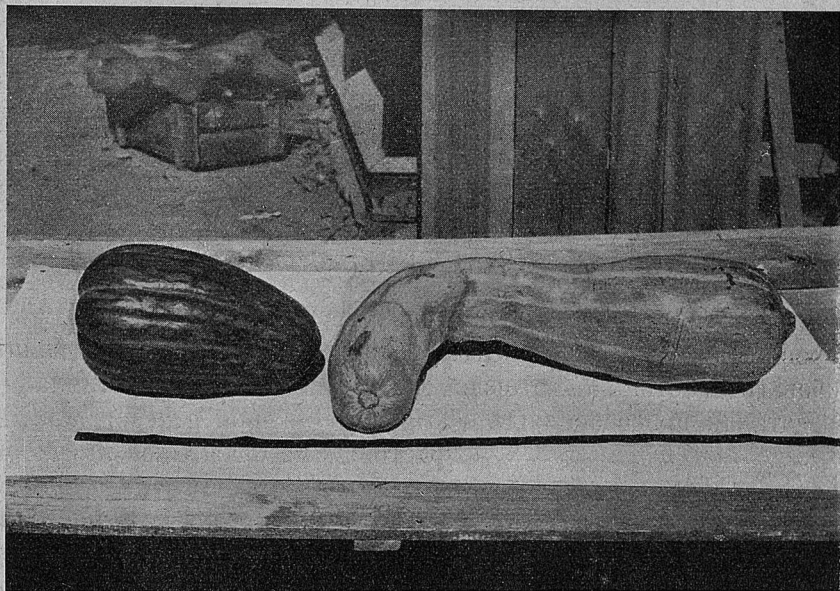


Рис. 6. Тыква Кавказская и длинная Тай-Тюбинская сѣрая.

5. Изображенный на рис. 6 направо сортъ разводится въ Той-Тюбинской волости и даетъ очень оригинальные плоды, удлиненной формы длиной до аршина и больше и согнутые на концѣ у плодоножки и нѣсколько расширенные на противоположномъ концѣ. Цвѣтъ его блестящій сѣрый, а по границамъ не выделяющихся сегментовъ идутъ продольныя, свѣтлыя, почти бѣлыя полосы.

6. *Ташкабакъ* (таб. V, рис. 34). Этотъ сортъ настоящей тыквы разводится въ большемъ количествѣ въ Чимкентскомъ уѣздѣ. Плоды его нѣсколько яйцевидной формы, въ длину достигаютъ 5 вершковъ и въ діаметрѣ до $3\frac{1}{2}$ вершка. Снаружи плоды окрашены въ желтый цвѣтъ съ продольными полосами, сливающихся разной формы и разной интенсивности зеленыхъ пятенъ; при долгомъ лежаніи окраска становится вся желтою и полосы выделяются только большей интенсивностью цвѣта. Полость занимаетъ весь плодъ, стѣнки котораго тол-

стыя и на разрѣзѣ окрашены въ сѣровато-желтый цвѣтъ. Кожа на разрѣзѣ зеленаго цвѣта. На вкусъ мясо довольно сладкое.

7. *Нанъ-кады* (таб. V, рис. 35) разводится въ Чарджуѣ и Бухарѣ и даетъ плоды цилиндрической формы длиною до $7\frac{1}{2}$ —8 вершковъ и діаметромъ вершка 4. Снаружи плоды окрашены въ золотисто-желтый цвѣтъ съ оранжевыми продольными полосами; снаружи сегменты нѣсколько выражены. Мясо охряно-оранжево-желтаго цвѣта, довольно сладкое.

Всѣ описанные нами сорта тыквъ даютъ прочные плоды, хорошо сохраняющіеся зимою. Но безспорно между ними наиболѣе заслуживаютъ вниманія перехватки.

9. САЛАТНЫЙ ГОРОХЪ.

Осматривая огородныя культуры въ Мургабскомъ Государевомъ имѣніи, я нашелъ у одного перса цѣлую дѣлянку бобоваго растенія, которое онъ называлъ „Шамбелила“ и представляетъ собою видъ «*Trigonella foenum graecum* L.». Это

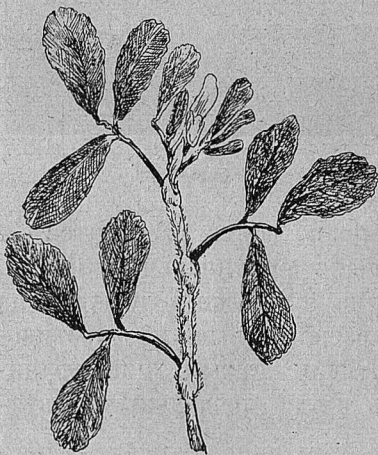


Рис. 7.

Trigonella foenum graecum L.

растеніе, изображенное на рис. 7, растетъ небольшимъ кустикомъ и даетъ короткіе побѣги, покрытые темно-зелеными листочками, обыкновенно изъ трехъ долей, между которыми на концѣ побѣговъ располагаются мелкіе желтовато-бѣлые цвѣтки. Въ свѣжемъ видѣ растеніе обладаетъ, хотя и характернымъ, но слабымъ запахомъ, но какъ только немного высохнетъ, пріобрѣтаетъ очень сильный характерный запахъ, невыдыхающійся годами. Употребляютъ его въ пищу какъ салатъ. Огородники персіане объяснили мнѣ, что это растеніе

они вывезли изъ Персіи и здѣсь его разводятъ для мѣстнаго употребленія. Не могу не замѣтить, что и остальные бобовыя растенія въ Средней Азіи представляютъ много характерныхъ особенностей. Такъ, сахарный горохъ и вообще стручковый горохъ здѣсь были совершенно неизвѣстны, но зато распространены многочисленные сорта фасоли съ бѣлыми и красными сѣменами по преимуществу. Затѣмъ въ большомъ количествѣ разводится машъ (*Phaseolus Mungo*) и лубья (*Dolichos sinensis*).

10. ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Всѣ описанные въ настоящемъ краткомъ очеркѣ сорта отличаются отъ разводимыхъ у насъ и европейскихъ весьма характерными признаками. Сопоставляя между собою сорта коронеплодовъ, нельзя не отмѣтить существованіе у рѣдки, рѣпы и лука двухъ аналогичныхъ окрасокъ бѣлой и красновато-розовой. Чѣмъ вызывается эта двойственность окраски и именно появленіе красновато-розоваго цвѣта, а не какого-либо другого, вопросъ весьма интересный, но пока еще совершенно невыясненный.

Другая особенность, заслуживающая быть отмѣченной, это повсемѣстное преобладаніе въ Средней Азіи бѣлой окраски лука, т. е. правильнѣй говоря, исчезновеніе окрашивающихъ луковицу въ болѣе яркіе цвѣта пигментовъ. Мнѣ ни разу не приходилось видѣть охряно-желтый или желтокрасной окраски лука, столь распространенной въ другихъ мѣстахъ, и мѣстные огородники меня увѣряли, что при посадкѣ не мѣстныхъ сортовъ, съ ярко окрашенными луковичками, потомство ихъ быстро теряетъ свою окраску и даетъ совершенно бѣлыя луковички. Этотъ фактъ требуетъ провѣрки, а явленіе преобладанія бѣлой окраски—тщательнаго изслѣдованія для выясненія причинъ этого интереснаго явленія. Быть можетъ въ данномъ случаѣ сказывается вліяніе поливки лука, примѣняемое повсемѣстно.

Аналогичная двойственность окраски, т. е. появленіе въ корнеплодахъ краснаго или розоваго пигментовъ при наличности другого основного цвѣта, наблюдается у моркови и свеклы. Выше были описаны сорта моркови, для которыхъ въ средней Азіи преобладающимъ является желтый цвѣтъ, разныхъ оттѣнковъ, окрашенные въ оранжевый цвѣтъ, т. е. развившіе въ себѣ на ряду съ желтымъ и красный пигментъ, и свеклы, получающей снаружи болѣе красную окраску.

Особенностью являются также чрезвычайно яркая и интенсивная окраска нѣкоторыхъ сортовъ стручковыхъ овощей—перца и синихъ баклажанъ: очевидно жгучее Среднеазиатское солнце вызываетъ къ жизни развитіе яркихъ пигментовъ въ надземнымъ плодахъ и, если спрятавшіеся отъ него въ землю части, какъ на примѣръ у лука, теряютъ свои красящіе пигменты, то перцы, баклажаны и другіе надземные плоды въ полной мѣрѣ использовали вліяніе сильной, весьма активной инсоляціи для ихъ развитія.

Весьма важной является способность Среднеазиатских корнеплодов выдерживать орошение и даже весьма обильное, и въ тоже время, въ случаѣ надобности, обходиться безъ орошенія, довольствуясь одной атмосферной влагой. Поэтому они могутъ оказаться весьма полезными для такихъ мѣстъ, какъ восточное Закавказье, гдѣ для сельско-хозяйственной культуры требуется искусственное орошеніе. Особенно заслуживаютъ вниманія сорта моркови, рѣпы и рѣдьки для Муганской степи, гдѣ обыкновенные сорта этихъ корнеплодовъ не приспособлены къ поливкѣ и удаются плохо.

11. УСТРОЙСТВО ОГОРОВОВЪ.

Въ огромномъ большинствѣ случаевъ огороды устраиваются при усадьбахъ между остальными культурами, виноградникомъ, садомъ и т. д. Каждый хозяинъ разводитъ себѣ столько овощей, сколько ему надо. Обыкновенно ассортиментъ овощей состоитъ изъ лука, синихъ баклажанъ, помидоръ, капусты, огурцовъ, тыквъ, перцу, свеклы, моркови и иногда рѣпы и рѣдьки. Кромѣ того разводятся разныя душистыя

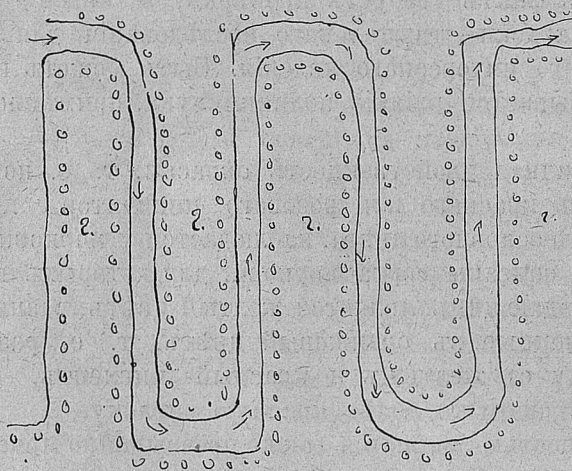


Рис. 8.

травы: кинза (*Coriandrum sativum*), рейхане (*Ocimum*), укропъ, петрушка и др. Въ послѣднее время стали сѣять и подсолнечникъ. Часто овощи сажаются и между другими растеніями. Огородъ раздѣляется на грядки. Въ Чарджуѣ и нѣкоторыхъ другихъ мѣстахъ по Аму-Дарьѣ грядки имѣютъ при-

близительно квадратную форму и обнесены невысокими валиками, такъ что могутъ затопляться. Въ остальныхъ мѣстахъ поливка производится напусканіемъ воды по канавкамъ между грядками. Желая использовать въ полной мѣрѣ пробѣганіе воды, сартъ-огородникъ не дѣлаетъ грядокъ, какъ у насъ, прямыхъ по шнуру, а самой разнообразной формы лишь бы только вода, пущенная съ одного конца, могла бы сама безъ его помощи протечь между всѣхъ грядокъ; такая своеобразная планировка показана на рисункѣ 8.

Въ другихъ случаяхъ грядки дѣлаются довольно длинныя и нѣсколько подобныя нашимъ, хотя значительно уже—отъ $\frac{3}{4}$ до $\frac{1}{4}$ ар., но при этомъ располагаются такъ, чтобы вода могла обтекать кругомъ ихъ, по канавамъ. Въ Мерв-

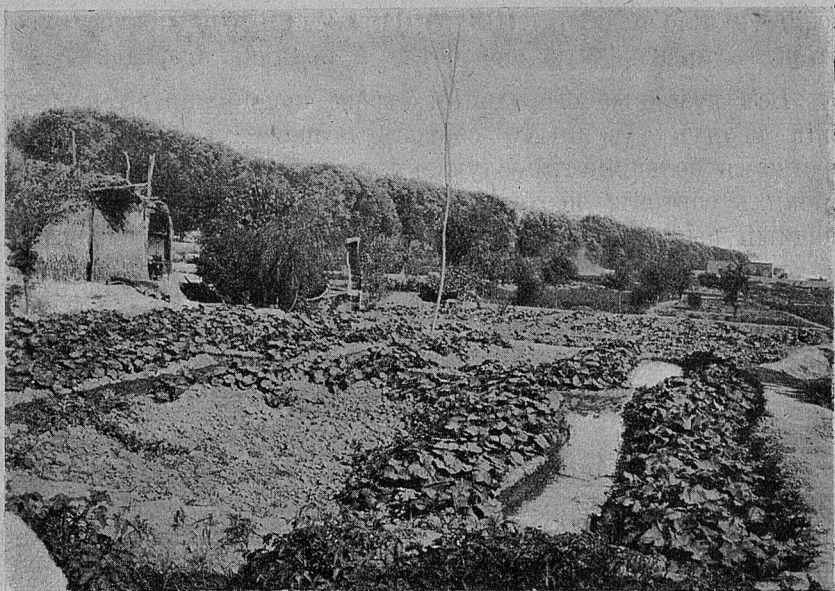


Рис. 9. Туземный огородъ въ Мургабскомъ Государевомъ имѣніи.

скомъ оазисѣ Закаспійской области грядки устраиваются различно: въ однихъ случаяхъ подобно только что описаннымъ, а въ другихъ слѣдующимъ образомъ; посрединѣ участка прокладывается магистраль, направляющая воду направо и налево; для посадки корнеплодовъ дѣлаются высокія узкія грядки, 12 вершковъ ширины и 10 вершковъ высоты, а ширина канавъ между ними около 1 аршина. Для посадки огурцовъ, дынь и

тыквы дѣлаются широкія грядки отъ 1 до 1¹/₂ сажени и между ними прокладываются канавки въ 1 аршинъ ширины и 12 вершковъ глубины и тоже такъ, чтобы сама вода обтекала вокругъ грядокъ. На рис. 9 изображенъ такой огородъ у арендатора въ Государевомъ имѣніи. При посадкѣ овощей для продажи, обыкновенно отводится уже внѣ усадьбы участокъ полевой культуры, который, однако, раздѣляется приблизительно также, но только подъ отдѣльный сортъ отводится цѣлая дѣлянка. Такая огородная культура представляетъ большой интересъ, но въ послѣднее время съ развитіемъ хлопководства въ хлопководныхъ районахъ такая промышленная огородная культура въ значительной мѣрѣ сократилась.

У нѣкоторыхъ хозяевъ примѣняются удобрения. Въ общемъ у всѣхъ примѣняется самая тщательная обработка почвы; вообще нужно отдать должную справедливость искусству, съ которымъ производится обработка и поливка огородовъ.

Всѣ туземные огородники строго придерживаются разведенія своихъ туземныхъ сортовъ огородныхъ растений и въ огромномъ большинствѣ случаевъ избѣгаютъ разведенія европейскихъ сортовъ; поэтому и до сихъ поръ Среднеазиатскій овощной рынокъ носить свой весьма характерный отпечатокъ.

Тѣмъ не менѣе, нѣкоторыя растенія они приняли и приспособили къ своей культурѣ, такъ напримѣръ распространилась среди туземцевъ культура картофеля и это растеніе приспособлено къ поливкѣ такъ же, какъ и остальные туземные корнеплоды.

Въ дѣлѣ питанія населенія овощи играютъ большую роль и являются важнымъ подспорьемъ и главнымъ образомъ описанные нами корнеплоды, синіе и красные баклажаны, тыквы, стручковый перецъ, фасоль, бобы и кухонныя травы и т. д.

Къ сожалѣнію статистика огородной культуры совершенно отсутствуетъ для средней Азіи и площадь огородовъ показывается вмѣстѣ съ бахчами, что совершенно не даетъ возможности судить о ея развитіи; конечно, невозможно показывать для каждого огорода отдѣльно культуру бахчевыхъ и собственно огородныхъ растений, но для полевыхъ участковъ это вполне возможно и поэтому было бы желательно, чтобы въ будущемъ показывалась площадь отдѣльно для полевыхъ бахчей, полевыхъ огородныхъ культуръ и приусадебныхъ огородовъ.

Несомнѣнно, съ теченіемъ времени самобытный характеръ Среднеазиатскаго огородничества будетъ утраченъ. Уже и теперь распространяется раціональная огородническая культура, вводимая пионерами изъ числа русскихъ переселенцевъ и интеллигенціи. Понемногу и сосѣди туземцы заимствуютъ у нихъ сорта новыхъ овощей и методы культуры. Пройдетъ 10—15 лѣтъ и, вѣроятно, изъ стараго уцѣлѣетъ не многое. Поэтому особенно желательно подробное изученіе и описаніе туземной огородной культуры и туземныхъ сортовъ огородныхъ растений. Съ своей стороны я попытался въ настоящемъ краткомъ очеркѣ положить начало этому важному и интересному изслѣдованію. Изъ приведеннаго описанія и рисунковъ наши садоводы могутъ судить сами, сколько оригинальнаго и интереснаго представляетъ собою Среднеазиатскій огородъ. Быть можетъ и мѣстные дѣятели заинтересуются имъ и своими данными и изслѣдованіями дополнятъ мой краткій трудъ.

Въ заключеніе считаю своимъ пріятнымъ долгомъ выразить мою глубокую благодарность А. А. Ячевскому, благодаря поддержкѣ котораго настоящему очерку суждено было увидѣть свѣтъ.

Н. Шавровъ.

