АКАДЕМИЯ НАУК СССР

ТРУДЫ ИНСТИТУТА ЭТНОГРАФИИ им. Н. Н. МИКЛУХО-МАКЛАЯ
НОВАЯ СЕРИЯ, ТОМ XLII

Е. М. ПЕЩЕРЕВА

ГОНЧАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО СРЕДНЕЙ АЗИИ

ИЗДАТЕЛЬСТВО АКАДЕМИИ НАУК СССР
МОСКВА 1959 ЛЕНИНГРАД

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР

Л. П. ПОТАПОВ

Елена Михайловна Пещерева
Гончарное производство Средней Азии

Утверждено к печати
Институтом этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая Академии наук СССР

Редактор издательства *Д. В. Грибакин.* Технический редактор *Р. С. Певзнер.*
Корректоры *Н. Г. Гилинская, К. Н. Евсеева* и *Н. Д. Соколова*

Сдано в набор 15/IV 1957 г. Подписано к печати 22/X 1958 г. РИСО АН СССР № 83—7В. Формат бумаги 70 × 108¹/₁₆. Бум. л. 12⅜. Печ. л. 24¾ = 33,90 усл. печ. л. Уч. изд. л. 33,55. Изд. № 450. Тип. зак. № 344. М.-09536. Тираж 2000. Цена 21 р. 65 к.

Набрано в типографии № 1 «Печатный Двор» им. А. М. Горького.
Ленинградский Совет народного хозяйства. Управление полиграфической промышленности.
Ленинград, Гатчинская, 26.

Отпечатано со стереотипа в 1-й типографии Изд. АН СССР. Ленинград, В-34, 9 лин., дом 12

Зак. 75

ВВЕДЕНИЕ

Изучение современного нам гончарного производства Средней Азии представляет большой интерес. Мы имеем возможность наблюдать здесь различные стадии развития, начиная от самых примитивных форм и кончая применением высокоразвитой техники, а также и сохранившиеся до наших дней пережитки идеологических представлений, связанные с этими стадиями и различными социальными укладами, в которых развивалось и бытовало гончарство.

Изучение форм и орнамента современных сосудов, а также их бытового назначения может оказать помощь при осмыслении среднеазиатских археологических материалов и пролить свет на историю народов, населявших Среднюю Азию в древности.

В пределах Таджикистана, в горных его районах, среди таджиков, в частности припамирских, а также ягнобцев, сохранявших до Великой Октябрьской социалистической революции систему натурального хозяйства, до сих пор существует производство посуды из глины без применения гончарного станка, сосредоточенное исключительно в женских руках.

Здесь мы можем наблюдать гончарство на самых ранних его стадиях, а также и пути развития его техники. Очень интересен тот факт, что в отдельных местах, часто соседящих друг с другом, техника изготовления сосудов бывает различна, и Таджикистан является для нас как бы своеобразным живым музеем, где можно изучать почти все известные нам у народов мира виды техники примитивного гончарства. Наряду с изучением техники женского гончарства мы можем наблюдать и профессиональную организацию мастериц, связанную с почитанием женских духов — покровителей ремесла.

В городах с таджикским и узбекским населением в пределах Таджикистана и Узбекистана гончарным производством занимаются мужчины, работающие на ножном гончарном круге. Следует отметить, что мужское гончарное производство в Средней Азии всегда связано с городом и, следовательно, с базаром. В тех немногочисленных известных нам случаях, когда приходилось встречаться с гончарами-мужчинами, работавшими вне города, в сельских местностях, почти всегда оказывалось, что они или приезжали из городов, или учились у городских мастеров. Техника их работы, связанная с ножным кругом, в основном однообразна, но некоторые, часто малозаметные подробности указывают на более древние приемы, связанные с ручным кругом, а в отдельных случаях и с примитивным гончарством без станка.

Даже поверхностное обозрение состава предметов домашней утвари и хозяйственного обихода таджиков и узбеков дает возможность заметить, какую важную роль играла глиняная посуда в их жизни до самого последнего времени. Если в некоторых горных районах кое-где очень распростра-

нена деревянная посуда разных видов, то в равнинах в настоящее время она уже совершенно вышла из обихода.

Из металлической посуды повсеместно распространены чугунные котлы русского фабричного производства и чугунные же кувшинчики для кипячения воды для чая — *чойчуш*. Чугунные котлы и чайджуши среднеазиатской отливки, производившиеся в XIX в. из завозного русского чугуна, теперь уже не встречаются в употреблении. Следует отметить, что чугунные котлы среднеазиатского литья воспроизводили форму медных, отличаясь от последних наличием только четырех ушков. Форма медных котлов в свою очередь очень напоминает древние круглодонные котлы из глины и камня.[1]

Медная посуда в большинстве мест за пределы города почти не выходила. Ассортимент ее был невелик, и хозяйственного значения она почти не имела, за исключением очень богатых домов. В Бухаре ею еще более или менее пользовались, а в Ташкенте и других городах она обычно стояла в домах без всякого употребления, в виде украшения, символизируя собой богатство дома, а в старое время, до русского завоевания, являясь и способом сохранения капитала. По многочисленным сведениям, полученным в различных районах Средней Азии и особенно в Фергане, на медную посуду смотрели так потому, что в неспокойные времена ее можно было легко и быстро спрятать, зарыв в землю или спустив в воду. Кроме того, в случае надобности медную посуду превращали в монету, передавая ее для перечеканки на государственный монетный двор.

Медную посуду определяли понятием *бисот* (بساط арабск.), под которым понимается все, чем человек владеет, — его имущество, движимое и недвижимое, в отличие от *рузгор* (тадж.) — домашняя утварь, а также *дегу тавоқ* (тадж.), *чумичу қазон* (узб.) — ложки-плошки, т. е. все те предметы домашней утвари, которые находятся в постоянном употреблении.

Не исключена возможность, что это соотношение между ролью металла и глины в жизни широких масс оседлого населения Средней Азии является исконным.

На второстепенную роль медной посуды в хозяйстве населения Средней Азии и на более позднее ее распространение по сравнению с глиняной и деревянной указывают и сами названия ее. Почти все виды медных сосудов, бытующих в Средней Азии, носят названия сосудов того же назначения, которое имеют изготовляемые посейчас или изготовлявшиеся раньше из глины и дерева. Часть этих названий и в настоящее время распространена в глухих местах Таджикистана, где население медную посуду совершенно не употребляет и применяет эти названия только для обозначения глиняных и деревянных предметов.

Характерно то обстоятельство, что при обозначении медных сосудов как таджики, так и узбеки прибавляют этим названиям слово *мис* — медь, которым обозначают и красную медь, и латунь. Так, например, медные кувшины для воды называются *кузаи мис* (тадж.) или *мискуза* (узб.), медные кувшины для омовения — *афтобаи мис* (тадж.), *мисаптаба* (узб.),

[1] По словам старшего сотрудника Музея истории в Ташкенте тов. Миргиясова, ныне покойного, местное население считало, что в XVII в. чугун в Среднюю Азию начали завозить из Кульджи. Завозился он и в виде сырья, и в виде кувшинчиков для кипячения воды. С конца XVIII в. стали завозить со стороны Сибири котлы, затем появился русский чугун и начало распространяться литье целого ряда вещей (котлов, чайджушей, наконечников для плугов, втулок для колес). По мнению проф. Е. В. Бунакова, занимавшегося вопросами торговли России со Средней Азией, эти сведения не лишены основания, так как в XVII в. выработка чугуна в России была еще столь незначительна, что едва ли он доходил до Средней Азии. В XVIII в., после основания уральских заводов, естественно, мог начаться ввоз чугуна в Среднюю Азию.

медные котлы — *деги мис* (тадж.), *мисқазон* (узб.), медные блюда — *тавоқи мис* (тадж.), *миставоқ* (узб.) и т. д.

Наличие превосходного дарового материала — глины, получаемой на месте, легкость ее обработки, возможность использования для обжига самых дешевых видов топлива, — все это, естественно, должно было способствовать развитию гончарства в Средней Азии.

Бесчисленные археологические находки дают нам представление о том, какое место занимала посуда из глины в жизни населения Средней Азии на всем протяжении ее истории. Данные этнографии, сопоставляемые с археологическими, позволяют в ряде случаев проследить, как шло развитие гончарной техники на отдельных этапах, иногда определить этническую принадлежность народа по его керамике и отметить идеологические представления, свойственные ему.

Многовековая привычка к домашней утвари из обожженной глины очень хорошо определяется отношением к ней населения. Так, например, в Самарканде, Бухаре, больших городах, населенных узбеками и таджиками, в Ташкенте, население которого в настоящее время целиком узбекское, наряду с вполне установившейся привычкой к чугунным котлам, железным ведрам и русскому фарфору до недавнего времени существовало твердое представление о том, что употребление утвари из обожженной глины является *суннат* (арабск. سنة). Принято думать, что под *суннат* подразумеваются обычаи и установления, связанные с мусульманством, в отличие от *расм* (тадж., узб.) — обычаев, принятых в народе.

Употреблением слова *суннат*, по-видимому, выражалось желание как бы освятить исконную привычку к глиняной посуде, унаследованную от многих поколений предков.

В данном случае мы имеем дело именно с *расм* или с равнозначащим понятием «сунны» в домусульманском ее значении. Гольдциер определяет доисламское понятие о сунне следующими словами: «С древнейших времен суждения арабов о правильности и правомерности во всех житейских отношениях основывались главным образом на том, соответствует ли данный поступок унаследованным от предков нормам и привычкам или нет: только то истинно и справедливо, что коренится в унаследованных взглядах и обычаях — это и есть сунна».[1]

Несмотря на то, что в настоящее время русский фабричный чугунный котел распространен в Средней Азии повсеместно и проник во все самые глухие ее места, кое-где сохраняется еще и способ приготовления пищи в глиняных сосудах. В некоторых горных районах Таджикистана зимой пища готовится главным образом в глиняной посуде и считается, что такая пища вкуснее приготовленной в чугунном котле. В этих местах, где широко развито гончарное производство, чугунный котел употребляется главным образом для кипячения молока и приготовления жидких, быстро варящихся похлебок, а остальные кушанья готовятся в глиняных сосудах.

Современное название чугунного котла у таджиков *дег*, по-видимому, перешло на него с глиняных сосудов. Круглотелые котлообразные сосуды, служащие у горных таджиков Вахана, Каратегина и Гисара для сбивания масла, носят название *чахдег* (*чах* ‖ *чарх* — мутовка).

В ряде мест очаг носит название *дегдон* (*дег* + *дон* — суфф. вместилища) — вместилище для котла, которое передает представление о том, что сосуд для варки пищи должен помещаться внутри очага. И действительно, в верховьях Зарафшана, в верхней Матче и в соседней с ней

---

[1] И. Гольдциер. Лекции об Исламе. Изд. «Брокгауз—Ефрон», 1912, гл. VI, стр. 236.

западной части Каратегина очаг в домах устраивается в виде глубокой ямы внутри глинобитного возвышения — *дукон*, занимающего почти всю площадь жилого помещения. Верхнее отверстие очага приходится на уровне поверхности дукона, а нижнее поддувало — в стенке дукона на уровне пола дома. Чугунный котел ставится на верхнее отверстие очага, а глиняные сосуды с пищей опускаются внутрь очага на угли.

По левобережью р. Вахш и на южных склонах Гисарского хребта вместе с наземными очагами, на которые ставятся чугунные котлы, устраиваемыми иногда в особых помещениях и носящими наряду с названием *дегдон* название *учоқ*, встречаются и более старые по типу очаги, к которым название *учоқ* никогда не применяется. Эти очаги по своему виду с употреблением чугунного котла никак не связаны. Они устроены в форме более или менее глубокой ниши, края которой разделаны в виде овальной арочки и закрываются при помощи специальной заслонки. [1] В них пекут хлеб и варят пищу в глиняных сосудах. Следует отметить еще и то обстоятельство, что они часто бывают украшены орнаментом, тогда как более новые очаги орнаментируются значительно реже.

В равнинных частях Средней Азии, особенно в городах, в настоящее время печь для печения хлеба — *танур* — устанавливается отдельно от очага — *ошпон* (возможно, от *оташ* — огонь и *тон* || *дон* — суфф. вместилища). Разделение это произошло совсем недавно. В Ташкенте, по словам местного населения, еще в начале нашего столетия в домах хлеб пекли в том же очаге, в котором готовили пищу, и на ночь в него ставили специальные широкогорлые кувшины с похлебкой для утренней еды следующего дня. В кишлаках и в небольших селениях городского типа вроде Сайрама этот способ варки пищи сохранялся еще дольше. Население Ташкента и Самарканда живо его помнит, почитало за *суннат* и, так же как и горные таджики, считало, что пища, сваренная в глиняной посуде, особенно вкусна и есть пищу на глиняной посуде приятнее, чем на другой.

Целый ряд обрядовых моментов, связанных как с мусульманскими, так и домусульманскими представлениями, требовавших в определенных случаях непременного употребления глиняной посуды, также, несомненно, указывает на ее былую значимость в жизни народов Средней Азии.

Раньше во время поста в месяце рамазане в городах пищу ели только из глиняной посуды и для этого ежегодно перед началом поста покупали новую. Поэтому месяц перед постом — барот — всегда был страдным для гончаров, которые работали изо всех сил, стараясь выпустить из своих мастерских как можно больше посуды. К началу рамазана все лавки на базарах распродавали свои запасы посуды.

Отголоски этого обычая кое-где сохранились до наших дней. В 1943 г., в августе, во второй половине которого в тот год начинался пост, в Шахрисябзе гончары в артелях очень гнали работу, мотивируя это тем, что перед рамазаном на посуду будет большой спрос.

В ночь под пятнадцатое шаабана — *шаби барот* [2] в Ташкенте и других местах в кухне ставилась глиняная чашка с водой. По словам одних людей, архангел Гавриил должен был, пролетая, капнуть в нее каплю воды, после чего вода в чашке превращалась в *шаробу антаҳур* — «чистое питье»; другие говорили, что вода ставится *арвоҳларга* — духам предков. На другой день на этой воде готовили пищу.

---

[1] См.: М. С. Андреев. Орнамент горных таджиков и киргизов Памира. Ташкент, 1928, стр. 14, рис. 9.

[2] Шаабан — восьмой месяц мусульманского лунного года. По мусульманским верованиям считалось, что в *шаби барот* — «ночь послания» архангел Гавриил был ниспослан на землю для возложения пророческой миссии на Мухаммеда.

Кушанье, которое предназначалось для духов женских предков — *апалар*, в Ташкенте, вечером под пятницу, ставилось во дворе у входного отверстия оросительного канала всегда в глиняной чашке — *коса*. В таких же чашках оставлялась еда для духов на мазарах и кладбищах в Ташкенте еще в 20-х годах нашего столетия. Обычай этот был широко распространен и в Ферганской долине как среди узбекского, так и среди таджикского населения, а также и в Восточном Туркестане. У Лекока в его «Volkskundliches aus Ost-Turkistan» имеется фотография, изображающая могилу с прислоненными к ней куклами, перед которыми находится несколько глиняных чашек и ложек.[1] Совершенно такую же картину можно было наблюдать и на ташкентских мазарах в 20-х годах.

В городах при мытье рук перед едой и после еды, а стариками и при ритуальных омовениях употребляется медный кувшин — *афтоба*, а у горных таджиков для этой цели служит глиняный кувшинчик с носиком. Ни для каких других целей его употреблять нельзя. Когда маленькие дети, привыкшие пить воду из специальных питьевых кувшинчиков, пытаются напиться из *афтоба*, взрослые этого не допускают, несмотря на то что вода в них всегда наливается из кувшинов с питьевой водой и при ритуальных омовениях ею ополаскивается рот.

В 1945 г., находясь проездом в сел. Кули Суфиён Кангуртского района, я попросила воды, чтобы напиться. Мне подали воду в деревянной чашке. Напившись воды, я хотела полить себе на руки, чтобы смочить голову. Хозяйка дома моментально вскочила с места, взяла чашку из моих рук и, перелив воду в *афтоба* стала поливать мне на руки, сказав, что лить воду на руки из чашки *увол* — грех и что это надо делать обязательно из *афтоба*. Строгость в приурочивании этого сосуда к омовениям заставляет обратить на него особое внимание, так как форма его весьма древняя и возможно, что назначение его было то же и в доисламское время.

Интересен тот факт, что и в городах, несмотря на широкое распространение медных кувшинов для омовения, старики предпочитают им глиняные. Так, например, в Ташкенте говорят, что ритуальное омовение *тахорат* нужно совершать из *сапал аптаба* — глиняного кувшина. При мечетях медных афтоба не держат, говоря, что «*мис мачитка коймайдилар*» — «медь (т. е. медную посуду) в мечеть не допускают».

На всем мусульманском Востоке, и в Средней Азии в частности, в больших богатых мечетях и культовых зданиях, построенных над могилами почитаемых лиц, вроде мечети Ходжа Ахмада Ясави в г. Туркестане, мечети при гробнице Кусам Ибн Аббаса (Шахи Зинда) и Гури Эмир в Самарканде, встречаются медные люстры, медные подсвечники и т. д. В мечети Ходжа Ахмада Ясави до последнего времени стоял всем известный огромный медный котел, находящийся сейчас в Государственном Эрмитаже в Ленинграде. Но мы не должны забывать, что в постройке этих зданий и в поддержании их принимали участие высшие классы населения, т. е. та среда, которая всегда и везде позволяет себе отступление от религиозных правил и обычаев, принятых в народе. Народ же всегда жил по-своему и в таких местах, как скромные квартальные и кишлачные мечети, придерживался своих правил.

Употребление глиняной посуды до сих пор является совершенно обязательным при обрядах, связанных со смертью человека. В городах для омовения покойника специально покупается новая глиняная афтоба, а в Самарканде еще и чашка с высокими прямыми стенками без венчика — *косеи лабак*. После того как покойник омыт, вещи эти передаются в мечеть.

---

[1] A. Le Coq. Volkskundliches aus Ost-Turkistan. Berlin, 1916, табл. 1, рис. 4.

По словам М. С. Андреева, у таджиков долины р. Панджшир в Афганистане при омовении покойника употребляются два глиняных кувшина и чашка, которые затем разбиваются и выбрасываются.[1]

На *ма'рака* — поминальных трапезах — в городах также употребляли до последнего времени посуду исключительно из глины, сознательно избегая фарфоровой.

В ряде случаев глиняная посуда является как бы «козлом отпущения». Как таджики, так и узбеки вплоть до начала нашего столетия в последнюю среду месяца сафар, второго месяца лунного мусульманского года, который считается несчастливым, совершали очистительные обряды, долженствовавшие охранять людей и дом от зла в течение года. При этом обязательно прыгали через костры и разбивали глиняную посуду. Обычай этот древнеиранского происхождения; в Средней Азии совершение обрядов, с ним связанных, перешло с последней среды последнего месяца перед весенним равноденствием, с которого начинался земледельческий год, на переходящий лунный месяц.

Такое же значение перенесения беды или болезни с человека на глиняную посуду имело, по-видимому, и разбивание в Бухаре около больного семи новых глиняных чашек — *коса* — при заболевании какой-то тяжелой, очень быстро протекающей болезнью, называемой *косашикан* (от *коса* + *шикан* — осн. наст. врем. глагола разбивать).

В своей работе «Чильтаны в среднеазиатских верованиях» М. С. Андреев[2] передает рассказ о чильтанах, слышанный им в Ташкенте, в котором говорится о том, как в Бухаре один из чильтанов под видом носильщика взялся нести с базара для богатого юноши дорогую фарфоровую чашку с кислым молоком и разбил ее, сделав вид, что это произошло нечаянно, для того чтобы отвлечь от юноши несчастье, которое ему грозило. Один девона (юродивый) пояснил это бухарскому мударрису Сарымсак Ахуну, от имени которого ведется рассказ, такими словами: «...этому юноше угрожало большое несчастье (афат — آفت), которое нависло над ним. Нужно было его отвратить. И вот новый чильтан, под видом носильщика, нарочно бросил на землю и разбил его драгоценную чашку, чем отвлек несчастье, поразившее таким образом вместо юноши его чашку». Здесь это представление о возможности переноса несчастья с человека на чашку выражено чрезвычайно ярко.

Вероятно, что символическим отвращением дурного влияния покойника на живых людей можно объяснить и обычай разбивать посуду, служившую при омовении покойника у панджширских таджиков, о котором пишет М. С. Андреев. Той боязни осквернения от соприкосновения с трупом, какая существовала у равнинного населения Средней Азии, особенно в Бухаре, Самарканде и городах Кашка-дарьинского оазиса, среди горных таджиков обычно не наблюдается.

Так же, по-видимому, объясняется и ташкентский обычай разбивать на улице глиняную чашку — *коса*, из которой обрызгивают водой женщин, провожающих выносимого на кладбище покойника за ворота дома. Перед тем как женщины входят обратно во двор, стоящая у ворот старуха обрызгивает их водой, чтобы «охладить их сердца», а затем, после того как они войдут в ворота, разбивает чашку, бросая ее на землю.

---

[1] М. С. Андреев. По этнологии Афганистана. Долина Панджшир. Материалы из поездки в Афганистан в 1926 г. Ташкент, 1927, стр. 53, примеч. 1.

[2] М. С. Андреев. Чильтаны (چهل تن) в среднеазиатских верованиях. Сб. «В. В. Бартольду», Ташкент, 1927, стр. 346, 347.

В ряде мест существует представление о том, что глиняная посуда всегда *ҳалол* — чистая.

В сел. Сари Шухон в Каратегине посуду, вышедшую из обжига, перед тем как ее употреблять в хозяйстве, держат в течение двух дней наполненной водой. Вода для этого берется из оросительных канав, протекающих по очень загрязненным дворам и улицам селения, и ее не только не пьют, но даже не стирают в ней белья. По прошествии двух дней эта грязная вода выливается и все сосуды ополаскиваются водой, принесенной из источника, после чего их начинают употреблять в хозяйстве. На вопрос женщинам, неужели они считают это ополаскивание достаточным для того, чтобы посуда стала чистой, они отвечали утвердительно, добавив при этом, что «*сафол ва оҳан ҳаром намеша*» — «глиняная посуда и железо не становятся погаными».

Как женщины-мастерицы у горных таджиков, так и городские мастера, таджики и узбеки, считают гончарную глину ритуально чистой, и если во время работы их чем-нибудь угощают, они едят пищу, не моя перед этим рук.

Однажды в сел. Сари Шухон во время перерыва в работе хозяйка дома, собираясь угощать мастериц, стала подметать кусочки глины, упавшие на пол при работе, чтобы постелить на это место скатерть. Одна из мастериц, заметив это, полушутя, полусерьезно сказала: «*Мон, баракатимо ҳамин ай*» — «Брось, она (глина) наша благодать».

Отношение к гончарной глине не только как к предмету ритуально чистому, но и почитаемому наблюдается и среди городских гончаров. В 1943 г. в Шахрисябзе вошедший в мастерскую человек хотел сесть на кучу готовой глины, закрытую тряпками; мастер, заметив это, пришел в страшную ярость и, несмотря на то что человек этот заведовал комбинатом, в который входила и гончарная артель, очень резко его остановил, вскричав: «*Кутиҳни лойга солманг, биз лойдан нон еймиз*!»—«Не садись на глину, мы от глины хлеб едим!».

Некоторые сосуды из глины почитаются наравне с хлебом, и ими клянутся так же, как хлебом.

Одна женщина из сел. Сари Шухон в 1945 г., рассказывая о том, что муж ее потратил очень много денег и продуктов на постройку *меҳмон хона* — помещения для приема гостей, жаловалась, что ей пришлось истратить весь запас масла в доме на угощение мастеров. Дотронувшись ладонью правой руки до венчика маслобойки, она легонько хлопнула себя по лбу и очень серьезно сказала: «*Ҳэрмати ин бэзана ки иқа руған дорам*!»—«Да побьет меня почтенность ее (маслобойки), если у меня есть хоть чуточку масла!».

Приведенные примеры убедительно указывают на то важное значение, какое имела до недавнего времени посуда из глины в жизни населения Средней Азии. И все приурочивания обязательного ее употребления, связанные с мусульманскими обрядами, следует относить за счет исконной привычки к ней.

В ряде случаев установлено, что многие формы сосудов в современной городской керамике очень старые, а сосуды, изготовляемые таджикскими женщинами, сохраняют чрезвычайно архаические формы и убранство, наблюдаемые нами как в древней посуде, изготовлявшейся без помощи гончарного круга, так и в ремесленном городском производстве Средней Азии первого тысячелетия нашей эры, прямым наследником которого является и современное городское производство.

Большое постоянство в употреблении сосудов тех или иных форм для совершенно определенного хозяйственного назначения как среди равнинного

населения Средней Азии, так и среди горных таджиков позволяет нам в ряде случаев выяснить назначение и функцию сосудов и предметов из обожженной глины, встречающихся среди археологических материалов. Изучение комплексов их может дать основание для заключений о хозяйственном укладе древнего населения Средней Азии и пролить свет на идеологические представления, связанные с ними.

Рассмотрение литературы по современному гончарному производству Средней Азии показывает, что область эта до последнего времени большого внимания исследователей не привлекала. Работ, посвященных специально этому вопросу, очень немного, и все они полнотой не отличаются.

О примитивном женском гончарстве у таджиков имеются лишь очень скупые упоминания в работах нескольких авторов. Первыми по времени отмечают его наличие в Ягнобе Ж. Бонвало [1] и В. И. Липский,[2] а затем В. В. Дынин [3] и Н. Г. Маллицкий.[4] И. И. Зарубин говорит о нем в отчете по Среднеазиатской этнологической экспедиции АН СССР в 1926 г., указывая при этом и район Матчи.[5] В другой своей работе И. И. Зарубин [6] отмечает наличие его в припамирских странах. Краткие сведения о существовании женского гончарства в припамирских странах приводит также и А. А. Бобринский.[7] А. А. Семенов [8] несколько подробнее описывает его в Каратегине и Дарвазе, говорит о технике и формах сосудов и дает их рисунки, к сожалению, не отмечая точно мест происхождения сосудов. К последним по времени относится моя небольшая работа, специально посвященная этому вопросу,[9] и работы Г. В. Григорьева, [10] А. К. Писарчик [11] и А. К. Писарчик и З. А. Широковой. [12]

Что касается городского гончарного производства, то здесь имеется ряд специальных работ, главным образом по технике производства. Самой интересной из них является работа А. О. Гребенкина, [13] относящаяся к Самаркандской области. В ней дается подробное описание всех стадий производства трех видов посуды («кора» — неполивной посуды, «сафоль» — посуды из глины, покрытой поливой, и «чини» — фаянса), описание материалов

---

[1] G. Bonvalot. En Asie Centrale, De Kohistan à la Caspienne. Paris, 1885, стр. 80.

[2] В. И. Липский. Горная Бухара, ч. I. Спб., 1896, табл. V, стр. 156.

[3] В. В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Заревшана. Изв. Туркестанск. отд. Русск. географ. общ., т. X, вып. 1, Ташкент, 1914, стр. 7.

[4] Н. Г. Маллицкий. Ягнобцы. Изв. Туркестанск. отд. Русск. географ. общ., т. XVII, Ташкент, 1924, стр. 170, примеч. 1.

[5] И. И. Зарубин. Отчет об этнологических работах в Средней Азии летом 1926 г. Изв. АН СССР, 1927, стр. 354.

[6] И. И. Зарубин. Материалы и заметки по этнографии горных таджиков. Сб. МАЭ, т. V, Пгр., 1918, стр. 122.

[7] А. А. Бобринский. Горцы верховьев Пянджа (ваханцы и ишкашимцы). М., 1908, стр. 85.

[8] А. А. Семенов. Этнографические очерки Зарафшанских гор, Каратегина и Дарваза. М., 1903, стр. 38—40.

[9] Е. М. Пещерева. Гончарное производство у горных таджиков. Изв. Среднеазиатск. географ. общ., т. XIX, Ташкент, 1929, стр. 25—37.

[10] Г. В. Григорьев. Архаические черты в производстве керамики горных таджиков. Изв. Гос. Акад. истор. матер. культуры, т. X, вып. 10, Л., 1935.

[11] А. К. Писарчик. Антропоморфные черты в керамических сосудах верховьев Пянджа. Сообщ. Таджикск. фил. АН СССР, вып. VI, Сталинабад, 1948, стр. 48—51.

[12] А. К. Писарчик и З. А. Широкова. Музей археологии и этнографии им. М. С. Андреева. Изв. Отд. обществ. наук АН Таджикск. ССР, № 2, Сталинабад, 1952, стр. 122 и сл.

[13] А. Гребенкин. О гончарном производстве в Зеравшанском округе. Газ. «Туркестанские ведомости». 1874. №№ 8—10

с указанием на места их добычи и составов гончарного теста. Дается подробное описание устройства мастерской и печей и приводятся местные названия.

Работа Н. А. Кирпичникова [1] относится к Ходженту (современный Ленинабад) и Ура-Тюбе, административно входившим в то время в Самаркандскую область, керамика которых тяготеет к Фергане. Он также дает описание процесса производства, печей, красок и глазури. К Ходжентскому уезду относится и небольшая работа А. Кушакевича,[2] в которой упоминаются три сорта гончарных изделий (неполивные, поливные изделия и фаянс).

Не лишена интереса работа художника В. К. Розвадовского,[3] долго работавшего в Средней Азии по изучению кустарных промыслов, которая касается гончарного производства Ташкента, Ходжента, Риштана, Самарканда, Бухары и Карши. Интересуясь состоянием различных производств, автор сам много ездил по Средней Азии; он сообщает в своей работе целый ряд хотя отрывочных, но интересных подробностей, касающихся взаимосвязей между отдельными центрами гончарного производства, приводит ряд имен мастеров, говорит о местах добычи материалов и т. д.

М. С. Андреев в материалах экспедиции 1925 г. в Таджикистане [4] дает перечень предметов коллекции керамики ферганских мастеров, собиравшейся совместно с автором этой работы в Ура-Тюбе летом 1925 г., приводит список 26 мастеров из различных мест Ферганы и некоторые сведения о цеховом устройстве и специализации мастеров.[5]

Сведения о составе огневых красок, употребляемых в гончарном производстве в Средней Азии, имеются в работе И. Краузе, посвященной красильному искусству городского населения Средней Азии.[6]

В числе работ по керамике Средней Азии XIX—XX вв. нужно особо отметить альбом коллекций Н. Ф. Бурдукова.[7] Альбом состоит из 22 таблиц, исполненных художником З. Кверфельдом, дающих полное представление как о формах, так и об орнаменте и поливе изображенных на них предметов; на 5 таблицах даны профили. Часть предметов относится к сел. Риштан в Фергане, а часть — к районам Бухары (Варданзе, Бахауддин). Альбому предшествует небольшой текст.

К этому же типу работ принадлежит и работа Мартина,[8] состоящая из 9 страниц текста и 15 таблиц. Текст работы в большей части заимство-

---

[1] Н. А. Кирпичников. Краткий очерк некоторых туземных промыслов в Самаркандской области. Справочная книжка Самаркандской области, вып. V, 1897, стр. 110—162.

[2] А. Кушакевич. Гончарный промысел в Ходжентском уезде. Газ. «Туркестанские ведомости», 1871, № 4; сб. «Русский Туркестан», вып. II, СПб., 1872, стр. 194—197.

[3] В. К. Розвадовский. Опыт исследования гончарного и некоторых других кустарных промыслов в Туркестанском крае. Журн. «Туркестанское сельское хозяйство», Ташкент, 1916, №№ 3—8.

[4] М. С. Андреев. К материалу по среднеазиатской керамике. Записки экспедиции от Общества для изучения Таджикистана и Средазкомстариса, работавшей в пределах Таджикистана летом 1925 г., Ташкент, 1925.

[5] К сожалению, основные записи, относящиеся к этой коллекции, погибли при обвале дороги во время путешествия и восстановить их не удалось.

[6] И. Краузе. Заметки о красильном искусстве туземцев. Сб. «Русский Туркестан», вып. II, СПб., 1872.

[7] Н. Ф. Бурдуков. Гончарные изделия Средней Азии. СПб., без года [1905—1906?] (рец.: А. С., Этнограф. обозр., 1907, № 1—2, стр. 225—227).

[8] R. F. Martin. Moderne Keramik von Centralasien. Stockholm, 1897 (рец.: К. Иностранцев, Зап. Вост. отд. Русск. археолог. общ., т. XIV, вып. 1, СПб., 1902, стр. 060—061).

ван у Скайлера из его книги «Turkistan»,[1] использовавшего в свою очередь сведения А. О. Гребенкина. На таблицах, частью в красках, даны изображения ташкентской, кокандской и самаркандской посуды. Что касается кокандской посуды, то под этим определением надо понимать посуду с кокандского базара, куда попадала посуда из Риштана и из других мест Ферганы. Изображения в красках плохие и правильного представления о тонах расцветки посуды не дают. Кроме поливной посуды, приведены изображения и неполивной. Н. Е. Симаков в своем альбоме дает рисунки нескольких сосудов из глины, не отмечая точно мест их происхождения.[2]

Кроме печатных материалов по среднеазиатской городской керамике в архивах ряда научных учреждений имеются рукописи, содержащие в себе много интересных сведений. Первая из них — это полевые записи 1900—1902 гг. художника С. М. Дудина, хранящиеся в Библиотеке Государственного музея этнографии в Ленинграде и содержащие в себе ряд сведений по среднеазиатской керамике, относящихся к Ташкенту, Самарканду, Бухаре, Катта-Кургану и ряду мест Ферганы.[3] Не касаясь техники самого производства, С. М. Дудин говорит лишь о составе выделываемых предметов по форме и назначению их, а также о поливах и росписи.[4]

Вторая рукопись — это работа М. К. Рахимова, написанная им в 1938 г. и хранящаяся в Ташкенте в Архиве Музея истории Узбекистана. Она носит название «Научные материалы по художественной керамике Узбекистана» и содержит 210 отпечатанных на пишущей машинке страниц текста, ряд фотографий и зарисовок элементов орнаментов. Автор ее — инженер-технолог, по специальности керамист, получивший образование в Ленинграде. Работая ряд лет в учреждениях, ведающих художественными ремеслами в Узбекистане, он имел возможность познакомиться на месте с гончарным производством всей Узбекской республики. Работа его содержит много интересных сведений по технике производства и орнаменту и очень насыщена терминологией.

Следует упомянуть также и находящуюся в Самаркандском музее работу А. К. Писарчик «Отчет о работе по научному описанию коллекций среднеазиатской керамики в Самаркандском музее», где приводится ряд интересных сведений, полученных автором от самаркандских мастеров и касающихся техники и терминологии производства, организации производства в Самарканде и биографических данных о мастерах.

К сожалению, совершенно не освещено в этнографической литературе гончарное производство Хорезма. За исключением небольших упоминаний о нем в работе А. Калмыкова[5] и нескольких страниц, посвященных гончарству в работе М. В. Сазоновой,[6] печатных материалов по нему до сих пор не имеется.[7]

---

[1] E. Schuyler. Turkistan, notes of journey in Russian Turkistan, Khokand, Bukhara and Kuldja. London, 1876.

[2] Н. Е. Симаков. Искусство Средней Азии. Сборник орнаментов и узоров, снятых с натуры на памятниках архитектурных и предметах гончарных, ткацких, ювелирных и пр. в 1879 г. СПб., 1883.

[3] С. М. Дудин. Отчеты о поездках в Среднюю Азию в 1900—1902 гг.

[4] К большому сожалению, коллекция керамики, с которой связаны эти записи, погибла во время воздушных налетов в 1941 г., и следом ее остаются лишь некоторые зарисовки, которые я сделала в 1929 г., работая над ее изучением.

[5] А. Калмыков. Хива. Протокол заседания Туркестанского кружка любителей археологии, т. XII, Ташкент, 1906.

[6] М. В. Сазонова. К этнографии узбеков южного Хорезма. Тр. Хорезмск. археолого-этнограф. экспед., т. I, М., 1952, стр. 267—273.

[7] В. В. Екимова. Гончарное производство в Хивинском районе (по материалам поездки в Узбекистан в 1930 г.). Тр. Хорезмск. археолого-этнограф. экспед., т. IV, Керамика Хорезма (в печати).

Вопрос о широком изучении гончарства в Средней Азии впервые был поставлен академиком В. В. Бартольдом. В. В. Бартольд придавал большое значение этнографии как части исторической науки, позволяющей на основании изучения доступных для непосредственного наблюдения явлений и живого общения с людьми, — зачастую носителей чрезвычайно древних традиций, ясно восстанавливать картину жизни народов на 100—150 лет назад. Он считал, что этнографические материалы в ряде случаев могут оказаться полезными для понимания некоторых явлений глубокой древности, освещая те стороны быта и хозяйственного уклада, которые в письменных исторических памятниках бывают отражены очень слабо, а при наличии одних археологических материалов осмыслению не поддаются.

Внимание В. В. Бартольда в 1929 г. было привлечено вышедшей в Ташкенте небольшой статьей автора этой работы, в которой было положено начало изучению примитивного гончарства, находящегося в женских руках и бытующего до нашего времени в горных районах Таджикистана.[1] В. В. Бартольд выразил пожелание о продолжении исследования и расширении его границ. Сбор материалов в этом плане начал осуществляться еще при его жизни, но окончательное завершение работа получила только теперь.

Первая часть настоящего исследования, носящая название «Женское гончарное производство», посвящена описанию примитивного гончарства, и основным ее источником являются личные материалы автора, собиравшего их на протяжении ряда лет во время поездок в Таджикистан.

Первые наблюдения над примитивным гончарством, находящимся в женских руках, производились в 1924 г. в ряде селений западной части Каратегина (долина р. Камароу), в долине р. Ромит, на южных склонах Гисарского хребта и в долине Ягноба, расположенной между Зарафшанским и Гисарским хребтами.

В 1925 г., во время работы экспедиции в Таджикистане, организованной Средазкомстарисом [2] и Обществом для изучения Таджикистана и иранских народностей за его пределами, по сбору материалов для Главного среднеазиатского музея в Ташкенте, был записан процесс изготовления сосудов и украшения их росписью в сел. Питауди в долине р. Ях-Су и велись наблюдения над бытующей среди населения керамикой в долинах р. Хингоу, Ванч, а также в припамирских странах — Язгулеме, Рушане и Шугнане. В 1927 г. в Ягнобе, в селениях Кули Боло и Каши, наблюдался и был описан весь процесс производства и связанные с ним обряды.

Живя в 20-х годах в Ташкенте, автор пользовался возможностью собрать опросным путем сведения, связанные с гончарным производством, от таджиков различных районов Таджикистана, приходивших на заработки и приезжавших учиться.

В 1945 г. в сел. Сари Шухон в Каратегине были собраны материалы по описанию всего процесса производства, а в 1946 г., во время работ Вахшского отряда Таджикской археологической экспедиции, — в районах Файзабада и левобережья р. Вахш.

Некоторыми, чрезвычайно интересными сведениями, касающимися женского гончарства, по ряду других районов Таджикистана автор обя-

---

[1] Е. М. Пещерева. Гончарное производство у горных таджиков. Изв. Среднеазиатск. географ. общ., т. XIX, Ташкент, 1929.

[2] Средазкомстарис — Среднеазиатский комитет по делам музеев и охране памятников старины, искусства и природы.

зан А. К. Писарчик, Б. Х. Кармышевой и М. Р Рахимову, а также Н. А. Кислякову, предоставившему все свои записи о производстве посуды из глины в Тавиль-Даринском районе в долине р. Хингоу.

Вторая часть — «Городское гончарное производство» — является описанием современного производства ряда городских гончарных центров Средней Азии и также в основе своей построена на личных сборах автора, производившихся в первую очередь методом непосредственного наблюдения и лишь частично опросным путем. Опросным путем были собраны все сведения, касающиеся внутреннего устройства и функций городских ремесленных организаций, прекративших свое существование в первые годы после Октябрьской революции. Сведения эти по возможности многократно проверялись повторными беседами с различными людьми и в различной обстановке, часто в общественных местах, когда участие в беседе большого числа лиц, стоявших до революции на различных ступенях общественной лестницы, давало возможность легко проверить точность получаемых материалов и расширить их круг.

Само собой разумеется, что за тот долгий период, в течение которого накапливались материалы для этой работы, изучение гончарного производства не являлось единственной интересовавшей автора темой, и даже в тех случаях, когда в отдельные полевые сезоны она бывала основной, область общих наблюдений всегда была значительно более обширной, что и позволило в дальнейшем, при написании самой работы, расширить круг вопросов, входящих в исследование.

Часть первая

ЖЕНСКОЕ ГОНЧАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ГЛАВА I

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЖЕНСКОГО ГОНЧАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА И УСЛОВИЯ ЕГО БЫТОВАНИЯ

Женское гончарное производство распространено среди таджиков в пределах южного Таджикистана, главным образом в горной его части, распределяясь при этом неравномерно в отдельных районах. Северной границей его в наше время являются Зарафшанский и Алайский хребты. На юг от этих хребтов идут области широкого его распространения. Мы встречаем женское гончарство в долине р. Ягноб и в ряде долин на южных склонах Гисарского хребта. Оно известно также в местах по верхнему и среднему течению р. Кафирниган и по ее притокам, по р. Вахш, долинам и притокам рр. Кызыл-Су и Ях-Су, а также в ряде таджикских селений между Вахшем и Кафирниганом.

На востоке нам известен ряд центров этого производства в долине Сурхоба в Каратегине, по нижнему течению р. Хингоу в Тавиль-Даре и Чиль-Даре, а также в районе Калаи-Хумба на Пяндже и в Нульванде. А. А. Бобринский отметил его в Вахане и Ишкашиме, а М. С. Андреев и А. К. Писарчик — в долине р. Хуф. По сведениям А. К. Писарчик, в Шугнане занимаются гончарством женщины группы селений Дармарахт. В остальных частях Шугнана и Рушана посуды из глины почти не производят. Раньше ее получали из пределов Афганистана.

Жители долин Язгулема и Ванча сами посуды не делают. Та посуда из обожженной глины, которую нам приходилось видеть в 1925 г. в хозяйстве язгулемцев, была изготовлена без гончарного станка и, по их словам, приобретена в Афганистане. Таджикское население долины р. Ванч в то время приобретало посуду из районов, расположенных ниже по течению р. Пяндж, в границах Советского Союза, а также частично и из Афганистана.

Население Вахио Боло, верхней части долины р. Хингоу, как по нашим наблюдениям, так и по наблюдениям Н. А. Кислякова, также гончарства не знает и приобретает посуду частью в Тавиль-Даре, а частью в Каратегине.

Хотя в самой верхней части долины р. Зарафшан, в районе Матчи, и попадается иногда посуда, сделанная женщинами на месте, тем не менее надо считать, что здесь производства посуды в настоящее время нет и это явление случайное. Как правило, изготовляются только очень мелкие сосуды, сделанные из одного куска глины, и очень слабого обжига, так как обжигают их в очагах. Обычно посуду из глины жители этих мест получают из Каратегина и Ягноба, зачастую в виде подарка, и в хозяйстве она играет очень небольшую роль. Попадаются здесь и кувшины городского производства, привозимые вместе с растительным маслом из Ура-Тюбе.

Как в Матче, так и ниже по р. Зарафшан, в Фальгаре, население в основном пользуется деревянной посудой, изготовляемой на месте как своими, так и захожими мастерами — цыганами. В Фальгаре глиняную посуду, употребляемую в хозяйстве, приобретают в сел. Урмитан, где имеются гончары-мужчины, работающие на гончарном станке. Мастера здесь или приезжие из Пянджикента, работавшие ранее посезонно, или местные, выученики пянджикентских гончаров.[1]

Глиняная посуда, изготовленная без гончарного станка, встречающаяся среди предметов хозяйственного обихода в районе Искандер-Куля, попадает туда с южных склонов Гисарского хребта, а население долины Кштута приобретает ее в Пянджикенте,[2] а частично у мастериц сел. Хокими, расположенного в верховьях р. Каратаг-Дарьи, стекающей с южных склонов Гисарского хребта.

В тех местностях, где существует женское гончарное производство, посуду обычно делают не в каждом селении. Есть группы селений, а иногда только отдельные селения, где производят глиняную посуду, и радиус сбыта их продукции растягивается до 15—20 км. Такие явления, как мы наблюдаем это в Ягнобе, когда в небольшой долине с населением около 2000 человек глиняная посуда производится в десяти селениях, сравнительно не часты. Производством посуды в Ягнобе занимаются селения Пскон, Куль, Гармейн, Сокен, Чуккат, Ноуметкон, Пулля Роут, Петип, Таги Чанор и Каши. Особой славой пользуется посуда сел. Пскон.

В долине р. Варзоб, на южных склонах Гисарского хребта центрами гончарного производства являются сел. Зидди, населенное выходцами из Каратегина, выселившимися оттуда в конце XVII или начале XVIII в., и лежащие ниже по течению реки селения Фанфарок, Новобод, Худжа Савз, а также Шайнак. В долине р. Каратаг-Дарьи славится гончарством сел. Хокими, посуда которого расходится по всей долине вплоть до самого Каратага, где имеется спрос на нее, несмотря на то что там есть несколько гончарных мастерских, где работают гончары-мужчины, изготовляющие посуду на гончарном станке.

Посуда, которая производится в группе селений Гумбулак Файзабадского района, попадает даже на городские базары. Обычно ее продают в Орджоникидзеабаде, который находится километрах в 20 от места производства, а в 1925 г. можно было встретить ее на базаре в Душамбе (теперешнем Сталинабаде).

В долине Сурхоба особенно славятся гончарством сел. Сари Шухон, расположенное несколько восточнее г. Гарма, на левом берегу Сурхоба, и сел. Казнок на правом его берегу, километрах в 10 ниже Гарма. Женщины сел. Сари Шухон снабжают посудой своего производства очень значительный район по обоим берегам Сурхоба.

---

[1] Это явление нам приходилось наблюдать в 1926 г. То же самое отмечал А. Гребенкин в 70-х годах прошлого столетия. (А. Гребенкин. Заметки о Когистане. Газ. «Туркестанские ведомости», Ташкент, 1872, № 24). Выезды гончаров из городов в сельские местности на равнине и в горы, куда они ездили посезонно и где жили иногда по нескольку лет, наблюдались и в других местах. Обычно, если гончары ехали в более или менее глухие места, всегда оказывалось, что между этими местами и городом, откуда они приезжали, имелись постоянные связи, хотя бы у части населения. Так, например, до начала XX в. гончары из с. Чуст в Фергане ездили на работу, а иногда даже переселялись с семьями в сел. Брич Мулла, расположенное в верховьях р. Чирчик. Таджикское население этих мест считает себя выходцами с севера Ферганы и до сих пор поддерживает родственные связи с Чустом, Касаном и другими местами.

[2] В 1947 г. в Кштуте в сел. Кулол имелась гончарная мастерская. Работавший в ней мастер, так же как и урмитанские, учился у пянджикентских гончаров.

Женское гончарство очень широко распространено в пределах бывшей Кулябской области, где изделия различных производящих ее районов разнятся одни от других в основном техническими приемами их орнаментации.[1]

Ряд районов, в которых гончарное производство сейчас не существует, полностью сохраняет привычку к глиняной посуде и покупает ее в соседних районах. Так, например, в районе Ховалинга посуда ввозится из Бальджуанского района из селений Сари Хасор и Амроу, особенно славящихся своими изделиями. На правобережье Вахша таджикские женщины сел Дагана Дагана-Киикского района занимаются производством посуды не только для домашнего употребления, но и продают ее живущим по соседству локайцам, которые, перейдя к оседлости, начали пользоваться глиняной посудой.[2]

Сведения о том, что таджики, живущие по Пянджу и его правобережным притокам в пределах Советского Союза, приобретали раньше посуду из обожженной глины, изготовленную без гончарного станка, на афганских берегах Пянджа, указывают на то, что в афганском Бадахшане существует примитивное гончарное производство. Из литературы нам известно только два упоминания о наличии, по всей вероятности, женского гончарного производства в пределах афганского Бадахшана.

М. С. Андреев и А. А. Половцев на основании опросных сведений сообщают о том, что в Зебаке имеется сел. Сытеч, жители которого занимаются гончарным делом, развозя посуду по окрестным селениям и продавая ее в обмен на зерно, за то количество его, которое вмещается в сосуд, т. е. обычным способом продажи посуды женского изготовления.[3] Второе упоминание имеется у Бурхан-уд-Дина Кушкеки для района Рога, население которого, по словам Кушкеки, — таджики, численностью до 15 000 человек. Он пишет: «В Роге каждый человек знает гончарное ремесло, даже их женщины делают и обжигают в своих печах-танурах глиняную посуду и продают ее в обмен на тутовые ягоды и грецкие орехи, так как этих фруктов у них меньше, чем в других местах».[4]

Трудно сказать, верно ли, что там занимаются гончарством и мужчины и женщины. Способ продажи посуды путем обмена на продукты сельского хозяйства тот же, что практикуется женщинами-таджичками в пределах Советского Союза, продающими посуду в обмен на зерно и другие продукты. Может быть, в пределах Афганистана гончарное производство находится на стадии перехода из женских рук в мужские. Может быть, оно уже перешло в мужские руки и остается частично в женских руках в качестве пережитка.

В Дашти-Джумском и Шуроабадском районах Кулябской области живут выселенцы из долины Рога, переселившиеся из пределов Афганистана лет 70—80 тому назад.[5] К сожалению, керамическое производство этих районов осталось необследованным.

---

[1] А. К. Писарчик и З. А. Широкова. Музей археологии и этнографии им. М. С. Андреева. Изв. Отд. обществ. наук АН Таджикск. ССР, № 2, Сталинабад, 1952, стр. 122 и сл.

[2] Б. Х. Кармышева. Узбеки-локайды южного Таджикистана, вып. I. Тр. АН Таджикск. ССР, т. XXVIII, Сталинабад, 1954, стр. 141.

[3] М. С. Андреев и А. А. Половцев. Материалы по этнографии иранских племен Средней Азии. Ишкашим и Вахан. Сб. МАЭ, т. I, вып. IX, СПб., 1911, стр. 37.

[4] Бурхан-уд-Дин Хани Кушкеки. Каттаган и Бадахшан. Перев. с персидск. под ред. А. А. Семенова, Ташкент, 1926, стр. 119.

[5] Ю. И. Богорад. Рогские говоры таджикского языка. Л., 1953, стр. 6.

А. Е. Маджи, ездивший в Афганистан в 1925—1926 гг., сообщил о том, что он видел около Кабула ручной гончарный круг, но ничего не мог сказать о том, кто на нем работает, мужчины или женщины.

Не исключена возможность, что в пределах Афганистана могут быть обнаружены недостающие звенья в интересующем нас процессе развития гончарной техники и те социальные и идеологические моменты, которые с ним связаны.

Примитивная техника изготовления глиняных сосудов без станка существует, повидимому, и в Китайском Туркестане, о чем можно судить по форме и внешнему виду двух сосудов, изображения которых имеются в работе Лекока[1] и о которых он говорит только, что, по словам служивших в экспедиции жителей Кара Ходжи, сосуды эти изготовляются из «черного песка» только в маленьком местечке Сиркип, находящемся в горах Кызыл-Таг, на северо-восток от Лук-Чуна, и что их называют «чайными кувшинами из черного песка» (qum čögün). Способ изготовления этих сосудов остался Лекоку неизвестен.

Выше уже говорилось о том, что в тех местах Таджикистана, где распространено женское гончарство, посуду делают не в каждом селении. К этому надо добавить, что и в тех селениях, где она производится, изготовлением ее занимаются не все женщины, а особые мастерицы, обычно передающие свое искусство по наследству по женской линии. В отдельных селениях таких мастериц бывает три-четыре, одна из которых является старшей. Даже в сел. Сари Шухон в Каратегине, где производством посуды занимаются все дома в селении, которых около 50, изготовляют ее только мастерицы, которых для этого специально приглашают. В 1945 г. там работали только три мастерицы, а всего их было пять.

Мастериц, занимающихся изготовлением посуды, называют описательно — *занакое кӯзаросткэн*, т. е. женщины, изготовляющие кувшины, или *кэлал* || *калал* — гончары, как произносится в разных местах слово كلال, произносимое в городах *кулол*, являющееся общим для обозначения гончаров всех специальностей. Соответственно с этими названиями для мастериц само занятие гончарством называется *кӯзаросткэнӣ* или *кэлолӣ* || *калолӣ*.

Можно предполагать, что название гончаров *кулол*, распространенное повсюду в Средней Азии, за исключением Хорезма, где они называются *қумбузчӣ* (от *қумбуз* — печь для обжига посуды + *чӣ*, узб. суфф. делателя), повидимому, возникло на среднеазиатской почве и происходит из согдийского языка. В современном ягнобском языке, являющемся, как известно, реликтом одного из диалектов согдийского языка, словом *ка́лла* обозначается кувшин, а словом *ку́лла* — прямостенная миска. По сообщению М. Н. Боголюбова, ягнобцы называют *ка́лла* и материал для посуды — глину. В его экспедиционных записях имеется следующая фраза: «surx γirēke nom-š kalla» — «красная земля (глина) называется калла».

Небезынтересно отметить и тот факт, что автор одного из жизнеописаний «святых» Махир Ад-дин Али Ас-Сафи, гератец по происхождению, живший и писавший в конце XV и начале XVI в., относит слово «кулол» к «языку Бухары». Так, в жизнеописании одного из бухарских шейхов XIV в. Саид Амир Кулоля, которого все городские гончары считали патроном своего ремесла, он говорит: مولد و مدفن ایشان ده سوخار است و بداشگری اشتغال میداشته‌اند و بزبان بخارا کلال دانگر را گویند

[1] A. Le Coq. Volkskundliches aus Ost-Turkistan, Berlin, 1916, стр. 54, табл. 22, *1, 2*.

«Местом рождения и погребения их (Саид Амир Кулоля) является селение Сухор. И занимались они гончарством, а на языке Бухары кулолем называют дошгара (гончара)».[1]

Женщины-мастерицы изготовляют посуду только летом, в большинстве мест — с конца июля по конец сентября—начало октября, когда нет опасности, что дождь может ее попортить во время просушки и обжига, так как посуду обжигают, частично сушат, а постоянно и изготовляют под открытым небом. В высокогорных районах, где осень наступает раньше, период этот сокращается и изготовление посуды заканчивается к началу сентября. Продолжительность его для отдельных мест зависит также и от характера производства. В тех местах, где посуда производится только для себя и за сезон изготовляется и обжигается 10—12 сосудов, мастерицы производят обжиг посуды один раз в сезон и, естественно, из пределов двух месяцев не выходят. Как говорили мастерицы в сел. Кули Суфиён Кангуртского района и женщины из Чиль-Дары, в этих местах посуду делают обычно даже не каждый сезон, а через год.

В местах же, подобных сел. Сари Шухон в Каратегине, где посуда изготовляется с целью продажи, отдельные хозяйства производят несколько обжигов в течение лета, а в связи с этим начинают работать раньше и, если позволяет погода, заканчивают работы в октябре. За один обжиг обжигается до 150—200 предметов, и по общему объему количество посуды, обжигаемой за один раз, нисколько не меньше того, которое обжигают за один обжиг городские гончары в гончарной печи среднего размера. О группе селений Гумбулакского сельсовета Файзабадского района рассказывали, что раньше там производство посуды велось в течение большей части года.

Изготовление посуды и обжиг ее производятся как в селениях, так и на летовьях. Место производства определяется тем, где находятся основные запасы топлива. Топливом при обжиге всегда является коровий навоз. В высокогорных районах, вроде Ягноба и Хуфа, летом женщины уходят со скотом из селений ближе к альпийским пастбищам на летовье, где занимаются заготовлением молочных продуктов и топлива, собирая помет скота и делая из него лепешки. В таких местах обычно и производство и обжиг посуды происходят на летовье. Если летовье находится недалеко от селения и мастерицам приходится ходить туда по хозяйственным делам и проводить там по нескольку дней, они делают часть посуды в селении, а затем для обжига переносят ее на летовье. В местах, где поголовных выходов женщин на летовье не практикуется и особенно где производство посуды ведется в больших размерах, изготовление ее и обжиг производятся в селениях.

Одним из важных условий для развития гончарного производства является наличие вблизи селения хорошей гончарной глины. Гончарную глину — *хок* — берут всегда в определенных местах, избегая брать ее прямо с поверхности земли. Ради того чтобы иметь хорошую глину, женщины не стесняются расстоянием даже в два-три километра, хотя бы им приходилось при этом переносить глину на своей спине. Если почему-нибудь приходится менять место добычи глины, то взятую с нового места глину проверяют, изготовляя из нее небольшой сосудик и обжигая его в очаге.

Выбором места для добычи глины занимаются обычно самые старшие и опытные из мастериц, и нередко эти места бывают известны по именам

[1] مخوالدين علي ابن الحسين الواعظ الكاشفي رشحات عين الحيات Ташкент, Литография Арифджанова, 1329 г. хиджры (1912 г. н. э.), стр. 43.

мастериц, их наследниц. Так, в сел. Сари Шухон известны три места добычи глины — *хокканик* (от *хок* — глина и *кан* — осн. наст. врем. глагола копать), два из которых — *Соч* и *Марворӣ* — называются по именам ныне уже умерших мастериц.

В одних местах глину заготовляют заранее и дают ей вылеживаться, а в других сразу же пускают в дело. Так, например, женщины сел. Сари Шухон заготовляют глину весной, пока она еще влажная. Пласты этой глины выходят на поверхность почти отвесных берегов глубокой промоины, образованной ручьем и весенними дождевыми потоками неподалеку от селения. Пласты эти очень слежавшиеся и так тверды, что даже весной их приходится отбивать топориком. Работа по добыче глины здесь настолько трудна, что для откалывания ее иногда призывают мужчин, которые вообще к гончарному производству никакого отношения не имеют. Затем женщины, уже сами, или возят ее на ослах, или носят на спине в мешках.

Доставив глину в селение, ее складывают в кучу около дома на чисто выметенной площадке и в течение 20 дней просушивают на солнце, время от времени переворачивая лопаткой. Хорошо просушенную глину сначала мельчат при помощи деревянной колотушки, после чего просеивают через мелкое решето и складывают в кучу в углу жилого летнего помещения.

В группе селений Гумбулак в Файзабадском районе и в сел. Кули Суфиён Кангуртского района добытую глину также предварительно просушивают на солнце дней до десяти, а затем мельчат и просеивают ее. В Ягнобе глина, употребляемая для изготовления посуды, более рыхлая, и поэтому после просушки комки ее просто раздавливаются руками, камешки выбираются, после чего глина также просеивается через решето. В сел. Сафидорон Тавиль-Даринского района глину добывают настолько сырой, что пускают в обработку, не смачивая ее водой. [1]

По нашим наблюдениям, во всех местах, за исключением Ягноба, при заготовке гончарного теста обычно смешивают различные сорта глины или прибавляют к жирной гончарной глине измельченную кремнистую породу. Добавление шамота в глину нигде обнаружено не было.

В Файзабадском районе, в группе селений Гумбулак смешивают два сорта глины: розоватую — *сурхак* — и зеленоватую — *кабутак*. Оба сорта очень тонкие по своему составу и настолько плотно слежавшиеся, что в сухом виде производят впечатление сланца. Здесь при изготовлении гончарного теста прибавляется еще *рег* — кремнистая порода.

В сел. Кули Суфиён также смешивают два сорта глины (зеленую — *кабуд* и красную — *сурх*), один из которых, повидимому, принадлежит к очень тощим, так как к гончарному тесту больше ничего не прибавляют. Сами женщины характеризуют эти глины так: «*Кабуташ — санг, сурхаш — хок*» — «Зеленая — камень, а красная — земля». Действительно, зеленая глина в сухом виде по твердости больше похожа на камень, хотя мелкие кусочки ее крошатся под нажимом пальцев. Она настолько плотна, что для размельчения ее прибегают к особому приему: выдерживают в течение 10 дней на очень жарком солнце, после чего выбирают такое время дня, когда она наиболее разогрета, и обливают ее холодной водой. Под действием холодной воды глина вспучивается и распадается — *фалх меша*. После этого ей дают высохнуть и затем уже просеивают. При изготовлении теста оба сорта глины берут в равных частях.

---

[1] Материалы по женскому гончарству в сел. Сафидорон, касающиеся процесса производства посуды, собраны Н. А. Кисляковым в 1942 г. и любезно предоставлены автору для использования в настоящей работе.

В сел. Сафидорон в Тавиль-Даре женщины употребляют три сорта глины: черную — *сиё*, желтую — *зард* и зеленоватую или синеватую — *кабуд*.

В сел. Сари Шухон в Каратегине употребляется один сорт глины, но в ту часть теста, которая идет для изготовления сосудов крупных размеров, нижних частей сосудов и ручек, добавляется мелко измельченная кремнистая порода. В западных районах Каратегина в глину добавляется мелкий желтый песок.

В Ягнобе; где, повидимому, глины сами по себе очень тощие и содержат известковые примеси, при выборе места добычи глины стараются найти такое, где этих примесей было бы как можно меньше.

Автору этой работы пришлось присутствовать при обжиге посуды на летовье сел. Куль в 1927 г., когда там делали посуду впервые после семилетнего перерыва, вызванного очень беспокойной жизнью в период басмачества. Ввиду того что старое место добычи глины было засыпано обвалом, пришлось искать новое. У старшей мастерицы в доме в тот год был покойник, и поэтому, по существующему обычаю, она не могла принимать участие ни в каких делах, связанных с производством посуды. Оказалось, что менее опытные мастерицы выбрали глину неудачно и при обжиге много посуды полопалось, так как под действием огня многочисленные частицы известковой породы превратились в известь и черепок сосудов стал рыхлым.

Описанный случай очень хорошо показывает, насколько действительно длительным путем идет развитие ремесла на зачаточных своих стадиях и насколько сложным и трудным является приобретение нужных для него познаний, если даже среди населения, веками живущего в одном месте и, как правило, прекрасно ориентирующегося в своем замкнутом мирке, каким был Ягноб в изучавшееся нами время, только отдельные, самые опытные мастерицы обладают доскональным знанием местных гончарных глин, от выбора которых в первую очередь зависит успех работы.

ГЛАВА II

ТЕХНИКА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОСУДЫ И СВЯЗАННЫЙ С НЕЙ РАБОЧИЙ ИНВЕНТАРЬ

По имеющимся в настоящее время материалам, в технике изготовления посуды в различных горных районах Таджикистана можно наблюдать целый ряд приемов, известных нам в примитивном гончарстве у самых различных народов мира.

Рассматривая технику по отдельным местам, можно увидеть несколько стадий развития гончарного искусства. Параллельное, а иногда как бы перекрещивающееся развитие отдельных приемов в конце концов приводит к тому моменту, когда оказывается найденной и осознанной полезность применения вращения, после чего должен следовать переход к ручному гончарному кругу.

Соответственно с отдельными этапами развития техники начинают появляться и некоторые инструменты и приспособления, вплоть до таких, которые можно рассматривать как предтечу ручного гончарного круга в двух его вариантах.

Приготовление гончарного теста

Прежде чем перейти к описанию техники производства сосудов и рабочего инвентаря по отдельным местам, следует сказать о том, как изготовляется гончарное тесто. Говорить об определенных составах его не приходится, так как даже в тех случаях, когда практикуется смешение разных сортов глин и добавление отощающих веществ, проследить более или менее точные количественные нормы очень трудно.

Как правило, если сама хозяйка дома не умеет делать посуду, для приготовления гончарного теста приходит мастерица. Она разводит глину, а хозяйка дома ее вымешивает.

В Ягнобе глина замешивается на земляном полу в доме или на хорошо подметенной площадке вне его. Сначала ее месят руками, как тесто, выбирая при этом попадающиеся в ней камешки, а затем, после того как она уже более или менее равно промешана, начинают мять ногами и мнут около двух часов. Промятая таким образом глина формуется в один плотный ком, прикрывается мокрыми тряпками и оставляется до следующего дня. На следующий день ее снова мнут ногами около часу, и после этого она считается готовой.

При изготовлении мелких сосудиков и детских игрушек, которые производятся в последние дни перед обжигом посуды, а иногда и в день обжига, глину готовят более небрежно и обычно не выдерживают до другого дня, а сразу пускают в дело.

В тех районах, где отдельные дома производят ограниченное количество посуды, глину замешивают небольшими порциями, несколько раз в сезон. В сел. Кули Суфиён Кангуртского района глину замешивают в деревянных или глиняных чашках, а когда мнут ногами, выкладывают на разостланные на пол шерстяные тряпки. Здесь готовое гончарное тесто выдерживают в течение двух суток, для того чтобы оно стало пластичным (*тасма*). В группе селений Гумбулак Файзабадского района гончарное тесто для той же цели выдерживается до четырех дней.

В сел. Сари Шухон в Каратегине после первого промешивания в деревянных или глиняных чашках руками в течение трех-четырех часов порция глины формуется в большой гладкий ком цилиндрической формы, слегка суживающийся в верхней части. Такой ком носит название *гэнда*. Зараз приготовляется несколько *гэнда*. Все они складываются в общую кучу, которая называется *лойхона* (от *лой* — глина и *хона* — дом), в углу в доме и прикрываются мокрыми тряпками. Выдерживается глина в течение десяти дней, причем закрывающие ее тряпки несколько раз смачиваются водой. Женщины говорят, что чем дольше выдержать глину, тем более пластичной — *тасма* она становится. Действительно, глина с которой работают саришухонские мастерицы, совершенно подобна хорошему пластилину. При раскатывании ее на досках они совершенно не употребляют никакой подсыпки.

Этот факт сознательного выдерживания саришухонскими мастерицами гончарного теста такой долгий срок следует особо отметить. В Средней Азии даже городские гончары обычно замешивают глину накануне того дня, когда делают посуду. Исключением являются лишь гончары Гыждуванского района Бухарской области, выдерживающие гончарное тесто до 20 дней.

Перед тем как делать посуду, из общей кучи берут один ком глины и в течение 40—50 минут разбивают его деревянной колотушкой на большом плоском камне, по временам посыпая мелко просеянной сухой глиной.

Разбивание глины палкой практикуется также и в районе Тавиль-Дары, где основные технические приемы изготовления посуды, по сведениям, полученным опросным путем, близки к тем, которые наблюдаются в сел. Сари Шухон.

Технические приемы изготовления сосудов

Долина Хуфа. Наиболее примитивным видом техники гончарства, наблюдающимся в пределах Таджикистана, следует считать технику в долине р. Хуф в припамирских странах.

Весь производственный инвентарь мастериц здесь заключается в двух-трех плоских камнях и в чашке с водой. Мастерица сидит на земле, в одной из самых обычных рабочих поз среднеазиатской женщины, подняв одно или оба колена перед собой. Взяв кусок глины из очень небольшого, приготовленного для работы запаса, она кладет его на камень, лежащий перед нею на земле, и при помощи пальцев формует из него дно и нижнюю часть стенок сосуда, придавая ему вид неглубокой чашки или, вернее, глубокого блюдца. После этого отставляет в сторону камень и начинает делать таким же образом следующий сосуд. Сделав заготовки для двух-трех сосудов, она снова принимается за первый из них. Раскатывая на камне ладонями глину в тонкий валик, налепляет этот валик на край сосуда и расплющивает его в ленту при помощи пальцев правой руки, поддерживая еще не закрепленный ею конец левой рукой (рис. 1, *1*, *2*). После этого она проходит по всей поверхности налепа пальцами обеих

рук, которые по временам смачивает в чашке с водой, сравнивая и окончательно слепляя наложенную глину со стенкой начатого сосуда. Налепив два-три валика, мастерица переходит к следующему, пока не закончит все начатые сосуды. В процессе налепа она руками придает сосуду желаемую форму.

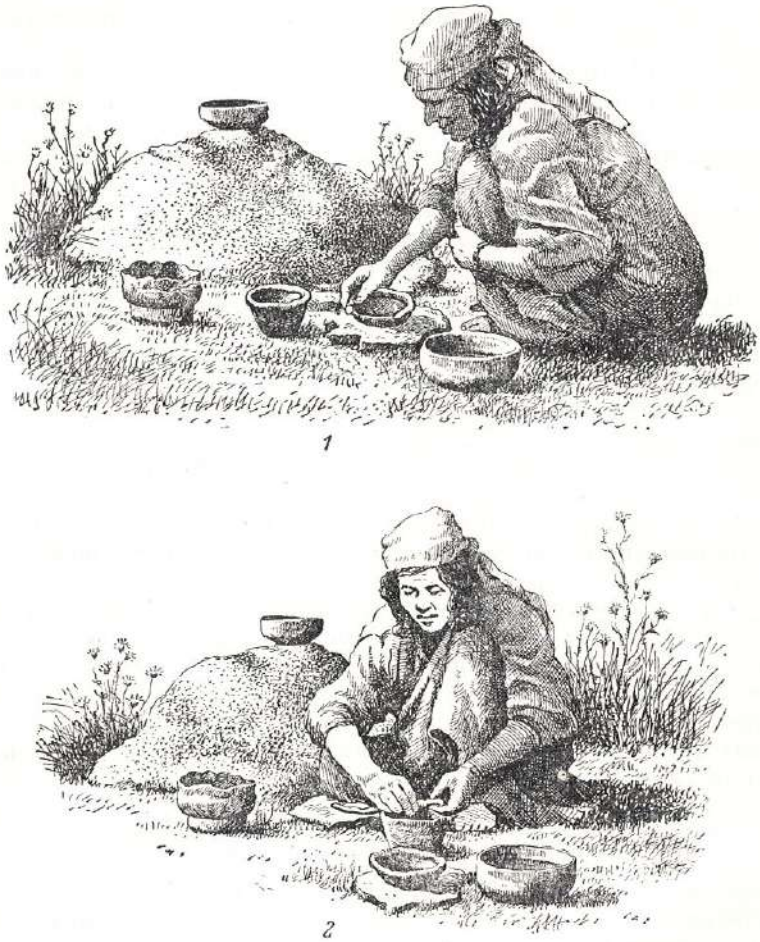


Рис. 1. Последовательные стадии изготовления посуды в долине Хуфа (*1* и *2*). (По фотографии М. С. Андреева).

Хуфские мастерицы делают главным образом горшочки небольших размеров, имеющие очень грубые формы. Самые мелкие вещи выделываются, как и в других местах, из одного куска глины.

После того как сосуды закончены, к ним приделываются ручки и украшения в виде шишечек, которые помещаются как на передней части сосуда, так и под ручками. Перед тем как посуду обжигать, ее обмазывают при помощи тряпки жидко разведенной глиной.

Вышедшая из обжига посуда имеет светло-желтый, иногда чуть красноватый, оттенок. Цвета черепка в разломе мне наблюдать не приходилось, но, судя по глухому звуку при постукивании по стенкам сосуда, температура обжига должна быть невысокая.

Ягноб. В Ягнобе мастерицы в качестве инструментов при работе употребляют старую деревянную ложку с обломанной ручкой (рис. 2), служащую для формования и сглаживания сосуда изнутри, и небольшую щепочку для обчистки его снаружи. Для выглаживания готовых сосудов мастерицы всегда держат при себе мокрую тряпку.

Приступая к работе, мастерица ставит перед собой старый деревянный сосуд — *соʒу*, кладет на него большой плоский камень, а поверх него камень поменьше, на котором формуется сосуд (рис. 3). Изготовляя чашку или прямостенную миску, она формует из одного куска глины дно и начало стенки, а затем техникой спирального налепа выводит верхние части стенки до требуемой высоты. Длина отдельных валиков не больше 10 см, при диаметре сечения от 0.5 до 1.5—2.0 см, в зависимости от размеров сосуда.

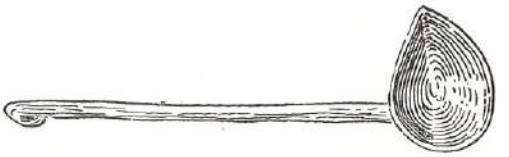


Рис. 2. Деревянная ложка, употребляющаяся при формовке и сглаживании стенок сосудов. Ягноб. (По рисунку автора).

Изготовив чашку или миску, мастерица подправляет и подравнивает ее при помощи ложки и щепочки. Выглаживая сосуд изнутри, мастерица держит ложку в правой руке, зажимая обломок ручки под большим пальцем, и водит ею по стенке сосуда, поддерживая стенку снаружи ладонью и сдвинутыми вместе пальцами левой руки. При отделке наружной поверхности стенок сосуда она опускает в сосуд левую руку и, легонько подпирая всей поверхностью сдвинутых вместе пальцев стенку сосуда изнутри, правой рукой при помощи щепочки сглаживает ее снаружи. Законченный сосуд обтирают мокрой тряпкой и затем отставляют вместе с камнем, на котором он делался, на просушку.

Рис. 3. Приспособление для формовки сосудов. Ягноб. (По рисунку автора).

Кувшины небольших размеров делаются в два приема. Сначала выводится нижняя часть до наиболее широкого места, после чего начатый сосуд отставляется и мастерица начинает делать следующие. Во второй прием доделывается остальная часть тела, плечи и горло кувшина.

Большие кувшины, так же как и все другие сосуды крупных размеров, делаются в три приема: сначала дно и часть стенки до наиболее широкого места сосуда, затем остальная часть тела до горла и отдельно горло.

При работе над крупными сосудами мастерица сама передвигается вокруг сосуда.

В отдельных случаях мастерица выделывает дно кувшина, налепляя глину внутрь деревянной неглубокой чашки или, вернее, глубокого блюда. Нам в Ягнобе наблюдать этот прием не приходилось, но в большой коллекции глиняной посуды Музея антропологии и этнографии Академии наук СССР, вывезенной из Ягноба в 1927 г. Г. Г. Гульбиным, имеется один кувшин для воды — *ка́лла*, ошибочно названный Г. Г. Гульбиным *молчуш* (т. е. сосуд для доения скота) из сел. Варсоут (МАЭ, колл. № 3609-70), дно которого было сделано, несомненно, таким путем. Благодаря тому что кувшин этот не имеет ножки, он неустойчив.

Наиболее крупные толстостенные сосуды выглаживаются главным образом руками, но все же после этого дополнительно выглаживаются мокрой тряпкой.

На больших сосудах всегда остается видным совершенно явственное членение сосуда на три части при его изготовлении, а часто и горизонтальные неровности по линиям соединения отдельных валиков глины, особенно на нижней части сосудов. На фотографии, сделанной М. С. Андреевым в сел. Каши, где снята мастерица, сидящая около изготовляемого ею кувшина, со стоящими около нее несколькими готовыми кувшинами, уже сглаженными мокрой тряпкой, все эти особенности ягнобской керамики хорошо видны (рис. 4).

Если делается кувшин с носиком, то в бок его на нужной высоте вставляется палочка, которая облепляется глиной. В крупных кувшинах эта палочка, после того как сосуд подсохнет, вынимается. Мелкие сосудики идут в обжиг с палочкой, и она во время обжига перегорает.

Когда, уже к вечеру, сделанные за день сосуды несколько окрепнут, к ним приделываются ручки и налепные украшения. После этого готовые сосуды подсушивают сначала в тени, а затем по возможности на несильном солнце в течение нескольких дней и убирают в безопасное место, где они хранятся до дня обжига. Приступая к изготовлению посуды, в Ягнобе, как и в других местах, сначала делают крупные предметы, чтобы они успели хорошо просохнуть ко времени обжига. Мелкие вещи и игрушки часто делают даже в день обжига и обжигают их сырыми.

В день обжига, с утра, производится окончательная отделка посуды. Разводится жидкая глина (густоты жидкой сметаны) из мелко просеянной земли, и при помощи тряпки вся посуда хорошо протирается и обмазывается этой глиной. Когда обмазка подсохнет, то иногда, но необязательно посуда орнаментируется. По всей поверхности сосуда при помощи тряпки, смоченной в разведенной в воде темно-красной железистой глине, или просто пальцем наносятся пятна неправильной формы, часто дающие потеки.

В технике гончарства в Ягнобе движением вперед, по сравнению с хуфской, можно считать то обстоятельство, что мастерица здесь работает не только просто руками, но применяет уже инструменты, хотя и очень примитивные, и ставит изготовляемый сосуд на подставку. Кроме того, ягнобские мастерицы добиваются иногда довольно правильных форм и умеют делать сосуды крупных размеров. Они делают кувшины вместимостью до 10 л и маслобойки до 1 м высотой.

Файзабадский район (группа селений Гумбулак) и левобережье р. Вахш. В группе селений Гумбулак Файзабадского района и на левобережье р. Вахш в районах Кангурта и Бальджуана, где посуда изготовляется также техникой спирального налепа, мастерицы, так же как в Ягнобе, употребляют в качестве инструментов деревянную ложку с обломанной ручкой, а также тростниковую палочку — *найча*. Подставкой для изготовляемого сосуда служит старое деревянное глубокое блюдо — *тавок*, а формой для нижней его части — старый кувшин или горшок.

Приступая к работе, мастерица ставит сосуд, служащий формой, дном кверху, прикрывает его тряпкой, кладет поверх тряпки комок готовой глины и руками постепенно раздавливает и разминает его, облепляя глиной форму. Дав глине окрепнуть в течение нескольких часов, она осторожно снимает начатый сосуд вместе с тряпкой с формы и, поставив его на землю, дает ему еще несколько подсохнуть, после чего также осторожно отделяет от стенок тряпку.

Сформованная таким образом нижняя часть сосуда в Гумбулаке носит название *кунак*, от *кун* — зад, а в сел. Кули Суфиён в Кунгуртском райо-

не — *гила*. Начатый сосуд затем помещают в деревянную чашку, на дно которой насыпают золы, и дальше «*деворча мебандан*» — «выводят стенки» сосуда из тонких валиков глины, носящих название *деворча* — стенка. Во второй прием горшки доделываются до конца. Кувшины, которые в этих районах имеют довольно высокое горло, делаются в три приема. Незаконченный кувшин, доведенный до горла, носит название *киттак*.

При изготовлении тела сосуда мастерица налепляет валики и разминает их в ленты руками, а затем выглаживает стенки и придает им округлую форму при помощи ложки, беря ее попеременно то в правую, то в левую руку, время от времени поворачивая при этом свободной рукой чашку, в которой стоит сосуд.

Горло кувшинов — *гардан* — выводится также спиральным налепом, а затем мастерица опускает в него тростниковую палочку; держа ее пра-

Рис. 4. Мастерица за работой. Сел. Каши в Ягнобе. (По фотографии М. С. Андреева).

вой рукой сначала в вертикальном положении, прижимая к стенке горла, вертит ее, поворачивая в это же время другой рукой подставку. Когда горло достаточно выравнено, мастерица дает палочке наклонное положение и, продолжая поворачивать подставку, несколько разворачивает верхнюю часть горла. Об этом приеме женщины говорят, что они «*найча мегардонан*» — «вертят тростинку».

Заканчивая отделку горла, мастерица легонько захватывает его край мокрой тряпочкой между большим, указательным и средним пальцами правой руки и осторожно обводит рукой вокруг.

Изготовленные вчерне сосуды имеют в Гумбулаке почти совершенно гладкую поверхность и правильные округлые формы, причем линии начала каждой отдельно выводимой части абсолютно незаметны.

Носики кувшинов делаются так же, как в Ягнобе, и, так же как там, в конце рабочего дня к изготовленным за день сосудам приделываются ручки — *даста* и делаются налепные украшения.

Готовые сосуды сначала ставят для просушки в дом, а затем их выносят наружу и просушивают еще некоторое время в тени, после чего уже выставляют на солнце. На просушку посуды уходит в общей сложности около двух недель.

Окончательно просохшую посуду перед обжигом обмазывают при помощи тряпки жидко разведенной глиной — «*лойовча мекунан*» (от *лойоб*

лойоба — насыщенная глиной вода). В Гумбулаке для обмазки разводят белую глину — *хоки сафед* и прибавляют к ней поваренную соль — *намак*.

После того как обмазка просохнет, поверх нее при помощи палочки, обмотанной ватой, наносится рисунок железистой глиной, разведенной в воде.

Вышедшие из обжига сосуды имеют светлую, почти белую, блестящую поверхность, через которую просвечивает красноватый черепок. Рисунок темного, красновато-коричневого оттенка очень резко выступает на светлом фоне. В дальнейшем рисунок этот перестает быть заметным только после длительного употребления сосудов в хозяйстве.

В сел. Кули Суфиён обмазка называется *лойова*. Ее делают из глины того же цвета, что и сама посуда. При обмазывании сосудов их хорошо протирают тряпкой, смоченной в глине. После этого сосуды украшаются накладным и процарапанным орнаментом, который наносится при помощи толстой железной иглы как по гладкой поверхности сосуда, так и поверх накладного орнамента.

Рис. 5. Приспособление для формовки сосудов. Сел. Питауди, долина р. Ях-Су. (По рисунку автора).

Сел. Питауди в долине р. Ях-Су. Следующим этапом в развитии техники спирального налепа является гончарное производство в долине Ях-Су. Здесь инструментарий мастерицы состоит из следующих предметов:

1) *лисик* (от основы *лис* — лизать, сглаживать) — деревянная ложка с обломанной ручкой;

2) *лисик* — тонкая, совершенно гладкая, деревянная пластинка около 10 см длиной и 4 см шириной или кусок коровьего ребра. Как на пластинке, так и на ребре одна из длинных сторон, являющаяся рабочим краем, слегка вырезана по правильно вогнутой линии;

3) *биникӣ* (3—4 штуки) — диски из глины, смешанной с навозом, для придания им легкости (около 30—35 см диаметром и 3—4 см толщиной);

4) *тахта* — доска для раскатывания валиков глины;

5) *тавоқ* — деревянная большая чашка.

Мастерица при работе сидит на земле или на небольшом камне. Справа от нее стоит горшок с водой и лежит тряпка, слева находится доска с глиной. Перед ней лежит опрокинутая кверху дном деревянная чашка, на которую она кладет *биникӣ* (рис. 5).

Начиная делать сосуд, мастерица берет с доски кусок глины, придает ему рукой форму круглой булки, кладет его на *биникӣ*, на который предварительно насыпает немножко золы, и при помощи указательного, среднего и большого пальцев обеих рук вылепляет из него дно и начало выгиба бока сосуда сантиметров на 5 в высоту. Затем она выравнивает начатый сосуд изнутри рукой, а снаружи — пластинкой *лисик* и отставляет его в сторону вместе с *биникӣ*. Сделав несколько таких заготовок, мастерица снова берется за первый начатый сосуд, стенки которого уже к этому времени несколько окрепли. Она раскатывает на доске валики из глины длиной 12—15 см (чем искуснее мастерица, тем длинней она делает валики) и налепляет их спиралеобразно на бока сосуда, разминая их при этом пальцами обеих рук в ленту. Когда стенки сосудов выведены таким

образом до основания горла, если делается кувшин, или до верхнего края, если изготовляется горшок, мастерица начинает формовать сосуд при помощи ложки и пластинки.

Сначала она берет в левую руку ложку и, упирая ее легонько тыльной поверхностью в стенку сосуда изнутри, правой рукой вращает диск, свободно скользящий по гладкому дну перевернутой деревянной чашки, на которой он лежит. После этого она откладывает ложку, берет в правую руку пластинку, прикладывает ее вертикально вогнутой стороной к боку сосуда снаружи, а левой рукой вращает диск, выглаживая таким образом сосуд снаружи. И так, попеременно действуя то ложкой, то пластинкой, при постоянном вращении диска, добивается того, что стенки сосуда изнутри и снаружи делаются гладкими и принимают совершенно правильную, очень округлую форму. Диаметр дна сосуда очень небольшой.

Затем сосуд отставляют в сторону, давая ему подсохнуть с полчаса, пока мастерица работает над следующим. Далее у сосуда выводится горлышко, края которого мастерица подравнивает при помощи мокрой тряпочки. Она забирает край горлышка в тряпочку и, легонько придерживая тряпочку пальцами правой руки, левой вращает диск, на котором сосуд стоит.

После того как горлышко выведено, сосуд окончательно выглаживается снаружи пластинкой. После следующей за этим подсушки приделываются ручки и лепные накладные украшения. Носики делаются, как и везде, при помощи палочки, вставляемой в бок сосуда и облепляемой глиной.

Надо добавить, что здесь, так же как и в других местах, мелкие сосуды и игрушечная посуда часто формуются из одного куска глины.

Готовый сосуд обмазывают при помощи тряпки глиной, разведенной до густоты жидкой сметаны, процеженной через мешок (разводимой из просеянной через мелкое сито гончарной глины), отчего сосуд получается совершенно гладким, а после обжига даже блестящим.

Законченные сосуды сначала сушатся в доме, а затем выставляются для просушки на крыши домов или на специально устроенные площадки, огороженные плетнем.

Когда заканчивается период изготовления посуды, продолжающийся обычно около месяца, мастерицы приступают к ее разрисовке. В качестве единственной краски употребляется темно-красная железистая глина.

Мастерица берет старую чашку или камень с углублением, наливает туда немножко воды и, взяв в руку комок плотной железистой глины, разводит ее в воде, растирая комок по дну чашки или по камню.

Рисунок наносится на сосуд при помощи маленькой, величиной со спичку, палочки.

Мастерица сидит на земле в обычной, уже описанной, рабочей позе и держит перед собой сосуд в наклонном положении, поддерживая его изнутри или снизу левой рукой. Правой рукой она очень легко и уверенно наносит рисунок, поворачивая сосуд, по мере надобности, движением левой руки (рис. 6). Рисунок наносится по памяти, на глаз, без предварительных разметок и при этом очень быстро. На разрисовку большого кувшина, вместимостью 2—3 л, она затрачивает около 5 минут.

Кроме правильной округлой формы и очень маленькой плоскости дна, характерной чертой посуды, изготовляемой в сел. Питауди, является ее сравнительная тонкостенность и легкость по отношению к посуде других мест. Обе эти особенности вытекают, повидимому, из техники ее изготовления: правильная округлая форма получается вследствие того, что сосуд изготовляется с применением вращения легко двигающегося подкладного диска. Тонкостенность объясняется тем, что мастерица при формовке

и отделке сосуда должна вращать легкий диск, на котором стоит сосуд, одной рукой, поэтому сами сосуды должны быть тонкостенными и легкими. Чем легче сосуд, тем легче вращается диск. В силу этого мастерица стремится облегчить сосуд, делая стенки его более тонкими.

При наблюдении над работой мастериц в долине р. Ях-Су поражает легкость и точность их движений. Они как будто бы едва прикасаются к сосуду руками при выглаживании его стенок. Вероятно, эта особенность выработалась в силу технических условий работы: вращая одной рукой диск, а другой выглаживая сосуд при помощи ложки или пластинки, мастерица производит противоположные друг другу движения, — сильный нажим на сосуд должен приостанавливать движение диска. Кроме того, при сглаживании и формовке стенки сосуда мастерица не может поддерживать ее с другой стороны, как может это делать мастер, работающий на ножном станке, у которого обе руки свободны, так как круг он приводит в движение ногами. В силу этого она поневоле должна особенно легко касаться стенки сосуда, чтобы не продавить ее.

В районах нижней части бассейна р. Хингоу, а также по р. Сурхоб в пределах Каратегина развитие техники изготовления сосудов идет по несколько иному пути. При сохранении основного принципа, по которому сосуды, в зависимости от их размеров и формы, изготовляются в один, два или три приема, стенки сосудов здесь выводятся не путем спирального налепа, а вытягиванием из толстых брусков глины, насаживаемых кольцом на края начатого сосуда. Причем, так же как мы наблюдаем это при прослеживании развития техники спирального налепа, в одних местах мастерицы работают над сосудом, стоящим совершенно неподвижно на камне, в других — изготовляемый сосуд помещается в деревянную чашку, которую мастерица поворачивает при изготовлении сосуда, и, наконец, в третьих, опять-таки оказывается обнаруженной полезность применения вращения, причем, повидимому, совершенно самостоятельно.

Район Чиль-Дары — нижняя часть бассейна р. Хингоу. По опросным сведениям, полученным от женщин — выходцев из Чиль-Дары, работавших в 1946 г. в колхозе в сел. Сари Шухон, в районе Чиль-Дары при изготовлении посуды мастерицы в качестве инструментов употребляют деревянные ложки, а изготовляемые сосуды держат на плоских камнях — *това*.

Сосуды небольших размеров, до 12—15 см высотой, делают из одного куска глины, формуя их руками и сглаживая ложкой. При изготовлении более крупных сосудов сначала из одного куска глины выводят дно и нижнюю часть стенок, а затем берут кусок глины, который вытягивают в толстый брусок и прилепляют его к верхнему краю начатого сосуда. Затем этот брусок вытягивается при помощи пальцев вверх и утончается — так образуются стенки сосуда. При помощи ложки сосуду придают округлую форму. Если делается горшок, края сосуда подправляют и слегка отгибают. При изготовлении кувшинов горло их выводят из третьего куска глины.

Орнаментируют посуду в Чиль-Даре путем разрисовки ее железистой глиной — *сангн сурх*.

Разговоры, которые приходилось вести с чильдаринскими женщинами по поводу того, как делается посуда у них дома, происходили обычно в сел. Сари Шухон, в тех домах, где в это время шло изготовление посуды, так как саришухонские хозяйки звали их себе в помощь для вымешивания глины и других тяжелых работ. Женщины особенно подчеркивали два основных различия в изготовлении сосудов в Чиль-Даре и Сари Шухоне: первое — употребление в Чиль-Даре неподвижных

каменных подставок для сосудов и второе — орнаментация сосудов путем разрисовки.

Выше по долине р. Хингоу, в сел. Сафидорон, одна и та же мастерица, по наблюдениям Н. А. Кислякова, делала детские горшочки для колыбели и в деревянной чашке — *тавоқ*, и на небольшой квадратной дощечке. Описывая работу другой мастерицы в том же селении более подробно, Н. А. Кисляков передает следующее: «Мастерица имела в качестве инструмента ложку без ручки и глубокую чашку, наполненную плотно утрамбованной золой. Взяв комок глины, она положила его на золу и костяшками пальцев одной руки начала разминать его середину, подправляя в это время ладонью другой руки наружную его часть, поворачивая при этом чашку — подставку. Подправляя сосуд ладонями,

Рис. 6. Мастерица, разрисовывающая посуду. Сел. Питауди, долина р. Ях-Су. (По фотографии М. С. Андреева.)

пальцами она разминала верхние края стенки. Сделанная из комка глины нижняя часть сосуда носит то же, что и в Сари Шухоне, название — *бунук*.

«Когда формовка *бунук* была закончена, мастерица взяла ложку и, смачивая ее водой, сгладила его поверхность, после чего отставила его на просушку. Во второй прием, из другого куска глины, она вывела верхнюю часть тела сосуда до горла. Сосуды на этой стадии изготовления здесь носят название *лона*. После второй просушки формуется горло — *морук*, и готовые сосуды ставятся на просушку. Когда они хорошо окрепнут, но не окончательно просохнут, их обскребывают, утончая стенки, при помощи железного скребка с загнутым концом, а затем уже досушивают окончательно.

«После этого сосуды обмазывают и снаружи и изнутри белой глиной, а затем снаружи еще раз хорошо протирают тряпкой, смоченной в красной глине».

Сел. Сари Шухон в Каратегине. В составе орудий производства сари-шухонских мастериц мы встречаем почти все уже знакомые нам по другим местам предметы:

1) *хамиртахта* — кухонные доски для теста двух форм: длинные (до 1 м длиной и 30 см шириной) и более короткие и широкие (60 × 40 см или около этого);

2) *бэнук* — круглые лепешки из коровьего навоза, обязательно весеннего, смешанного с золой и мелкой соломой,[1] около 30 см в диаметре; в отличие от *биникӣ*, упоминавшихся при описании процесса производства посуды в долине р. Ях-Су, в Сари Шухон одна сторона *бэнук* плоская, а другая слегка выпуклая; толщина его у края около 1 см, а в центре 2.5—3 см;

3) *лесик* — две деревянные ложки, *қошуқ*, с нарочито коротко обрезанными ручками: одна, круглой формы, для обработки сосудов изнутри, а другая, более удлиненная (*дарозак*), для обработки их снаружи (рис. 7, *1*, *2*);[2]

4) *гардагардонак* — палочка (ручка, отрезанная от ложки), служащая для формовки горлышек и носиков кувшинов, для отгибания венчиков, сливов и проделывания отверстий в ушках горшков;

5) старый горшок с водой для смачивания глины и рук во время работы.

Мастерицы, отправляясь на работу, приносят с собой из дому свои ложки и палочку. Устраивая место для работы, они для сиденья подстилают какую-нибудь старую тряпицу, и каждая кладет перед собой доску для теста, а около нее ставит посуду с водой.

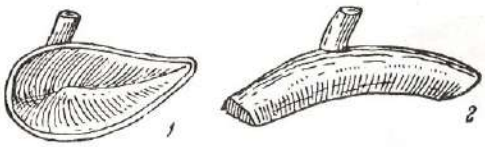


Рис. 7.

1, *2* — деревянные ложки с обрезанными ручками, служащие инструментами для формовки сосудов. Сел. Сари Шухон, Каратегин. (По рисунку автора.)

Здесь, в Сари Шухоне, в работе мастериц уже существует разделение труда. Во всех случаях, когда приходилось наблюдать производство посуды в Сари Шухоне, работали вместе по три мастерицы, причем они сидели всегда в углу помещения — две по одной стене и третья по другой. Они работают как на конвейере: одна начинает работу, другая формует сосуд, и третья заканчивает, делая горлышко, ручки и носики. Поэтому в центре сидит самая старшая и наиболее опытная из них.

Работают мастерицы настолько быстро, что если не следить все время за одним определенным сосудом с начала его изготовления и до конца, теряется представление о последовательности работы. Особенно поражает быстрота первоначальной формовки нижних частей сосудов, приготовляемых из одного куска глины. Это объясняется как большой ловкостью и опытностью мастериц, так и особой пластичностью саришухонской глины.

С утра, пока пришедшие в дом мастерицы едят поданное им угощение, хозяйка дома или одна из ее подручных приготовляет глину. Она берет из кучи глины один комок — *гэнда*, кладет его на большой плоский камень и в течение 40—50 минут разбивает деревянной колотушкой, по временам посыпая мелкопросеянной сухой гончарной глиной. Затем собирает глину опять в плотный комок и передает ее мастерицам.

Готовая к производству посуды глина имеет темно-серый, почти черный оттенок, мнется в руках как пластилин и довольно быстро подсыхает. Как уже говорилось, глина для посуды заготовляется дней за десять до того, как ее пускают в производство. Пластичность глины определяется словом *тасма*.[3] Говорят: «*Лой тасма ай*» — «Глина тянется». Видимо, вследствие высокой пластичности глины посуда в сел. Сари Шухон выделывается без всякой подсыпки.

---

[1] Их в каждом доме заготовляют с весны штук 20—30.

[2] Мастерицы непользуются при работе старыми ложками, а специально покупают их для этого у мастеров-деревообделочников.

[3] Употребляется также в значении — ремень, тесьма.

В зависимости от формы и величины сосудов они изготовляются в один, два или три приема: «*Як девол, ду девол, се девол*» — «В одну стенку, две стенки, три стенки». Сосуды «в одну стенку» изготовляются из одного куска глины следующим образом: первая мастерица, отщипнув от *гэнда* небольшой кусочек глины, придает ему на доске форму круглой булочки. Затем она берет один из лежащих около нее кружков из навоза, кладет его в ы п у к л о й стороной на доску, а на него кладет глину и начинает пальцами обеих рук делать в ней сверху углубление и пальцами же поджимать ее снизу; снова углубляет сверху и после этого, выжимая пальцами обеих рук кверху, выводит стенки сосуда.

При работе мастерица все время повертывает навозный кружок, для того чтобы стенки сосуда разрабатывались равномерно. Полного вращения при этом не получается, так как сосуды сами по себе очень тяжелы, а кружки очень легкие. Но все же, если принять во внимание, что вращательное движение придается кружку в продолжение всего времени работы всеми мастерицами, сосуд при изготовлении поворачивается много и много раз. Тот факт, что вращение сосуда облегчает его обработку и помогает достигать более правильной формы, вполне осознан мастерицами. Если попадается навозный кружок, недостаточно легко и равномерно вращающийся, они выбирают из запаса кружков, лежащих около них, другой и подкладывают его под кружок, на котором уже находится начатый сосуд. При мне одна из мастериц, обнаружив, что кружок плохо вертится, сказала: «*Ас намегарда*» — «Совершенно не вертится», подложила под него другой и, убедившись, что он хорошо идет, продолжала работу дальше.

Особенно хорошо чувствуется роль вращения при окончательной формовке сосуда, когда мастерица, сглаживая его ложками снаружи и изнутри, одной рукой непрерывно вращает кружок. Сначала только что начатый сосуд принимает как бы форму чашки с прямыми, несколько развернутыми кверху краями, которая быстро превращается в довольно правильный суживающийся у самого верха цилиндр. Доведя сосуд до формы цилиндра, первая мастерица передает его вместе с навозным кружком второй. Та придает сосуду округлую форму при помощи ложек, работая ими попеременно. Беря круглую ложку в левую руку, она выравнивает и формует сосуд изнутри, в то же время вращая навозный кружок правой рукой на себя. Затем, взяв в правую руку длинную ложку, сглаживает сосуд снаружи, двигая кружок левой рукой от себя. Для того чтобы глина лучше сглаживалась, мастерица все время обмакивает ложки в воду. Когда вторая мастерица заканчивает свою работу, то сосуд в ее руках уже принимает совершенно правильную округлую форму. Верхняя его часть, приблизительно на две трети всей высоты сосуда, делается совершенно гладкой и блестит, как покрытая лаком. Нижняя часть сосуда остается слегка шероховатой, и ее не отглаживают.

После этого сосуд переходит в руки третьей мастерицы, которая сначала слегка выравнивает край сосуда, пропуская его между смоченными водой пальцами правой руки, вращая кружок левой, а затем, легонько упираясь четырьмя пальцами в стенку сосуда снаружи, слегка отгибает при помощи большого пальца край сосуда и формует его. Таким образом делаются небольшие широкогорлые горшки, 12—15 см высотой (рис. 8, *1—5*).

Горшки этой же формы, но более крупных размеров изготовляются из двух кусков глины — *ду девол* — «в две стенки».

На всех стадиях изготовления, при переходе сосудов от одной мастерицы к другой, работа организуется таким образом, что недоконченным

сосудам дают постоять около получаса, для того чтобы глина могла окрепнуть.

Изготовление сосудов *ду девол* происходит несколько иначе: с вечера все мастерицы работают над изготовлением нижних частей сосудов, выводимых из одного куска глины в виде чашки с округлыми боками, высо-

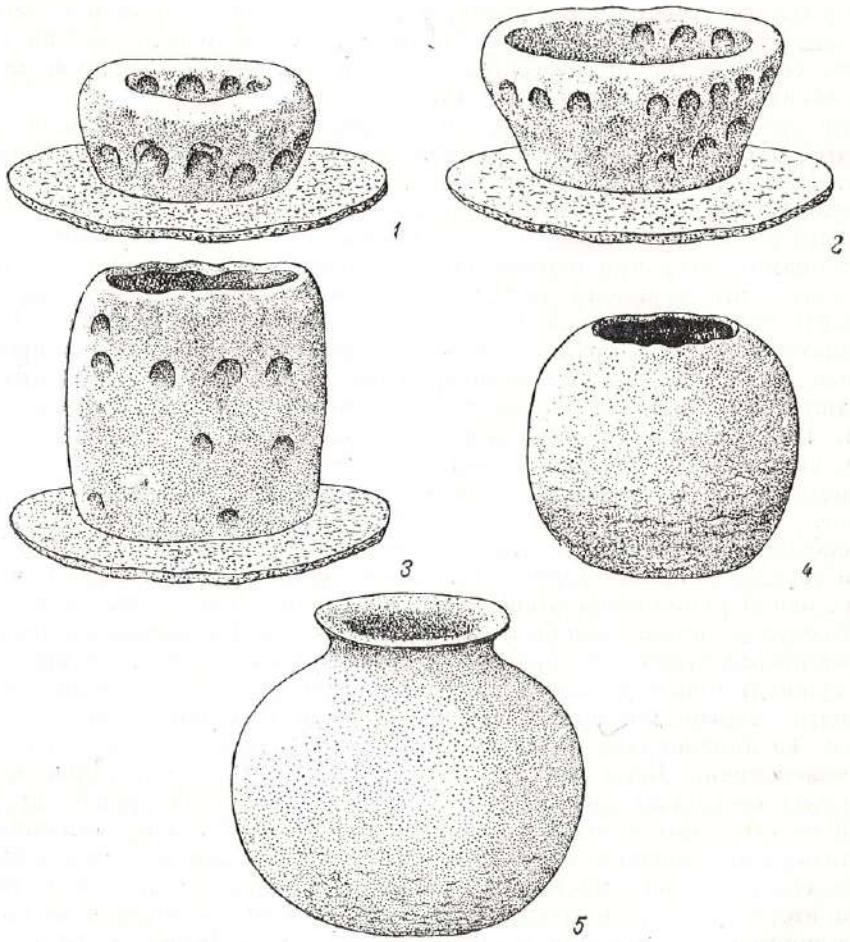


Рис. 8.

1—5 — различные стадии формирования мелких сосудов, изготовляющихся из одного куска глины. Сел. Сари Шухон, Каратегин. (По рисунку автора.)

той приблизительно в одну треть общей высоты сосуда. Края ее нарочито общипываются пальцами аккуратными зубчиками. Недоконченный сосуд на этой стадии производства носит название *бэнук* (рис. 9, *1*).[1]

Все начатые сосуды переносятся на навозных кружках, на которых их делают, до следующего дня в зимнее помещение, для того чтобы они

[1] По сообщению А. З. Розенфельд, в сел. Казнок, расположенном километров на 20 ниже сел. Сари Шухон на правом берегу р. Сурхоб, мастерицы выделывают небольшие котелки с двумя ушками в форме половинки яйца, разрезанного по короткой оси, называемые там *бэнук*. Н. А. Кисляков в свою очередь сообщил, что в Тавиль-Даре словом *бэнук* обозначается ямка, углубление.

несколько подсохли. На следующий день мастерицы начинают выводить «вторую стенку». Первая мастерица берет кусок глины и на доске руками придает ему форму длинного бруска, поперечное сечение которого представляет собой фигуру неправильного четырехугольника (рис. 9, *2*). Толщину его мастерица рассчитывает в зависимости от размеров сосуда, а

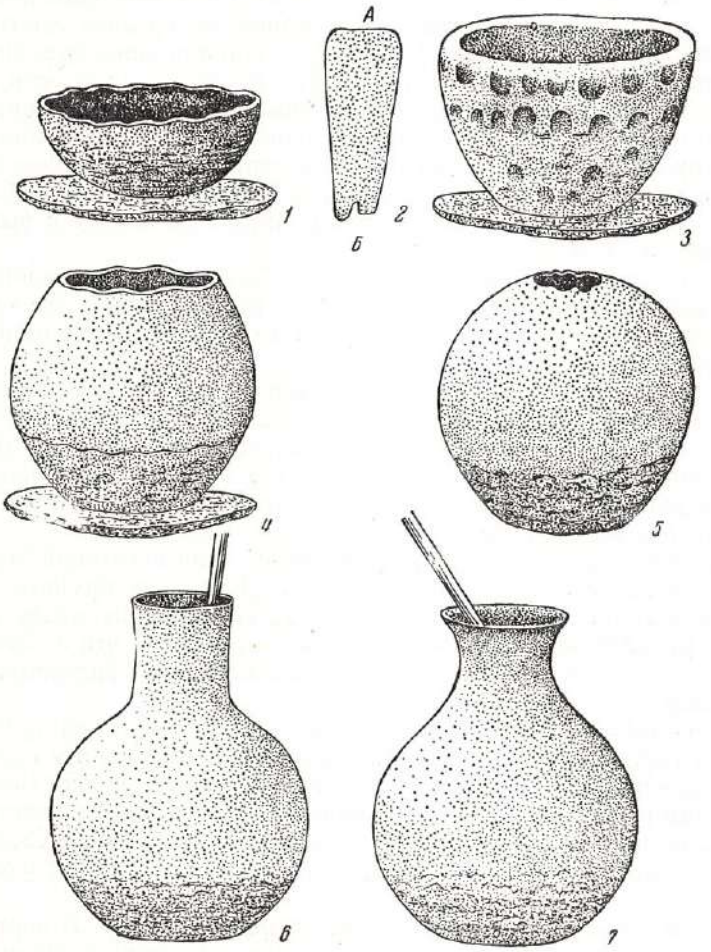


Рис. 9. Изготовление сосудов из двух и трех кусков глины. Сел. Сари Шухон, Каратегин.

1 — нижняя часть сосуда; *2* — поперечное сечение глиняного бруска, из которого изготовляется верхняя часть сосуда; *3—5* — последовательное выведение стенок сосуда из глиняного бруска; *6*, *7* — формирование горла кувшина. (По рисунку автора.)

длину — в соответствии с протяжением окружности верхнего края начатого сосуда. [1]

Брусок лежит на доске, обращенный к мастерице плоскостью А. Мастерица, осторожно приподняв его руками на себя, ставит его на плоскость А. Затем быстрым движением справа налево, придерживая брусок

[1] При изготовлении больших сосудов толщина бруска по плоскости А доходит до 7—8 см, а длина до 1 м. В этих случаях его поднимает не одна мастерица, а две.

левой рукой, проводит по плоскости Б при помощи пальцев правой руки глубокую бороздку, прищипывая в то же время ближайший к себе ее край, отчего он получается выше и тоньше другого. После этого она подхватывает брусок руками, ближе к концам, и точным движением насаживает его среднюю часть на предварительно смоченные водой края начатого сосуда таким образом, чтобы более высокий край бороздки ложился бы снаружи сосуда. Затем, опять-таки начиная со средней части бруска, движением рук к себе плотно прилепляет его при помощи пальцев к краям сосуда, сводит и слепляет вместе оба его конца. Если брусок окажется короче требуемой длины, мастерица отщипывает от запаса глины еще кусочек и вставляет его в оставшееся пространство. После этого она начинает вести стенку сосуда вверх, вытягивая ее вертикально при помощи пальцев. Затем сосуд поступает в руки второй мастерицы, которая работает над ним при помощи ложек, придавая ему округлую форму и выглаживая стенки (рис. 9, *3*, *4*).

Округляя стенки сосуда, мастерица работает сначала ладонью руки, а делая самый загиб плеча, поворачивает руку тыльной стороной к сосуду. Правой рукой она в это же время то вертит подкладной диск, то подправляет сосуд ложкой изнутри.

Если делается горшок, то вторая мастерица, закругляя стенки сосуда, вверху оставляет широкое отверстие, если же делается кувшин, она сильнее округляет стенки, так, чтобы отверстие получилось бы по ширине горла кувшина, и правой рукой общипывает его край зубчиками. Левой рукой она двигает подкладной диск. На этой стадии изготовления сосуд носит название *манқа* (рис. 9, *5*).

Третья мастерица доделывает края сосуда, если изготовляется горшок, или выводит горло, если делается кувшин. Кувшины крупных размеров обычно формуются «в три стенки». «Третьей стенкой» является горло, которое первоначально выделывается тем же приемом, что и «вторая стенка». Эта стадия изготовления сосуда носит название *даҳонгирӣ* — выделывание горла.

Затем мастерица берет в правую руку палочку — *гирдагардонак*, опускает ее в горло кувшина и, прижимая ее правой рукой в стенке горла изнутри, левой рукой быстро вращает навозный кружок. Сначала она выравнивает шейку кувшина совершенно вертикально, а затем дает палочке уклон кнаружи и слегка отгибает край (рис. 9, *6*, *7*). Сгладив края горла мокрыми пальцами, мастерица отставляет сосуд в сторону, чтобы он обсох.

Кувшины небольших размеров делают «в две стенки». В первый прием из одного куска глины выводится тело сосуда, а во второй прием — горло. Если изготовляется кувшин типа энохои, то при помощи палочки делается слив. Мастерица прижимает правой рукой палочку к стенке горла изнутри и медленно вынимает ее, а левой рукой в это время сжимает стенку снаружи, формуя выступ горла и слив.

Когда готовые сосуды несколько обсохнут, к ним приделывают ручки. Ручки у горшков делаются массивными, из целого комка глины, и после того как они прикрепляются к телу сосуда, в них, при помощи той же палочки, проделываются отверстия для продевания веревочки, на которой горшок носят. Называются они *гӯшик* — ушко. Ручки кувшинов носят название *дәмча* — хвостик.

При изготовлении ручек кувшинов берут кусок глины и раскатывают его на доске в толстый валик, который потом слегка сплющивают. Концы ручки общипывают пальцами и затем нажимом на доску несколько расплющивают. На теле сосуда, на месте нижнего прикрепления ручки, при

помощи черепка делают несколько царапин и прикрепляют нижний конец ручки, примазывая его пальцами, после чего ручку перегибают через подставленную левую руку и прикрепляют верхний ее конец. [1]

Нулук — носики кувшинов для омовения делаются при помощи палочки. Палочку облепляют глиной, формуя глину у ее верхнего конца в виде воронки. В теле сосуда, при помощи той же палочки, на нужной высоте делается отверстие, в которое она и вставляется; раструб воронки примазывается пальцами к телу сосуда. Затем приделывается перемычка между носиком и телом сосуда — *зеби нул* — украшение носика. Когда глина несколько подсохнет, палочку осторожно вынимают.

Тогда же, когда приделывают к сосудам носики и ручки, делаются и налепные украшения.

Готовые сосуды на навозных кружках вносятся в дом и расставляются там для просушки на пол. В течение нескольких дней их сушат в доме, после чего выносят из него и подсушивают в тени.

Когда сосуды обсохнут настолько, что уже не страшно, что можно обломать края, производится обскабливание дна и нижней части тела, для того чтобы облегчить их вес. Обскабливают при помощи загнутого железного скребка — *качики карсун*, служащего в домах для отскабливания приставшего теста от стенок больших деревянных чашек — *карсун*, в которых замешивают и заквашивают тесто для хлеба. При этом обскабливании сосудов правильные линии нижней их части скорее портятся, чем улучшаются. Постоянным наличием этого приема обработки и объясняется то обстоятельство, что при изготовлении нижняя часть сосудов никогда не отглаживается ложками, а оставляется шероховатой.

Для того чтобы несколько исправить линии сосуда и сгладить его, делается *гэловча* — обмазка. Обточенный сосуд придерживают и поворачивают изнутри левой рукой, правой обрызгивают обточенную часть водой и затем трут куском мокрой гончарной глины, все время поворачивая сосуд. Обработанную таким образом посуду ставят на просушку на солнце и через несколько дней производят вторичную обмазку, также называемую *гэловча*. На этот раз разводят в воде особый сорт глины — *хоки гэловча*, которую тщательно мельчат и просеивают через частое решето.

Говорят, что есть три сорта глины для обмазки: *зардак* — желтоватая, *сэрхак* — красноватая и *кабутак* — зеленоватая, синеватая. В то время, когда производилось наблюдение в Сари Шухон, все мастерицы обмазывали посуду глиной зеленовато-синеватого тона, которая по цвету своему в сухом виде не отличалась от цвета той глины, из которой делали посуду.

Обмазывают посуду при помощи тряпки, смоченной в жидко разведенной глине. Пока сосуды, обмазанные глиной, еще влажны, их протирают до гладкости ладонью, а затем лощат, надевая на руку паголенок от старого шерстяного чулка.

В тех случаях, когда посуду украшают росписью, сейчас же после обмазки наносится орнамент. Для этого разводят в воде измельченную железистую глину — *санги сэрх* — красный камень, и наносят орнамент пальцем.

---

[1] У городских мастеров (мужчин) обычная манера прикреплять ручку обратная: сначала прикрепляется верхний конец, а затем нижний. Возможно, что это объясняется тем обстоятельством, что там мастер делает ручки после того, как вся дневная порция глины переработана, и он начинает приделывать ручки к посуде, сделанной с утра, венчики которой успевают к вечеру уже окрепнуть и затвердеть больше, чем тело сосуда. Здесь же ручки прикрепляются к горлу или венчику очень скоро после того, как сосуд сделан, и наиболее отвердевшей частью является его тело.

Этим заканчивается обработка посуды, после чего она выставляется для окончательной просушки на крыши домов. Летом ее держат на крышах дней десять, а осенью до двух недель, причем каждый день поворачивают. Сначала ставят стоймя — *чухт мемонан*, затем кладут то на один, то на другой бок и поворачивают дном кверху. Посуду стараются просушивать возможно лучше. В сентябре и октябре все крыши селения заставлены посудой, и постоянно можно наблюдать, как женщины то и дело влезают на них, просматривают и переворачивают свою посуду. Часть мелких сосудов, сделанных незадолго до обжига, просушивают в теплых очагах.

Обжигание посуды

Обжигание посуды во всех районах производится самым примитивным способом и, как правило, всегда прямо на земле. Исключение составляет только один случай, наблюдавшийся Н. А. Кисляковым в Тавиль-Даре, когда посуду обжигали в небольшом углублении, сделанном в земле. Мелкие сосуды и игрушки зачастую обжигают в том же очаге, где готовится пища.

Повидимому, первоначально обжиг посуды производился повсюду коллективно, а затем положение это по мере распада сельской общины изменилось. В 20-х годах в Ягнобе больше практиковались коллективные обжиги, при которых все участницы давали свою долю топлива. В других местах, как это наблюдалось в 1945 г. в сел. Сари Шухон в Каратегине, где производство посуды ведется в больших размерах, хотя устраивают обжиг отдельные женщины, но соседки и родственницы всегда присоединяют к их посуде свою. Владелица обжига никогда не отказывается принимать чужую посуду, как бы много ее ни набиралось. И наконец, в ряде мест, как например в селениях Кангуртского района, обжиг уже стал производиться индивидуально.

Для обжига посуды выбирают ровные площадки. Если обжиг устраивают в селении, то обжигают посуду во дворах, а если места во дворе оказывается мало, то на улице. Самое место обжига, а также и куча сложенной для обжига посуды в различных местах называются по-разному. Так, в Ягнобе их называют *хумб*, в припамирских странах — *суз*, в Каратегине, в районах Файзабада и на левобережье р. Вахш — *пэр*||*пур*.

В Ягнобе обжиг посуды производится ночью. Приготовления к нему начинаются со второй половины дня. После того как площадка, на которой собираются производить обжиг, чисто подметена, границы хумба отмечаются положенными в виде эллипса камнями. Внутри этой границы в несколько слоев кладут навозные лепешки — *са́ркин*, и таким образом получается подстилка сантиметров до 20—25 толщиной. На эту подстилку и устанавливается посуда. В центре ставятся стоймя и кладутся на бок самые крупные предметы, а в промежутках и вокруг них укладываются вещи помельче. Самые мелкие сосуды и игрушки закладываются внутрь больших сосудов. Женщины складывают посуду очень компактно, но при этом умеют уложить ее таким образом, что в общей, очень плотно сложенной куче посуда каждой мастерицы уложена так, что смешать ее с чужой нельзя.

Когда посуда уложена, ее прикрывают со всех сторон толстым слоем навозных лепешек и на закате солнца их поджигают, сразу в нескольких местах. После того как огонь хорошо разгорится и лепешки начнут быстро прогорать, женщины, сидящие вокруг костра, очень внимательно следят за тем, чтобы посуда не обнажалась. Они все время прикрывают сверху

раскаленные до бледно-розового цвета сосуды все новыми и новыми лепешками навоза. По прошествии 3—4 часов всю кучу посуды еще раз обкладывают очень толстым слоем навозных лепешек и дают им прогореть до конца, на что уходит еще 5—6 часов. Женщины все это время сидят около посуды. С наступлением дня, когда мелкие предметы, находящиеся по краям ярко раскаленной кучи посуды, начинают слегка темнеть, а крупные сосуды, стоящие в центре ее, еще раскалены докрасна, посуду понемножку начинают разбирать, вытаскивая ее осторожно при помощи палок.

В сел. Сафидорон в Тавиль-Даре обжигание посуды, наблюдавшееся Н. А. Кисляковым, производилось на краю селения, на месте, доступном ветру. Предварительно женщины сделали в земле небольшое углубление овальной формы и набросали в него измельченных навозных лепешек— *лал*. Прежде чем ставить посуду, мастерица положила на навоз немного горящих углей, а затем она и две другие помогавшие ей женщины начали ставить посуду. Сначала ставили большие сосуды, в которые дном кверху вставлялись сосуды поменьше. В промежутки устанавливали мелкие вещи, стараясь поставить их возможно плотнее и так, чтобы горловины сосудов не выставлялись наружу. Сверху всю кучу посуды закрыли толстым слоем навозных лепешек. Внешний вид кучи напоминал юрту, диаметр которой был до $1^1/_2$ м и высота до 1 м.

Постепенно куча стала дымиться изнутри, а затем, когда навоз разгорелся, мастерица начала подкладывать сверху новые лепешки навоза. Когда, наконец, навоз загорелся и в самом низу, о чем свидетельствовали, по словам мастерицы, появившиеся языки синего пламени, всю кучу покрыли толстым слоем измельченных навозных лепешек и оставили до утра. Утром сгребли золу и стали вынимать посуду.

В сел. Сари Шухон в Каратегине обжигание посуды — *пэрмонӣ* (от *пэр* — куча обжигаемой посуды + *мон* — осн. наст. врем. глагола ставить, класть + имен. суфф.) — производят чаще всего с утра, обычно часов в 7—8. Иногда из-за каких-нибудь задержек начинают несколько позже, но все-таки обязательно в первую половину дня.

Женщину, устраивающую обжиг, называют *соҳиби пэр* — хозяйка пура. Она дает топливо, и основная масса посуды, идущей в обжиг, принадлежит ей. Кроме того, приносят свою посуду и другие женщины. Обычно это или бедные, не имеющие своего топлива вдовы, или женщины, которым нужно почему-нибудь обжечь небольшое количество посуды. Их посуда расставляется по краям пура.

Посуду обжигают на открытом воздухе, во дворе, а если там нет места, то на улице, предварительно подготовив площадку метра в 4 диаметром. Если хозяйка сама не является мастерицей, для закладки пура обязательно приглашаются мастерицы. Закладывающие пур мастерицы называются *пэррез* (*пэр* + *рез* — осн. наст. врем. глагола сыпать, лить). Хозяйка, так же как и ее домашние, подносит топливо и посуду. Топливом служат *тапак* — лепешки из навоза. Они бывают двух сортов: одни сделаны из *гиӣ гоу* — коровьего навоза, а другие из смеси коровьего навоза с бараньим. Сначала закладываются *таҳпурӣ* — низ пура; на землю кладут лепешки из коровьего навоза, сплошь покрывая ими площадку до 3 м диаметром, в толщину сантиметров на 20—25. Затем старшая из мастериц ставит в центр навозного настила два-три крупных предмета и между ними кладет сразу же горячие угли. Вокруг этих предметов по всему настилу устанавливаются другие, обязательно дном кверху, а поверх них кладутся более мелкие. В центре куча бывает обычно несколько выше, чем по краям.

Затем приносят камни и куски глины и обкладывают ими вокруг весь пур, для того чтобы посуда не разъезжалась в стороны. Поверх камней, с боков, начинают укладывать стенкой навозные лепешки так, как выкладывают в стенке кирпичи, а затем покрывают навозными лепешками в два-три слоя всю кучу, предварительно закладывая пустоты между сосудами разломанными на куски теми же навозными лепешками. Поверх посуды кладутся лепешки, сделанные из смеси бараньего и коровьего навоза, как дающие больше жара. Из одного бараньего навоза их не делают, так как говорят, что один бараний навоз *«зури мена кӯзаҳое мешкана»* — «излишне жарок, и кувшины трескаются».

Так как диаметр кучи очень большой, то при закрывании центральной ее части навозные лепешки кладут при помощи деревянной лопаты, осторожно спуская их с нее, чтобы не попортить сосуды. Полностью уложенный пур представляет собой ровную круглую кучу навозных лепешек, с прямыми боками и округлым верхом, больше метра высотой (рис. 10).

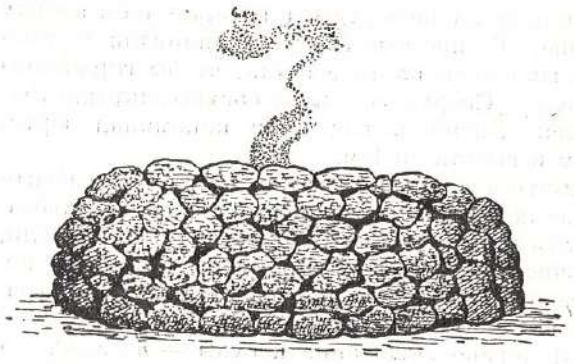


Рис. 10. Сложенная для обжига в кучу посуда, покрытая навозными лепешками. Сел. Сари Шухон, Каратегин. (По рисунку автора.)

Пока устанавливают посуду и укрывают ее навозными лепешками, огонь в центре площадки медленно разгорается, и к тому времени, когда вся куча посуды уложена, из центра ее уже подымается небольшой дымок. Часа через два огонь охватывает весь пур и начинают прогорать покрывающие посуду лепешки. На место их все время подкладывают новые, не давая посуде обнажаться. Так поступают в продолжение пяти-шести часов, после чего уже перестают подкладывать топливо. Если обжиг производится во дворе, то все ложатся спать, если же на улице, то две-три женщины ночуют около пура.

Разборка посуды производится утром следующего дня. Разбирает посуду хозяйка пура. Если кто-нибудь из ставивших свою посуду женщин к этому времени не подойдет, она выбирает их посуду и отставляет в сторонку.

Посуду сортируют. Хорошо обожженная посуда при выходе из обжига имеет светло-желтый, чуть розоватый цвет. Безнадежный брак здесь же на месте разбивается. Отдельно отставляют такие сосуды, в которых все же можно держать какие-нибудь сухие продукты. После этого посуду расставляют во дворе или в огороде и всю ее наполняют до краев водой из оросительных канав. Так посуда стоит до вечера другого дня. Хозяйка время от времени подходит к ней, проверяя, какие сосуды текут, а какие нет. Слегка текущие сосуды подмазывают глиной, втирая ее рукой в стенки, сильно текущие отставляют в сторону, как брак. Кроме того, несколько раз доливают сосуды водой, чтобы они все время были наполнены до краев, и отдельно поливают водой их ручки. Считается, что такое промачивание новых сосудов укрепляет их и что если новый сосуд прямо поставить в огонь, он

треснет. Кроме того, это служит и для окончательной проверки годности сосудов к употреблению.

По прошествии двух дней посуду ополаскивают чистой водой и переворачивают кверху дном. Высохшая после обработки водой посуда имеет буровато-красный цвет, переходящий в дальнейшем, при употреблении ее в хозяйстве, в красновато-коричневый.

Когда посуда хорошо просохнет, ее переносят в кладовую. Там сосуды сортируют по размерам и назначению и складывают горками по углам, дном кверху. Мелкие вещи расставляют на полки. В продажу идет только проверенная водой посуда. Продавать непроверенную посуду не принято. Одним из мотивов является боязнь дурного посула — *дуое бад*, хотя в качестве *худой* — жертвы раздают посуду и только что вынутую из обжига.

Обработка посуды перед употреблением

Перед тем как пустить новую посуду в употребление, ее предварительно избавляют от пористости. Обработке подвергается не вся посуда, вышедшая из обжига, а постепенно, по мере надобности. В Сари Шухоне эта обработка носит название *парварда*. В мелкие сосуды по разу доят молоко, крупные или ополаскивают мясным бульоном, или в них варится каша из дробленой пшеницы, после чего уже их используют по прямому назначению. В западной части Каратегина и в Тавиль-Даре также употребляют для этой цели молоко или бульон. Налив немного молока или бульона в сосуд, ставят его в очаг на горячие угли и время от времени взбалтывают содержимое, чтобы смочить стенки сосуда.

По словам Н. А. Кислякова, в сел. Сафидорон сосуды, предназначенные для хранения масла или других молочных продуктов, смазывают внутри растопленным маслом. В Ягнобе посуду обрабатывают молоком: или заквашивая в новой посудине молоко, или окуная сосуд в котел с кипящим молоком.

Кроме того, широко распространен способ обработки новой посуды мукой или отрубями. В сосуд наливают воду, в которой разбалтывают некоторое количество пшеничной или ячменной муки, после чего ставят его в горячий очаг и пропаривают. Население Средней Азии считает, что если не произвести пропаривание посуды или обварку ее мукой, она будет некрепкая и долго не прослужит.

Последний способ обработки глиняной неполивной посуды распаренной мукой или отрубями распространен очень широко и за пределами Средней Азии. У В. Н. Харузиной имеется описание подобной обработки глиняной посуды на Украине. [1]

В центральных районах Европейской части СССР горячую, только что вынутую из печи, новую посуду окунают в мучной раствор [2] и также применяют способ обработки молоком.

Посуда, изготовленная таджикскими женщинами, обладает огнеупорными свойствами. В кувшинах и горшках варят пищу, кипятят воду и молоко. В очагах из обожженной глины разводят огонь для варки пищи. Служит посуда довольно долго — 5—6 лет.

---

[1] В. Н. Харузина. Этнография, вып. II. СПб., 1913, стр. 408.

[2] Б. А. Куфтин и А. М. Россова. У гончаров Дмитровского и Воскресенского уездов Московской губ. Журн. «Московский краевед», М., 1928, вып. 5, стр. 22 и 23.

К вопросу о возникновении ручного круга

Заканчивая описание техники изготовления сосудов, следует прежде всего кратко суммировать те общие и разные черты, которые мы можем наблюдать как в основных приемах изготовления сосудов таджикскими женщинами, так и в технических приспособлениях, их сопровождающих, а затем указать на то, что развитие техники на ранних стадиях может идти хотя и близкими один к другому, но все же своими путями, с материальным выражением реминисценций которых мы встречаемся при изучении техники развитого гончарного производства в городах Средней Азии. Мы можем констатировать тот факт, что на сравнительно небольшой территории Таджикистана, в разных его районах, встречаются два основных различных приема в изготовлении посуды: один — спиральный налеп из тонких и недлинных валиков глины, другой — выведение стенок сосудов путем вытягивания отдельных, одного или двух, толстых брусков глины, последовательно насаживаемых кольцом на край изготовляемого сосуда.

Первый вид техники распространен очень широко. Мы наблюдаем его в Хуфе, в Ягнобе, на южных склонах Гисарского хребта, в средней части бассейна р. Кафирниган, по левобережью р. Вахш и в долине р. Ях-Су.

Второй вид пока известен нам только в нижней части бассейна р. Хингоу, в Тавиль-Даре и Чиль-Даре и на левом берегу Сурхоба в Каратегине. Население этих мест общается друг с другом и считает друг друга родичами.

При первом из этих видов техники нижняя часть сосуда делается из одного куска глины, формуемого руками или путем облепливания глиной дна старого сосуда, а при втором — всегда из одного куска глины.

При применении обоих этих приемов по отдельным местам наблюдаются различные этапы в развитии гончарного искусства, в зависимости от меньшего или большего усовершенствования приспособлений и инструментов, связанных с изготовлением посуды, чем обусловливается как быстрота работы, так и технический прогресс, выражающийся в уменье делать более крупные сосуды, а также в достижении разнообразия, правильности и красоты их форм.

Неизменной для всех мест является манера изготовления мелких сосудов в один прием, из одного куска глины. Небольшие высокие, а также широкогорлые сосуды, независимо от их величины, всегда делаются в два приема как при технике спирального налепа, так и при технике вытягивания стенок сосуда из толстых колец. Крупные высокие сосуды изготовляются обязательно в три приема.

Однотипными являются способ обжига посуды и обмазка до обжига тонко отмученной глиной, а после обжига пропитывание ее жирными веществами для избавления от излишней пористости.

В качестве инструмента, употребляемого при формовке сосудов во всех местах, за исключением Хуфа, мы встречаем деревянную ложку с обломанной ручкой.

Приспособлением, которое ведет к обнаружению и осмыслению пользы применения вращения, является та подставка, на которой изготовляются сосуды. Первоначально, как мы наблюдаем в Хуфе, это плоский камень неправильной формы, лежащий прямо на земле. В Ягнобе такой же камень лежит на другом, также плоском, более крупном камне. В Чиль-Даре для этого употребляются камни — *това*, которым придана форма диска. Плоские камни, более или менее аккуратно обработанные в форме диска, носящие название *това*, употребляются в хозяйстве гор-

ных таджиков для различных надобностей. Они служат в качестве крышек для сосудов, а также крышек для очагов. В пастушеском хозяйстве на них пекут хлеб. Название *това* перешло и на глиняные сковороды для печения блинов, изготовляемые из обожженной глины, бытующие в районе Файзабада, и на дискообразные крышки для очагов. Как уже было видно из описания техники изготовления посуды в Ягнобе и Тавиль-Даре, там применение вращения неизвестно, но все же мастерица, изготовляя сосуд, поворачивает его вместе с камнем — подставкой — несколько раз.

В тех местах современного Таджикистана, где благодаря наличию залежей хорошей глины гончарное производство велось в больших раз-

Рис. 11.

1 — ручной круг в сел. Балхар, Дагестан; *2* — ручной круг, бытующий среди мордвы; *3* — круглодонный котел, изготовленный на круге, из раскопок на Фархадстрое; *3а* — дно этого же котла. (*1* — по Е. М. Шиллингу; *2* — по Д. К. Зеленину; *3*, *3а* — Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-7960.)

мерах и требовалось большее количество подставок, камни должны были заменяться подставками из более доступных обработке материалов. Применение навоза, смешанного с глиной, золой или соломой, для изготовления различной домашней утвари очень распространено в горных районах Таджикистана, и в ряде мест из него делают круглые плоские крышки для очагов, также носящие название *това*.

Совершенно естественно, что плоские навозные кружки могли заменить собой каменные. При поворачивании сосуда, поставленного на легко скользящий навозный кружок, быстро мог быть обнаружен тот факт, что обработка сосудов при постоянном вращении идет гораздо легче и быстрее и линии их получаются красивее и правильнее. Серьезным доводом в пользу возможности такого предположения могут служить следующие факты: во-первых, в обоих известных нам случаях приспособления для вращения сосуда придуманы именно с применением навозного

кружка, во-вторых, в обоих случаях они устроены по одному и тому же принципу — уменьшению площади соприкосновения кружка с подставкой, на которой он должен вращаться, но при этом совершенно по-разному.

В одном случае, в долине р. Ях-Су, в качестве подставки под плоский навозный кружок кладется деревянная чашка, опрокинутая кверху дном (см. рис. 5), а в другом, в сел. Сари Шухон, навозный кружок делается выпуклым с той стороны, которая кладется на доску, служащую ему подставкой.

Сознательное применение вращения должно было вести к дальнейшим усовершенствованиям этих приспособлений и превращению их в настоящий ручной гончарный круг, причем те направления, по которым шло их развитие, могли привести и к изобретению на территории Средней Азии гончарного круга разных видов. Если представить себе ход, по которому мог развиваться ручной гончарный круг из плоского кружка, вращаемого на небольшой поверхности дна опрокинутой деревянной чашки в долине р. Ях-Су, то легко предположить, что чашка могла превратиться в деревянную болванку с небольшой поверхностью, на которой мог быть укреплен на шпеньке деревянный кружок, подобно тому как, судя по рисунку, устроен ручной гончарный круг у женщин-гончарок в ауле Балхар Акушинского района в Дагестане [1] (рис. 11,*1*). С другой стороны, навозный кружок с выпуклой нижней поверхностью, вращаемый на тяжелой доске, лежащей под ним, мог весьма просто в дальнейшем превратиться в насаженный на шпенек деревянный. Пример такого перехода представлен в работе Д. К. Зеленина [2] (рис. 11,*2*), а также в интересной статье П. Д. Степанова. [3] Следует отметить, что в описываемом им производстве применяется, так же как в сел. Сари Шухон, кольцевой налеп, только валики глины предварительно раскатываются в толстые ленты, что, должно быть, явление вторичное, так как для этого требуются дополнительные инструменты в виде скалки, при помощи которой эти ленты раскатываются, и лопаточки для сбивания мест соединения отдельных лент.

Можно думать, что и деревянная чашка с подсыпкой из золы, служащая обычной подставкой для изготовляемого сосуда в Файзабадском районе и в ряде районов по левобережью р. Вахш, которую мастерица поворачивает перед собой во время работы, в дальнейшем могла превратиться в верхнюю часть ручного круга с вогнутой поверхностью.

В материалах раскопок на Фархадстрое, хранящихся в Государственном Эрмитаже в Ленинграде, имеются тонкостенные сероглиняные круглодонные котлы, датируемые XI в. н. э., сделанные на круге. Судя по очень определенно обозначенному выступу на стенке одного из целых экземпляров и имеющемуся на внешней поверхности его дна донному клейму, можно с уверенностью говорить о том, что котлы эти делались на вогнутых чашеобразных дисках (рис. 11, *3*, *3а*). [4]

А. И. Тереножкин [5] обращает внимание на то, что сосуды, относящиеся к VI—VIII и XII вв. н. э., сделанные, судя по стенкам и фигурам венчиков,

---

[1] Е. Шиллинг. Художницы Балхара. Журн. «Народное творчество», 1937, № 2—3, стр. 60—62.

[2] Д. К. Зеленин. Примитивная техника гончарства «налепом» (au colombin) в Восточной Европе. Журн. «Этнография», 1927, № 1, рис. 12.

[3] П. Д. Степанов. Гончарство у мордвы. Зап. Научно-исслед. инст. при Совете Министров Мордовской АССР, вып. 9 (История и археология), Саранск, 1947, стр. 155, 156 и рис. 7—10.

[4] Гос. Эрмитаж, Отд. Советск. Востока, СА-7960.

[5] А. И. Тереножкин. О древнем гончарстве в Хорезме. Изв. Узбекистанск. фил. АН СССР, 1940, № 6, стр. 62, 63, рис. 13, стр. 90—96.

на ножном круге, имеют неровное дно, указывающее на то, что они делались на подсыпке, что свойственно ручному гончарному кругу. Находя совершенно правильное объяснение тому, что плоскодонные сосуды должны были изготовляться на специально подкладывавшихся под них на верхний круг дисках из обожженной глины (так же как делают это современные гончары Хивы и Ургенча при изготовлении крупных сосудов), являющихся пережитком ручного круга, А. И. Тереножкин высказывает предположение, что круглодонные котлы, на которых встречаются иногда донные клейма, указывающие на связь с ручным кругом, должны были лепиться на дисках с вогнутой поверхностью.

Плоские диски из обожженной глины, по нашим наблюдениям, широко употребляются при изготовлении различных сосудов городскими гончарами Средней Азии, причем готовые сосуды снимаются со станка вместе с диском, как мы это видели и в работе таджикских женщин. Доказательством того, что плоские диски являются пережитком ручного круга, служит и то обстоятельство, что на ряде их имеются резные клейма.

Что касается «дисков с вогнутой поверхностью», то они также встречаются в наше время. В 1940 г., при сборах материалов по городским ремесленным производствам, у гончаров сел. Каратаг, находящемся километрах в 40 на северо-запад от Сталинабада, нами были обнаружены среди предметов рабочего инвентаря как диски из обожженной глины, так и чашки специальной формы. Чашки эти, правда, не применяются в связи с работой на станке, но служат для придания круглой формы дну кувшинов, изготовленных на ножном круге путем последующей их обработки. Как диски, так и чашки носят одно и то же название *қолиб* — форма (см. рис. 38,5).

ГЛАВА III

СОСТАВ, НАЗНАЧЕНИЕ И ФОРМЫ СОСУДОВ

По составу предметов женская керамика очень богата. Сосудами и утварью из обожженной и необожженной глины, глины с соломой, с навозом и даже из одного навоза обслуживается частично, а иногда почти и полностью кухня, молочное хозяйство и целый ряд других хозяйственных нужд таджикского дома.

В тех районах, где широко развито производство посуды из глины, она значительно шире используется в хозяйстве и состав предметов, естественно, более богат и формы разнообразнее, чем в местах, где ее делают немного, или там, где своего производства керамики нет и население покупает глиняную посуду у соседей.

Основные виды сосудов разнятся по местам и связаны с техническими приемами производства. В большей части областей распространения женского гончарства в Таджикистане преобладают круглотелые широкогорлые сосуды, имеющие небольшую плоскость дна и часто приближающиеся к формам несъедобной тыквы, широко использующейся на территории Средней Азии в качестве сосудов для жидкостей и вместилищ для продуктов питания. В ряде случаев наблюдается совершенно явное подражание формам тыквы и сходство доводится до мелких деталей. Такие формы распространены по левому берегу Сурхоба в пределах Каратегина, в районе Файзабада, южнее по левобережью и правобережью Вахша, долине р. Ях-Су и в местах по Пянджу в пределах Дарваза. Угловатые приземистые формы сосудов, с почти биконическим профилем гела, встречаются в Ягнобе и в ряде мест по р. Пянджу.

Как в первом, так и во втором случае формы отдельных видов сосудов разнятся по отдельным местам иногда довольно значительно. Бóльшая или меньшая правильность форм и линий сосудов зависит от уровня развития техники их изготовления. Очень крупные сосуды обычно имеют менее правильные формы, чем более мелкие, так как примитивные технические приспособления для вращения сосудов не выдерживают нагрузки и при изготовлении крупных сосудов не применяются.

Наибольшее разнообразие различных видов и форм мы встречаем среди сосудов, связанных с водой.

Сосуды для воды

Одним из самых распространенных видов сосудов является кувшин для ношения и держания воды в доме — тадж. *кӯза*, ягнобск. *ка́лла*. В Каратегине и в районе Файзабада эти кувшины называются *кӯзеи овёрӣ*. Это

название как бы дополнительно подчеркивает их специальное назначение и буквально значит — кувшин для носки воды. [1]

Кувшины этого назначения обычно бывают двух размеров. Высота их, при более или менее широком теле, колеблется между 60 и 40 см для кувшинов более крупных размеров и 50—30 см для более мелких. Основная разница в высоте почти всегда выдерживается между двумя размерами приблизительно в 10 см.

Характерной чертой кувшинов во всех районах является широкое и в большинстве случаев не очень высокое горло, или прямое, или расширяющееся кверху раструбом. Утолщенные накладные венчики встречаются чрезвычайно редко.

Ручки кувшинов бывают круглые в сечении, гладкие и витые из двух жгутиков глины или прочерченные косыми бороздками, что придает им характер витых. Наряду с этим встречаются и уплощенные ручки с одной или двумя продольными бороздками. Манера прикрепления, форма и величина их также разнообразны.

Формы кувшинов иногда значительно разнятся по отдельным районам.

В Каратегине в сел. Сари Шухон тело кувшина представляет как бы несколько сплющенный шар. Дно имеет довольно значительную по диаметру плоскость. Горло довольно высокое, около одной трети общей высоты кувшина. У основания оно широкое, а затем кверху сначала несколько суживается и затем снова расширяется, кончаясь широким раструбом с прямыми или слегка отогнутыми краями. Ручка толстая, несколько уплощенная. Верхний конец ее прикрепляется к стенке горла на половине его высоты, затем она отходит от него почти горизонтально и, сделав крутой поворот, нижним своим концом упирается в верхнюю часть тела сосуда (рис. 12,*1*).

Обычно употребляемые здесь в домах кувшины бывают двух размеров. Высота кувшинов большего размера около 32 см при диаметре верхнего отверстия 13.5—13 см и объеме тела в самом широком месте до 85 см. Кувшины меньшего размера бывают около 21 см высотой при диаметре верхнего отверстия 11 см и объеме тела 68 см. Как уже говорилось, в других местах Таджикистана обычно высота кувшинов двух основных размеров колеблется между 60—40 и 50—30 см. Возможно, что в сел. Сари Шухон их делают меньше ввиду их большого веса.

Специально для маленьких девочек, помогающих матерям в хозяйстве, так как носить воду в больших кувшинах им не под силу, делают небольшие кувшинчики (до 15 см высотой) этой же формы и названия. Эти кувшинчики также употребляются только для носки воды. [2]

Тяжелый вес посуды в сел. Сари Шухон объясняется техникой ее изготовления из отдельных брусков глины, при вытягивании которых на высоту 8—10 см стенки, повидимому, трудно делать тонкими. При очень правильных линиях верхней и средней части тела и горла сосудов нижняя

---

[1] На определенную связь этих кувшинов прежде всего с водой указывает и широко распространенная в Средней Азии среди таджиков и узбеков, знающих таджикский язык, пословица *«Кузаи нау — оби хунук»* — «Новый кувшин — холодная вода», соответствующая русской «Новая метла хорошо метет». Только после того, когда кувшин для воды после долгой службы по своему прямому назначению потеряет пористость, его начинают употреблять для хранения тутового сиропа, а в кувшинах с отбитыми ручками хранят сушеные фрукты и орехи.

[2] Уже с детства вырабатывается совершенно определенная манера носить кувшин с водой. В сел. Сари Шухон кувшин ставят на левый бок и охватывают его горло левой рукой, прихватывая при этом рубаху, а правой рукой держат ручку кувшина. Чтобы уравновесить тяжесть и вместе с тем создать бóльшую опору кувшину, несущая воду женщина или девочка всегда сильно отклоняет корпус вправо.

часть имеет неправильные линии и шероховатости, несмотря на обмазку, покрывающую всю поверхность кувшина.

В Файзабадском районе кувшины для воды имеют округлое тело, слегка расширяющееся в нижней своей части. Плечи у них покатые, а дно с легким, почти незаметным на глаз уплощением. Горло делается довольно высокое, расходящееся кверху раструбом; верхний край его ровно срезан. Круглая в сечении ручка обычно прикрепляется своим верхним концом к горлу на половине его высоты. Нижний ее конец упирается в плечо сосуда, иногда спускаясь округло, а иногда под углом. Отношение высоты кувшина к наибольшему его диаметру равняется 4 : 3. Благодаря высокому горлу и правильности линий они производят впечатление стройных (рис. 12, *2*).

Высота кувшинов крупных размеров — *кӯзаи овёри* — колеблется от 50 до 60 см. Кувшины меньших размеров, называющиеся *нимкӯза* — половинный кувшин, делаются 40—30 см высотой, и, наконец, маленькие — *кӯгача* — от 25 до 20 см.

Кувшины сел. Кули Суфиён Кангуртского района отличаются совершенно шарообразным телом и имеют довольно высокое горло, расходящееся кверху раструбом, края которого слегка отогнуты. Дно у кувшинов плоское. Широкие, плоские ручки прикрепляются своим верхним концом к стенке горла несколько выше половины его высоты, а нижним концом — к телу сосуда. Общие линии довольно правильны, но отделка грубая (рис. 12, *3*).

В Бальджуане и его окрестностях для носки воды наряду с кувшинами с круглым, слегка приплюснутым телом и прямым горлом, кончающимся небольшим раструбом со слегка отогнутым краем, употребляют и кувшины с носиком, чего в других районах не наблюдается. Эти кувшины обладают также округлым, но очень сильно приплюснутым телом и имеют крайне приземистый вид. Невысокое и широкое горло, высота которого относится к общей высоте кувшина как 1 : 3.5, имеет прямые, вертикальные стенки, заканчивающиеся налепным венчиком, лежащим на стенке горла в виде широкого и совершенно плоского кольца. Круглая в своем сечении ручка верхним концом прикреплена к стенке горла на половине его высоты, немного ниже венчика. Отходя от горла кувшина почти горизонтально, она делает круглый изгиб, принимает вертикальное направление и нижним своим концом упирается в очень вытянутое плечо сосуда. С противоположной стороны у кувшина делается носик в виде не совсем правильного усеченного конуса. Стенки кувшинов имеют довольно правильные линии, поверхность их очень хорошо отглажена (рис. 12, *4*).

У кувшинов в долине р. Ях-Су совсем круглое тело, с небольшим уплощением дна, и широкое, расширяющееся кверху, горло со слегка отогнутыми краями. Уплощенная ручка прикрепляется своим верхним концом у основания горла. Верхняя часть ее лежит горизонтально, а затем спускается вниз и, загибаясь более или менее круто, прикрепляется к тулову на половине высоты всего сосуда. Общая высота кувшинов почти равна диаметру их тела (рис. 12, *5*).

Благодаря отделанной до полной гладкости поверхности и совершенной правильности всех линий от этих кувшинов остается общее впечатление очень большой легкости.

В долине р. Хингоу у кувшинов несколько угловатая приземистая форма. Они напоминают ягнобские, отличаясь от последних большей своей высотой по отношению к величине диаметра самой широкой части и высотой плеч, а также меньшим диаметром дна. Отношение их высоты к наибольшему диаметру тела равно 3 : 3.5. Горло у них низкое, почти прямое,

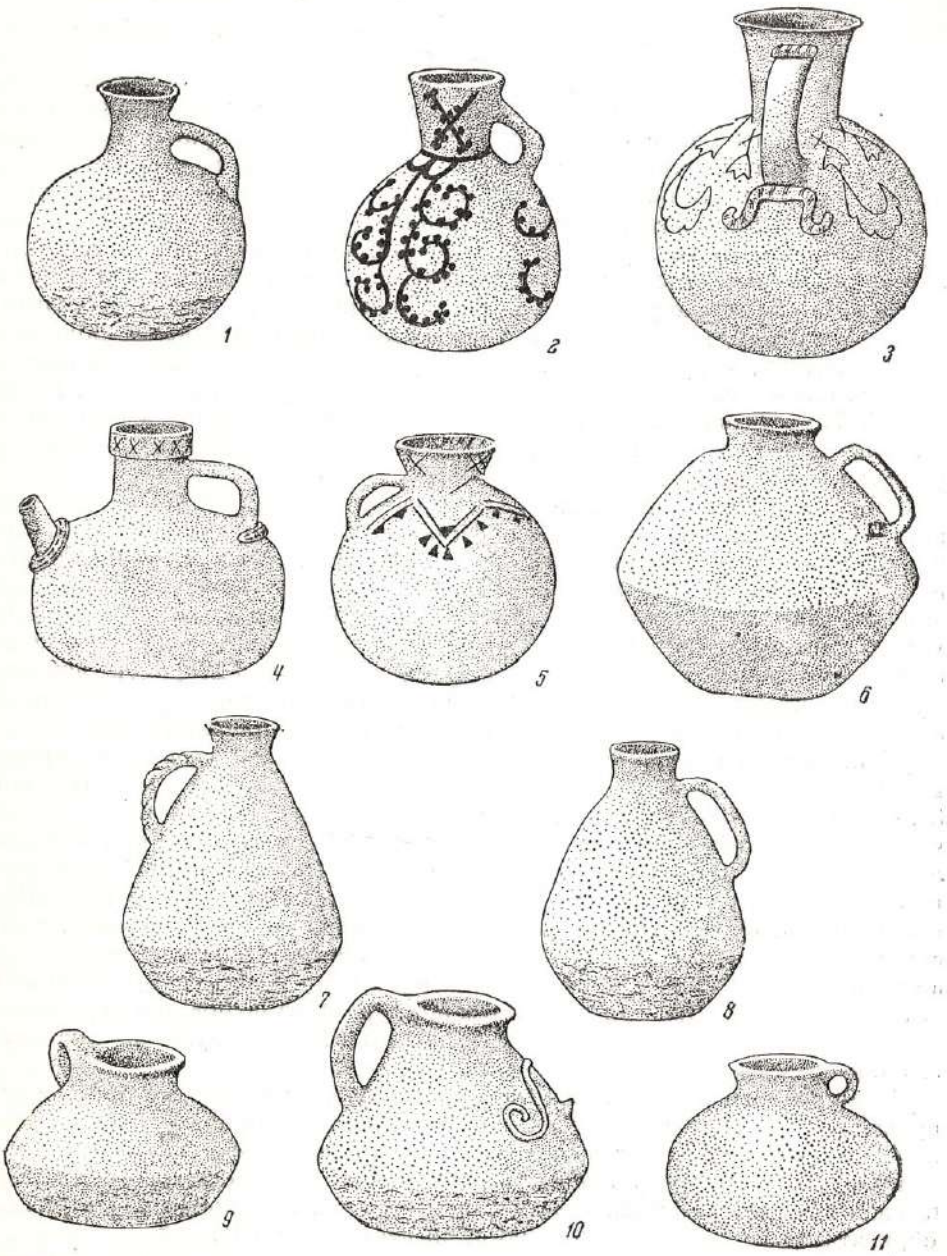


Рис. 12. Типы кувшинов для носки и держания воды.

1 — сел. Сари Шухон, Каратегин; *2* — сел. Гумбулак, район Файзабада; *3* — сел. Кули Суфиён, район Кангурта; *4* — Бальджуан; *5* — сел. Питауди, долина р. Ях-Су; *6* — сел. Лянгар, долина р. Хингоу; *7*, *8* — Дарваз; *9*, *10* — Ягноб; *11* — сел. Хоками, долина р. Каратаг-Дарьи. (По рисунку автора).

и край его слегка отогнут кнаружи. Ручка в виде растянутой буквы П верхним своим концом прикреплена к плечу сосуда у места перехода его в тело, а нижний ее конец упирается в тело кувшина приблизительно на половине его общей высоты (рис. 12, *6*).

Кувшины, привозимые в долину Хингоу из пределов Дарваза, из селений на южных склонах Дарвазского хребта, имеют совершенно иные формы. Одни из них с сильно вытянутым телом, расширяющимся книзу в форме груши, с уплощенным дном и довольно узким и низким горлом, слегка расширяющимся у края. Витая или прочерченная косыми штрихами ручка прикрепляется верхним концом у основания горла, отходя от тела сначала почти горизонтально, а затем изгибаясь книзу, и прикрепляется к телу несколько выше половины его высоты (рис. 12, *7*). У других кувшинов тело также удлиненное, как бы раздутое в боках, отчего плечо, подходя к горлу, делает более крутой изгиб. Горло несколько шире, чем у предыдущих, и край его слегка отогнут. Ручка прикреплена к плечу; сначала она слегка изгибается кверху, а затем спускается вниз и, делая второй более резкий изгиб, прикрепляется к стенке кувшина на половине его общей высоты (рис. 12, *8*). Соотношение высоты и наибольшего диаметра у этих кувшинов как 4 : 3.

Близкие к дарвазским как по пропорциям, так и по формам кувшины встречаются также в Вахане, на р. Пяндж. [1] Высокие кувшины с такими же низкими, но несколько более широкими горлом и телом, иногда имеющим овальную, а иногда несколько грушевидную форму, употребляют для ношения воды таджики долины р. Варзоб, как живущие в ее верховьях выселенцы из западной части Каратегина, так и живущие в селениях, расположенных при выходе реки из гор в Гисарскую долину. Ручки у этих кувшинов прикрепляются одним концом к самому краю горла, а другим — на половине высоты тела, всегда давая плавный изгиб.

У ягнобских кувшинов (рис. 12, *9, 10*) тело очень угловатое, приземистое и широкое (соотношение высоты и наибольшего диаметра как 3 : 4). Наибольший их диаметр приходится на место, находящееся значительно ниже середины высоты тела, на линии, от которой при изготовлении сосудов начинается дальнейшее наращивание стенок, после того как было предварительно сформовано дно и нижняя часть стенки. Дно, как правило, очень широкое и совершенно плоское. Горло низкое, с несколько разведенным и слегка отогнутым кнаружи краем. Ручка уплощенная, верхний конец ее прикреплен к венчику и иногда довольно значительно возвышается над ним, затем после резкого загиба она опускается книзу почти вертикально, прикрепляясь к стенке сосуда на половине его общей высоты.

Влияние техники изготовления кувшина в три приема, без применения вращения, четко обозначается на его угловатой форме. Также на теле ягнобских сосудов заметны неровности по линиям соединения отдельных валиков глины при спиральном их налепе. Эти неровности особенно часто бывают заметны на нижней части тела кувшинов, в то время как верхняя, обрабатываемая при помощи ложки, бывает более гладкой.

Такой же приземистостью отличается форма кувшинов из сел. Хокими, гончарного центра долины Каратаг-Дарьи (рис. 12, *11*). Отношение высоты к наибольшему диаметру у них то же, что и в ягнобских кувшинах, как 3 : 4, но технически они выполнены значительно лучше ягнобских. Линии их правильны и очень округлы, места соединения отдельных частей не-

---

[1] А. А. Бобринский. Горцы верховьев Пянджа (ваханцы и ишкашимцы). М., 1908, табл. XI.

заметны, и, в отличие от ягнобских, у них имеется низенькая налепная ножка небольшого диаметра. Ручка в виде небольшого колечка; верхний ее конец прикрепляется к венчику, вровень с его краем, нижний упирается в основание шейки.

Совершенно особые сосуды употребляются для ношения воды в поле. Во время полевых работ в них держат воду и пьют ее прямо из них. В последнее время, когда чай широко вошел в употребление среди населения горного Таджикистана, в них также кипятят воду и заваривают чай в поле.

Сосуды этого рода представляют собой кувшинчики с ручками, которые нередко имеют причудливые формы и особенно тщательно орнаментируются. Они, как правило, бывают небольших размеров, и высота большинства их не превышает 25—30 см. Среди этих сосудов особенно часто встречаются кувшинчики, повторяющие форму несъедобной тыквы, причем больше всего как раз в тех районах, где тыквы постоянно используются также в качестве сосудов для ношения воды в поле. В Ягнобе, где тыквы не растут и в хозяйстве их не употребляют, сосудов этой формы, или хотя бы отдаленно напоминающей ее, совсем не делают. Эти тыквообразные сосуды в пределах Каратегина называются *қилқилак*, которое на левобережье Вахша и в Дарвазе звучит *қилқилӣ*. Название это, повидимому, носит звукоподражательный характер, от *қил-қил* — бульканье воды.

Наиболее реалистичным по изображению тыквы является кувшин из сел. Самсолык в Каратегине, находящийся в коллекциях Музея истории АН Узбекской ССР в Ташкенте, вывезенный из Каратегина М. С. Андреевым и мной в 1924 г. Он похож на тыкву с перехватом посредине. Точность в передаче доведена до того, что верх его заканчивается выступом, изображающим веточку тыквы, а отверстие в виде круглого выреза сбоку на верхней части выпуклости сделано вровень с поверхностью, для того чтобы не нарушать общего впечатления, на которое рассчитана форма сосуда (рис. 13, *1*).

В сел. Сари Шухон *қилқилак* делают двух видов. Одни имеют шарообразное тело и довольно высокое и узкое горло, сверху как бы прикрытое крышечкой, в центре которой находится круглое отверстие с несколько приподнятыми краями. Круглая в сечении ручка верхним своим концом прикрепляется к стенке горла на половине его высоты и отходит от него под прямым углом, затем делает довольно крутой загиб и нижним концом упирается в тело кувшина на половине его общей высоты (рис. 13, *2*). Другие имеют округлое, но несколько вытянутое тело и также довольно узкое горло, верхняя часть которого разделана в виде шляпки гриба, плотно прилегающей нижним своим краем к стенкам горла; наверху сделано круглое отверстие с плавно опускающимся внутрь краем. Толстая, круглого сечения ручка верхним концом прикреплена у основания горла, а нижним — к телу кувшина (рис. 13, *3а*, *3б*).

Қилқилӣ, изготовляемые в районе Сари Хасор, своим видом также очень напоминают тыкву. У них совершенно шарообразное тело со слегка уплощенным дном. Довольно высокое горло в верхней своей части раздуто в виде груши. Верхнее круглое отверстие с чуть приподнятыми вверх краями (рис. 13, *4*).

К сосудам, предназначенным для ношения воды в поле и питья из них воды, относятся также изготовляемые в сел. Сари Шухон кувшинчики, носящие название *гардамрутак*, которое осмыслению не поддается. *Гардамрутак* представляют собой энохоеобразные кувшины с круглым, довольно приземистым телом и с круглой в сечении, далеко отстоящей ручкой. Верхний конец ручки прикреплен к краю горла сосуда, а нижний — к основанию плеча (рис. 13, *5*).

К этой же категории сосудов относятся кувшинчики, по форме своей не имеющие ничего общего с обычными кувшинами. Формы их варьируют по разным местам иногда довольно значительно, но общая конструкция всегда остается неизменной. У них чаще всего удлиненное, вытянутое

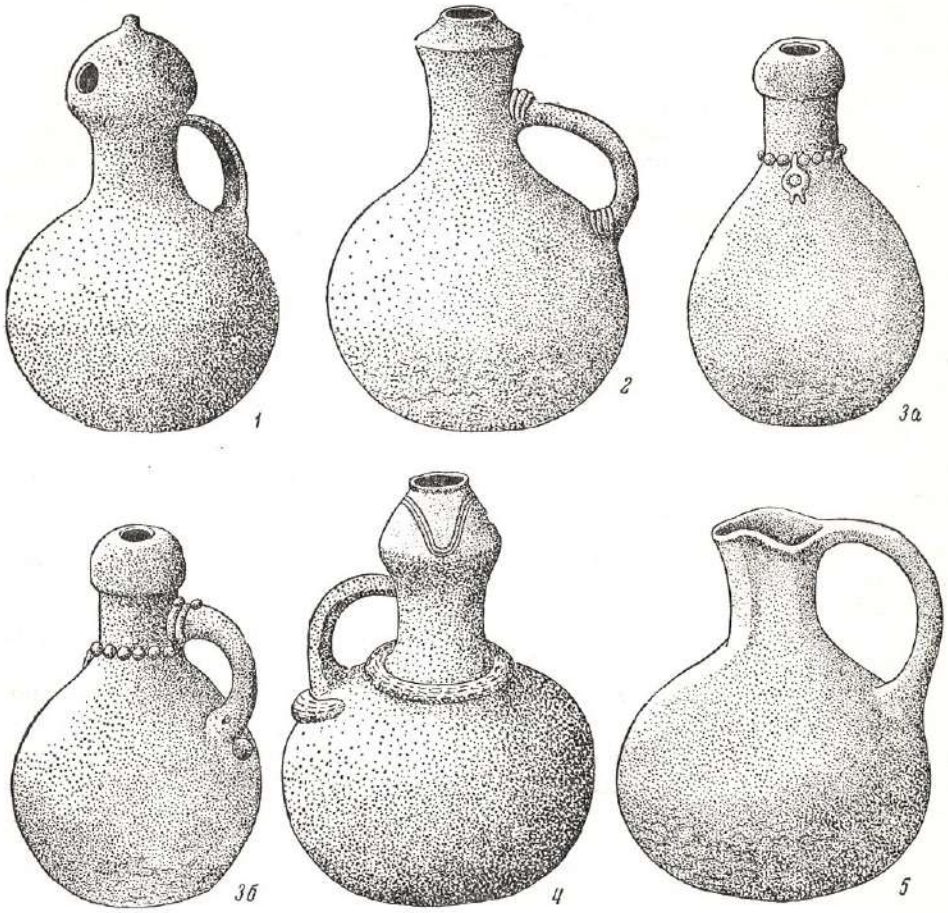


Рис. 13. Кувшины для ношения воды в поле.

1 — сел. Самсолык, Каратегин; *2*, *3а*, *3б* — сел. Сари Шухон, Каратегин; *4* — сел. Сари Хасор, район Ховалинга; *5* — сел. Сари Шухон, Каратегин. (По рисунку автора).

по горизонтали тело На одном конце находится горло, от которого вдоль спинки отходит ручка. [1] Горло обычно делается довольно широким и стоит то вертикально, то с наклоном несколько вперед, значительно возвышаясь над спинкой сосуда. Обычно в верхней своей части оно несколько расширяется, а в ряде мест в Каратегине передняя его стенка бывает у края прищипнута и образует слив (рис. 14, *1—2*). Спереди под горлом на стенке сосуда иногда бывает выпуклость, а на противоположном его конце вы-

[1] Среди пока очень мало известных форм сосудов из района Дарваза есть небольшой сосуд с ручкой на спинке и с двумя горлышками по концам, приобретенный мной в долине р. Ванч в 1925 г. и опубликованный в моей работе «Гончарное производство у горных таджиков» (Изв. Среднеазиатск. географ. общ., т. XIX, Ташкент, 1929, табл. III, *4*).

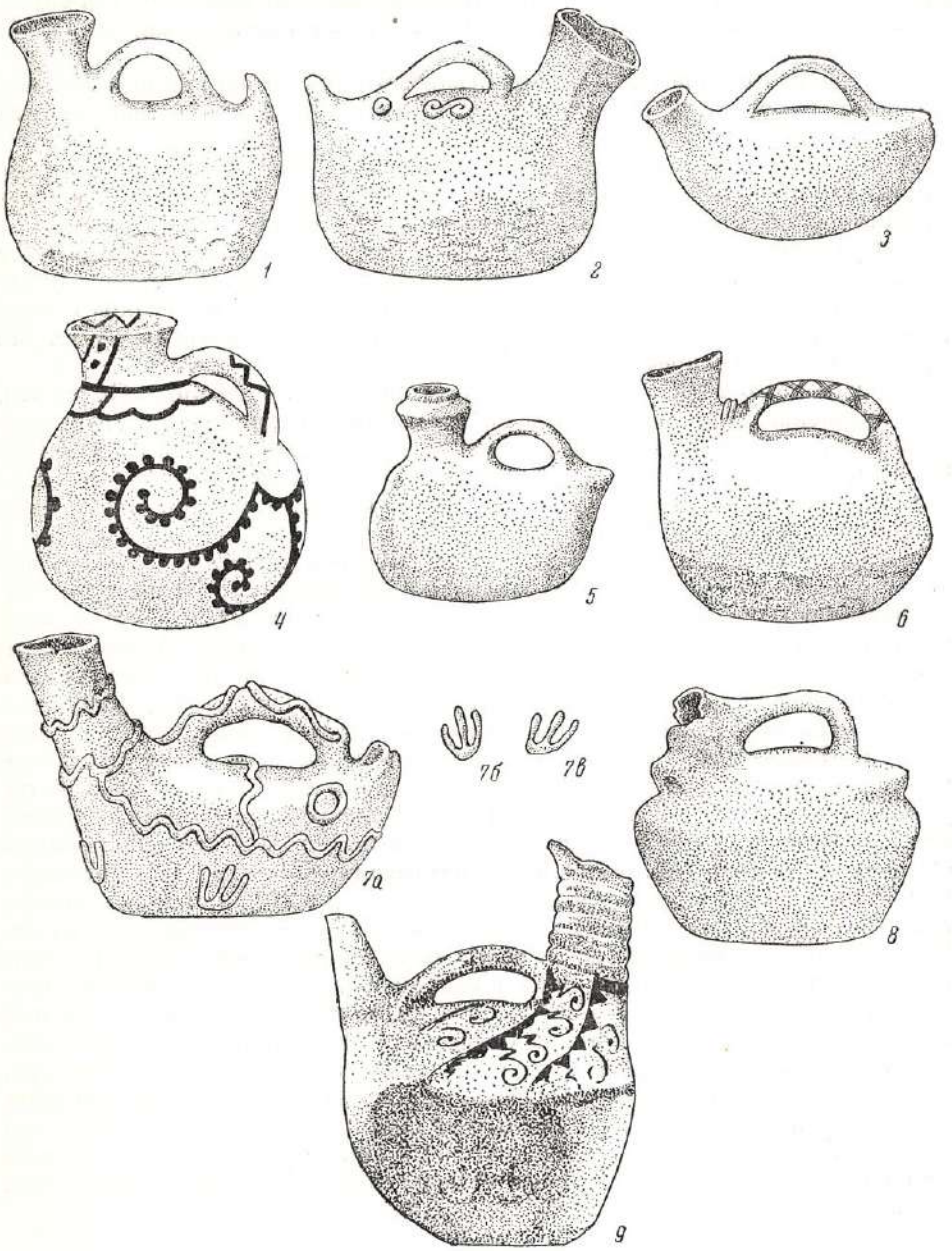


Рис. 14. Сосуды для воды зооморфных форм.

1 — сел. Сари Шухон, Каратегин; *2* — сел. Самсолык, Каратегин, *3* — сел. Шурпаст, район оз. Искандер-Куль; *4* — сел. Гумбулак, район Файзабада; *5* — сел. Сарытаг, район оз. Искандер-Куль; *6* — сел. Шахри Минг, район Ховалинга; *7а—7в* — Дарваз, *8* — из курганного погребения близ сел. Ургут Самаркандской области; *9* — городище Мунчак-Тепе. (*1, 2, 4, 6, 8* — по рисунку автора; *3, 5, 7а - 7в* — МАЭ, колл. №№ 3655-134, 3655-156, 3009-179; *9* — Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-7767).

ступ то в виде шишечки, то в виде прямого или загнутого кверху хвостика. Размеры этих сосудов в длину не превышают 30—35 см для самых крупных экземпляров, но чаще всего их делают небольшими, до 15—18 см длиной.

Сосуды этого типа очень распространены в местах по нижним склонам Гисарского хребта, в Каратегине, в районах Файзабада и левобережья Вахша, а также в Дарвазе.

Интересно, что эти сосуды, быть может, просто из-за их причудливой формы и портативности, а быть может, и вследствие каких-нибудь особых представлений в прошлом, с ними связанных, выяснить которые пока не удается,[1] часто проникают в районы, очень далекие от тех мест, где они были изготовлены. В коллекциях МАЭ есть кувшинчики, приобретенные у населения в районе Искандер-Куля, которые попали туда из Куляба и даже Дарваза, причем искандер-кульские таджики также употребляют их для хранения воды во время полевых работ.

Сосуды этого типа в сел. Сари Шухон называются *мошинг*. Слово это, по объяснению таджиков, кроме названия сосуда никакого другого значения не имеет. В Каратегине же в сел. Самсолык, так же как и в районах Файзабада и Кангурта, эти сосуды носят название *мурғоби* — утка. Под этим же названием их знает и население южных склонов Гисарского хребта и ряда других мест.

Действительно, благодаря выпуклой грудке и загнутому кверху хвостику форма некоторых из них очень напоминает утку. Некоторым указанием на возможность того, что в сосудах этого типа, изготовляемых таджикскими женщинами, мы встречаемся не только со схематизированным изображением птицы, но и с другими зооморфными формами, может служить еще одно название, под которым они известны в районе Ховалинга и в ряде других мест на левобережье Вахша, — *гургак*, что значит волчонок.[2]

Г. В. Григорьев в своей статье «Архаические черты в производстве керамики горных таджиков»,[3] написанной по материалам моей работы, указывал на сходство приведенных в ней изображений *мурғоби* с сосудами этого же типа из Гисарлыка и Воло. Мы знаем, что в Гисарлыке наряду с очень схематизированными формами, чрезвычайно близким к таджикским, встречается большое количество сосудов, сделанных по тому же общему типу, но реалистически выполненных в форме различных животных. Чрезвычайно интересные параллели, особенно для керамики районов Каратегина и Дарваза, входящих в ~~современную~~ Гармскую область Таджикистана, обнаруживаются сейчас благодаря появившемуся за последнее время ряду публикаций археологических материалов по Закавказью. Работа Т. И. Голубкиной, посвященная зооморфной керамике Мингечаура, кроме примеров, относящихся непосредственно к сосудам зооморфных форм, дает и такие, которые указывают на поразительное сходство форм для целого ряда сосудов вообще, а помимо этого и на ряд очень сходных черт в орнаментации сосудов как в области самого содержания орнамента, так и технических приемов его выполнения.[4]

---

[1] Следует отметить, что для маленьких детей очень часто изготовляют кувшинчики именно этого типа, с которыми они играют и из которых их поят водой.

[2] См. указания на бытование этого названия в районах Сари Хасора и Муминабада в работе: А. К. Писарчик и З. А. Широкова. Музей археологии и этнографии им. М. С. Андреева. Изв. Отд. обществ. наук АН Таджикск. ССР, № 2, Сталинабад, 1952, стр. 123.

[3] Г. В. Григорьев. Архаические черты в производстве керамики горных таджиков. Изв. Гос. Акад. истор. матер. культуры, т. X, вып. 10, 1931, стр. 8, рис. 3—5.

[4] Т. И. Голубкина. О зооморфной керамике из Мингечаура. Материальная культура Азербайджана, II, Баку, 1951, рис. 11, 22, а также рис. 7, 18, 21, 34—37.43. 45.

Сосуды в форме утки, также носящие название *мурғобӣ*, но трактованные более реалистически, известны нам в современной городской керамике Средней Азии. Сосуды эти встречаются не часто и в настоящее время изготовляются исключительно как предметы украшения жилища.

Среди древней керамики, находимой при раскопках на территории Средней Азии, реалистически выполненных сосудов, изображающих птиц и зверей, до сих пор встречено не было. Но на территории, входившей в древний Согд, при раскопках обнаружены сосуды, которые по формам, по технике изготовления и качествам их черепка очень близки к сосудам типа *мурғобӣ*, изготовляемым таджикскими женщинами.

В Музее истории АН Узбекской ССР в Ташкенте имеется такой сосуд, найденный в курганном погребении около сел. Ургут Самаркандской области, переданный А. Л. Троицкой в 20-х годах в Главный среднеазиатский музей (рис. 14, *8*).

Во время раскопок на городище Мунчак-Тепе на Фархадстрое были обнаружены фрагменты сосудов, датируемых X—XII вв. н. э., также очень близких современным таджикским не только по форме, но и по орнаменту (рис. 14, *9*).

А. Н. Бернштам [1] среди изображений памятников согдийской культуры в долине р. Чу в Семиречье (VIII—IX вв. н. э.) приводит рисунки сосудов этой же формы.

Все те же виды сосудов, употребляемых для ношения и хранения воды в поле, только маленьких размеров, используются и для питья из них воды дома. Кроме того, для этих же целей употребляются кувшинчики с носиком — *қилқилак*, верхнее отверстие которых наглухо заделывается в виде крышечки. Наполняются они путем погружения в воду, при помощи трубочки-сифона, вделанной в дно. Один из таких кувшинчиков, происходящий из Дарваза, приобретенный для Главного среднеазиатского музея в долине р. Ванч, опубликован как М. С. Андреевым, так и автором этой работы. [2]

В сел. Сари Шухон, где кувшинчики для питья воды изготовляются главным образом для детского употребления, кроме всех тех видов, которые уже были описаны, изредка делают еще кувшинчики, носящие название *пастнулук*, что буквально означает — с низким носиком. Они очень круглотелы и имеют невысокое и довольно широкое горло. Длинный прямой носик отходит от тела почти на уровне дна и соединяется с ним перемычкой, носящей название *зеби нул* — украшение носика. По рассказам старых мастериц, раньше их делали иногда и с сифоном.

В сел. Кули Суфиён Кангуртского района для питья воды употребляются наряду с деревянными чашками на высокой ножке также небольшие глиняные плоскодонные прямостенные чашечки с ручкой, носящие название *обхӯрак*. Название *обхӯрак* — сосуд для питья воды (от *об* — вода + *хӯр* — осн. наст. врем. глагола пить, есть + *ак* уменьш. суфф [3])

---

[1] А. Н. Бернштам. Историко-культурное прошлое северной Киргизии по материалам Большого Чуйского канала. Фрунзе, 1943, табл. VII, *10*, *11*.

[2] М. С. Андреев. Орнамент горных таджиков верховьев Аму-Дарьи и киргизов Памира. Ташкент, 1928, стр. 12; Е. М. Пещерева. Гончарное производство у горных таджиков. Изв. Среднеазиатск. географ. общ., т. XIX, Ташкент, 1929, табл. III, *1*.

[3] Таким же образом построен ряд названий предметов хозяйственного назначения: *оташгирак* (от *оташ* — огонь + *гир* — осн. наст. врем. глагола брать + *ак*) — щипцы для углей; *чойчуш* || *чойчушак* (от *чой* — чай + осн. наст. врем. глагола кипеть) — кувшин для кипячения воды для чая; *нонкунак* (*нон* — хлеб + *кун* — осн. наст. врем. глагола делать + *ак*) — доска для разделывания хлебных лепешек и т. д.

является общим для всех сосудов, связанных с питьем воды, о которых уже говорилось.

В отличие от других мест Таджикистана в Каратегине в настоящее время для питья воды употребляются глиняные чашки, служащие также и для еды, которые там изготовляются в большом количестве. Следует, однако, отметить, что, несмотря на то что чашка для питья всегда держится на кувшине с водой в виде крышки, по ночам из них воду не пьют, а пьют из кувшинчиков.

В сел. Сари Шухон делаются чашки двух видов. Одни называются *гэдора* или *қадах* и имеют вид слегка приплюснутого полушария с ровно срезанным краем, поставленного на невысокую сплошную ножку (рис. 15, *1*). Делаются они в двух размерах. У чашек большего размера диаметр равен 16 см, а у меньшего — 14 см. В обоих случаях диаметр донышка равен половине диаметра чашки. По рассказам жителей Сари Шухон, чашки на ножках делают также в пределах Каратегина в сел. Казнок, расположенном ниже по течению Сурхоба неподалеку от г. Гарма, и в некоторых селениях по нижнему течению р. Хингоу. Кроме указанных мест в пределах Таджикистана, форма эта нигде не была встречена.

Что касается слова *гэдора*, то в качестве названия для чашки (плоскодонной), по сообщению А. К. Писарчик, оно встречается и среди припамирских таджиков в долине Хуфа, а по записям Н. А. Кислякова, [1] в верхней части долины р. Хингоу так называют небольшие кувшинчики. В областях, населенных таджиками и расположенных на северо-запад от Каратегина, этого слова не знают.

Другой вид чашек носит название *каликдора*. Эти чашки имеют округлые стенки и плоское дно, размеры диаметра такие же, как у *гэдора* (14—16 см). Стенки несколько выше, но все же за счет отсутствия ножки общая высота их меньше, чем у *гэдора*. *Каликдора* изготовляют в очень небольшом количестве, и хотя и говорят, что они изготовляются для тех же целей, что и *гэдора*, обычно из них дают есть маленьким детям, а для питья воды не употребляют никогда (рис. 15, *2*).

Чашки этой же формы и тех же размеров встречаются в припамирских странах. В коллекциях МАЭ (№ 2674-73) имеется чашка из сел. Шершин в Вахане, сделанная гораздо грубее, чем саришухонские, носящие название *сафчук* (рис. 15, *3*). Встречаются они также и в Ягнобе, причем, так же как в сел. Сари Шухон, в очень небольшом количестве и без обязательной связи с питьем из них воды.

В Файзабадском районе, где чашки с плоским дном делаются двух размеров, большие, вместимостью до 1 л, употребляются для пищи, а поменьше ($\frac{1}{2}$ л) — как для пищи, так и для питья воды, но там же часто воду пьют из кувшинчиков. Как те, так и другие чашки называются *коса*. Таким образом, из двух видов чашек, изготовляемых таджикскими женщинами, чашка на ножке представляет несколько изолированное явление с ограниченным территориальным распространением, и основным видом, характерным для женского производства, следует считать очень архаичную по форме чашку с плоским дном. Интересно, что, например, в сел. Сари Шухон, где главным образом производят чашки на ножке, сами мастерицы все же считают, что настоящей формой для чашки является чашка без ножки и что ножка делается только «*барои олуфтагӣ*» — «для шика».

---

[1] Н. А. Кисляков. Описание говора таджиков Вахио-Боло. Тр. Таджикистанск. базы АН СССР. т. III, М. — Л., 1936, Словарь, стр. 54, № 41.

Говоря о чашках, следует еще раз подчеркнуть то обстоятельство, что женщины-гончары делают их очень мало. Количество чашек в хозяйстве совершенно ничтожно по сравнению с сосудами других форм. С питьем воды они связаны только в Каратегине, да и то, так же как и в других местах, в чашках обычно дают пищу детям, когда кормят их отдельно от взрослых в неурочное время. Если же пьют чай, то всегда из покупных фарфоровых пиал русской фабричной работы.

Как уже упоминалось выше, изготовляемые женщинами чашки обычно отличаются от современной фарфоровой пиалы своими слегка округлыми невысокими стенками и плоским дном без ножки и скорее напоминают греческую фиалу.

А. К. Писарчик в своем отчете по описанию коллекций среднеазиатской керамики в Самаркандском музее приводит для маленьких кувшинчиков, повторяющих формы *кӯза* — кувшинов, служащих для зачерпывания воды из хумов (корчаг для хранения воды), следующие названия, существующие в наше время в Самарканде: 1) *сархум*, т. е. «находящийся

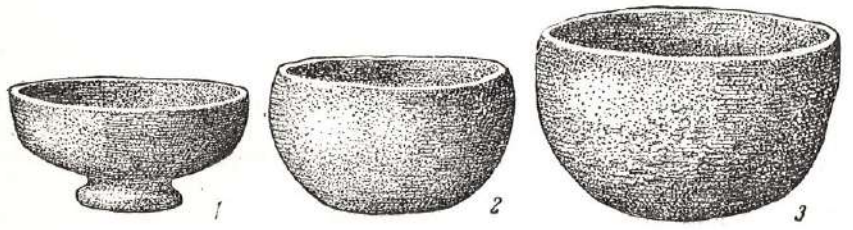


Рис. 15. Формы чашек.

1, 2 — сел. Сари Шухон, Каратегин; *3* — сел. Шершин, Вахан. (*1, 2* — по рисунку автора; *3* — МАЭ, колл. № 2674-73).

на хуме» (кувшинчик обычно стоит на крышке хума), 2) *тумча*, 3) составное из первых двух — *сархуми тумчеи обхӯрӣ*, т. е. «*сархум* — тумча для питья воды», и, наконец, 4) *қал-қал*, *қул-қул*, так же как каратегинское *қилқилак* и ховалингское *қил-қилӣ* — звукоподражательного происхождения. Два последних названия сближают этот кувшинчик с *обхӯрак*—сосудами для питья воды у горных таджиков, и дают возможность предполагать, что в старые времена в равнине для питья воды также могли употребляться сосуды в форме кувшинчиков и горшочков с ручками разных форм. В настоящее время в равнинах Средней Азии, как в сельских местностях, так и в городах, воду пьют обычно из *коса* — чашки без ручек, вместимостью пол-литра, в форме чайной чашки — пиалы, а иногда даже из пиалы, из которой, на памяти стариков, раньше воду пить было не принято. Наряду с этим в Каратаге — предгорном селении, а до революции небольшом городе Восточной Бухары, где и в современном мужском гончарном производстве сохраняются очень архаические черты, в мастерских гончаров для питья воды употребляется сосуд в виде высокой кружечки с ручкой, край которой спереди прищипнут в виде маленького слива. Кружечка эта носит название *обхӯрак* и стоит всегда около кувшина с водой.

Кувшинчики для воды сифонного устройства и посейчас делают в Риштане (Фергана) и Шахрисябзе. На возможность того, что для питья воды в древности употреблялись не чашки, а сосуды обеих форм, указывает и то обстоятельство, что среди археологических находок керамики в Средней Азии встречается очень большое количество мелких сосудов,

аналогичных по формам описанным *обхӯрак* таджикской женской керамики. Выше говорилось о находках при раскопках сосудов типа *мурғоба* — утки в долине р. Зарафшан и в Семиречье. В материалах раскопок А. Н. Бернштама по Семиречью, относящихся к согдийскому периоду, имеются в большом количестве мелкие сосудики с носиком, которые дают нам раскопки и в других местах Средней Азии (Тали Барзу II—III вв. н. э., раскопки Г. В. Григорьева).

Небезынтересно припомнить и тот факт, что среди находок примитивной керамики на территории Средней Азии, как при раскопках жилых помещений, так и в погребениях, количество чашек по отношению к количеству сосудов других форм очень незначительно. По формам своим они близко подходят к плоскодонной чашке с округленными стенками, свойственной керамике таджикских женщин.

Сосуды для масла и молока

Особый круг сосудов из обожженной глины связан с молочным хозяйством, и хотя сейчас хозяйственное назначение некоторых из них не всегда строго соблюдается, все же целый ряд форм сосудов имеет строго определенное употребление.

В качестве подойников пользуются сосудами небольших размеров, так как молочного скота в таджикских хозяйствах горных областей в силу необходимости заготовки кормов на длительный период содержания его в стойлах держат немного.

В Ягнобе для этой цели употребляются кувшинчики со специально сделанной крышкой, носящие название *чáгна*. По форме своей они похожи на кувшины для воды, только горло у них более широкое и высота их никогда не превышает 30 см. Крышка — *тузуч* — имеет вид неглубокой чашки с одним, двумя или тремя отверстиями в дне. Во время доения поверх этих отверстий кладут или клочок шерсти или щепотку тонколиственной травы — *бутта*, для того чтобы сор, задерживаясь в них, не попадал в кувшин. У края крышки, прилегающего к ручке кувшина, есть еще два отверстия, через которые пропускается веревочка, привязываемая к ручке, чтобы крышка не могла упасть.

В районе Файзабада, левобережья Вахша и в долине р. Ях-Су для доения служат круглотелые, очень широкогорлые горшки с двумя небольшими ручками, называющиеся *хурма* или уменьшительно — *хурмача* (рис. 16, *1*, *2*).

Такие же горшки, только бóльших размеров, употребляются женщинами для переноски молока и пахтанья в дома своих компаньонок по молочному хозяйству, соучастниц в молочных артелях, а также для хранения свежего и топленого масла.

В сел. Сари Шухон эти горшки называют *хэрмаи ширбарӣ*, т. е. горшок для носки молока (от *шир* — молоко + *бар* — осн. наст. врем. глагола нести, уносить + имен. суф.), что указывает на то, что в первую очередь они предназначаются для переноски молока.

Характерной особенностью саришухонских горшков для молока являются их ручки, носящие название *гӯшик* — ушко. Они делаются из цельных комков глины, с поднимающимися кверху острыми концами, загнутыми рожками по направлению к горлу сосуда, в которых проделаны дырочки для веревки (рис. 16, *3*). Если смотреть на сосуд в профиль, то ручки эти очень напоминают приподнятые кверху ручки некоторых древних антропоморфных сосудов, встречающихся на территории Средней Азии, а также среди предметов из раскопок Шлимана в Гисарлыке. По-

ложение ручек создает впечатление, что сосуд как бы устремлен кверху. Возможно, что это впечатление внушается еще и манерой их носить. Женщина, несущая *хэрма* небольших размеров, в каких всегда носят молоко и молочные продукты, держит его на уровне плеча на ладони руки с отвороченными в сторону или назад пальцами. Торжественная манера держать сосуд подчеркивается еще и тем, что изредка даже в наше время можно увидеть, что на крышечке, которой прикрыт сосуд, лежит немножко муки — *сафедй* — белизны, долженствующей оградить содержимое сосуда от «сглаза». Иногда сосуд бывает прикрыт зеленым листом—*барги савз*, символизирующим изобилие и полноту жизни. Горшки этой же фор-

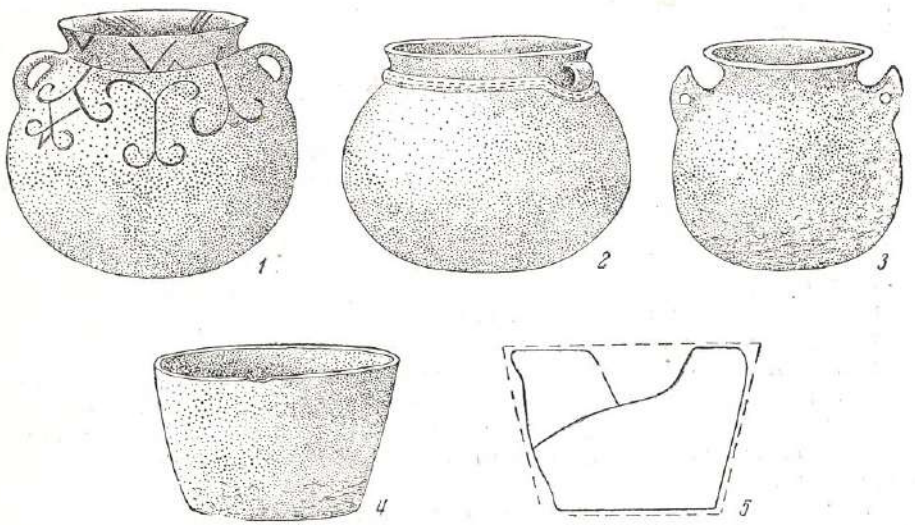


Рис. 16. Сосуды для масла и молока.

1 — сел. Питауди, долина р. Ях-Су; *2*—сел. Шахри Минг, район Ховалинга; *3*— сел. Сари Шухон, Каратегин; *4* — Ягноб; *5* — фрагмент сосуда из раскопок на Большом Ташкентском канале. (*1* — по фотографии М. С. Андреева; *2*—*4* — по рисунку автора; *5* — по рисунку Т. Н. Кипович).

мы, служащие для переноски жидкой пищи в дома соседей или родственников или на поля, носят совершенно иначе: их держат всегда на весу, для чего в ушки их продевается веревочка.

Кроме *хэрма*, служащих для доения коров, в сел. Сари Шухон для доения коз употребляют небольшие горшочки без ручек, 10—12 см высотой, называющиеся *каллак*. Если в таких горшочках держат тесто, их отмечают особым именем и называют *каллаки хамирмоягирй*, т. е. каллак для держания закваски.

В Ягнобе для хранения вечернего удоя до утра и для отстаивания сливок предназначаются особые сосуды, носящие название *кӯлла*. Они представляют собой плоскодонные чашки с высокими и прямыми, несколько расширяющимися кверху стенками и гладко срезанным краем. В коллекциях МАЭ имеется такой сосуд из сел. Маргтумейн (№ 3609-151, рис. 16, *4*), ошибочно названный *чӯан*. Размеры *кӯлла* бывают различные; высота их колеблется от 20 до 10 см и всегда меньше диаметра дна.

Сосудов, подобных ягнобским *кӯлла*, ни среди современных сосудов женского производства, ни в городском производстве не встречается. Единственный подобный им сосуд известен нам в археологических материалах с Большого Ташкентского канала. В 1940 г. там был найден не-

большой сосуд, сделанный от руки и покрытый темно-красной обмазкой. Как по форме и пропорциям, так и по грубости черепка он очень сходен с ягнобскими (рис. 16, *5*). [1]

В районах Файзабада и левобережья Вахша также имеются специальные сосуды для хранения молока вечернего удоя. Они представляют собой глубокие чаши с очень маленькой плоскостью дна, округло подымающимися стенками и ровными краями. У этих чаш всегда есть две небольшие кольцеобразные ручки, через которые пропускается веревка. Чаши держат подвешенными на дереве или под навесом дома. Называются эти сосуды *ширмони* (от *шир* — молоко и *мон* — осн. наст. врем. глагола класть, положить, поместить).

Для сбивания масла пользуются маслобойками из обожженной глины. В Ягнобе преобладают маслобойки большого размера (80—100 см высотой). Встречающиеся значительно реже более мелкие (до 50—40 см высотой) употребляют в некоторых хозяйствах лишь в те периоды года, когда молока становится мало и основные заготовки масла не ведутся.

Ягнобская маслобойка—*ту́зла*. (рис. 17, *1*) представляет собой сосуд с низеньким, сравнительно узким горлом, имеющим отогнутый край. Линия бока идет вниз, расширяясь на половине высоты сосуда настолько, что соотношение высоты к наибольшему диаметру равно 1:5, и затем, сделав резкий изгиб, снова сужаясь, идет вниз к дну. Диаметр дна почти равен диаметру верхнего отверстия. На середине высоты сосуда есть отверстие, обложенное кольцеобразным валиком из глины (1.5—2 см высотой), называемое *пи́зза*. Рядом с ним находится выступ, служащий ручкой при сбивании масла. Над *пи́зза* бывает еще приделан бугорок, носящий название *чи́ча*—женская грудь. Внутри на дне сосуда обязательно помещается нарочито прилепляемый мастерицей, при особом обряде, бугорок, также носящий название *пи́зза*. Считается, что от присутствия этого бугорка зависит качество и количество масла.

Бугорок этот является, повидимому, очень многозначительной чертой в сосудах, связанных с молочным хозяйством. Очень интересное соответствие ягнобским воззрениям мы находим на Украине. В работе В. Щ. о пище и питье украинцев имеется следующее сообщение, относящееся к бывшему Купянскому уезду Харьковской губернии: «Покупая новый кувшин, его не берут за выпул (верхний край), а опускают внутрь руку и поднимают, ощупывая, есть ли на дне пуп (возвышение), так как наличность этого пупа обещает хороший выход сметаны».[2]

При сбивании масла через верхнее отверстие маслобойки наливается заквашенное кипяченое молоко до высоты одной трети сосуда, после чего горлышко завязывается коровьим желудком или пузырем, *пи́зза* затыкается специальной затычкой и маслобойка кладется на бок, на положенные под нее тряпки. Женщина садится на землю таким образом, что дно маслобойки приходится между ее ног у колен, и, положив левую руку на выступ, а правую на бок сосуда, раскачивает перед собой маслобойку, по временам вынимая затычку из отверстия и поглядывая за тем, как выходит масло. В жаркую погоду она опускает через это отверстие куски льда, в холод — подливает теплую воду. Когда масло сбито, маслобойку, снова ставят стоймя и, открыв верхнее отверстие, вынимают через него масло рукой.

---

[1] Хранится в Ташкенте в Узкомстарисе (Узбекистанский комитет по охране памятников старины и искусства).

[2] В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами. Этнограф. обозр., 1899, № 1—2, стр. 273.

Глиняные маслобойки, устроенные по этому принципу, в настоящее время изготовляются в г. Мары (бывш. Мерв) гончарами, выходцами из Кара-Куля Бухарской области Узбекской ССР. В МАЭ находится очень интересная коллекция сосудов и гончарного инструментария, собранная Э. Г. Гафферберг, среди предметов которой есть маслобойка (№ 3800-36, — рис. 17, *2*). Маслобойка эта представляет собой кувшин с довольно высоким горлом, на передней части тела которого имеется уплощенная ручка, поставленная горизонтально, а над ручкой — небольшое круглое отверстие. Высота кувшина равняется 61 см, горла — 12 см, диаметр верхнего отверстия 11 см, таков же и диаметр дна. Отверстие в корпусе маслобойки расположено на высоте 39 см, диаметр его равен 20 см.

Очень интересные параллели к этому типу маслобоек мы встречаем в Средней Азии на территории древнего Согда.

В раскопках на Фархадстрое, производившихся в годы Великой Отечественной войны, в верхнем слое городища (на глубине 0.40 м), датируемом X—XII вв. н. э., обнаружен был сосуд из грубой глины в виде довольно приземистого кувшинчика с широким горлом и со специально сделанным круглым отверстием в теле на половине высоты сосуда. Сбоку от отверстия, пониже его, к телу сосуда прикреплена по горизонтали уплощенная ручка (рис. 17, *3*). Сосуд этот изготовлен без гончарного круга и орнаментирован налепным орнаментом. Он несомненно является такой же маслобойкой, как описанные выше. [1] Другой сосуд, датируемый тем же временем, был найден на безымянном городище Фархад-Гэс (рис. 17, *4*). Он имеет форму кувшина, сильно расширяющегося в средней своей части, с невысоким, разделанным глубокими горизонтальными канелюрами, прямым горлом. Высота сосуда 72 см. Несколько выше половины высоты его тела расположено маленькое круглое отверстие с краем, обложенным валиком; сбоку от отверстия у самой широкой части тела была прикреплена положенная горизонтально ручка. Сосуд этот изготовлен на гончарном круге, украшен орнаментом, нанесенным при помощи гребешка и пунсона, и представляет продукцию городского ремесленного производства, но вместе с тем имеет еще одну подробность, связывающую его с ягнобской *туғла*, а именно — шишечку на дне внутри. [2] Несомненно, что оба эти сосуда являются маслобойками того же типа, что и ягнобские, бытовавшими в древности в Средней Азии на значительно более широкой территории, чем теперь.

Интересно отметить в этом случае факт одновременного сосуществования в жизни городища X—XII вв. н. э. как ручного гончарного производства, так и производства на круге и употребления в быту обоих видов посуды. Это положение в некоторых местах остается в силе и до наших дней (сел. Каратаг), причем в наше время из предметов женского производства дольше всего остается именно маслобойка — сосуд, с которым связан целый ряд пережиточных представлений идеологического порядка.

Только что описанный вид маслобойки встречается, помимо Средней Азии, в Иране у луров [3] и на Кавказе, где он является очень древним.

Макалатия [4] в своей работе, касающейся этнографическо-археологических параллелей Грузии, говоря о том, что хозяйственное назначение доисторической черной керамики, открытой в разных местностях Грузии, может быть объяснено на основании современных сосудов тех

---

[1] Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-8623.
[2] Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-12464.
[3] См. коллекцию фотографий МАЭ, И-764-93.
[4] S. Makalathia. Einige ethnologisch-archeologische Parallelen aus Georgien. Mitteilung. d. antropol. Gesellsch. in Wien, Band LX, 1930, стр. 361—363, рис. 4, 5.

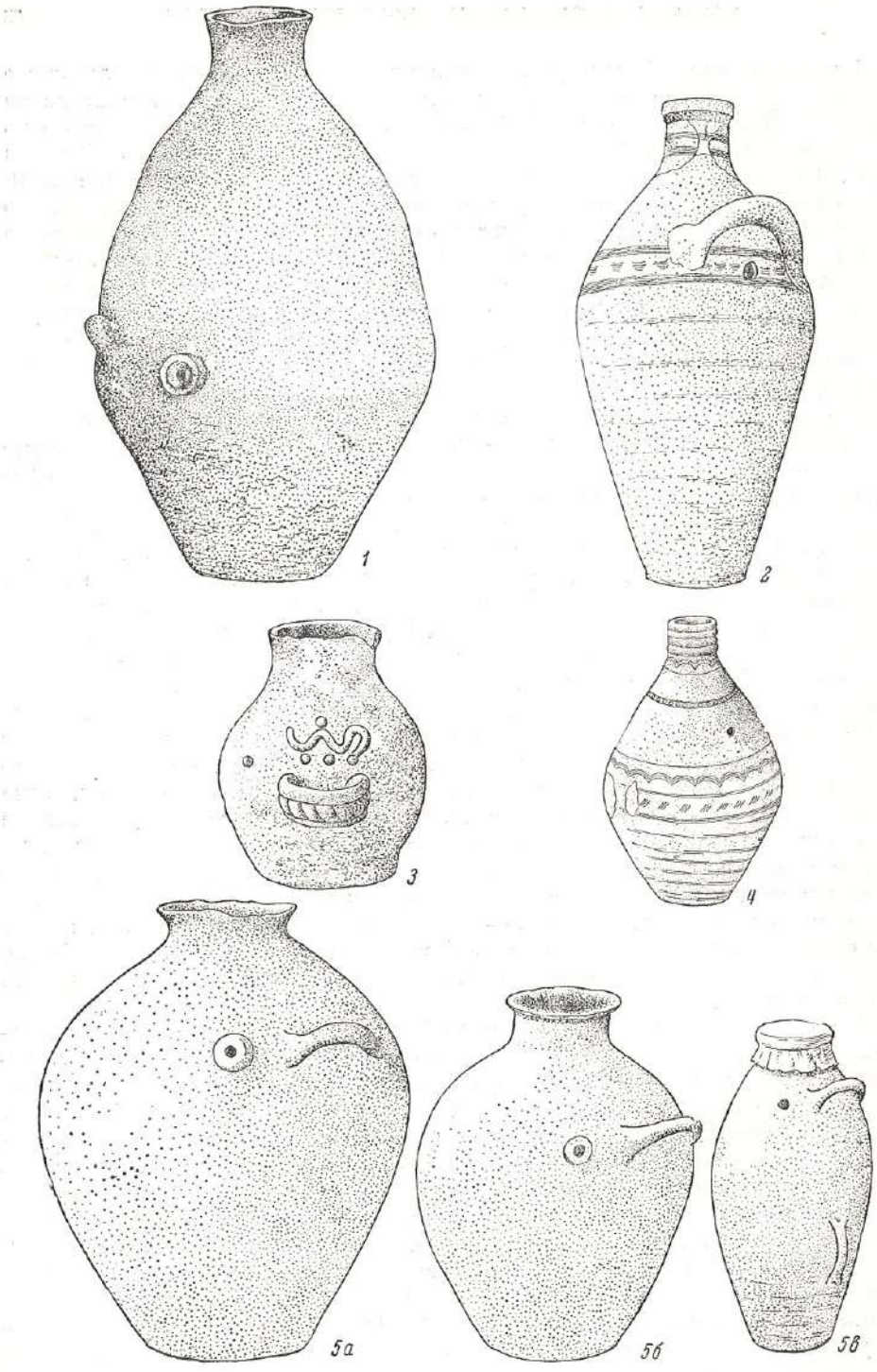


Рис. 17. Кувшинообразные маслобойки.

1 — Ягноб; *2* — г. Мары, работа каракульских гончаров; *3* — ручной работы из раскопок на Фархадстрое, X—XII вв. н. э.; *4* — изготовленная на круге; *5а*, *5б* — черноглиняные маслобойки из Грузии; *5в* — современная мтиульская маслобойка. (*1*, *2* — МАЭ, колл. №№ 3606-196, 3800-36; *3*, *4* — Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-8623, СА-12464; *5а—5в* — по С. Макалатия).

же форм, приводит изображение двух древних сосудов с горизонтально поставленными ручками и отверстием в тулове, находящемся около ручки, а рядом с ними изображение современной маслобойки мтиулов (рис. 17, *5а—5в*). Способ сбивания масла у мтиулов был тот же, что у ягнобцев, только сосуд клали на землю, по словам Макалатия, в обратном положении, т. е. горлом к сбивающему масло, так же, как это делается у луров.

Во всех районах Таджикистана, где в хозяйстве пользуются глиняной посудой женского производства, в качестве маслобойки служат специальные сосуды в виде круглотелых, плоскодонных и широкогорлых котлов. В маслобойках этого типа масло сбивается при помощи деревянной мутовки — *чах*, ручка которой пропускается через два деревянных же кольца,

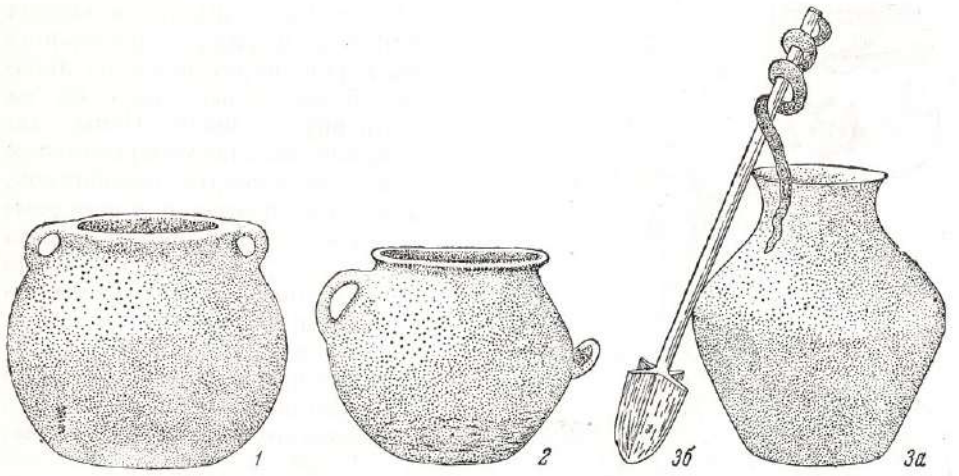


Рис. 18. Горшкообразные маслобойки.

1 — сел. Хоками, долина р. Каратаг-Дарьи; *2* — сел. Сари Шухон, Каратегин; *3а, 3б* — маслобойка и мутовка, Ишкашим. (*1, 2* — по рисунку автора; *3а, 3б* — по фотографии М. С. Андреева).

привязываемых веревками к столбу или к колу, вбитому в землю. Вокруг ручки оборачивается ремень, при помощи которого мутовка приводится в движение. Во всех районах, где говорят на таджикском языке, их называют *чахдег* (от *чах* — мутовка + *дег* — горшок, котел). Для сосудов небольших размеров этой формы употребляется название *чахдегча* (*чахдег* + *ча* — уменьш. суфф.). Названия их в припамирских странах пока не выяснены.

Чахдег, изготовляемые в сел. Хоками в долине р. Каратаг-Дарьи имеют очень широкое округлое и слегка приземистое тело, с немного приподнятым и отогнутым краем верхнего отверстия. Две маленькие кольцеобразные ручки прикреплены своими верхними концами к краю сосуда, а нижними упираются в плечо (рис. 18, *1*). В долине р. Ях-Су при совершенно круглом теле *чахдег* имеют невысокое горло, расширяющееся кверху плавным изгибом. Небольшие круглые, кольцеобразные ручки прикреплены на плечах сосуда.

В сел. Сари Шухон в Каратегине маслобойки очень приземисты и коротенькая шейка также с отогнутым кнаружи краем. Удлиненная ручка не делает округлого изгиба, а как бы приплюснута сверху. Верхний конец ее прикреплен у основания шейки, а нижний — к телу сосуда на половине его высоты. На передней стороне тела сосуда делается выступ, носящий как и ручки, название *гушик* — ушко (рис. 18, *2*).

В зависимости от количества молочного скота в хозяйстве, а также от времени года, когда скот дает больше или меньше молока, в одном и том же доме употребляют маслобойки разных размеров: от огромных, 80 см высотой (при отношении высоты сосуда к наибольшему его диаметру как 4 : 5), до котелков высотой 30—35 см.

В Файзабадском районе существуют определения размеров маслобойки по среднему количеству молока от одной коровы: *якгова* — «однокоровная», *дугова* — «двухкоровная», *сегова* — «трехкоровная». Высота самых больших из них доходит до 80 см, при том же соотношении высоты к наибольшему диаметру, что и в сел. Сари Шухон. В сел. Сари Шухон в котлах такой же формы, но небольших размеров, варят кашу из дробленой пшеницы, ставя их на угли внутри очага. Самые маленькие котелки употребляются также в качестве подойников, и тогда их называют *дегчаи молдушӣ* — котелок для доения скота.

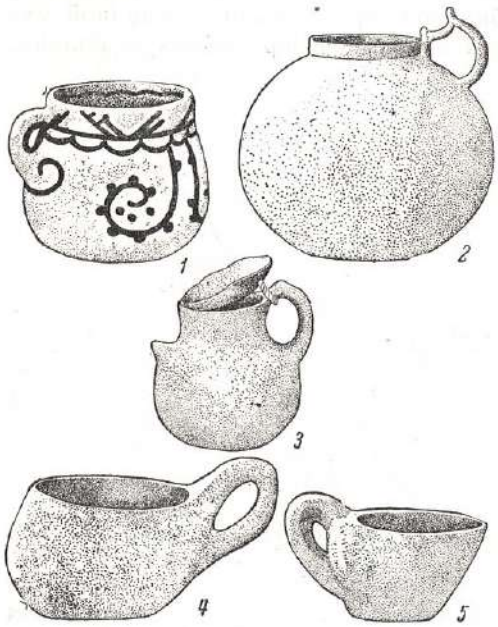


Рис. 19. Сосуды для хранения и разогревания перетопленного масла.

1 — район Файзабада; *2* — Дарваз; *3—5* — Ягноб. (*1* — Ташкент, Музей истории АН Узбекской ССР, № 7-128; *2—5* — по рисунку автора).

В припамирских странах маслобойки имеют вид высоких корчаг с сильно расширенной средней частью тела и довольно высоким широким горлом, край которого отогнут кнаружи (рис. 18, *3а*, *3б*).

Сосуды для сбивания масла в виде котлов в современной городской керамике, за исключением Каратага, где гончары-мужчины воспроизводят тип котлов, изготовляемых женщинами сел. Хокими, пока нигде в Средней Азии не были встречены. Современные глиняные маслобойки в виде очень вытянутого усеченного конуса с небольшим по площади дном, изготовляемые в городах, воспроизводят формы деревянной маслобойки кочевого типа.

Для хранения запасов топленого масла, как уже говорилось, употребляются такие же сосуды, как и для доения молока, но, кроме того, и сосуды других форм. В сел. Сари Шухон для этой цели наряду с *хэрма* служат широкогорлые круглотелые горшки со слегка отогнутым венчиком и уплощенной, округло изогнутой ручкой. Верхний конец ручки прикрепляется к краю венчика, вровень с ним, а нижний — к телу сосуда. Они носят название *якдаста* — «однорукий». Высота их всегда равняется диаметру тела в самом широком его месте и колеблется от 12—15 до 20—24 см. Более мелкие из этих сосудов называются также *мангича*. В районе Файзабада, кроме обычных *хэрма*, употребляются также небольшие (12—15 см высотой) круглотелые сосуды с низеньким прямым горлом и маленькой ручкой, называемые уменьшительно — *хэрмача* (рис. 19, *1*).

В долине р. Хингоу встречаются *хэрмача* дарвазской работы в виде круглотелых горшочков со слегка отогнутым низеньким венчиком и силь-

но над ним возвышающейся ручкой изломанной формы (рис. 19, 2). В маленьких *хэрмача* держат также расходное масло для приготовления еды.

В настоящее время в большинстве мест масло разогревается в металлических прямостенных ковшах, называемых *яғлогу*. В Ягнобе небольшие количества масла держат в маленьких (10—12 см высотой) кувшинчиках—*гурчак* (рис. 19, 3), а разогревают в глиняных чашечках с ручкой, имеющих не круглую, а слегка вытянутую по горизонтали форму. Дно у этих чашечек плоское, а стенки или расходятся кверху по почти прямой линии, или имеют неправильную округлую форму. Верхний край ровно обрезан. Круглые в сечении или уплощенные толстые ручки верхним концом прикрепляются к одной из коротких сторон чашки, значительно возвышаясь над ее краем, а затем, опускаясь, или делают один резкий изгиб книзу, или сначала опускаются вертикально, а затем, делая второй изгиб, упираются нижним концом в стенку чашки (рис. 19, 4, 5). Чашки эти также носят название *яғлогу*.

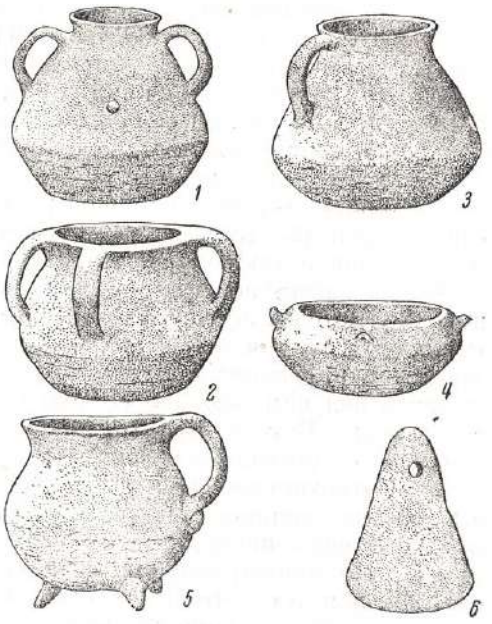


Рис. 20. Кухонная утварь.

1—3 — горшки и кувшины для варки пищи, Ягноб; *4* — глиняный котел, Ягноб; *5* — горшочек на ножках, Каратегин; *6* — пестик из обожженной глины для растирания свежего лука, сел. Сари Шухон, Каратегин. (По рисунку автора).

Кухонная и домашняя утварь

Для варки пищи наравне с распространившимся в настоящее время повсюду чугунным котлом русского производства очень широко употребляют глиняную посуду. В чугунных котлах обычно кипятят молоко, варят быстро готовящиеся кушанья вроде лапши, жарят мясо и делают плов, который в горных районах распространен очень мало, и женщины, как правило, готовить его не умеют. Все остальные кушанья типа жидких каш варят обычно в глиняных сосудах, ставя их в очаг после того, как испечен хлеб. Что касается мясного бульона, то не раз приходилось слышать, что приготовленный в глиняной посуде гораздо вкуснее, чем сваренный в чугунном котле, и что зимой его обычно так и готовят.

В настоящее время в Ягнобе для варки пищи употребляются три вида сосудов. Первые — это широкогорлые горшки с двумя ручками, *дуғуша* — «двуухий» (рис. 20, *1*), которые по профилю и по пропорциям похожи на кувшины для воды, но ручки у них круглые в сечении и прикрепляются иначе: верхний конец их упирается в основание горла, а нижний прикреплен на половине высоты сосуда. Размеры их бывают разные. Высота самых крупных из них доходит до 60—70 см. Вторым видом сосудов для варки пищи являются *чоғуша* — «четырехухий» (рис. 20, *2*), очень приземистые горшки с широким толстым венчиком и четырьмя толстыми, круглыми в сечении ручками, прикрепленными к венчику вровень с ним; нижний конец их приходится на

линии самой широкой части сосуда. Третьим видом сосудов для варки пищи являются кувшины с одной ручкой — *ка́лла*, носящие то же название, что и кувшины для воды, но отличающиеся от последних более широким горлом (рис. 20, *3*).

Кроме различных названий, связанных с формами, все глиняные сосуды для варки пищи имеют и одно общее, функционального значения название, а именно — *чӯян*, т. е. чугун, которым обозначается также и чугунный котел. По словам ягнобцев, в старые времена у них употреблялись и глиняные котлы — *дег*, ставившиеся, как и современный чугунный котел, на верхнее отверстие очага над огнем. Сейчас они сохраняются в Ягнобе в виде пережитка, среди игрушек девочек, которые варят в них пищу при игре в *катак* — домик, хозяйство (рис. 20, *4*). По опросным сведениям, такие котлы до сих пор бытуют в западной части Каратегина. В сел. Сари Шухон для варки пищи пользуются горшками той же формы, какие употребляются для сбивания масла и хранения перетопленного,— *чахдег* и *якдаста* || *мангича*. [1]

Небольшие горшочки с одной ручкой — *мангича*, с маленьким сливом, сантиметров 12—15 высотой, служат для приготовления *ширчой* — молочного чая и также ставятся в очаг.

Очень интересной формой сосудов для варки пищи являются небольшие круглотелые кувшинчики с коротким и очень широким горлом, поставленные на три невысоких ножки. Круглая в сечении ручка верхним концом прикреплена к слегка отогнутому краю венчика, чуть приподнимаясь над ним, нижний ее конец упирается в тело сосуда на половине его высоты. Высота этих горшочков не превышает 14 см при диаметре верхнего отверстия 9 см (рис. 20, *5*). Кувшинчики эти носят название *сепоя* — «трехногие». Они имеют совершенно определенное назначение в хозяйстве, являясь, так сказать, «порционной» посудой. В них готовят молочный чай и пищу для одного человека, когда нужно это сделать очень спешно. По словам женщин, кувшинчики этой формы специально приспособлены для того, чтобы их ставить на огонь. Благодаря присутствию ножек они очень скоро нагреваются и содержимое их быстро вскипает. Это соображение может быть очень существенным для объяснения хозяйственного назначения подобных сосудов, встречающихся среди археологических материалов домонгольского периода на территории Средней Азии, так как в целом ряде случаев функции сосудов особых форм, по-видимому, остаются неизменными на протяжении очень долгого времени. [2]

В группе селений Гумбулак Файзабадского района женщины изготовляют из глины специальные сковородки — *това*, на которых жарят блины и слоеные лепешки. Они представляют собой диск с небольшой закраиной, слегка загнутой кверху и внутрь.

При раскопках на городище Вашгирд [3] летом 1945 г. были найдены обломки круглых плоских предметов из обожженной глины, имевших такие закраины. Жители сел. Сари Мазор, присутствовавшие при разборе

---

[1] Широкогорлые горшки с одной ручкой, также называемые *якдаста* || *мангича*, и горшки без ручки — *калик* — служат для варки пищи в ряде районов левобережья р. Вахш.

[2] H. Schliemann. Ilios. Leipzig, 1881, стр. 400. При описании глиняных сосудов на трех ножках Шлиман говорит о том, что у Гомера имеется ряд упоминаний о медных сосудах на трех ножках, употреблявшихся в виде почетных подарков, призов на играх, для украшения дома, а также для согревания воды и варки пищи, и приводит эпитет их — «стоящий на огне».

[3] Раскопки производились Вахшским отрядом согдийско-таджикской археологической экспедиции.

материалов, немедленно признали в них обломки таких же *това*, которые имелись в ряде домов их селения и приобретаются ими в Гумбулакском сельсовете.

Говоря о предметах кухонной утвари, следует упомянуть изготовляемые в сел. Сари Шухон специальные пестики для разминания зеленого лука, носящие названия *нугулкатак* или *нугулчикак* (от *нугул* — зеленый лук и *кат* — осн. наст. врем. глагола молотить, толочь или *чик* — осн. наст. врем. глагола толочь, мельчить). Они имеют вид маленького конуса со слегка округлым основанием, высотой около 9 см и диаметром основания около 7 см. В верхней части конуса, пока глина еще сырая, просверливается дырочка для продевания веревочки, чтобы подвешивать пестик (рис. 20, *6*).

В ряде мест встречаются круглые доски с ручкой из обожженной глины, служащие для разделывания теста при печении хлеба, так и называющиеся *хамиртахта* — доска для теста.

Сосудов особой формы, предназначенных для хранения соли, у таджиков наблюдать не приходилось. Обычно как сухую соль, так и соляной раствор (*намаков*) держат в небольших старых горшках.

У горных таджиков пища подается на деревянных неглубоких чашках и блюдах, размером иногда до 60—70 см в диаметре (Каратегин, долины рр. Хингоу и Ванч), выделываемых на токарных станках, которые приводятся в действие водой. Женщины глиняных чашек для пищи совсем не выделывают, за исключением района Файзабада.

Что касается плоского блюда, то, по нашим наблюдениям, в женской керамике оно отсутствует. По сведениям А. К. Писарчик, полученным ею опросным путем, в Шугнане в группе селений Дармарахт женщины умеют делать и делают блюда из глины. Сама А. К. Писарчик в Дармарахте не была, и известия эти пока остаются непроверенными.

В ряде мест в Каратегине для приготовления пищи в летнее время, когда в период созревания фруктов население живет в садах, употребляются переносные очажки из обожженной глины. В 1924 г. встречены такие очаги — *ӯчоқ* — в сел. Шинглич. Они были сделаны в виде почти прямостенного сосуда, слегка округленного лишь внизу, с двумя ушками и почти доходящим до дна вырезом в стенке. Высота их колебалась между 40 и 50 см при таком же диаметре верхнего отверстия (рис. 21, *1*).

В сел. Сари Шухон переносные очаги называются *дегдуни саргардун*, буквально — бродячий очаг. Они имеют округлые, слегка расширяющиеся книзу стенки. Вырез в стенках сделан не вертикально, как у очагов в Шингличе, а опускается до поверхности дна плавно сходящей вниз округлой линией. По верхнему краю, у концов выреза и в центре между ними, делаются небольшие выступы, для того чтобы поставленный на очаг котел не прилегал бы плотно к его краям и оставалось пространство для тяги дыма. Высота стенок и диаметр дна обычно равны 20—25 см (рис. 21, *2*).

В Каратегине для закрывания очагов и различных сосудов крупных размеров служат плоские круглые крышки из обожженной глины разнообразных диаметров (от 20 до 40—45 см при толщине крышки 1—3 см), носящие общее название *сарпуш*, к которому делаются пояснительные добавления: *сарпуши дегдун* — крышка для очага, *сарпуши дег* — крышка для котла и т. д. Крышки для очагов и для котла называют также *това*.

В центре крышки всегда помещается ручка. Формы ручек отличаются большим разнообразием. Иногда они делаются почти в виде правильного кольца, а иногда в виде очень растянутой буквы П с низенькими ножками.

У ряда крышек ручка похожа на сильно вытянутый сосок, или стоящий вертикально, или загнутый в сторону. Наконец, имеются крышки с продолговатой массивной ручкой трапециевидной формы и крышки с отверстием посредине, вокруг которого возвышается гладкий или трехлепестковый раструб. Лепестки бывают остроугольные и округлые, иногда сильно отогнутые кнаружи. На это отверстие с раструбом, служащим ручкой, помещают небольшие сосуды, если нужно растопить масло или согреть пищу для ребенка, в то время когда очаг очень накален (рис. 21, *3—8*).

Для сосудов небольших размеров делаются массивные крышечки, слегка выпуклые снизу и конусообразно вытянутые кверху. Как эти, так и плоские крышки изготовляются без определенного приурочивания их к тому или другому предмету. При изготовлении посуды сначала делают крупные сосуды, а за ними более мелкие, а затем уже переходят к мелочи и крышкам. Размеры крышек определяют на глаз и уже после обжига, если понадобится, подбирают к сосудам.

В домах при умывании и мытье рук поливают друг другу воду из специально для этого предназначенных кувшинчиков, повсюду носящих название *афтоба* || *афтова*; их же употребляют и при ритуальных мусульманских омовениях. Несмотря на то, что для умывания и ритуальных омовений всегда пользуются той же водой, которую пьют, наливая ее в *афтова* из кувшинов, в которых держат питьевую воду, они считаются нечистыми; их ставят в доме всегда на *обрез* — специальное место для омовений, а летом, когда живут на террасах, на землю во дворе, и очень следят за тем, чтобы маленькие дети не пили бы из них воду.

Кувшинчики эти делают небольших размеров — высотой около 20—25 см. Формы их часто совпадают с формами кувшинов для воды, принятых в отдельных местах. Отличительной чертой их служит то, что они всегда имеют носик.

Ягнобская *афтоба* является кувшинчиком с плоским дном, сильно расходящимся в средней своей части угловатым телом и низеньким и широким горлом. Уплощенная ручка верхним концом укреплена на очень покатом плече сосуда, а нижним упирается в бок на половине его высоты. Прямой, поднятый кверху носик доходит своим концом до уровня края верхнего отверстия (рис. 22, *1*).

В долине р. Ях-Су *афтоба* имеет тело в виде сдавленного сверху шара. Более высокое и менее широкое, чем у ягнобских *афтоба*, горло расходится широким раструбом. Длинный прямой носик сильно отклонен в сторону. Перемычка, соединяющая носик с горлом сосуда, и ручки сделаны совершенно симметрично, так что, если бы убрать носик, сосуд имел бы вид вазочки с двумя вытянутыми ручками (рис. 22, *2*). У *афтоба* Файзабадского района тело еще более круглое, с едва намеченным уплощением дна. Высокое и довольно широкое горло расходится кверху почти прямым раструбом и заканчивается совершенно ровно срезанным краем. Толстая, круглая в сечении ручка верхним концом прикреплена к стенке горла на половине его высоты, а нижним упирается в верхнюю часть тела сосуда. Почти прямой и довольно короткий и широкий носик сильно отклонен в сторону. Маленькая перемычка соединяет основания горла и носика. Нижняя ее линия округлая, в сочетании с линией плеча дает овал или кольцо, а верхняя линия образует угол (рис. 22, *3*).

Афтоба в сел. Сари Шухон в Каратегине имеют округлое, слегка приплюснутое тело с очень маленькой плоскостью дна. Довольно широкое, средней высоты горло заканчивается отогнутым кнаружи краем. Длинная, слегка уплощенная ручка верхним концом прикреплена несколько

выше основания горла, а нижним — к телу сосуда. Длинный, широкий в основании и очень узкий в конце носик сильно отклоняется в сторону. Небольшая перемычка, круглая в сечении, соединяет нижнюю часть горла с плечом сосуда (рис. 22, *4а*). Нижняя ее линия в соединении с линией носика и плеча дает фигуру сильно вытянутого овала. Верхняя линия бывает или плавно изогнутая, гладкая, или же в центре перемычки делается выступ в виде развернутой книги (рис. 22, *4б*).

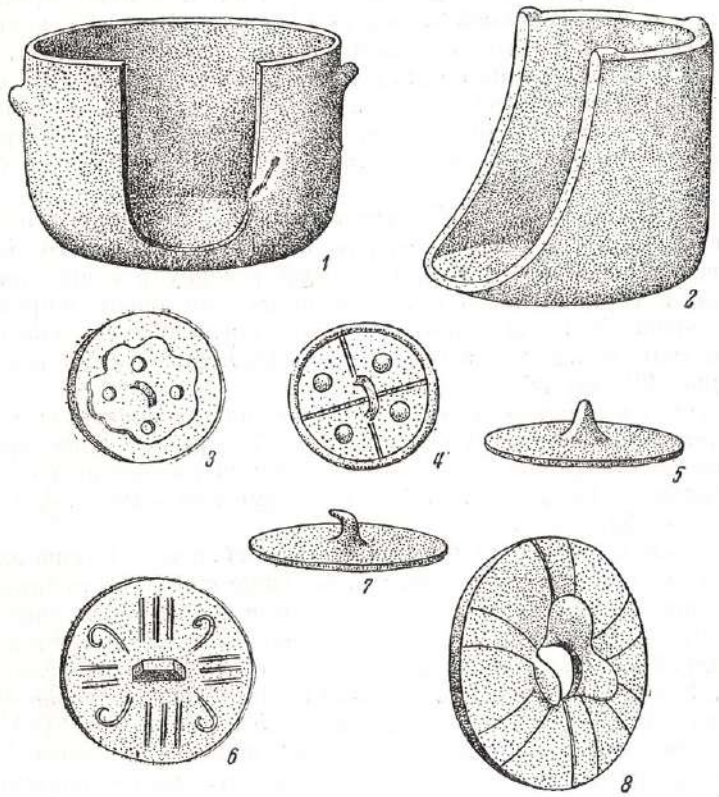


Рис. 21. Переносные очаги.

1 — сел. Шинглич, Каратегин; *2* — сел. Сари Шухон, Каратегин; *3—8* — крышки для очагов, сел Сари Шухон, Каратегин. (По рисунку автора).

В мужском обществе постоянно, а в торжественных случаях и в женском при подаче воды для мытья рук перед едой и после нее вместе с *афтоба* приносят и специальный сосуд из обожженной глины, играющий роль таза, над которым моют руки. В Ягнобе он называется *дастшӯй* (от тадж. *даст* — рука + *шӯй* — осн. наст. врем. глагола мыть), так же как называются такие тазы, безразлично медные или глиняные, в равнинных частях Средней Азии. В южных районах Таджикистана, на юг от Гисарского хребта, этот сосуд называют *чаламчӣ*. Название это известно и в Афганистане. [1] Таз этот представляет собой сосуд, верхняя часть которого разделана в женской керамике чаще всего в виде довольно высокого

[1] Б. Дорн дает его в словаре к хрестоматии языка пушту в произношении shilamchī (B. D o r n. A chrestomathy of the pushtu or afghan language. St.-Petersburgh, 1897, стр. 456).

и широкого раструба, а нижняя является резервуаром для стекающей воды. У ягнобских *дастшӯй* тело, как и у большинства других ягнобских сосудов, угловатое. Раструб сначала расходится прямыми линиями, а затем у самого верхнего края делает небольшой плавный выгиб кнаружи. Уплощенная ручка верхним концом прикреплена к краю раструба вровень с ним, затем сразу круто загибается книзу и нижним концом упирается в плечо сосуда (рис. 22, *5*).

У *чаламчӣ* из района Файзабада округлое и сильно приплюснутое тело, стоящее на низенькой массивной ножке. Высокий раструб расходится кверху плавными, слегка вогнутыми линиями. Круглая в разрезе ручка верхним концом прикреплена к стенке раструба, несколько ниже половины его высоты, а нижним упирается в тело сосуда (рис. 22, *6*). У саришухонских *чаламчӣ* нет ножки и раструб имеет более прямые линии. Общая высота тазов такого типа колеблется от 20 до 25 см.

Чаламчӣ в долине р. Ях-Су устроены несколько иначе и очень похожи на глиняные и металлические *дастшӯй* городского типа. Они имеют несколько приземистый, округлый резервуар с широким и плоским дном, к верхней части которого приделана очень широкая и неглубокая чаша. В центре дна этой чаши сделано несколько отверстий для стока воды и над ними укреплена уплощенная ручка в виде полукольца (рис. 22, *7а*, *7б*).

В тех горных районах, где своего производства посуды из глины нет, встречаются тазы, выточенные из дерева на токарном станке, приводимом в действие водой. В коллекциях МАЭ имеется деревянный *дастшӯй* из района Искандер-Куля (№ 1473-24), по форме своей также близкий к городским (рис. 22, *8*).

В Каратегине, в районах Файзабада и левобережья Вахша для стирки белья и мытья головы употребляются большие глиняные лохани с округлыми, расширяющимися кверху стенками и двумя массивными, низко поставленными ручками — *гӯшик*. В Каратегине они называются *таштак*, а в других районах *тоғора*. В сел. Сари Шухон лоханки эти делают разных размеров. У наиболее крупных из них верхний диаметр равен 40—50 см, при отношении его к высоте сосуда как 2.5 : 1 (рис. 22, *9*). Маленькие лоханки, называющиеся уменьшительно *таштакча*, имеют диаметр 15—20 см. Среди них нередко попадаются экземпляры с четырьмя ручками вместо обычных двух.

Среди предметов, связанных с уходом за детьми и с детской гигиеной, также есть ряд сосудов из обожженной глины. В крошечных, игрушечных размеров горшочках держат топленое масло, которым таджикские женщины кормят новорожденных детей. В Ягнобе при подкармливании грудных детей жидкой болтушкой, сваренной из пшеничной муки с молоком, в качестве поильника-соски служат маленькие (9—10 см высотой) кувшинчики с носиком (рис. 23, *1*).

Кувшинчики этого же вида и размеров, относящиеся к II—III вв. н. э., по сообщению Т. Н. Книпович, встречаются среди находок под Самаркандом на Тали Барзу, а по сообщению А. Н. Бернштама — также и в Семиречье, в культурных слоях согдийского периода.

В верхних слоях городища Мунчак-Тепе (Фархадстрой), относящихся к X—XII вв. н. э., на глубине 0,80 м был также найден кувшинчик с носиком, по размерам своим совпадающий с ягнобскими поильниками (рис. 23, *2*). [1]

[1] Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-9497.

Рис. 22. Сосуды для омовений (*1—4* — кувшинчики, *5—9* — тазы).

1—Ягноб; *2*—сел. Питауди, долина р. Ях-Су; *3* — сел. Гумбулак, район Файзабада; *4а* — сел. Сари Шухон, Каратегин; *4б* — вариант формы перемычки между носиком и телом кувшинов для омовения, сел. Сари Шухон, Каратегин; *5* — Ягноб; *6* — сел. Гумбулак, район Файзабада; *7а* — сел. Питауди, долина р. Ях-Су; *7б* — вид того же таза сверху; *8* — деревянный таз, район оз. Искандер-Куль; *9* — лохань для стирки белья, сел. Сари Шухон, Каратегин. (*1, 4—6, 9* — по рисунку автора; *2, 7а, 7б* — по фотографии М. С. Андреева; *3* — Ташкент, Музей истории АН Узбекской ССР, № 7-108; *8* — МАЭ, колл. № 1473-24).

Как уже упоминалось, в маленьких чашках без ручки, вместимостью приблизительно в $^1/_4$ л, дают пищу детям, если кормят их во внеурочное время, отдельно от других членов семьи.

Повсеместно распространенным предметом детской гигиены как в горных районах, так и в равнинах Средней Азии является детский горшочек, вставляющийся в отверстие деревянной колыбели. Среди горных таджиков повсюду он носит название *сиба* (уменьшительное *сибак*), а в Ягнобе, согласно правилам ягнобского ударения, *си́ба*. В равнинных частях Средней Азии это название употребляется для детского горшочка ферганскими таджиками (Риштан, Кистаков) и, по словам самаркандских таджиков, местными евреями. Сами же самаркандские таджики употребляют слово *тувак*.

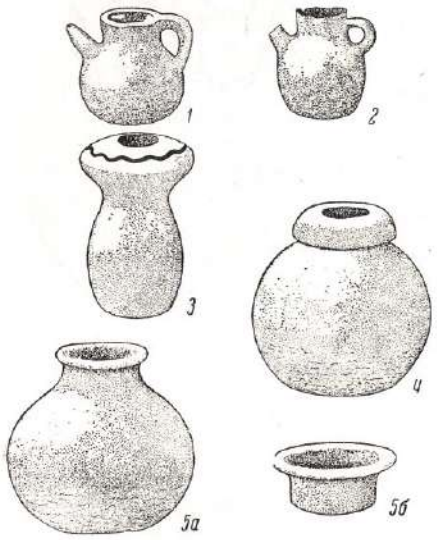


Рис. 23. Принадлежности ухода за детьми.

1 — поильник-соска, Ягноб; *2* — кувшинчик с городища Мунчак-Тепе (Фархадстрой), X—XII вв. н. э.; *3* — детские горшочки из сел. Гумбулак, район Файзабада; *4*, *5а* — детские горшочки, сел. Сари Шухон, Каратегин; *5б* — вкладное горлышко к горшочку, сел. Сари Шухон, Каратегин. (*1*, *4*, *5а*, *5б* — по рисунку автора; *2* — Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-7712; *3* — Ташкент, Музей истории АН Узбекской ССР № 7-109).

Ягнобские детские горшочки очень похожи на горшочки, распространенные в равнинах Средней Азии. Они представляют собой сосуды цилиндрической формы с очень широко отогнутым, совершенно плоским краем. Высота их 12—15 см.

Горошки, изготовляемые женщинами в Файзабадском районе, имеют несколько иную форму — напоминают гриб с небольшой шляпкой, в центре которой находится круглое отверстие (рис. 23, *3*). Высота их 15—18 см.

В сел. Сари Шухон в Каратегине в равной мере распространены горшочки двух видов. Одни из них представляют собой почти шарообразные, слегка приплюснутые сосуды с массивным покатым венчиком (рис. 23, *4*), а другие очень напоминают изготовляемые здесь же подойники — *каллак*, только в отличие от последних имеют несколько более узкое горло и шире отогнутый край. Здесь к этим горшочкам всегда делают еще добавочно вкладывающееся в них *даҳанаки сиба* — горлышко горшочка, представляющее как бы отрезанное от горшочка горлышко меньшего диаметра (рис. 23, *5а*, *5б*). Высота обоих видов горшочков колеблется от 12 до 15 см.[1]

Такие же горшочки, только без вкладного горлышка, распространены в районах по правобережью р. Вахш в окрестностях Бальджуана.

Светильники и другие предметы из глины

К числу предметов домашней утвари из обожженой глины относятся светильники, изготовляемые женщинами в Ягнобе,[2] носящие название *чироҳдон* — «вместилище для светильника». Они имеют вид блюдечка с бо-

[1] Высота горшочков зависит от размеров колыбелей, для которых они предназначаются.

[2] В южных районах Таджикистана светильников из глины не делают, так как раньше там дома освещались своеобразными свечами, приготовлявшимися из тонких

лее или менее отлогими стенками, поставленного на ножку. Ножка делается или в виде опрокинутой, прямостенной, расширяющейся кверху чашечки, или в виде округлого полого тела с шейкой (и без шейки) и сквозными прорезями в стенках. Общая высота их колеблется от 10 до 15 см (рис. 24, *1*, *2*). При употреблении этих светильников в них наливается немного топленого животного масла и кладется свернутый из ваты фитилек.

Освещение домов при помощи глиняных светильников, куда обычно наливалось растительное масло, было очень распространено в равнинных

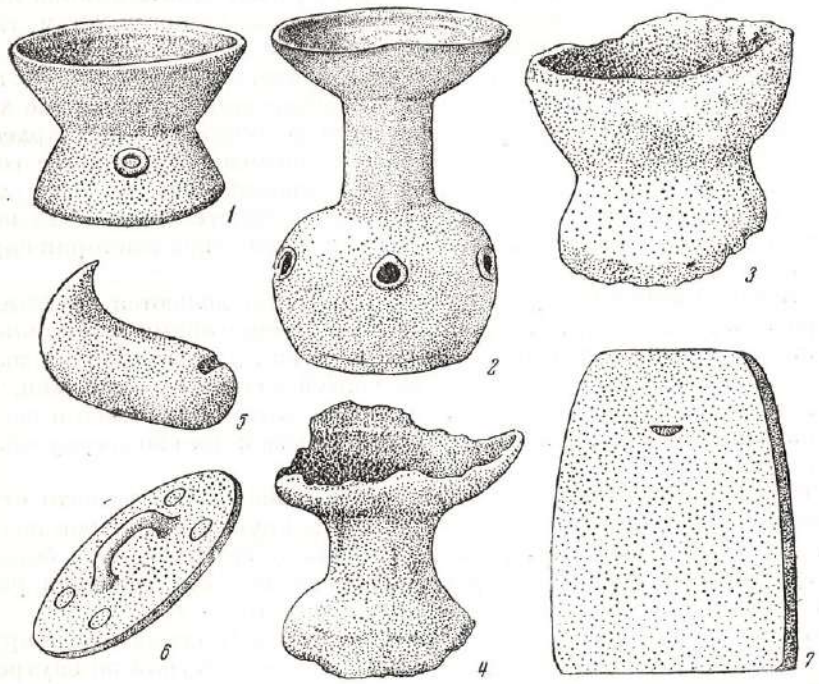


Рис. 24. Светильники и другие хозяйственные предметы из глины.

1, *2* — Ягноб; *3*, *4* — светильники из Мунчак-Тепе, I в. н. э.; *5* — подставка под котел, сел. Варзоб-Кала, долина р. Варзоб; *6* — крышка очага для варки пищи, сел. Варзоб-Кала, долина р. Варзоб; *7* — крышка очага для печения хлеба и варки пищи, сел. Варзоб-Кала, долина р. Варзоб. (*1*, *5*—*7* — по рисунку автора; *3* — Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-7813.

частях Средней Азии еще совсем недавно. Среди археологических материалов они встречаются в очень большом количестве. Широко известны два типа их: один представляет собой круглую или несколько удлиненную плоскую чашечку с низенькими стенками и загнутым внутрь краем, а другой имеет форму башмачка. До последнего времени никаких аналогий формам ягнобских светильников обнаружить не удавалось. В 1944 г., при раскопках на Фархадстрое, в городище Мунчак-Тепе были найдены два светильника, относящиеся к I в н. э. Оба они в виде невысокой вазочки и повторяют форму и размеры ягнобского светильника (рис. 24, *3*, *4*). Первый из них [1] сделан из мергелистой породы, а второй — из крупнозернистой глины, без гончарного станка.

древесных прутьев, облепленных массой из растертых семян масличных растений и размельченного и просеянного через сито бараньего навоза, и вставлявшимися в деревянные подставки.

[1] Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-7813.

Заканчивая описание форм хозяйственного назначения сосудов из обожженной глины, следует упомянуть еще о ряде предметов, изготовляемых женщинами из необожженной глины, глины с навозом и даже из одного навоза, употребляющихся для разных хозяйственных нужд. Хотя предметы эти и не относятся непосредственно к теме настоящей работы, но тем не менее описание их может оказаться небесполезным ввиду того, что они иногда повторяют встречающиеся в современной женской керамике или же в деревянной посуде горных таджиков формы, которые также бывают связаны с керамическими; причем иногда их умеют делать в таких местах, где в женской керамике они не воспроизводятся, а иногда и там, где керамическое производство в настоящее время не практикуется.

При археологических раскопках на территории Средней Азии встречается ряд предметов из обожженной и необожженной глины явно хозяйственного назначения, точное определение функций которых археологи дать затрудняются. Указание на роль в современном хозяйстве горных таджиков некоторых предметов, близких упомянутым по виду, может помочь при определении их назначения в древности и принести пользу при воспроизведении картины хозяйства отдельных эпох в истории народов Средней Азии.

Из глины, смешанной с навозом, в Каратегине делаются круглые подносы разных диаметров, правильной формы, с невысокими вертикальными закраинами, носящие название *гина*. Они служат для выгребания золы из очагов и для помещения шелковичных червей в сезон их выкормки. В долине р. Варзоб такие же подносы, служащие для тех же целей и носящие название *хароча*, делаются из коровьего навоза и только сверху обмазываются глиной.

В верховьях р. Пяндж, где гончарное производство развито относительно слабо и сосудов из обожженной глины крупных размеров почти не производят, изготовляют сосуды из бараньего навоза в виде больших, до метра высотой, корчаг — хумов, служащих там для хранения разных сухих продуктов: орехов, сыра, сушеных фруктов и т. п.

Для этих же целей служат сосуды из того же материала в виде круглотелых, как бы придавленных сверху котелков, с выступом по внутренней стороне венчика, на котором лежит крышка. Почти та же форма воспроизводится в деревянных сосудах, вытачиваемых на токарном водяном станке и служащих для хранения масла в ряде горных долин по склонам Гисарского хребта, носящих там название *чора*.

В верховьях р. Зарафшан (сел. Де-Манора) для хранения шерсти и сухих продуктов делают небольшие сосуды из глины, смешанной с навозом, носящие название *голича*. В коллекциях С. М. Дудина в Музее этнографии в Ленинграде (№ 246-93), относящихся к Ферганской долине, имелся игрушечный сосудик в виде широкогорлой вазочки с двумя ручками, носящий название *гольча*.

В долине р. Варзоб для разделывания лепешек из теста служит *попростукунак* — несколько уплощенное сверху полушарие из глины, смешанной с навозом. На него сверху кладется *рафида* — кружок, сшитый из тряпок, по размерам которого комок теста разминается при помощи пальцев в лепешку.

Такое же полушарие из глины с воткнутыми в него несколькими палочками является примитивным станочком для плетения на руках тесьмы. В этих же местах, если зимой в доме на полу раскладывается костер, жар которого используется для приготовления пищи, под котел подкладываются три подставки, носящие название *почакп* — «подставочка» (рис. 24, 5). Это валики из глины, конец которых, поддерживающий

стенку котла, приподнят кверху и несколько заострен. Глиняные подставки подобного назначения из городища Каунчи под Ташкентом, относящиеся к I в.н.э. (датировка А. И. Тереножкина), опубликованы в работе Г. В. Григорьева. [1]

Отверстия очагов, в которых варят пищу и пекут хлеб, закрываются специальными крышками. В долине р. Варзоб очаги в полу дома закрываются круглой плоской крышкой, носящей название *гирдак* — «кругляк», 40—45 см в диаметре, с углублением в центре, сделанным для того, чтобы ее было удобнее захватывать рукой. Наземные очаги закрывают круглыми плоскими крышками со сквозными или в виде шишечки ручками, носящими название *сарпуши дегдон* или *сари дегдон* — крышка очага, а также и *това* (рис. 24, *6*).

Для закрывания отверстия наземного очага для печения хлеба служит заслонка, также носящая название *това*, — плоская плита в форме вытянутой по вертикали трапеции, с углублением посредине для захватывания рукой (рис. 24, *7*) Все эти крышки и заслонки делаются для облегчения веса из коровьего навоза, иногда с примесью глины, и сверху обмазываются глиной.

---

[1] Г. В. Григорьев. Келесская степь в археологическом отношении. Изв. АН Казахск. ССР, № 46, серия археологическая, вып. 1, Алма-Ата, 1948, стр. 52, рис. 85, 86.

ГЛАВА IV

ОРНАМЕНТ НА ПОСУДЕ

Вопросы, связанные с орнаментом женской керамики, по своей сложности наиболее трудны для изучения. Материалы, использованные в настоящей работе, даже для тех районов, где они были собраны, полнотой не отличаются, так как часть их собиралась в то время, когда автор не обладал достаточным для этого опытом. Последние же сборы проходили или в местах, где представления, связанные с орнаментом, уже очень забыты, или же без возможности, за недостатком времени и подходящей обстановки, наблюдать непосредственное к нему отношение женщин. Ведение сбора материалов в этой области исключительно опросным путем совершенно невозможно, так как этот способ при работе с женщинами результатов не дает.

Для целого ряда мест мы располагаем случайными, отрывочными материалами только изобразительного порядка, которые тем не менее настолько интересны, что сами по себе настоятельно указывают на необходимость детального изучения как орнамента этих мест, так и всего производства в целом. В самой большой степени это касается орнамента росписью, так как места, где он больше всего распространен, лишь за последние годы стали подвергаться систематическому этнографическому обследованию. [1]

Одной из наиболее важных задач является изучение внутреннего содержания орнамента, и то немногое, чего удалось достичь в этой области, лишь наметка пути, по которому можно вести дальнейшую работу. Не исключена возможность, что при общей архаичности техники и верований, связанных с гончарным производством, при дальнейших настойчивых поисках эта область станет для нас более ясной. В настоящее время даже чисто внешняя картина распространения различных видов орнамента настолько пестра, что привести наши сведения в одну более или менее стройную систему не представляется возможным. Положение это осложняется еще и тем, что археологические материалы с территории современного распространения примитивного гончарного производства почти совершенно отсутствуют.

Основными, наиболее широко распространенными способами украшения женской керамики являются орнаментировка налепом и разрисовки

---

[1] В 1948—1949 гг. Институтом истории археологии и этнографии Таджикистанск. фил. АН СССР было проведено сплошное этнографическое обследование Кулябской области, но пока в печати появились лишь две статьи отчетного характера: 1) А. К. Писарчик. Кулябская этнографическая экспедиция 1948 г.; 2) А. К. Писарчик и Б. Х. Кармышева. Опыт сплошного обследования Кулябской области. Изв. АН Таджикск. ССР, вып. III, 1953. В 1950 г. закончено такое же обследование Каратегина и Дарваза, но интересующие нас материалы пока не опубликованы.

при помощи разведенной в воде железистой глины. К местам, где преобладает орнаментация налепом, относится Ягноб, южные склоны Гисарского хребта, Каратегин, районы Кангурта и Бальджуана, припамирские страны и, повидимому, некоторые части Дарваза.

Украшение посуды разрисовкой распространено в средней части бассейна р. Кафирниган, в долине р. Ях-Су и в районе Дашти Джум в Кулябе, в ближайшей к этим местам части Дарваза, в Равноу и, по опросным сведениям, в Чиль-Даре — нижней части бассейна р. Хингоу.

В ряде мест по левобережью и правобережью Вахша налепной орнамент сочетается с процарапанным. Обычно по налепному орнаменту наносятся железной иглой прерывистые штрихи, но в отдельных случаях добавляются и самостоятельные орнаментальные композиции, процарапываемые на теле сосуда.

В западных частях Каратегина вместе с налепным орнаментом практикуется обсыпание сосудов роговой обманкой (слюдой), а в сел. Сари Шухон — разрисовка их.

В Ягнобе и Хуфе налепной орнамент сочетается иногда с примитивной разрисовкой пятнами, нанесенными по всему телу сосуда. В свою очередь в ряде случаев, когда основным способом украшения посуды является разрисовка, постоянно присутствуют и некоторые элементы налепного орнамента.

В долине р. Ях-Су и в районе Файзабада к орнаменту разрисовкой постоянно добавляются некоторые элементы налепа. Об орнаменте Чиль-Дары я говорить не могу, так как видеть мне его не приходилось, а что касается посуды из Дашти Джум и Равноу, то в моем распоряжении имеется лишь несколько чрезвычайно интересных зарисовок украшенных росписью сосудов, сделанных в 1944 г. художником К. Ф. Невской.

Расписной орнамент

При рассмотрении орнамента посуды, разрисованной железистой глиной, нам приходится встречаться с явлениями разного порядка.

В то время как мы можем лишь условно называть орнаментом пятна неправильной формы, беспорядочно разбросанные по всей поверхности отдельных сосудов, как это наблюдается в Ягнобе и Хуфе, вся посуда, производимая женщинами в районе Файзабада, долине р. Ях-Су и в особенности в районах Равноу в Дарвазе и Дашти Джум в Кулябе, украшается высокоразвитым и композиционно очень сложным орнаментом, имеющим в настоящее время в глазах самих мастериц, традиционно его выполняющих, повидимому, чисто эстетическое значение. Лишь отдельные элементы в нем могут находить себе некоторые объяснения, и то только при условии подробного изучения всей окружающей их обстановки.

Хорошо известно, что покрывание мелкими белыми пятнами стен и главного столба в доме, производившееся женщинами в горных районах Таджикистана во время весеннего равноденствия, носило характер магического действия, которое, по представлению таджиков, должно было вызвать изобилие в доме и увеличить количество скота в хозяйстве. Кроме того, как среди горных таджиков, так и среди равнинного оседлого населения Средней Азии чрезвычайно широко распространено представление о том, что пятна являются оберегом от «сглаза».

В Ташкенте в качестве такого оберега на детской одежде делается вышивка в виде пятен. По сообщению сотрудника Института истории Узбекской АН Тоджи-Хан Кадыровой, ей пришлось видеть белую детскую рубашку, на вороте которой спереди была сделана в виде пятен очень некра-

сивая вышивка черными нитками. Когда она дома рассказала о том, как была, по ее мнению, испорчена хорошая рубашка, старшие женщины объяснили ей, что это сделано для того, чтобы все обращали внимание на некрасивые пятна и не смотрели на самого ребенка.

До сих пор в качестве оберега маленьким детям надевают браслеты из цветных стеклянных бус, покрытых пятнышками. Эти пестрые бусы носят название *чашмӣ*, от таджикского слова *чашм* — глаз, «сглаз». Эти же бусы постоянно можно встретить нанизанными на нитку, при помощи которой прикрепляются к детской одежде амулеты. В горных районах Таджикистана такие бусы до сих пор носят в ожерельях и женщины. В Ташкенте и в других городах Средней Азии женщины также носили их в ожерельях сравнительно очень недавно, так же как недавно носили из них и браслеты.

Еще лет 25—30 тому назад пятнистые бусы составляли обязательную принадлежность конского убора. В Ташкенте, например, ими очень обильно украшалась сбруя хороших упряжных лошадей, а у верховых ниточка бус прикреплялась к уздечке на лбу.

По нашим наблюдениям, в Ягнобе пятнами покрывают главым образом посуду, связанную с молочным хозяйством: подойники и кувшины для хранения масла (рис. 25, *1*). Пятна эти могли бы считаться оберегом от «сглаза», подобно пятнам от пахтанья, которыми для этой цели обрызгивают женщины в сел. Сари Шухон всю посуду, вышедшую из обжига, но, принимая во внимание хозяйственное назначение покрываемых пятнами сосудов и ту важную роль, которую играют молочные продукты в питании ягнобцев, скорее можно думать, что они являются магическим средством вызвать изобилие молока.

Подкреплением для последнего соображения может служить отношение к пятнам с потеками на глиняной посуде, изготовляемой якутами. С. В. Иванов любезно передал мне свою запись, сделанную в 1937 г. со слов якутки М. Н. Ионовой. По ее рассказу, после обжига посуды в остывающий сосуд наливают теплую воду, которая начинает кипеть. Отдельные капли (брызги) воды, попадая на наружные стенки сосуда, испаряются, оставляя следы в форме соска коровы (короткие и толстые) или кобылы (тонкие и длинные). Женщины произносят при этом следующее «заклинание»: «Спуститесь, коровьи сосцы» или «Спуститесь, кобыльи сосцы», повторяя заклинание несколько раз. Этим самым испрашивается «счастье» для семьи. Если на сосуде образуется много длинных следов, будут в изобилии кобылы, если много коротких — будут в изобилии коровы. Самым большим счастьем является обилие тех и других следов.

Покрывание посуды пятнами с потеками, носящими характер оберега, мы можем наблюдать не только в глухих уголках Таджикистана, но и среди городского населения Средней Азии, причем традиция эта живет там на протяжении тысячелетий.

В 1943 г. в Шахрисябзе, в мастерской одного из лучших современных мастеров Узбекистана Усто Карим Хазраткулова, нам пришлось наблюдать за тем, как его помощники делали разную простую домашнюю посуду. Перед тем как покрывать ее поливой, мастера развели в воде железистую глину и запачкали в буквальном смысле слова ею посуду. Они захватывали горстями жидкую глину и бросали ее на сосуды. Глина при этом растекалась по стенкам, давая длинные потеки. Не довольствуясь этим, мастера нарочно брали посуду запачканными руками, оставляя на ней следы пальцев. Обычно же городские мастера, наоборот, обращаются с посудой крайне бережно и никогда не захватывают ее пальцами. На вопрос мастерам, для чего они так испачкали посуду, они отвечали, что оставлять посуду гладкой *ок* — «нехорошо».

Запятнанная таким образом посуда носит название *ало — було*, что значит «пестрая». [1]

Манера делать на посуде дающие потеки пятна, имеющая за собой тысячелетнюю давность, распространена также в окрестностях ~~района~~

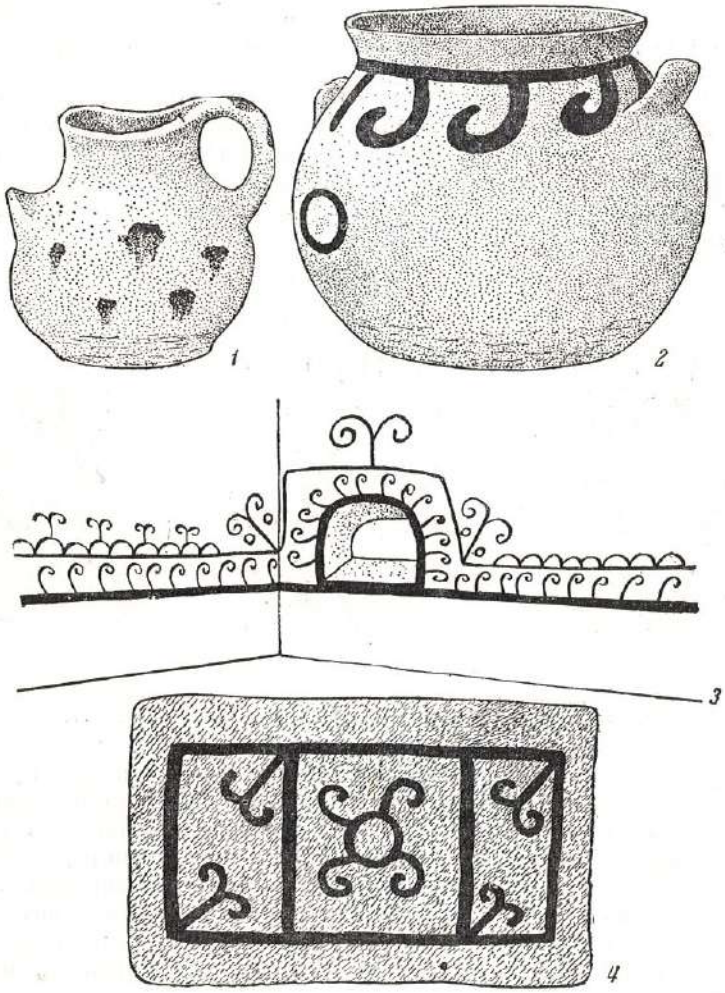


Рис. 25. Расписной орнамент.

1 — орнамент пятнами с потеками на подойнике, сел. Куль, Ягноб; *2* — маслобойка, украшенная расписным орнаментом; *3* — стенная роспись; *4* — орнамент на войлоке, сел. Сари Шухон, Каратегин. (По рисунку автора).

Бухары. По сообщению В. А. Шишкина, современные хумы — корчаги для воды — в Гиждуване имеют на плечах совершенно такие же пятна с потеками, нанесенные цветной глазурью, какие наблюдаются на ряде фрагментов хумов, найденных при раскопках в Варахше, датируемых VI—VII вв. н. э.

[1] Следует заметить, что во многих местах Средней Азии считается, что пегие (*ало*) коровы, а также пятнистые кошки и собаки приносят счастье дому.

Переходя к описанию расписного орнамента, прежде всего коснемся орнамента посуды сел. Сари Шухон в Каратегине. По сравнению с орнаментом других мест, где широко практикуется разрисовка посуды, он очень груб и крайне несложен. Здесь он, повидимому, заимствуется с настенных росписей и не успел еще сжиться с керамикой. Мастерицы говорили, что вообще они расписывают посуду не часто, и, как они выражались: «*Ай хышвактӣ меним*» — «Мы делаем (это) от веселья».

В 1945 г., когда обследовалось гончарное производство в сел. Сари Шухон, расписной посуды там было очень мало: в домах встретились всего два сосуда, украшенных росписью, — кувшин для воды и котел для сбивания масла. По разъяснению мастериц, это было связано с тем, что в годы войны многие дома в селении оказались в трауре, и поэтому они совсем не расписывали посуду.

Рис. 26.

1—3 — образцы расписного орнамента на посуде из района Файзабада. (Ташкент, Музей истории АН Узбекской ССР, №№ 7-110, 7-120, 7-112).

Наряду с этим в местах, где расписной орнамент на посуде применяется постоянно и расписывается вся производимая посуда, в это же самое время и при тех же обстоятельствах подобных запретов не наблюдалось. Кувшин для воды имел широкую кольцевую полосу вокруг основания горла, от которой отходили вниз по плечам жирные, редко посаженные завитки. На маслобойке от такой же широкой полосы вокруг шейки, кроме завитков, посредине боков спускались две вертикальные полоски, расположенные симметрично, а под концами каждой из них было нарисовано по одному довольно большому кружку (рис. 25, *2*).

Эти же элементы орнамента мы встречаем в Сари Шухон в технике вдавленного рисунка на крышках для котлов и очагов, в настенных росписях, производимых женщинами, а также на узорчатых войлоках, изготовляемых мужчинами, явно заимствующими их орнаменты с настенных женских росписей (рис. 25, *3*, *4*, см. также рис. 21, *6*).

Соответствие характера орнамента жилища с орнаментом керамики и других предметов домашнего производства в сел. Сари Шухон не является исключением. Мы наблюдаем это и в ряде других мест.

В группе сел. Гумбулак Файзабадского района орнаментируют всю посуду, вплоть до детских горшочков. Рисунок наносится жирными линиями, иногда несколько неряшливо, но очень смело и свободно. Орнамент обычно крупный и часто несимметричный. Отдельные его элементы довольно редко разбросаны по всей поверхности сосуда, оставляя много свободного

пространства между собой, которое иногда заполняется совершенно произвольно поставленными жирными точками.

Обычно прямая или слегка волнистая линия идет вокруг основания горла сосуда, и в большинстве случаев под ней проводится вторая волнистая линия, лежащая своими широкими фестонами на его плече. По телу сосуда разбросан орнамент в виде причудливо изогнутых веточек или завитков, причем часто все линии окаймлены по наружной стороне загиба крупными точками.

Если веточки и завитки расположены на передней части сосуда и около ручки, то на боках его, от фестонов на плече и до самого дна, проводятся по две более или менее правильно идущие параллельные линии, между которыми вписывается, также идущая сверху вниз, волнистая линия того же характера, что и на плечах сосуда.

Горло сосудов снаружи украшается мелкими завитками или же косыми линиями, усаженными точками. Линии эти идут то параллельно, то под углом друг к другу. Иногда рядом с ровной косой линией идет волнистая, иногда же косые линии перекрещиваются в виде косого креста (рис. 26, *1—3*; рис. 12, *2*).

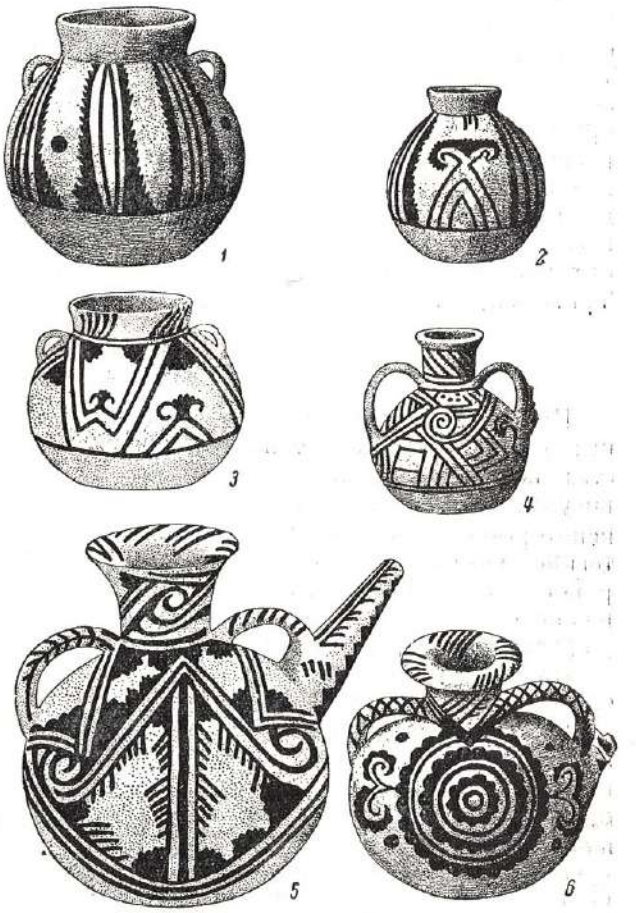


Рис. 27.

1—4 — образцы расписного орнамента на посуде из сел. Равноу, Нульвандский район, Дарваз; *5* — сел. Дашти Джум; *6* — сел. Альгавора, Куляб. (По рисунку худ. К. Ф. Невской).

Изнутри горло сосудов также украшается зигзагообразной линией. Такие же линии наносятся на ручках и на носиках сосудов или около них (рис. 14, *4*; рис. 22, *3*).

Орнамент самых южных районов Таджикистана совершенно не изучен, но мы все же считаем нужным упомянуть о нем, хотя бы только для того, чтобы он мог привлечь к себе внимание исследователей, так как он безусловно требует очень многостороннего изучения, которое одним этнографам будет не под силу.

Посуда в долине р. Ях-Су украшается сложным орнаментом, который в основном выполняется очень тонкими линиями, оттененными по внешним контурам более жирными линиями, усеянными точками. На поверхности

сосудов орнамент расположен всегда симметрично, повторяясь четыре раза. На кувшинах основные пятна его лежат на плечах сосуда, лишь немного спускаясь на тело, которое остается неорнаментированным. На горшках он спускается несколько ниже, а на широких тазах для мытья рук располагается по внутренней поверхности таза и окаймляется зигзагами из двух и трех параллельных линий. Горло сосудов снаружи украшается косыми и перекрещивающимися линиями или же элементами основного орнамента. Также орнаментируются и ручки. Разворот венчика изнутри расписывается зигзагами.[1] По тем отрывочным данным, которыми мы располагаем, орнамент долины р. Ях-Су имеет связь с орнаментом посуды и настенных росписей района Дашти Джум в Кулябе и Равноу в Дарвазе. Приводимые здесь рисунки горшков и кувшинчиков для омовения сделаны художником К. Ф. Невской в сел. Дашти Джум и Эль-Гавора в Кулябе и в сел. Равноу в Дарвазе (рис. 27, *1—6*). Орнамент их поражает своею архаичностью, а аналогии к нему можно найти и в расписной керамике Триполья, и в Фассалии, и в древней керамике Иранского нагорья.

Налепной орнамент

Налепной орнамент на посуде, так же как и рисунок, носит по отдельным районам Таджикистана весьма различный характер. Наиболее простым по своему внешнему виду и бедным элементами является орнамент посуды, выделываемой в ряде мест в верховьях р. Пяндж,[2] имеющий некоторые схожие черты с орнаментом Ягноба и сел. Сари Шухон в Каратегине. Особый по своему характеру орнамент наблюдается в южных районах Таджикистана, в бассейне р. Вахш, и также, повидимому, совершенно отличным от всех других мест Таджикистана является орнамент Дарваза, о котором мы можем судить только по очень небольшому количеству сосудов из коллекций Музея антропологии и этнографии АН СССР, Музея истории в Ташкенте, происходящих оттуда.

По сравнению с рисунком налепной орнамент на посуде применяется весьма скупо. Он обычно очень прост, лаконичен, и элементы его очень постоянны. Ряд из них занимает на сосудах строго определенные места. Это может говорить о том, что первоначально они не рассматривались как украшение, а выявляли определенные черты сосудов или их ручек, с течением времени забытые. В ягнобском орнаменте имеется всего лишь три элемента: большая остроконечная шишечка, очкообразный налеп, концы которого иногда бывают лишь слегка загнуты кверху, а иногда делают два и даже три спиральных заворота, и налеп в виде толстого кольца или толстой лепешки с углублением в центре, напоминающий налеп вокруг отверстия на теле маслобойки. Шишечка носит название *чи́ча*, что значит — женская грудь, очкообразный налеп называется *накшинак* — украшеньице. Название кольцевого налепа, к сожалению, осталось невыясненным.

У кувшинов для масла и воды *чи́ча* помещается на теле сосуда спереди, часто в сочетании с очкообразным налепом, который иногда имеет очень крупные размеры и занимает всю переднюю часть сосуда, загибаясь далеко на его бока (рис. 28, *1*). На горшках с двумя ручками *накшинак* де-

---

[1] К сожалению, во время войны фотографии этой посуды оказались утерянными, и приходится ссылаться на очень плохую репродукцию одной из них, опубликованную в моей работе «Гончарное производство у горных таджиков» (Изв. Среднеазиатск. географ. общ., т. XIX, Ташкент, 1929, табл. 3).

[2] А. К. Писарчик. Антропоморфные черты в керамических сосудах верховьев Пянджа. Сообщ. Таджикск. фил. АН СССР, вып. VI, Сталинабад, 1948, стр. 49, 50.

лается реже, обычно на них налепляются *чи́ча*, по одной с каждой стороны сосуда (рис. 20, *1*).

На маслобойках всегда бывает один выступ, также носящий название *чи́ча*. Кувшины для омовений украшаются только очкообразным налепом. Верхний изгиб его приходится над носиком, а концы круто спускаются на тело сосуда ниже носика и затем закручиваются в стороны (рис. 28, *2*).

Налеп в виде кольца наблюдался также на кувшинах для масла, на теле сосуда спереди (рис. 28, *3*), и на светильниках, на той части их, которая является подставкой (рис. 24, *1*). Уплощенные ручки сосудов украшаются одним или двумя неглубокими продольными углублениями.

В долине р. Ромит, стекающей с южных склонов Гисарского хребта, налепной орнамент в виде шишечек размещается на горшочках для масла на верхнем конце уплощенных ручек и под ними. Вверху на ручке прилепляются две шишечки, а под ручкой одна, несколько побольше. Нижняя шишечка часто бывает уплощенная, с круглым углублением в центре (рис. 28, *4а*, *4б*).

Круглые в сечении ручки украшаются глубокими косыми бороздками, что придает им характер витых. В долине р. Варзоб единственным украшением кувшинов для воды являются их орнаментально разделанные ручки. Чаще всего встречаются ручки с косыми бороздками, подражающие витым. Бороздки делаются так ровно и часто, что ручка имеет вид свитой из тонкой проволоки. Иногда и на самом деле ручки свиваются из двух жгутиков глины. Уплощенные ручки украшаются, так же как в Ягнобе, продольными, но более глубокими, чем там, бороздками, так что ручка кажется составленной из двух уплощенных валиков глины или же глубоко нарезанными косыми бороздками, не доходящими до краев верхней плоскости ручки и окаймленными с двух сторон глубокими вертикальными бороздами. Есть ли в долине Варзоб какие-нибудь украшения на других сосудах, сказать трудно, так как обследования производства посуды на месте провести не удалось.

В западной части Каратегина, на правом берегу Сурхоба, на сосудах для воды зооморфного типа встречается налепной орнамент в виде двойной спирали в форме буквы S, лежащей по горизонтали на плечах сосуда.

В сел. Сари Шухон орнаментируются кувшины для воды, горшки, употребляющиеся для хранения перетопленного масла, для варки ритуально приготовляемой при обжиге посуды пищи, а также подойники и горшочки на трех ножках.

В общей массе посуды только отдельные предметы (из категории тех, которые чаще всего украшаются орнаментом) бывают орнаментированы. Чем руководствуются мастерицы, когда они при изготовлении посуды украшают отдельные сосуды, пока установить не удается.

Отдельные элементы орнамента в сел. Сари Шухон очень немногочисленны. К ним принадлежат: во-первых, крупные шишечки, иногда имеющие несколько вытянутое по вертикали основание, во-вторых, мелкие шарики и очень тонкие валики, которые в процессе прикрепления их к сосудам становятся уплощенными. Эти последние два элемента в орнаменте очень часто сочетаются друг с другом.

Все элементы орнамента, так же как и их сочетания, носят одно и то же безличное название *муҳра* — бусы, но тем не менее они применяются в украшении только определенных сосудов и имеют на них свои постоянные, строго определенные места.

Крупными шишечками украшаются преимущественно кувшины, в которых держат воду в доме, а также горшки для масла, молока и трехногие горшочки для варки пищи, причем налеп неизменно помещается под руч-

кой, на месте ее прикрепления к стенке сосуда или чуть ниже его (рис. 28, *5*, *6*; см. также рис. 20, *5*).

Мелкими шариками и валиками украшают кувшинчики для носки воды в поле, мелкие кувшинчики для питья из них воды, за исключением сосудов зооморфной формы, а также кувшинчики для омовений (рис. 13, 2, *3а*,*3б*).

Валики по одному или два, три и четыре вместе налепляются поверх ручки кувшинчиков, у самого места ее прикрепления к горлышку, а также на внутренней поверхности ручки, у места прикрепления ее нижнего конца к телу сосуда. В тех случаях, когда валики сочетаются с шариками, у верхнего конца ручки налепляется или один валик с двумя шариками по бокам его, расположенными один против другого, или два валика. Тогда один шарик налепляется на валик, ближайший к горлу сосуда, а другой на той же линии, за следующим валиком, прямо на ручку сосуда (рис. 28, *7а*—*7в*).

Более всего украшаются маленькие кувшинчики для питья воды. В сел. Сари Шухон пришлось видеть кувшинчик, принадлежавший девочке лет двенадцати, горлышко которого было украшено целым ожерельем из шариков, причем спереди на ожерелье была круглая подвеска с двумя отросточками внизу и круглым углублением в центре, которую девочка называла *туморча* — амулетик. На верхнем конце ручки были налеплены валики с шариками, а под ручкой — крупная шишечка (рис. 13, *3а*, *3б*).

Ручки кувшинчиков для омовения в сел. Сари Шухон, кроме обычных валиков и шариков, имеют иногда совершенно особые украшения, о которых, так же как и об украшениях маслобоек, еще будет идти речь при рассмотрении зооморфных элементов в посуде, производимой таджикскими женщинами.

В 1943 г. М. С. Андреевым и А. К. Писарчик были вывезены из долины Хуфа на Пяндже сосуды, украшенные налепным орнаментом, находящиеся в Музее археологии и этнографии им. М. С. Андреева Академии наук Таджикской ССР. На низеньких горшочках с очень широким верхним отверстием и с ручками — выступами — на передней их части помещаются налепы из трех шишечек, две из которых располагаются рядом, а третья под ними. На кувшинчиках делается только один налеп под ручкой, у места ее прикрепления к телу сосуда. Налепы эти носят название *бишак* — грудки (рис. 28, *8*, *9*).

А. К. Писарчик выявила также наличие этого орнамента с названием «грудь», звучащим в языках шугнано-рушанской группы *бешак*, а в ваханском *бап*, во всех припамирских районах, где существует гончарное производство. [1]

В районе Файзабада и в южных частях Куляба, где сосуды очень богато украшаются расписным орнаментом, встречаются такие, на которых имеются элементы налепного орнамента в виде крупных плоских пуговиц, помещаемых на ручках у места их прикрепления к горлу сосудов или под ними. В Файзабадском районе налепы эти носят название *туґма*, что значит — пуговица, и бывают до 1.2 см в диаметре, а в Кулябе, по сообщению сотрудника Института истории Академии наук Таджикской ССР М. Р. Рахимова, они называются *чи́ча* — женская грудь.

Аналогии в манере украшения как самих сосудов, так и их ручек шишечками и пуговицеобразными налепами мы встречаем в археологиче-

---

[1] А. К. Писарчик. Антропоморфные черты в керамических сосудах верховьев Пянджа. Сообщ. Таджикск. фил. АН СССР, вып. VI, Сталинабад, 1948, стр. 48—51.

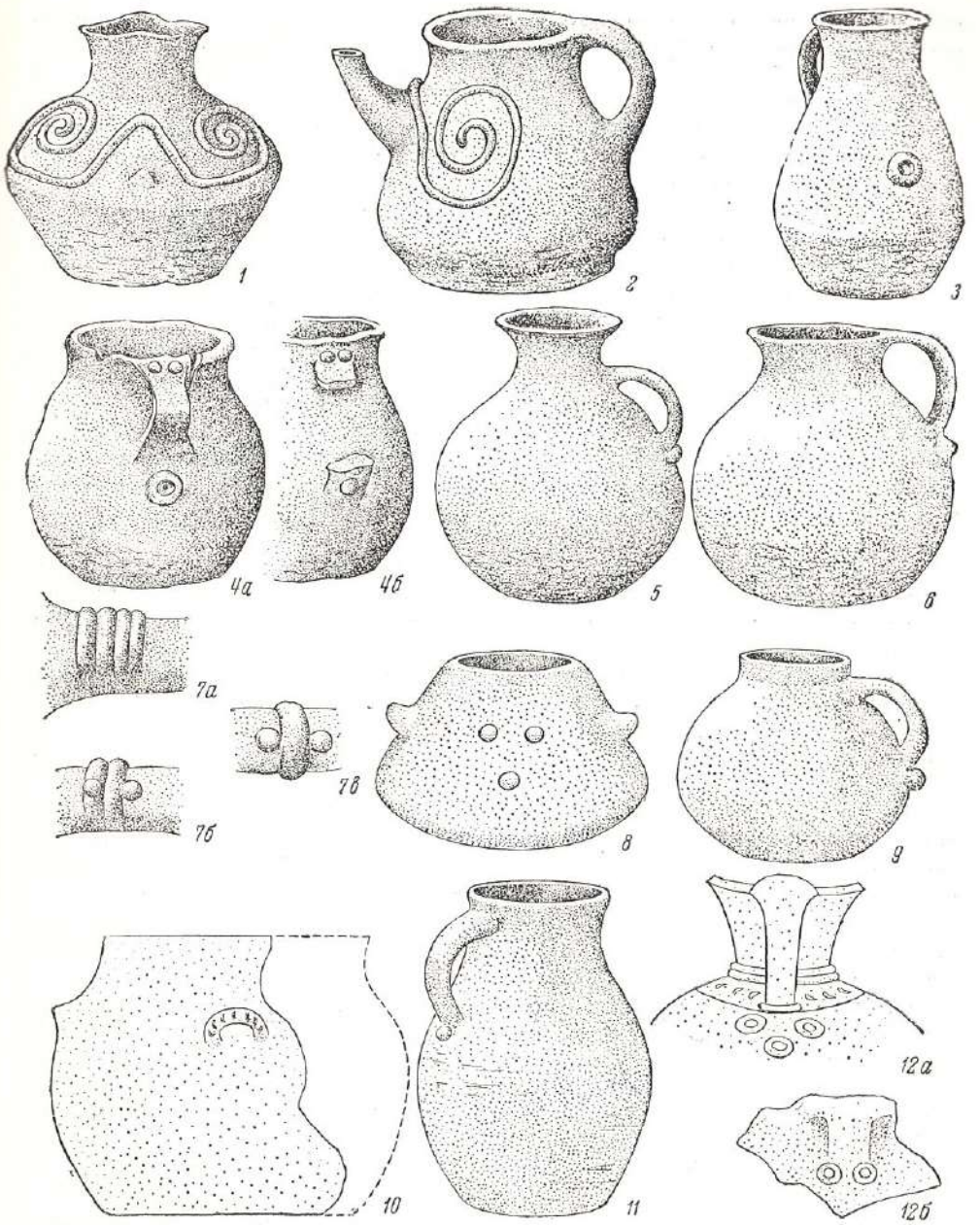


Рис. 28. Налепной орнамент на посуде.

1—3 — очкообразный налеп, шишечки и кольцевой налеп на посуде в Ягнобе; *4а, 4б* — налепной орнамент в виде шишечек, сел. Гускеф, долина р. Ромит; *5, 6* — сел. Сари Шухон, Каратегин; *7а—7в* — детали орнамента ручек кувшинов, сел. Сари Шухон, Каратегин; *8, 9* — долина Хуфа; налепной орнамент на древних сосудах из Средней Азии; *10* — фрагмент горшка из Каунчи, I в. н. э.; *11* — кувшин из погребений, I в. н. э.на трассе Большого Ташкентского канала; *12а, 12б* — фрагменты сосудов, сделанных на круге, из Тали Барзу. (*1—9* — по рисунку автора; *10, 12а, 12б* — по рисунку Т. Н. Книпович; *11* — по А. И. Тереножкину).

ских материалах, относящихся к Самарканду и его окрестностям, а также и к более западным районам бассейна р. Зарафшана и долине р. Чирчика. В материалах раскопок Г. В. Григорьева в 1937 г. в Каунчи есть крупный фрагмент сделанного без круга широкогорлого и плоскодонного горшка с двумя ручками в виде полукруглых налепов по бокам, на передней части которого имеется выступ, весьма похожий на выступы, носящие названия «женская грудь», на ягнобских сосудах (рис. 28, *10*, ср. рис. 20, *1*).

А. И. Тереножкин [1] опубликовал изображение кувшинчика, под ручкой которого тоже помещена круглая шишечка, совершенно подобно тому, как мы это наблюдали на современных кувшинах и горшках в сел. Сари Шухон и ряде других мест Таджикистана (рис. 28, *11*; ср. рис. 28, *5*, *6*). Кувшинчик этот принадлежит к инвентарю погребений, датируемых первыми веками нашей эры, где встречаются также сосуды с ручками в форме животных.

В материалах Г. В. Григорьева из Тали Барзу, хранящихся в Самаркандском музее, есть ряд целых сосудов и отдельных фрагментов, выполненных на гончарном круге и являющихся произведениями городских мастеров, на которых мы встречаем налепной орнамент в виде плоских пуговиц с углублением в центре. Т. Н. Книпович любезно передала нам ряд своих зарисовок с фрагментов таких сосудов. На одном из них сделаны налепы в виде трех пуговиц, две из которых помещены в ряд, а третья под ними (рис. 28, *12а*, *12б*). При этом Т. Н. Книпович сообщила, что она наблюдала на материалах Тали Барзу такие же налепы, но не под ручкой, а на передней части сосудов.

Различные приемы орнаментальной разделки самих ручек сосудов, которые мы встречаем в современной женской керамике, также доносят до нашего времени очень древние традиции, долго жившие в равнинных частях Средней Азии и, по всей вероятности, переходившие из женского домашнего производства к городским ремесленникам-гончарам.

На уплощенных ручках сосудов, датируемых первыми веками нашей эры, из раскопок на трассе Ташкентского канала имеются совершенно такие же продольные бороздки, какие мы встречаем на ручках сосудов в Ягнобе (рис. 29, *1*), а ручки некоторых сосудов из Каунчи разделаны глубокими косыми бороздками, придающими им характер витых, так же, как разделываются ручки женщинами-мастерицами в западных частях Каратегина, в местах по южным склонам Гисарского хребта и в Дарвазе (рис. 29, *2*). Нарезка глубокими косыми бороздками, ограниченными вертикальными, на уплощенной ручке кувшина из сел. Зидди в долине Варзоба, отчего получается впечатление, что на несколько углубленной плоскости ручки лежит круто свитый жгут (МАЭ, колл. 3609-64, — рис. 29, *3*), совершенно аналогична такой же нарезке на ручке маслобойки, относящейся к X—XII вв. н. э., с Фархада (рис. 17, *3*).

А. Ю. Якубовский в своем отчете о работах в Средней Азии в 1939 г. [2] приводит изображение ручки кувшина из Пайкенда, датируя ее VII—IX вв. н. э., и считает ее пережитком «сасанидского» стиля,[3] на которой

---

[1] А. И. Тереножкин. Памятники материальной культуры на Ташкентском канале (предварительные данные). Изв. Узбекистанск. фил. АН СССР, № 7, Ташкент, 1940, стр. 30—36, рис. 8.

[2] А. Ю. Якубовский. Зеравшанская экспедиция 1939 г. Краткий полевой отчет о работах Зеравшанской археологической экспедиции Эрмитажа и ИИМК в 1939 году. Гос. Эрмитаж, Тр. Отд. истории, культуры и искусства Востока, т. II, 1940, табл. VII.

[3] Наличие наших материалов расширяет круг элементов, относившихся ранее к орнаменту «сасанидского» стиля, имеющих на самом деле очень глубокие местные среднеазиатские корни.

сделаны глубокие двойные борозды, идущие по косой и спускающиеся с боков к глубокой вертикальной борозде посредине. Ручка украшена еще двумя плоскими, пуговицеобразными налепами со штампованным орнаментом, расположенными на самой ручке один над другим. Общее впечатление от ручки получается такое, как будто бы она сделана из двух кусков глины, свитых по отдельности и затем соединенных вместе (рис. 29, *4*).

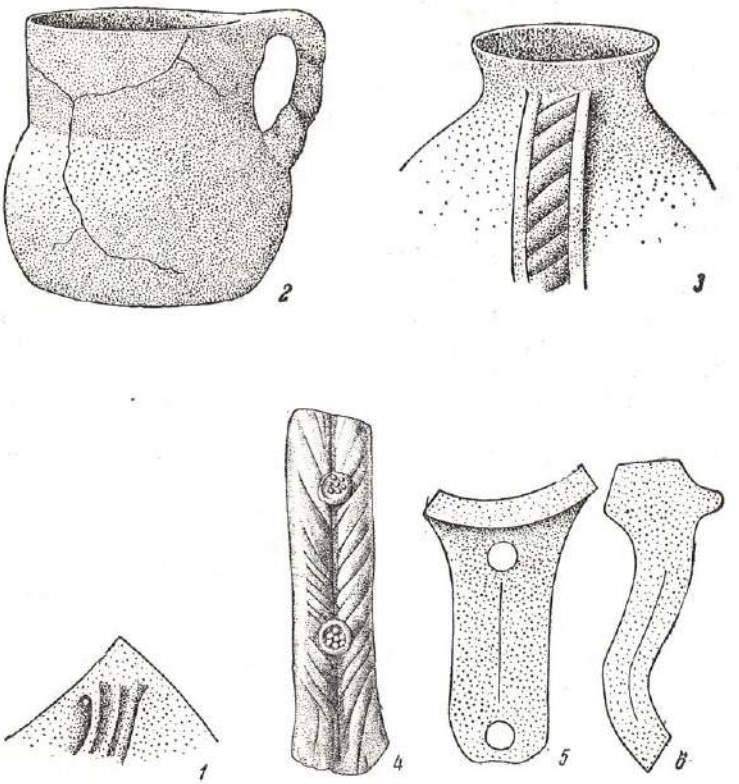


Рис. 29. Приемы орнаментальной разделки ручек сосудов на древних и современных сосудах в Средней Азии.

1 — фрагмент сосуда из раскопок на Большом Ташкентском канале; *2* — сосуд из Каунчи *3* — ручка кувшина из сел. Зидди, долина р. Варзоб; *4* — ручка кувшина из Пайкенда, VII—IX вв. н. э.; *5*, *6* — ручки кувшинов из Варахши, около IX в. н. э. (*1*, *2* — по рисунку Т. Н. Книпович; *3* — МАЭ, колл. № 3609-64; *4* — по А. Ю. Якубовскому; *5*, *6* — по рисунку В. А. Шишкина).

Изображения ручки с пуговичными налепами, а также и уплощенной гладкой ручки с вертикальной бороздкой посредине имеются в альбоме зарисовок В. А. Шишкина по материалам городища Варахша и относимых им ко времени около IX в. н. э. (рис. 29, *5*, *6*).

Этот же прием разделки ручек в виде двух свитых жгутов, соединенных вместе, выполненных только гораздо более примитивно, мы можем наблюдать на кувшинах, изготовленных женщинами в долине р. Варзоб.

На левобережье р. Вахш, в районах Кангурта и Бальджуана, а также в Дагана-Киикском районе, на его правобережье, налепной орнамент имеет свой особый характер, совершенно отличный от характера орнамента женской керамики более северных и восточных частей Таджикистана.

Нигде в других местах не встречается также и процарапываемый по телу сосуда орнамент, который здесь часто сопровождает налепной.

Во всех этих местах орнаментируются главным образом сосуды для воды и сосуды для молока и масла.

На кувшинах для воды, выделываемых в сел. Сари Хасор в Бальджуане, а также в селениях, расположенных по нагорьям между Бальджуаном и долиной Ховалинга и между Бальджуаном и Кангуртом, всегда вокруг основания горла лежит кольцом округлый, широкий, более или менее уплощенный валик. Валикообразные налепы делаются также на уплощенных ручках, у места их прикрепления к горлу и под ними. Концы валиков, лежащих наверху ручек, иногда примазываются к их боковым граням, сводясь на нет. Валики, лежащие под ручкой, делаются как совершенно прямые, так и с загнутыми кверху или книзу концами (рис. 13, *4*). В Бальджуане на кувшинах с носиком, служащих для держания питьевой воды, кольцевой налеп делается не вокруг горла сосуда, а вокруг носика (рис. 12, *4*).

Горшки для хранения масла также украшаются налепным непрерывным валиком, который лежит вокруг шейки сосуда. Около ручек он делает изгиб, обходя их снизу (рис. 16, *2*).

Поверхность всех этих валиков неизменно и единообразно покрывается короткими, но довольно глубокими штрихами, идущими продольными параллельными рядами, благодаря чему валики имеют вид обвившихся вокруг сосудов змей.

В сел. Кули Суфиён, расположенном на пути между Нуреком и Кангуртом, кольцевых налепов вокруг горла сосудов не делают. Налепы делаются только на ручках и под ними. Под ручками налепы эти имеют форму сильно растянутой буквы П, концы которой загнуты кверху. Процарапанные штрихи наносятся поперек налепов, несколько вкось.

Кувшины для воды, кроме налепов, украшаются тонко процарапанным орнаментом. Вокруг горла, по плечу сосуда, помещается ряд крупных косых крестов, от которых спускаются вниз, приблизительно до половины высоты тела кувшина, идущие вокруг всего сосуда елочки или же орнамент в виде лепестков с тремя зубчиками, носящий название *гунчишк*, — воробей, а ниже их — широкие завитки с фестонообразной внешней линией — *качак*. При нанесении орнамента сначала процарапываются кресты, затем отдельно второй ряд орнамента, а затем завитки (рис. 12, *3*).

Косые кресты, но процарапанные гораздо глубже и жирнее, встречаются в орнаменте посуды и в Бальджуане, а также на посуде, производимой мастерицами сел. Дагана Киик на правобережье Вахша, где наряду с ними широко распространен орнамент елочки.

Сама манера процарапывания орнамента при помощи иголки не соответствует обычной манере процарапанного орнамента на керамике. Острый кончик иголки оставляет тонкие поверхностные царапины и делает рисунок излишне легким, отчего он выглядит на громоздких круглотелых сосудах совершенно неуместно. Что же касается рисунков («*гунчишк*» и «*качак*») на кувшинах в сел. Кули Суфиён, то с твердой уверенностью можно сказать, что они заимствованы, и при этом, повидимому, очень недавно, с орнамента вышивки на одежде, в котором они постоянно встречаются как в этих, так и в других районах Таджикистана.

Кувшины для воды из сел. Дагана Киик также имеют вокруг горла налепной кольцевой валик, но здесь он или заштриховывается перекрещивающимися косыми черточками, или сначала по нему процарапываются уголки и идущие вниз елочки, а затем уже наносятся мелкие штрихи.

Елочки располагаются ниже валика по плечам сосуда. Плоские ручки прочерчиваются вверх или продольными полосами, или косыми крестами (рис. 30, *1—2б*).

Как в сел. Дагана Киик, так и в районе Кангурта ручки кувшинов иногда украшаются мелкими налепами в виде уплощенных шариков. В Дагана Киик их насаживают по пяти в ряд поперек ручки, у места верхнего ее прикрепления, и также по пяти под нею. В Кангурте наверху налепляют пять маленьких шариков, а под ручкой три более крупных.

В 1946 г., во время пребывания в сел. Шахри Минг в Ховалингском районе, население которого приобретает посуду в соседней долине в сел. Сари Хасор, нам приходилось наблюдать на кувшинах для воды, имеющих форму тыквы, кроме орнамента из прочерченных валиков, гребенчатый

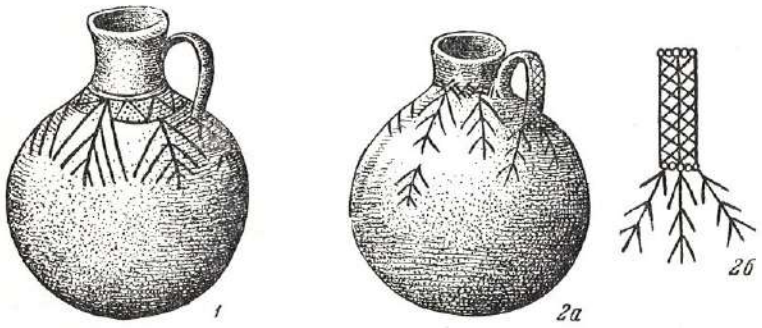


Рис. 30. Процарапанный орнамент на посуде.

1, 2а — орнамент на кувшинах; *2б* — орнамент на ручке кувшина, сел. Дагана Киик, правобережье р. Вахш. (По рисунку Б. Х. Кармышевой).

орнамент в виде тройных волнистых линий, нанесенных на верхней расширяющейся части сосуда вокруг горлышка (рис. 13, *4*).

Возможно, что для этих мест гребенчатый орнамент является традиционным. Так, на черепках посуды, сделанной без круга, полученных при пробных раскопках в сел. Шахри Минг Вахшским отрядом Согдийско-таджикской экспедиции в 1946 г., постоянно присутствует подобный орнамент. Гребенчатый орнамент в других местах Таджикистана мастерицами-женщинами не делается.

Что касается орнамента Дарваза, то мы имеем возможность привести лишь несколько примеров его на небольших сосудах для питья воды и хранения масла, которые были приобретены М. С. Андреевым и автором этой работы в 1925 г. в селениях долины р. Ванч. Владельцы этих сосудов говорили нам, что они сами купили их у жителей Дарваза, приходивших к ним. Точно место происхождения этих сосудов узнать не удалось. [1]

В орнаменте трех из пяти таких сосудов повторяется несколько по-разному исполненный, но все один и тот же элемент в виде трезубца. Крайние зубцы его то совершенно прямые и расходятся в стороны почти под прямым углом, а самые кончики их резко заворачиваются вниз, то делают более или менее плавный изгиб. Средний зубец также то совершенно прямой, то конец его загибается в сторону или раздваивается и концы его отгибаются в разные стороны (рис. 31, *1—3*).

---

[1] Е. М. Пещерева. Гончарное производство горных таджиков. Изв. Среднеазиатск. географ. общ., т. XIX, Ташкент, 1929, табл. 3.

У горшочков с ручкой трезубец располагается на передней их части во всю высоту тела, а у горшочков с двумя ручками — на теле сосуда между ними.

На кувшинчике для воды тонкие валики глины, положенные вдоль ручки, спускаются с нее с двух сторон на плечи и, дойдя до носика, изгибаются и спускаются по бокам его на тело сосуда в виде змейки. На боках кувшинчика имеется перевернутый вниз дужкой очкообразный орнамент с кольцом, помещенным между его загнутыми в стороны концами (рис. 31, *4*).

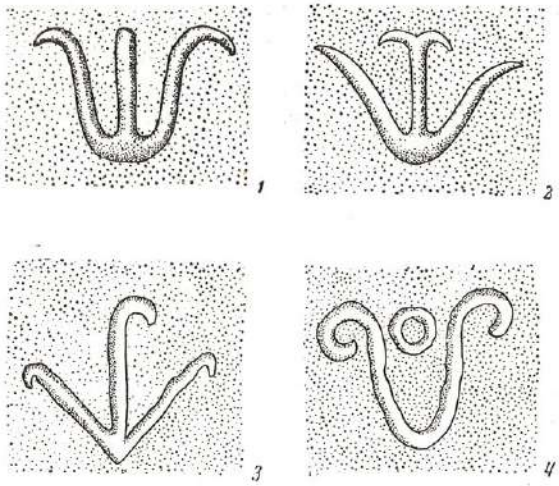


Рис. 31.

1—4 — элементы налепного орнамента из Дарваза. (По рисунку автора).

Даже на основании такого малого количества образцов, которыми мы располагаем, видно, что орнамент этот имеет свой особый характер, отличный от характера орнамента других мест. Аналогий ему нет ни в современной женской керамике Таджикистана, ни в археологических материалах других мест Средней Азии, и, по всей вероятности, связи его нужно искать где-нибудь на территории афганского Дарваза.

При описании способов украшения женской керамики и характера ее орнамента по отдельным местам неоднократно отмечалось, что семантика орнамента в настоящее время уже забыта и названия его часто носят общий, обезличенный характер. Тем не менее ряд очень определенных и стойких его элементов, а также и названий, их сопровождающих, не может не привлекать к себе внимания, и мы считаем необходимым изложить здесь некоторые наши наблюдения и соображения как в отношении выяснения значения отдельных элементов орнамента, так и представлений, связанных с теми сюжетами, которые в нем имеются.

Антропоморфные элементы в орнаменте

В современной примитивной керамике Таджикистана мы совершенно не встречаем сосудов, которые хотя бы очень отдаленно напоминали формы человеческого тела, но тем не менее целый ряд данных дает нам возможность определить антропоморфные элементы в орнаменте женской керамики таджиков, наличие которых позволяет предполагать, что предки современных таджиков представляли себе отдельные сосуды в образе человека.

Г. В. Григорьев, сравнив ягнобскую керамику с керамикой Гисарлыка, первый указал на антропоморфное значение шишечек *чича* в ягнобском орнаменте, так же как и на присутствие в орнаменте сосудов антропоморфных форм из Гисарлыка очкообразного знака, подобного ягнобскому *нақшинак*. [1]

[1] Г. В. Григорьев. Архаические черты в производстве керамики горных таджиков. Изв. Гос. Акад. истор. матер. культуры, т. X, вып. 10, 1931, отд. отт., стр. 6, 7.

Среди целого ряда гисарлыкских сосудов явно антропоморфного вида мы встречаем и такие, на которых элементы, изображающие черты человеческого лица и тела, бывают расположены не так, как они должны располагаться при изображении человека, или некоторые из них бывают совсем опущены. На многих сосудах остаются только отдельные антропоморфные элементы: на одних имеется по одной шишечке на теле сосуда в центре между ручками, у других эта шишечка удлиненной формы и свисает своим концом вниз. На ряде из них присутствует только один очкообразный налеп (рис. 32, *1—3*).

В течение последних лет, кроме вновь пересмотренных нами материалов по Ягнобу и долине р. Ромит, появился еще ряд новых данных и по другим местам Таджикистана, относящихся к орнаменту, элементы которого могут рассматриваться как антропоморфные.

Очень интересный материал, касающийся представлений, связанных с сосудами различных форм, на которых иногда встречаются налепы в виде шишечек, собрала А. К. Писарчик среди населения верховья Пянджа. По ее сведениям, в долине Хуфа все сосуды делятся на «мужские» и «женские». К сосудам мужского рода относятся более высокие из них, а также сосуды с ручками и носиками. Низкие сосуды с широким основанием и широким отверстием считаются женского рода.

В языках шугнано-рушанской группы род выражается в глагольных окончаниях и в изменении гласных основы в прилагательных. Название сосудов обозначается понятием «нечто шарообразное» и звучит в хуфском диалекте как *«бог»* — для обозначения сосудов мужского пола и *«бег»* — для женского. Женские сосуды имеют по три шишечки с одной или с двух сторон сосуда, а мужские — по одной под ручкой (рис. 28, *8—9*).

Как уже говорилось при описании этого орнамента, три шишечки на женских сосудах обозначаются словом *бешак* — женская грудь, [1] так же как и массивные ручки — ушки, которые тоже имеют вид шишечек, только более крупных по размерам. Если только одно название для шишечек на сосудах «женская грудь» само по себе твердым доказательством былых антропоморфных представлений, связывавшихся с сосудами, служить не может, то, принимая во внимание аналогии, которые дают сосуды из Гисарлыка, и то обстоятельство, что мы встречаем это название как раз в самых глухих в недавнем прошлом местах Таджикистана, где и техника является наиболее архаической, мы все же должны с ним считаться. [2]

Перемещения отдельных антропоморфных элементов на передней части явно антропоморфных сосудов из Гисарлыка дает возможность думать, что это явление может идти и дальше, и шишечки под ручками и на ручках сосудов, изготовляемых таджичками, можно также рассматривать как воспоминание в одних случаях об антропоморфных, а в других о зооморфных признаках, связанных с представлением о форме сосудов или их ручек.

На органическую связь шишечек с формой самих сосудов может указать тот факт, что мастерицы сел. Сари Шухон, как будто бы рассматривающие их, как и все другие налепы на сосудах, только как украшения, все же

---

[1] По устному сообщению А. К. Писарчик, в Хуфе название *бешак* — женская грудь, часто заменяется *хараш* — шишечки, что указывает на постепенное забывание более старого названия.

[2] Следует, может быть, все-таки отметить, что наибольшее количество антропоморфных названий для отдельных частей предмета относится у таджиков именно к посуде: *даҳон* — рот (верхнее отверстие), *гардан* — шея или *гулу* — горло, *китф* — плечо, *даста* — ручка, а также и *даст* — ручка (рука); высоко посаженные, маленькие и часто сплошные ручки — *гушик* (ушко), носик — *нул* (рот у детей, клюв), дно — *кун* (зад).

неизменно продолжали украшать ими свою посуду в годы Великой Отечественной войны, тогда как украшение ее расписным орнаментом было совершенно прекращено в связи с тем, что ряд домов в селении находился в трауре по погибшим на войне родственникам.

В этом свете, может быть, и украшения в виде ожерелья вокруг горла и браслетообразные налепы на ручках саришухонских кувшинов для воды по аналогии с некоторыми сосудами из Гисарлыка можно рассматривать как воспоминание о былых представлениях, связывавшихся с их формами (рис. 13, *3а*, *3б*; ср. рис. 32, *4*).

Одним из антропоморфных элементов в самой форме сосудов могут являться их ручки. Здесь также можно провести аналогию между сосудами из сел. Сари Шухон и сосудами явно антропоморфных форм из Гисарлыка. Массивные, поднятые кверху ручки горшков для молока и масла, выделываемые в сел. Сари Шухон, совершенно совпадают по форме с ручками ряда антропоморфных сосудов из Гисарлыка (рис. 16, *3*; ср. рис. 32, *5*).

Возвращаясь к элементам ягнобского орнамента, следует напомнить о том, что при описании их, кроме очкообразного налепа и шишечки, отмечался также и налеп в виде кольца, помещаемый на передней части кувшинов и светильников. Если мы обратимся снова к гисарлыкской керамике и даже к тем самым сосудам, рисунки которых приводит в своей работе Г. В. Григорьев, то на одном из них мы обнаружим налеп в виде кольца, помещенный под двумя выступами, передающими груди (рис. 32, *5*).

Шлиман совершенно справедливо считал это кольцо изображением vulva и указывал при этом, что на некоторых сосудах внутри кольца имеется крестик, присутствие которого еще больше подчеркивает их смысл. [1]

Таким образом, и кольцевой налеп на ягнобских сосудах по связи с присутствием на них других антропоморфных признаков можно считать изображением женского детородного органа.

Изображения очкообразного элемента ягнобского орнамента встречаются на женской керамике и других мест Таджикистана как в виде налепов, так и в росписи сосудов, связанных с водой. В работе А. К. Писарчик и З. А. Широковой дан рисунок зооморфного кувшинчика, происходящего из Муминабадского района бывшей Кулябской области, на верхней части которого имеются два очкообразных налепа.

В 1945 г. нами был встречен очкообразный рисунок на передней части сосуда для воды зооморфного типа в сел. Сари Мазор в Файзабадском районе, население которого обычно приобретает посуду в Гумбулаке. В несколько стилизованной форме он присутствует и в сложном орнаменте посуды из сел. Равноу в Дарвазе (рис. 27, *4*) и Дашти Джум в Кулябе (рис. 27, *5*).

Указанием на старые связи этого знака с керамикой на территории Средней Азии и вместе с тем очень широкого территориального его распространения в древности является тот факт, что мы встречаем его и в археологических материалах, относящихся, с одной стороны, к Семиречью, а с другой стороны, к Хорезму.

В одной из работ А. Н. Бернштама приведено изображение небольшого круглотелого и широкогорлого горшочка, принадлежащего к комплексу предметов из городища Сукулук, датируемого им VII—IX вв. н. э., на боку которого имеется налеп, несомненно передающий этот знак. [2]

---

[1] H. Schliemann. Ilios. Leipzig, 1881, стр. 382.

[2] А. Н. Бернштам. Историко-культурное прошлое северной Киргизии по материалам Большого Чуйского канала. Фрунзе, 1943, табл. VII, *16*.

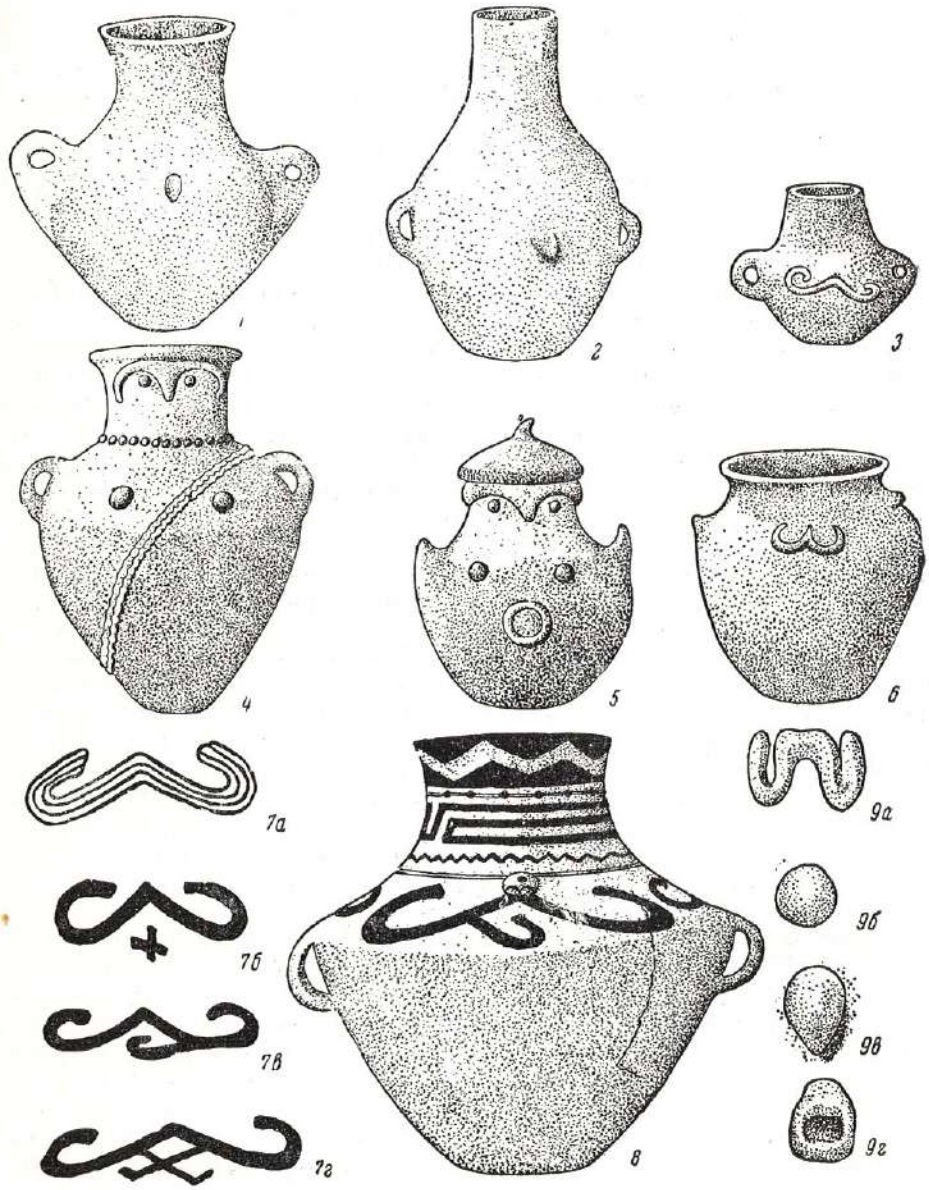


Рис. 32. Некоторые параллели к антропоморфным элементам орнамента на керамике таджикских женщин.

1—5 — антропоморфные сосуды из Гисарлыка; *6* — горшок из оазиса Беркут-Кала в Хорезме; *7а—7г* — образцы очкообразных знаков на сосудах неолитических погребений в Синь-Тяне, провинция Ганьсу в Китае; *8* — сосуд с очкообразным орнаментом оттуда же; *9а—9г* — элементы налепного орнамента на керамике древних пуэбло. (*1—5* — по Шлиману; *6* — по А. И. Тереножкину; *7а—7г, 8* — по Андерсону; *9а—9г* — по Холмсу).

Повторение этого знака, выполненного также налепом, мы видим на горшке с ручкой, происходящем из мертвого оазиса Беркут-Кала в Хорезме и относящемся к тому же времени, что и сосуд из Сукулука (рис. 32, *6*). А. И. Тереножкин при описании этого сосуда указывает, что знак расположен на сосуде против ручки, а по бокам сосуда находится по одной выпуклине. [1]

Присутствие этих выпуклин, напоминающих своим видом *чāча*, убеждает нас в том, что знак на этом сосуде является вариантом очкообразного знака, встречающегося на ягнобских сосудах и на сосудах из Гисарлыка, где он также имеет довольно различные формы.

Если смысл шишечки, носящей название «женская грудь», и налепа в виде кольца на основании гисарлыкской керамики для нас разъясняется, то значение очкообразного знака все же остается неясным. Между тем, повидимому, в первоначальных представлениях, связанных с примитивной керамикой, он должен был иметь какое-то очень важное значение, так как встречается в ее орнаменте в совершенно различных местах земного шара.

На Евразийском континенте, кроме Малой и Средней Азии, мы встречаем его и на Дальнем Востоке. Очкообразный знак является одним из основных орнаментов на неолитических расписных сосудах из погребений Синь-Тянь в провинции Ганьсу в Китае.

В работе Андерсона [2] приведено 50 изображений сосудов из этих погребений, 15 из которых имеют на своей передней части простое или несколько усложненное изображение этого знака (рис. 32, *7а—7г*). Андерсон хотя и характеризует его как «queer design» — «странный рисунок», но особого внимания на него не обращает, считая его видоизмененным изображением двойной спирали. В то же время он особо отмечает ряд других простых знаков, занимающих на сосудах ту же позицию и так же выпадающих из декоративной системы, как и очкообразный, и думает, что бóльшая часть из них могла быть связана с земледельческим культом плодородия. [3]

Очень любопытным совпадением с тем, что мы видим на гисарлыкском и ягнобском материале, является то, что на одном из сосудов из Синь-Тяня мы встречаем очкообразный орнамент также в комбинации с налепом в виде шишечки с углублением в центре, помещенной на передней части сосуда над этим орнаментом (рис. 32, *8*).

Очкообразный налеп наблюдается также и в керамике древних пуэбло в Северной Америке в ряде элементов, которые могут быть рассматриваемы как антропоморфные символы. Холмс в работе «Гончарное производство древних пуэбло», [4] описывая орнамент керамики, говорит о том, что рельефные орнаменты применяются на посуде древних пуэбло редко и сравнительно мало интересны. При этом он приводит ряд изображений налепных орнаментов, среди которых присутствует знак в виде дужки с загнутыми кверху концами, а наряду с ним прямо сидящая коническая шишечка, свисающая концом вниз, и налеп с углублением в центре, правда, не круглым, а квадратным (рис. 32, *9а—9г*).

Орнаменты эти располагаются по одному на плечах отдельных сосудов, причем о конических шишечках известно, что они помещаются по две в ряд.

---

[1] А. И. Тереножкин. О древнем гончарстве в Хорезме. Изв. Узбекистанск. фил. АН СССР, Ташкент, № 6, 1940, рис. 10, стр. 59.

[2] J. G. Andersson. Researches into the prehistory of the Chinese. Bull. Mus. of far-east. antiquit., № 15, Stockholm, 1943, табл. 127—140, 195.

[3] Там же, стр. 221.

[4] W. Holms. Pottery of the ancient pueblos. Fourth annual report of the Bureau of american ethnology to the secretary of the Smithonian Institution 1882—83, Washington, 1886, стр. 282, 283, рис. 233, 236, 237, 238.

Холмс, так же как и Кашинг, [1] считает, что все эти налепы замещают собой петли, делавшиеся на плечах плетеных сосудов, служивших прототипом глиняной посуды древних пуэбло и их потомков суньи. Но Холмс все-таки при этом добавляет, что они могли бы быть обязаны своим присутствием на сосудах и какому-нибудь «суеверию древних ремесленников».

В связи с налепами на ягнобских сосудах, имевших первоначально антропоморфное значение, следует напомнить об отверстии на теле маслобойки, также окруженном налепным кольцом, и о высоком (до 3—4 см) конусообразном бугорке, нарочито прикрепляемом внутри на дне маслобойки при ее изготовлении, носящих одинаковое название *пúзза*.

Как уже указывалось в главе, посвященной описанию форм сосудов и их назначению, бугорок на дне сосудов играл, повидимому, какую-то очень важную роль в представлениях, связанных с посудой, употребляемой в молочном хозяйстве, согласно которым от него зависит количество и качество молочных продуктов. Можно думать, что антропоморфные представления, связывавшиеся с сосудами, распространялись и на него.

Мы встречаем поразительные совпадения в обстановке, которая сопровождает прикрепление бугорка к дну маслобойки в Ягнобе, с той, в которой совершались закрывание отверстия на месте соска в сосуде, имеющем своим прототипом женскую грудь и носящем название, происходящее от названия груди, у пуэбло суньи. Кашинг, приводя описание обычая, соблюдающегося при изготовлении этих сосудов, пишет: «Когда женщина суньи закончит изготовление méheton почти до вершины, способом кольцевого налепа, перед тем как она добавит выступ, приготовляет маленький клинышек глины и в то время, когда она закрывает им вершину сосуда, отводит глаза в сторону. Если вы спросите ее, почему она это делает, она вам скажет, что это a'ktani — страшно смотреть на сосуд в тот момент, когда он заканчивается в этом месте, и что если она будет смотреть на него в это время, она станет бесплодной, или что если у нее родятся дети, они умрут в детстве, или что она может быть поражена слепотой, или что те, кто будут пить из сосуда, заболеют и погибнут». Кашинг говорит, что, по его впечатлениям, женщина суньи думает, что, закрывая верхушку сосуда — искусственной груди, она закрывает выход для «источника жизни». [2]

В Ягнобе мастерица в тот момент, когда была сделана нижняя часть сосуда, брала кусок глины и, призывая на помощь духов — покровителей ремесла, прилепляла его ко дну сосуда, н е г л я д я н а н е г о. Тут же она созывала других женщин, и те, подходя по очереди, крепко нажимали указательным пальцем правой руки на бугорок, глядя при этом также не на него, а обязательно вверх, на одну из горных вершин, произнося при этом: «*хишт, хишт*» — «кирпич, кирпич», по их словам, для того, чтобы в будущей маслобойке масло выходило бы «большое как гора и твердое как кирпич».

Зооморфные элементы в орнаменте

Наряду с присутствием антропоморфных элементов в орнаменте женской керамики есть ряд таких, которые можно отнести к пережиткам изображения животных.

В западных частях Каратегина на сосудах зооморфного типа встречается налепной орнамент в виде двойной спирали в форме буквы S. Спиральки

[1] Frank H. C u s h i n g. A study of pueblo pottery as illustrative of Zuñi culturgrowth. Fourth annual report of the Bureau of american ethnology to the secretary of the Smithonian Institution 1882—83, Washington, 1886, стр. 430, 431.

[2] Там же, стр. 512, 513.

эти лежат по горизонтали на спинке сосуда, располагаясь по одной по обеим сторонам ручки, прикрепленной вдоль спинки (рис. 14, *2*).

Некоторые интересные данные для выяснения возможного значения этого орнамента на среднеазиатской почве предоставляют нам археологические материалы на территории как Средней Азии, так и Ирана.

В материалах А. И. Тереножкина из раскопок на Ташкентском канале [1] имеется небольшой, сделанный от руки сосуд в виде плоскодонного широкогорлого горшочка с ручкой, изображающей фигурку барана со схематически трактованными ножками и с завитыми рогами. Если смотреть на головку барана сверху, то ясно видно, что рога его изображены в виде лежащего поперек головы налепа в форме буквы S (рис. 33, *1а*, *1б*). Совершенно таким же образом разработаны рожки и на головке барана, представляющей собой часть ручки сосуда, происходящей из Каунчи [2] (рис. 33, *2а*, *2б*).

Аналогичную передачу изображения рогов барана мы встречаем и на материале, относящемся к западному Ирану. Поп [3] приводит скульптурное изображение головки барана из Суз, выполненной в остальных чертах очень реалистически, рога которой сделаны в виде налепа той же формы, но только прочерчены поперечными штрихами, подчеркивающими их шероховатость (рис. 33, *3*).

Среди материалов из раскопок на Фархадстрое есть один сосуд в виде небольшого широкогорлого кувшинчика очень грубой ручной работы, датируемого VII—IX вв. н. э., на котором мы встречаем сочетание интересующего нас орнамента с изображением бараньей головы, рога которой имеют свою обычную форму. Изображение бараньей головы помещено под ручкой сосуда, а налеп в виде двоякоизогнутой спирали — на верхней ее части, там, где обычно в сосудах с зооморфными ручками находится головка животного (рис. 33, *4*). [4]

В качестве еще одного звена в цепи, замыкающей круг, может служить фрагмент сосуда с Фархадстроя, датируемого VII—VIII вв. н. э. и относящегося к тому же типу, что и сосуды для воды из Каратегина, на которых мы встречаем налепы в виде двоякоизогнутой спирали. На плечах его имеется орнамент из идущих один за другим таких же налепов (рис. 33, *5*). [5]

К аналогичным выводам относительно того, что реалистическое изображение животного или его части постепенно может переходить в схему, пришел, рассматривая археологические материалы из района Ташкента, Г. В. Григорьев. [6]

Орнамент в виде двустороннего завитка встречается очень часто, кроме посуды, и среди элементов орнамента вышивки на одежде у таджиков и узбеков и носит название *качак* — завиток или *қучқорак* — барашек (уменьш. форма слова *қучқор* — баран-производитель).

Присутствие в орнаменте примитивной среднеазиатской керамики, как древней, так и современной, элемента, передающего в стилизованной форме изображение рогов барана, может быть объяснено наблюдаемыми до последнего времени у различных народностей Средней Азии пережиточными представлениями, связанными с бараном как животным, обладающим

---

[1] Собрание Кафедры археологии Среднеазиатск. гос. унив., колл. № 106.

[2] Г. В. Григорьев. Келесская степь в археологическом отношении. Изв. АН Казахск. ССР, № 46, серия археологическая, вып. 1, Алма-Ата, 1948, стр. 74, табл. XIII, рис. 94.

[3] A. Pope a. F. Ackerman. Pre-achaemenid Styles. A Survey of Persian art. London and New York, 1938, т. I, стр. 304, рис. 72,*б*.

[4] Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-9508.

[5] Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-9545.

[6] Г. В. Григорьев. Там же, стр. 53, 54, табл. XIII, XIV.

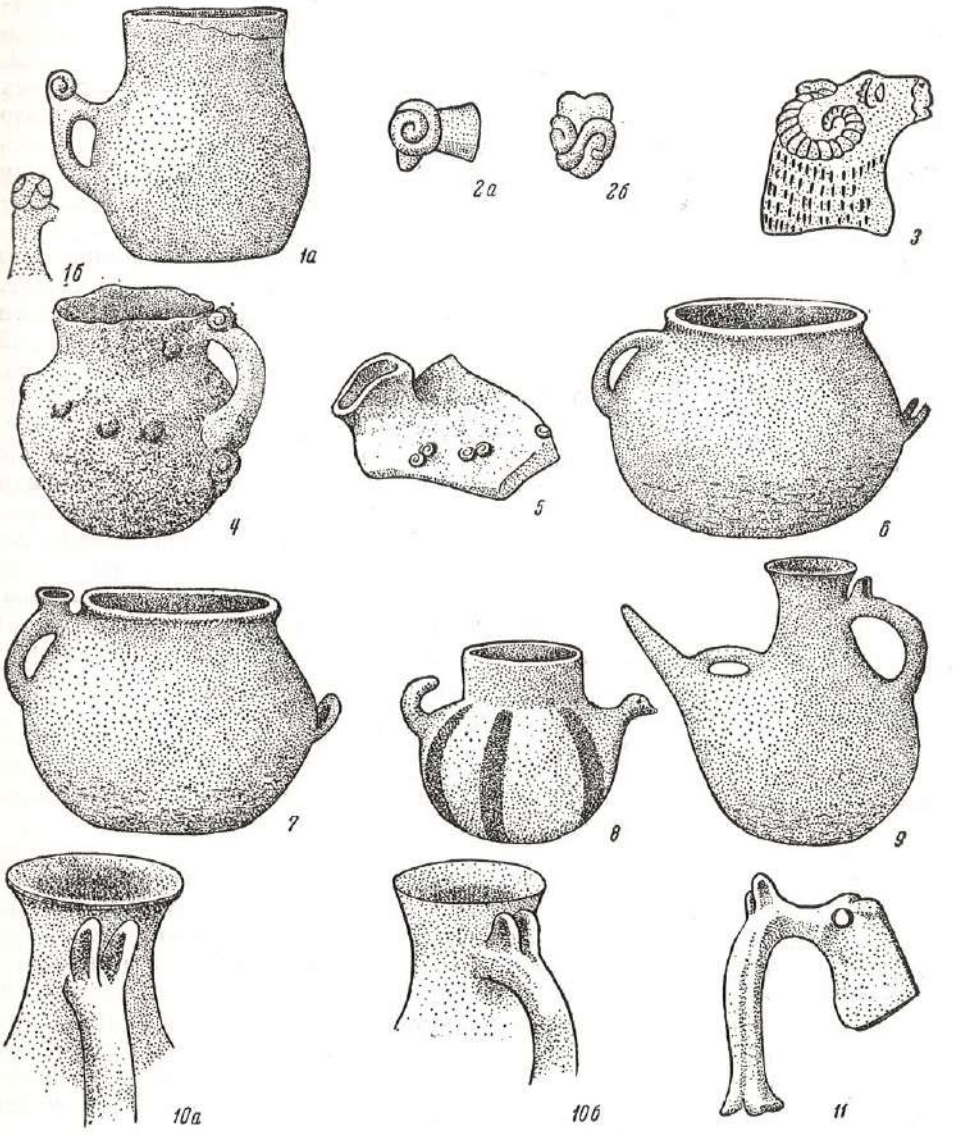


Рис. 33. Зооморфные элементы в орнаменте и формах керамики таджикских женщин.

1а — сосуд с Большого Ташкентского канала с ручкой в виде барана; *1б* — деталь ручки; *2а, 2б* — обломок ручки сосуда из Каунчи с головкой барана; *3* — головка барана из Суз; *4* — сосуд с Фархадстроя с головкой барана под ручкой и S-образным орнаментом на ручке, VII—IX вв. н. э.; *5* — фрагмент сосуда Фархадстроя, VII—VIII вв. н. э., с налепами в виде двояковыгнутой спирали; *6, 7* — маслобойки из сел. Сари Шухон в Каратегине; *8* — зооморфный сосуд из Арканзаса; *9* — кувшин для омовений с украшением на верху ручки в виде ушков, сел. Сари Шухон, Каратегин; *10а, 10б* — различные виды украшений в виде ушков на ручках кувшинов для омовений, сел. Сари Шухон, Каратегин; *11* — зооморфная ручка сосуда сарматского периода с Кубани. (*1, 2* — по рисунку Т. Н. Кипович; *3* — по Пону; *4, 5* — Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-9508, СА-9545; *6, 7, 9, 10а, 10б* — по рисунку автора; *8* — по Холмсу; *11* — по К. М. Скалон).

особыми свойствами. Среди таджиков и узбеков бараны считались животными, обладающими «благодатью» — *барака*, и к ним обращались за помощью при болезнях. Так, в августе 1940 г. в сел. Каратаг одна молодая, очень болезненная женщина говорила, что она ждет возвращения с горных пастбищ стад, чтобы получить исцеление от своих болезней. Как раз в это время начался осенний прогон баранов с гор на равнину, и нам пришлось наблюдать, как она два раза прошла через стадо, проталкиваясь между животными, от прикосновения к которым, по ее словам, должна была перейти на нее их «благодать».

Среди населения Афганистана существует такое представление, что баран может быть как бы посредником между богом и людьми. В 1925 г. в Ташкенте один афганец из рода Юсуф Зай рассказывал о том, что он в детстве был очень болен и мать его вышла с ним на дорогу, по которой гнали стадо баранов, и, встав перед стадом на колени, молилась о том, чтобы через «чистое и обладающее благодатью существо» желание ее достигло бога и он дал бы исцеление ее сыну.

В Ягнобе глиняные фигурки баранов помещали на мазары, так как, по представлениям ягнобцев, эти фигурки по ночам оживают и устраивают между собой бой, отчего «сердца святых веселятся». По овце, которая подохнет от болезни или погибнет, сорвавшись со скалы, устраивали поминки. Совершался *садр* — круговое хождение вокруг трупа, и овцу оплакивали с причитаниями, так же как это делали в связи со смертью человека.

Бараньи рога, особенно завитые, постоянно помещались на мазарах в числе главных вотивных приношений, а в домах у горных таджиков их прикрепляли к столбам и перекладинам между столбами, ближайшими к двери, внутри дома, для охраны его от зла.

В орнаменте маслобоек и кувшинов для омовений из сел. Сари Шухон в Каратегине также есть некоторые черты, могущие указывать на его зооморфное происхождение, хотя внутреннее значение воспроизводящими их в настоящее время женщинами уже не осознается.

Маслобойки в сел. Сари Шухон обычно имеют вытянутую, круглую в сечении ручку и широкий, противостоящий ей, сильно выдающийся налеп с поднятым кверху и несколько загнутым к стенке сосуда краем, носящий название *гӯшик* — ушко. Женщины при расспросах о том, что изображает этот выступ и для чего он служит, отвечали обычно, что он является второй ручкой сосуда. Вместе с тем при неоднократных наблюдениях над тем, каким образом переносятся эти громоздкие сосуды, ни разу не пришлось видеть, чтобы женщины касались этого выступа руками. Небольшие горшки этой формы обычно берут за ручку, а маслобойки берут двумя руками за дно. Самые крупные из них одна женщина поднять не может, и их переносят с места на место обычно вдвоем, поддерживая снизу.

Там же, в сел. Сари Шухон, на одной маслобойке очень крупных размеров был обнаружен выступ, заканчивающийся двумя тонкими рожками, присутствие которых служит окончательным подтверждением того, что выступ на передней части тела маслобойки никоим образом не может рассматриваться как ручка (рис. 33, *6*). При дальнейших наблюдениях над маслобойками было обнаружено, что у некоторых из них на верхней части ручек бывает выступ в виде маленькой плоской чашечки и вся ручка, если смотреть на нее в профиль, очень напоминает форму животного (рис. 33, *7*). Если вспомнить то обстоятельство, что и на сосудах сарматского типа с ручками в виде животных, находимых на территории Средней Азии, в ряде случаев на головке животного наверху бывает сделано углубление, которое иногда имеет тенденцию принимать вид чашечки, можно предположить, что чашечка на верхней части ручек маслобоек в сел.

Сари Шухон представляет собой остаток головки животного. Возможно также, что и рожки на передней части маслобоек перешли туда с ручки или же само тело сосуда осмыслялось как тело животного, по примеру того, что мы видим на одном из сосудов из Аркапзаса, ручка которого изображает хвостик, а головка животного торчит на передней его части (рис. 33, *8*).[1]

В орнаменте ручек кувшинов для омовения мы также находим некоторые черты, которые могут рассматриваться как воспоминание о былых зооморфных их формах. На этих кувшинах довольно часто встречается украшение в виде двух высоких, торчащих кверху, довольно тонких ушек то с острыми, то с округлыми кончиками, посаженных на верхнем конце ручки у самого горла сосуда (рис. 33, *9—10б*). Ушки эти носят название *почик* — ножки. Словно *почик* значит также — подставка.

Форма выступов, не оставляющая сомнения в том, что они изображают ушки животных, а также и их название первоначально вызывали предположение, что они могли возникнуть на глиняных сосудах в Каратегине в качестве вторичного явления — как подражание подставкам для шарниров на металлических кувшинах, проникавших туда из Ферганы. Ручки этих кувшинов также часто имеют в своей основе зооморфные формы, и шарниры их крышек прикрепляются к высоким ушкам, носящим название *почик*.

Среди иллюстраций в работе К. М. Скалон приведено изображение ручки и части горла глиняного сосуда с Кубани,[2] где наряду с двумя ушками на ручке, представляющими полное подобие ушкам на ручках кувшинов из сел. Сари Шухон, имеется изображение глаз животного, перенесенных с его головы на стенку сосуда (рис. 33, *11*). Это позволяет совершенно отбросить домыслы о вторичности происхождения ушек на ручках саришухонских кувшинов и считать их несомненным пережитком изображения животных на глиняной посуде и с еще большей уверенностью думать о том, что и ручки маслобоек, и украшения на их теле могут быть отнесены к тому же явлению.

Очень существенным подтверждением наших предположений о том, что ряд элементов в орнаменте посуды, изготовляемой таджикскими женщинами, является выражением связывавшихся с ними в прошлом зооморфных представлений, служит и тот факт, что при очень широко распространенном среди таджиков обозначении орнамента в виде шишечек на теле, на ручках и под ручками сосудов терминами, имеющими значение «женская грудь», шишечки и ушкообразные выступы на верхней части ручек сосудов в долине р. Хингоу (сел. Сафидорон) носят название *чочак*, обозначающее там «соски у животных», в отличие от *чӣча* — женская грудь.[3]

Изображение змеи на сосудах

На кувшинчиках для омовения и для питья воды, происходящих из разных районов Дарваза, встречается выпуклый орнамент в виде извивающейся змеи. На сосудах для омовения он располагается отдельными

[1] W. Holms, Ancient pottery of the Mississipi valley. Fourth annual report of the Bureau of american ethnology to the secretary of the Smithonian Institution 1882—1883, Washington, 1886, стр. 406, рис. 419.

[2] К. М. Скалон. Изображение животных в керамике сарматского периода. Гос. Эрмитаж, Тр. Отд. истории первобытной культуры, т. I, Л., 1941, стр. 199, рис. 12.

[3] Сведениями этими мы обязаны М. Р. Рахимову, уроженцу Сафидорона, который по нашей просьбе обратился за разъяснениями по поводу названного орнамента к своей матери, занимавшейся производством посуды до преклонного возраста.

змейками по обеим сторонам носика или на ручке. А. А. Семенов[1] приводит изображение «афтобаи софоли», происходящей из долины р. Хингоу, на которой змейки расположены на теле по бокам носика, а вдоль них налеплены круглые комочки глины в виде пуговок-точек (рис. 34, *1*).

В коллекциях МАЭ в Ленинграде имеется очень интересный сосуд, приобретенный Г. Г. Гульбиным в Ягнобе в 1927 г. [2] В описании сказано, что сосуд этот привезен из Куляба. Судя по его форме и по характеру орнамента (присутствие трезубцев), он, возможно, происходит из Дарваза и завезен так далеко, вероятно, благодаря затейливости своего орнамента. Такие случаи, когда затейливо сделанные сосуды завозятся в далекие места, не единичны. Приведенное в описи ягнобское название «kalla» неверно, так как словом *калла* в Ягнобе обозначаются кувшины совершенно другой формы (см. стр. 50, рис. 12, *9—10*). Он является сосудом для питья воды того типа, который называется в сел. Сари Шухон *мошинг*, в долине Ховалинга *гургак* — волчок, а чаще всего *мургоби* — утка. Кувшинчик сплошь покрыт выпуклым орнаментом в виде змеевидных налепов, идущих вокруг горла, вдоль тела, поперек спинки и вдоль ручки. На передней части и по бокам сосуда имеются еще налепы в виде трезубцев (одна из характерных черт дарвазского орнамента) и кольцеобразные налепы на теле сосуда у задней его части (рис. 14, *7а—7в*).

Элемент орнамента в виде зигзагообразной или волнистой линии присущ также разрисованной женской керамике района Файзабада и носит там название *мор* — змея.

Изображение змеи встречается в настенных росписях, в выпуклых и вогнутых орнаментах на стенах домов и на домашней утвари, а также в вязании у горных таджиков и припамирских иранцев и в вышивке у равнинного оседлого населения Средней Азии.

Художник Т. В. Саглина в 1943 г. сделала в г. Хороге (Шугнан) зарисовки со стенной росписи, исполненной красной глиной на наружной стене кладовой. Одним из элементов орнамента этой росписи является изображение извивающейся змеи в виде волнистой линии, окруженной многочисленными точками. Элемент этот носит название «змея» (рис. 34, *2*).

В припамирских странах и в долине р. Ванч очень распространен орнамент *моргалтунак* — «изображение змеи», состоящий из параллельных зигзагов (само изображение змеи) и ромбов между ними, передающих пятна на ее теле. [3]

Изображения извивающихся змей — *сурати мор* — одна из наиболее часто встречающихся тем орнамента жилища и домашней утвари в таджикском селении Нанаи Боло, [4] в верховьях р. Пскем, одного из притоков р. Чирчик, население которого считает своими родичами таджиков северных районов Ферганы. [5]

---

[1] А. А. Семенов. Этнографические очерки Зарафшанских гор, Каратегина и Дарваза. М., 1903, стр. 40. В книге точного указания на происхождение сосуда нет. Сведения о том, что он происходит из долины р. Хингоу, получены мною от А. А. Семенова.

[2] МАЭ, колл. № 3009—179.

[3] М. С. Андреев. Орнамент горных таджиков и киргизов Памира. Ташкент, 1928, стр. 22 и табл. II, рис. 13.

[4] Селение называется «Нанаи Боло» — «Верхний Нанай», потому что жители его выселились из большого селения Нанай, расположенного ниже по долине Пскема. Его называют также «Кафтар кумыш» — «Серебряный голубь» (тадж. *кафтар* — голубь и тюрк. *кумыш* — серебро) по названию мазара, находящегося в нем.

[5] Связи таджикского населения верховьев долины р. Чирчик с населением северной Ферганы сохраняются и в настоящее время. Жители сел. Брич Мулла указывают имена своих родичей в Чусте. До недавнего времени там работали гончары из Чуста.

В 1928 г во время поездки в долину р. Пскем автор этой работы имел случай наблюдать в сел. Нанаи Боло ряд таких изображений. Над небольшим окошечком одного из домов, на наружной стене, было обнаружено очень реалистически выполненное выпуклое изображение извивающейся змеи, покрытое вдавленными точками (рис. 34, *3*). Внутри этого дома, а также и в ряде других имелись изображения змеи в орнаменте *хамба* — хранилищ для зерна и муки, нанесенные выдавливанием пальцами по сырой глиняной обмазке. Орнаменты эти обычно помещаются на передней стенке зернохранилища, поверхность которой делится на два поля, ограниченных общей каймой по краям, и располагаются по вертикали. Все свободное пространство поля заполняется более или менее густо вдавленными точками. Такие же точки сделаны и по всей кайме (рис. 34, *4*, *5*).

Наблюдая археологические материалы из раскопок, производимых на территории Средней Азии, мы можем отметить наличие изображения змеи на сосудах из обожженной глины, сделанных без гончарного станка, относящихся к долине р Чирчик и местам по среднему течению Сыр-Дарьи, датируемых первыми веками нашей эры

Среди материалов А. И. Тереножкина, добытых при работах по прорытию Ташкентского канала и хранящихся в Ташкенте в Узкомстарисе, есть небольшой кувшинчик (около 11 см высотой) с ручкой, на верхней части которой находится выпуклое изображение змейки, как бы заглядывающей в кувшин (рис. 34, *6а*, *6б*). [1]

Выпуклое изображение змейки на передней части высокого (около 31 см) горшка с двумя небольшими ручками, который по своей форме мог быть сосудом для сбивания масла, мы встречаем в материалах Г. В. Григорьева из раскопок в Каунчи (рис. 34, *7*). [2] И, наконец, также выпуклое изображение змеи, окруженное плоскими налепами — точками, и с таким же налепом, изображающим голову, имеется на передней части сосуда для сбивания масла, найденного при раскопках на Фархадстрое. Как уже упоминалось, сосуд этот поздний по времени, он относится к X—XII вв. н. э., но также изготовлен от руки (рис. 17, *3*).

Все эти факты наличия на среднеазиатской керамике на протяжении тысячелетий орнамента, изображающего извивающуюся змею, заставляют нас обратиться к материалам, которые характеризуют представления о змее и отношение к ней современного населения Средней Азии и могут объяснить присутствие ее изображений на сосудах из глины.

О змее, вместе с естественным страхом перед ней, среди таджиков и узбеков существовало представление как о существе, которое может брать человека под свое покровительство. В очень многих местах было распространено поверие, что живущую в доме змею нельзя убивать, так как она является покровительницей дома. В Ташкенте домашнюю змею никогда не убивали.

Канибадамские таджики считали, что поселившаяся в новом доме змея, так же как лягушка и мыши, приносит счастье. Рассказывали, что одна молодая девушка в отсутствие своей матери, ушедшей в гости, уви-

---

Сведения о переселении бричмуллинцев из Чуста и обратных переселениях в Фергану приводят в своих работах П. Е. Кузнецов (О таджиках Ташкентского уезда. Изв. Туркестанск. отд. Русск. географ. общ., т. II, вып. 2, Ташкент, 1900) и М. С. Андреев [Поездка летом 1928 г. в Касанский район (северная Фергана). Изв. Общества для изучения Таджикистана и иранских народностей за его пределами, т. I, Ташкент, 1928, стр. 110.

[1] Собрание Кафедры археологии Среднеазиатск. гос. унив., колл. № 106. В кувшинчиках такого типа и размеров современное таджикское население горных районов обычно хранит масло.

[2] Хранится в Узкомстарисе в Ташкенте.

дела выползавших из норки молодых змеек и убила их. Когда мать вернулась и увидела убитых змей, она пришла в ужас и так рассердилась на дочь, что прогнала ее из дома и не пускала обратно в течение трех дней.

Домашнюю змею кормили, ставя около ее норки чашку с молоком и оставляли для нее пищу в кладовых. Ташкентские старухи-узбечки сообщали нам, что в старину было в обычае всякий раз, когда брали в кладовой масло, нарочно капать его на наружные стенки сосудов, в которых оно хранилось, для того чтобы жившая в доме змея могла его слизать.

Мясо змеи считалось целебным. Из змеиного мяса варили суп и ели его при заболевании зобом. В Ташкенте и в Намангане, где очень почитали аиста — исконного врага змей, весной, когда дети видели в первый раз прилетевших аистов, они предупреждали домашних змей об опасности, крича: «*Лайляк келды, илон, коч*!» — «Аист прилетел, змея, беги!». [1]

М. С. Андреев [2] о следах почитания змей в Фергане и других местах Средней Азии говорит следующее: «Повидимому, к остаткам культа змей относится обычай вышивать змей на спине халатика или рубашки, носимой ребенком. Теперь этот обычай исчез, живя только в воспоминаниях, хотя мне говорили, что еще несколько месяцев тому назад, [3] во время одного праздника видели одного мальчика, прогуливавшегося в таком халатике. Змея в таком случае вышивалась, по словам касанцев, шелком, пестрая — белого и черного цвета и изображалась извивающейся. Это изображение называлось «мор» (змея) и считалось талисманом, охраняющим детей от дурного глаза.

«Следы былого почитания змей, широко распространенные по Туркестану, сохранились, как и во многих других местах в том, что д о м а ш н ю ю з м е ю, живущую у себя дома, в особенности если она б е л о г о (разрядка М. С. Андреева, — *Е. П.*) цвета, таджики не убивают, — грех. Других же змей, даже белых, встреченных в других местах, стараются убивать, так как это «савоб» — богоугодное дело. Подобно тому, как в Ташкенте и некоторых других местах первые называются «фарішта» (ангелы) и считаются за воплощение таковых, а в Касане точно так же считают, что под ними могут скрываться «парі», а именно «мусулмон парі» (пери мусульмане). Эти «парі», проживающие под видом змеи, при питании принимают вид кошки, а при путешествии, передвижении превращаются в голубей. Вот почему нельзя убивать ни одного из этих животных. Один из признаков, что встречная змея является «парі» (по может также в этом образе быть и «джін»), будет то, что она ползает прямо, не извиваясь, в то время как обыкновенная змея будет ползти характерной извивающейся линией. Чтобы не ошибиться при убиении встречной змеи, некоторые сначала смотрят, как она ползет, и только убедившись, что это простая змея, ее убивают.

«Сухая змеиная шкурка, оставляемая змеей при линьке, считается средством против дурного глаза и зашивается, как тумор (амулет) — носясь в виде подвески, к вороту рубашки».

В приводимых М. С. Андреевым сведениях о культе змеи следует отметить изображение извивающейся змеи на спинке детского хала-

---

[1] Аисты, гнездующие в равнинных частях Средней Азии, в южной ее части, пользуются большой любовью населения, и с ними связывался ряд разных обычаев. В Намангане же их почитали настолько, что жители Ташкента и других городов Средней Азии насмешливо говорили о наманганцах: «*Лайлагни худо қилған намангонлик*» — «Наманганцы, сделавшие аиста богом».

[2] М. С. Андреев. Поездка летом 1928 г. в Касанский район (северная Фергана). Изв. Общества для изучения Таджикистана и иранских народностей за его пределами, т. I, Ташкент, 1928, стр. 113, 114.

[3] Записи этих материалов относятся к летним месяцам 1928 г.

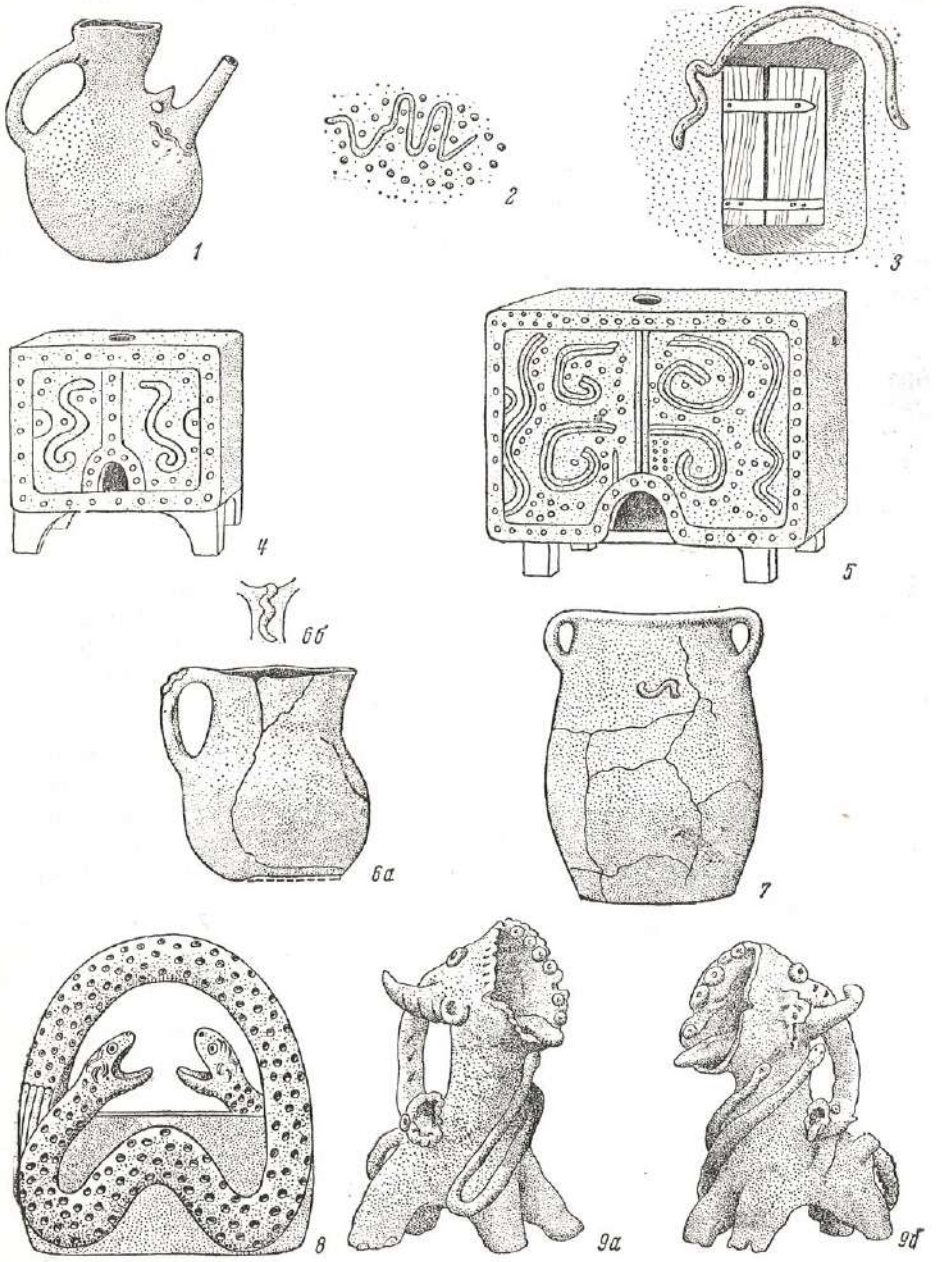


Рис. 34. Изображение змеи в орнаменте керамики и в быту в Средней Азии.

1 — украшение в виде змеи на кувшине, долина р. Хингоу; *2* — изображение змеи в стенной росписи, Хорог; *3—5* — изображение змеи над окном дома и на зернохранилищах в сел. Нанаи Боло в долине р. Пскем; *6а* — украшение в виде змеи на верхней части ручки сосуда с Большого Ташкентского канала; *6б* — деталь ручки; *7* — изображение змеи на передней части сосуда из Каунчи; *8* — изображение двуглавой змеи из черного камня из сел. Сох в Фергане; *9а, 9б* — дракон с обвившейся вокруг шеи двуглавой змеей (обожженная глина). (*1* — по А. А. Семенову; *2* — по рисунку Т. В. Саглиной; *3—5* — по рисунку автора; *6а, 6б, 7* — по рисунку Т. Н. Книпович; *8* — по И. Т. Пославскому; *9а, 9б* — МАЭ, колл. № 3189-19).

тика в качестве оберега от дурного глаза, а также и ношение сухой шкурки змеи в виде амулета, прикрепленного к одежде. В ряде мест среди таджиков и городских узбеков такие амулеты со шкуркой змеи подвешивались, так же в качестве оберега, на перекладине детской колыбели.

Обычай вышивать в качестве оберега изображение пестрой змейки на детской одежде был известен также и в центральной и в южной частях Ферганы, в местах с таджикским населением (Канибадам, Исфара).

Археолог А. А. Марущенко любезно поделился с нами своими сведениями о распространении орнамента змеи у туркмен. У текинцев реалистическое изображение извивающейся пестрой змеи вышивалось малиновым с белым, так же как у таджиков, на детской одежде, на детских нагрудниках — *кирлик*, причем считалось, что это «хорошо для детей».

У тех же текинцев, а также и иомудов были распространены войлочные молитвенные коврики, на которых делалось изображение змеи. Змея изображалась волнистой линией, с расширением на месте головы, внутри рисунка михраба, по вертикали. Таким образом, при земном поклоне во время совершения молитвы, намаза, молящиеся своей головой касались головы змеи.

Большое количество ядовитых змей в Средней Азии и страх, внушаемый ими людям, естественно мог вызвать почтительное и суеверное к ним отношение; с другой стороны, неядовитые змеи могли быть отмечены как существа, особо благосклонные к человеку. Возможно, что этими двумя обстоятельствами и вызывается некоторая как бы противоречивость в отношении к змеям, когда наряду с почитанием и бережным отношением к домашней змее змею, встреченную вне дома, можно и даже нужно было убивать. По поверьям, существовавшим в некоторых местах, за убийство змеи даже прощаются грехи. [1]

Весьма вероятно, что здесь имеет значение и борьба ислама с древними верованиями, живущими в стране. На этот фактор могут указывать как представление о прощении грехов за убийство змеи, так и в особенности оговорки насчет «пари», «мусульмон пари» и «кафир», когда старались как бы легализировать несогласные с мусульманством верования, придавая им внешне приемлемый вид.

Кроме влияния ислама может играть известную роль и то обстоятельство, что здесь, возможно, сталкиваются и смешиваются разные представления о змее, существовавшие еще в древности среди этнически разнородного населения Средней Азии. [2]

На существование среди древнего населения Средней Азии культа змеи, кроме тех фактов, которые дают нам наблюдения над пережитками древних верований и представлений, сохранившихся до нашего времени, может указывать также очень интересное изображение змеи, носящее явно культовый характер, которое было найдено таджиками, жителями сел. Сох в Фергане, в 90-х годах прошлого столетия при земляных работах на окраине селения, на глубине больше 2 м. Изображение это было

---

[1] М. С. Андреев в цитированной работе упоминает (стр. 113, примеч. 2): «В некоторых местах (мне встречалось в Джизакском уезде) считают, что за каждую убитую змею прощается по десяти грехов».

[2] Подобные противоречия мы наблюдаем в отношении населения Средней Азии и к собаке. Так, среди горных таджиков долины Зарафшана, Ягноба и ряда других мест собака, так же как и в древнем Иране, считалась существом, обладающим особой благодатью и охраняющим человека от злых духов. Особенно хорошими считались собаки с пятнами над глазами — *чорчашм*—четырехглазые. В это же самое время среди тюркизованного населения равнин наряду с хорошим отношением к собаке встречалось и крайне отрицательное, при котором «четырехглазые» собаки (*туртко̄з*) признавались особо погаными.

опубликовано в «Протоколах Туркестанского кружка любителей археологии» [1] и в настоящее время хранится в Музее истории в Ташкенте.

Изображение это сделано из черного камня в виде изогнутой в форме перевернутого сердца змеи с двумя головами, обращенными друг к другу, возвышающимися над прямоугольной массивной нижней частью в пролете, образуемом выгнутым кверху ее телом. Поверхность камня полированная, и все тело змеи усеяно правильно расположенными круглыми углублениями. На головах змеи сделан еще орнамент в виде полукруглых нарезок, входящих концами одна в другую. Повидимому, в этом изображении мы имеем выражение представления о парности змей, т. е. о наличии мужского и женского начал, связанного в свою очередь с представлением о жизненном начале и плодородии (рис. 34, *8*).

Следует обратить внимание на тот факт, что изображение двуглавой змеи, найденной на той территории, где в наше время сохраняется так много поверий, связанных со змеей вообще и парной змеей в частности, не является единственным. В «Протоколах Туркестанского кружка любителей археологии» приведено сообщение И. Т. Поспавского о том, что в его коллекции имелось глиняное изображение двуглавой змеи, также найденное в земле около Ташкента. [2]

У современного населения Ферганы и Ташкентского оазиса представление о постоянной парности змей очень подчеркнуто. В Канибадаме существует рассказ о том, что один мельник убил на мельнице за городом змею. Когда он вернулся домой и вошел в комнату, находившуюся во втором этаже, где в это время сидели гости, то вслед за ним в комнату вползла змея. Змею эту убили и считали, что она была парой той, которая была убита на мельнице, и преследовала мельника до дома на протяжении четырех километров.

В Ташкенте, если убивали змею вне дома, то старались обезопасить себя от преследования ее пары, произнося в качестве заклинания следующие слова: «*Ҷуптин менан улдурдым*» — «Я убил тебя с твоей парой». Там же считали, что если случайно убить домашнюю змею, пара ее по ночам подползает к убившему и шипит над ухом. Для того чтобы прекратить преследование, нужно просить у нее прощения.

Изображение парных змей является жизненным оберегом. Б. Н. Нияз Мухаммедов, которому принадлежат также изложенные выше сведения об отношении к змее в Канибадаме, сообщил о том, что жена его видела в одном селении вышивку огромных размеров (на нее ушло более 50 кг шелку), по всему полю которой были вышиты две переплетающиеся между собой змеи с расходящимися головами и хвостами. Владелица вышивки рассказала, что она заказала ее по обету, когда у нее после смерти нескольких детей родился сын. Мастерица шила эту вышивку более пятнадцати лет. Мальчик успел за это время вырасти, а мастерица умерла. После ее смерти мать мальчика взяла вышивку к себе и хранила ее, избегая показывать посторонним. [3]

[1] Протоколы заседаний и сообщений членов Туркестанского кружка любителей археологии, Год четвертый, Ташкент, 1899, отд. табл. между страницами 140—141. Размеры изображения даны в дюймах. Общая высота 13.7 и ширина основания 12.9.

[2] Протоколы заседаний и сообщения членов Туркестанского кружка любителей археологии (11 XII 1912—1 IV 1913), Год семнадцатый, Ташкент, 1913, Протокол № 1, стр. 2.

[3] По всей вероятности, таким же оберегом от смерти являлось и изображение змеи в настенной росписи, зарисованной Т. В. Саглиной в Хороге, о которой говорилось выше. Рисунок этот был сделан мужчиной, уходившим на фронт, в день отъезда из дома. Обычно настенные росписи делались ежегодно женщинами в связи с праздником Нового года (весеннее равноденствие).

Отражение этих же представлений о жизненном начале мы, вероятно, можем видеть и в статуэтках — свистульках, находящихся в коллекции МАЭ в Ленинграде. Одна из них происходит из г. Ура-Тюбе и изображает трехглавого дракона с обвившейся вокруг его шеи двуглавой змеей (рис. 34, *9а*, *9б*).[1] В Ура-Тюбе, так же как и в других городах Средней Азии, особенно с таджикским населением, до начала нашего столетия изготовлялись гончарами, а иногда, как например в Риштане, специалистами-женщинами к празднику весеннего равноденствия *(Науруз, Сарисоль)* и продавались в дни праздника на базаре свистульки в форме фантастических животных, среди которых обязательно присутствовал дракон и птицы. Дети их раскупали, и в течение праздничных дней города оглашались неумолчным свистом, а затем, с окончанием праздника, свистульки исчезали, и в обычное время дети с ними не играли.

Среди узбекского и таджикского населения Средней Азии, как это хорошо известно, было широко распространено поверье, что свистом можно вызвать ветер, а за ним и дождь. Образы дракона и змеи тесно переплелись в представлениях населения Средней Азии, выступая в качестве хранителей или властителей вод. Этим, вероятно, и объясняется постоянное присутствие их изображений среди свистулек, изготовлявшихся к весеннему празднику, при помощи которых мог быть вызван столь необходимый для земледельцев дождь.

Весенний дождь, особенно дождь, идущий в период весеннего равноденствия, считался *оби рахмат* — «водою милости». Дождевую воду в это время собирали и обрызгивали ею закрома с зерном, сосуды, употребляемые в молочном хозяйстве, а также выносили под дождь маленьких детей, чтобы они жили и росли.

Возвращаясь к вопросу о присутствии изображения змеи на сосудах, изготовляемых в наше время таджикскими женщинами и изготовлявшихся их отдаленными предками, также, по всей вероятности, женщинами, так как все древние сосуды, о которых упоминалось здесь, судя по их внешнему виду, были изготовлены вручную, следует еще раз обратить внимание на их хозяйственное назначение.

Современные сосуды, на которых имеется изображение змеи, все предназначаются или для воды, или для хранения в них молока и масла. Из древних сосудов один, происходящий из Фархада, является, совершенно несомненно, маслобойкой, другой, из Каунчи, судя по форме его, также мог иметь это назначение, а кувшинчик с Ташкентского канала из долины р. Чирчик должен был, скорее всего, служить для хранения масла, о чем мы можем судить по аналогии с употреблением небольших широкогорлых кувшинчиков в хозяйстве горных таджиков.

Сопоставляя наличие змеиного орнамента на посуде, а также на закромах для хранения зерна и муки со всей суммой представлений о змее, сохранившихся до нашего времени у части населения Средней Азии, можно с уверенностью предполагать, что орнамент этот имел также магическое значение и служил как оберегом от зла, так и средством вызывать изобилие земных благ.

---

[1] МАЭ, колл. № 3199-19.

ГЛАВА V

ЗНАКИ НА ПОСУДЕ

В сел. Сари Шухон в Каратегине женщины, приносящие посуду для обжига в чужой дом, часто делают на ней знаки, для того чтобы ее было легче опознать при разборе. Особых собственных знаков отдельные женщины не имеют, а используют ряд определенных знаков, известных всем. Сплошь и рядом в одной общей куче посуды встречаются сосуды разных владелиц с одними и теми же знаками, только знаки эти могут быть поставлены на разных местах сосудов и в несколько разной манере. Чаще всего знаки ставятся под ручкой сосуда или же на его боку у нижнего конца ручки. Сравнительно реже их ставят на теле сосуда. В тазах и чашках знаки всегда делаются внутри сосуда на дне. Наносятся они острым камешком или черепком и представляют собой легкие царапины на обмазке сосуда. Как только посуду после обжига начинают употреблять в хозяйстве, знаки эти сразу становятся незаметными, и для различения своей посуды и чужой ими не пользуются. Присутствуя много раз при обжигах посуды и всякий раз тщательно просматривая все знаки участвовавших в обжигах женщин, нам удалось собрать восемь или, вернее, семь знаков, так как два из них очень близки друг другу по начертанию.

Наиболее употребительными из всех этих знаков являются косой андреевский крест и прямой крест с равными концами; несколько реже встречается двойной косой крест. Еще реже встречаются знаки в виде острия стрелы, направленной вправо, перекрещенного косым крестом, а также в виде конца стрелы, обращенного влево и пересеченного тремя косыми параллельными линиями. Употребляется также прямой крест с равными концами и двумя кружочками над горизонтальной перекладинкой. Наконец, последним из знаков является значок в виде крупной запятой или буквы «вав» арабского алфавита, иногда с сильно протянутым влево хвостиком (рис. 35, 1*а*—1*ж*).

Как уже было сказано, знаки эти постоянны по своему составу. Знаками мастериц они не являются, так как владелица посуды часто сама ее не делает. Постоянными знаками собственности их также считать не приходится; одни и те же знаки ставят разные женщины и, кроме того, ставят их на сосудах, которые заранее не предназначаются для домашнего употребления, а могут быть проданы.

По опросным сведениям, в Ягнобе, а также в группе селений Гумбулак Файзабадского района при обжиге посуды женщины также делают на сосудах знаки, несмотря на то что, например, в Ягнобе производство посуды ведется в гораздо меньших размерах, чем в сел. Сари Шухон, и при укладке посуды для обжига общая куча составляется, как и в других местах, таким образом, что посуда отдельных мастериц не может

смешаться. К сожалению, видеть эти знаки не приходилось и сведений о том, какое им придается значение, нет.

По устному сообщению М. Р. Рахимова, в сел. Сафидорон в долине р. Хингоу, где так же, как и в сел. Сари Шухон, посуду изготовляют для продажи, женщины, принося свою посуду для обжига в другие дома, помечают ее знаками, носящими временный характер и называющимися *нишона* — знак. Хотя, по его словам, у каждой женщины там имеется свой особый знак, он мог вспомнить и нарисовать только три: косой крест, две параллельные косые линии разной длины и косую линию, пересеченную по горизонтали двумя более короткими, верхняя из которых длиннее нижней (рис. 35, *2а—2в*).

При сборе материалов и дальнейших исследованиях, связанных со знаками на посуде в Средней Азии, можно, как нам кажется, поставить вопрос — не являются ли эти отдельные знаки собственности еще и знаками магической охраны, из которых они и могли первоначально возникнуть? Основанием для постановки этого вопроса служат следующие соображения: момент обжига посуды является решающим для ее дальнейшей судьбы. Женщины всегда при этом очень нервно настроены, очень боятся «сглаза», особенно склонны отмечать хорошие и дурные приметы. С обжигом посуды связано наибольшее количество обрядов охранного характера.

Посуда, не принадлежащая хозяйке обжига, раскладывается и расставляется поверх общей кучи и поэтому дает большое количество брака, что, естественно, заставляет владелиц ее особенно волноваться за ее судьбу, а вместе с тем и о том, чтобы затраченный на ее изготовление труд и понесенные расходы не пропали даром.

Добиться от саришухонских женщин того, чтобы они своими словами сказали, как они воспринимают все те знаки, которыми метится посуда, и для чего их ставят, не удалось. Однако что касается наиболее распространенных изображений косого и прямого креста, то нам кажется, что приводимые ниже данные, относящиеся к графическому и функциональному осмыслению этих знаков, наблюдаемых как среди таджиков, так и других народов Средней Азии, не оставляют никаких сомнений в том, что фигура креста является схематизированным человеческим изображением, передающим образ духа, который должен охранять человека или вещь от зла и в первую очередь от зла, вызываемого «сглазом».

Косые и прямые кресты часто встречаются у таджиков припамирских стран, Куляба и долины р. Ванч в составе элементов орнамента настенных росписей, которые делаются на передних стенах домов и кладовых. Судя по тому, что они обязательно возобновлялись ежегодно ко дню праздника весеннего равноденствия, можно думать, что делаются они не только для украшения жилища, но имеют какой-то определенный смысл, так же как, например, точечный орнамент в этих росписях, относительно которого имеются определенные сведения, что он наносился женщинами с магической целью — увеличить количество скота в хозяйстве и вызвать изобилие в доме.

Кроме того, мы встречаем очень часто фигуры креста в орнаментах, связанных с амулетами, а также в украшениях-амулетах крестообразной формы.

О. А. Сухарева в своем докладе на тему «Самаркандская одежда за сто лет», который она сделала на выездной сессии Института этнографии АН СССР в Самарканде в октябре 1943 г., отметила тот факт, что самаркандские женщины для сохранения р и т у а л ь н о й ч и с т о т ы р у к носили кольца, на серебряном круглом глазке которых вырезалось изображение креста.

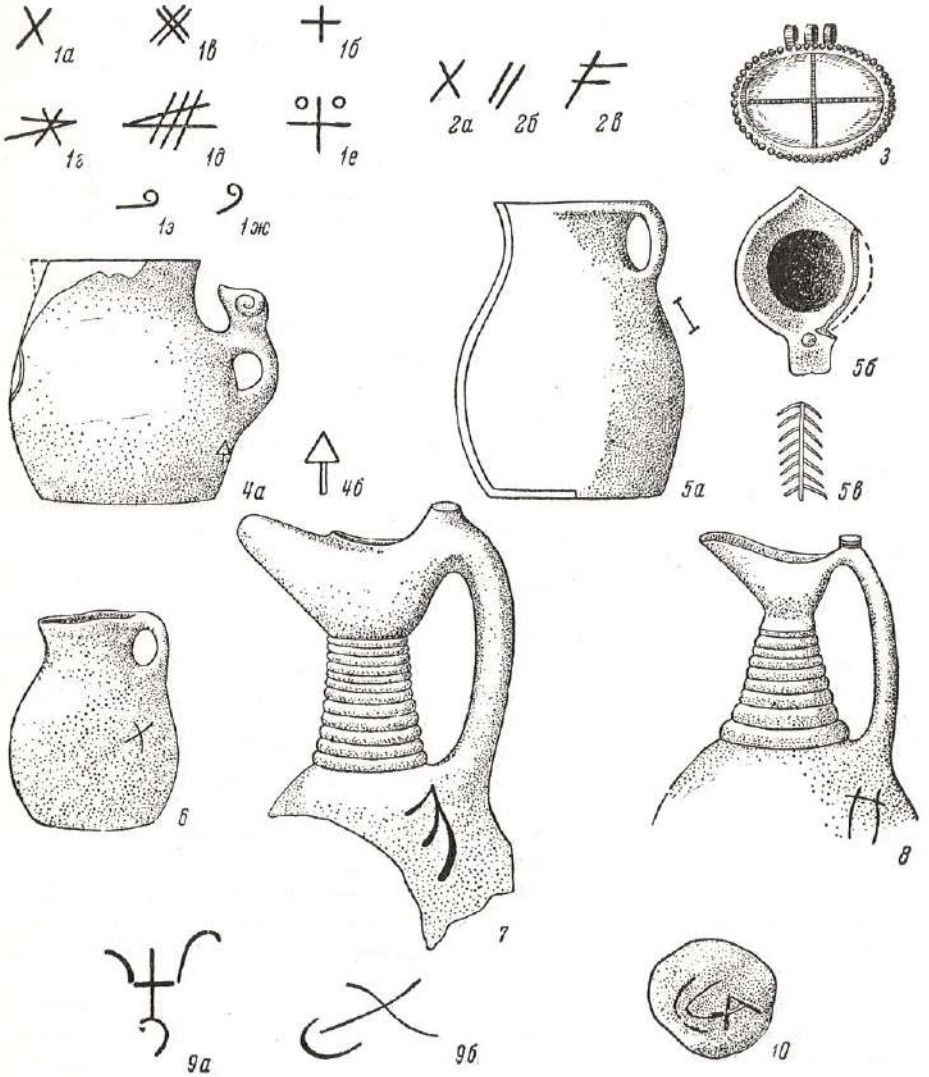


Рис. 35. Знаки на глиняной посуде.

1а—1ж — знаки на посуде, сел. Сари Шухон, Каратегин, *2а* — *2в*—знаки на посуде, сел. Сафидорон, долина р. Хингоу; *3* — подвеска на ожерелье, носимая от «сглаза», сел. Сари Мазар, район Файзабада; *4а—4б* — горшочек со знаком под ручкой из Каунчи; *5а—5в* и *6* — кувшинчики со знаками под ручками с Большого Ташкентского канала; *7* — фрагмент красноангобного лощеного кувшина с Фархадстроя; *8* — фрагмент такого же кувшина с «Никифоровских земель» под Ташкентом; *9а, 9б* — знаки на донцах красноангобных лощеных кувшинов с «Никифоровских земель» под Ташкентом; *10* — знак, оттиснутый на глиняной «булле» из замка Ак-Тепе под Ташкентом. (*1а—1е, 3* — по рисунку автора; *2а—2в*— по рисунку М. Рахимова: *4—6* — по рисунку Т. Н. Книпович; *7* — Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока; *8, 9а, 9б* — Ташкент, Музей истории АН Узбекской ССР, А-79/20; *10* — по фотографии А. И. Тереножкина).

По нашим наблюдениям, сделанным летом 1946 г. в селениях Файзабад и Сари Мазор Файзабадского района, изображения косого и прямого креста здесь также имели охранное значение. В Файзабаде женщины носили кольца с глазком в виде прямоугольной пластинки, которая перечеркнута косым крестом. Наряду с тем, что всякое кольцо там само по себе рассматривалось как *ҳалоли даст* — чистота руки, считалось, что особенно этим свойством обладают кольца с крестом на глазке. В сел. Сари Мазор нам пришлось увидеть также подвеску на девичьих бусах, которая представляла собой большой сердолик овальной формы в серебряной оправе, перекрещенный припаянными к ней тонкими пластинками серебра (рис. 35, *3*).

Женщина-ювелир, изготовлявшая эти вещи, на наш вопрос, какое значение имеет крест, сказала, что крест на подвесках к бусам служит для отвода дурного глаза: «*Ҳар каса чашмаш ки ҳалтид, ба ҳамин мехалта, ай чашм ай*» — «Кто бы ни взглянул, взгляд его падает на этот (крест), он (крест) от глаза». В том же селении одна женщина носила бусы с подвеской, лежавшей в центре груди, которая оказалась не чем иным, как знаком Общества Красного Креста, совершенно явно превращенного в подвеску из-за знака креста, красный цвет которого резко выделялся на белом фоне и издали привлекал к себе внимание.

Лица обычных детских кукол у таджиков и узбеков по большей части изображаются переплетением в косой крест нескольких рядов цветных ниток, дающим в конечном результате фигуру ромба, но при изготовлении специальных кукол, употреблявшихся при различных магических действиях, очень часто обязательным требованием было, чтобы лицо изображалось перекрещиванием только двух ниток в виде косого креста.

М. С. Андреев, [1] выясняя современное осмысление орнамента ромба и прямоугольника со вписанными в них крестами у киргизов Памира, называемых ими *кайкалак*, получил объяснение, что косой крест изображает человека с поднятыми кверху руками и расставленными ногами. Киргизское название *кайкалак*, несомненно, передает в таджикской уменьшительной форме широко известное в Средней Азии слово *ҳайкал*, имеющее значение — образ, изображение, а также и амулет. В припамирских странах и в Каратегине этим словом обозначаются написанные на бумаге молитвы-заклинания, носимые зашитыми в тряпочку или в специальных мешочках, которые называются *ҳайкалдон* — вместилище для хайкаля.

По устному сообщению О. А. Сухаревой, подвески на женских нагрудных украшениях в Ташкенте в форме прямого креста с равными концами также носят название *ҳайкал*.

Современное осознание у памирских киргизов косого креста как символа фигуры человека находит себе подтверждение и в опубликованной А. А. Потаповым [2] фотографии с передней стенки оссуария, найденного около Ташкента. На этом оссуарии имеется изображение распростертого человека, совершенно в той же позе, в которой становились перед М. С. Андреевым киргизы, наглядно поясняя ему содержание своего орнамента.

Вопросами о наличии знаков собственности, их употреблении, виде и значении у современного таджикского и узбекского городского населения Средней Азии до сих пор никто специально не занимался. При сборе материалов по городскому гончарному производству нам удалось обнаружить, что городские гончары, производящие грубую, неполивную посуду (кувшины для воды, корчаги — *хум*) в недавнем прошлом пользовались

[1] М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. I. Тр. Инст. истор., археолог. и этнограф. АН Таджикск. ССР, т. 7, Сталинабад, 1953, см. примеч. 2 на стр. 59.

[2] А. А. Потапов. Рельефы древней Согдианы. Вестн. древн. истор., № 2(3). 1938, стр. 128.

донными клеймами как знаками мастеров. Клейма эти вырезались на основных глиняных дисках, носящих название *қолиб* — форма, штамп, которые подкладываются на гончарный круг при выделке крупных сосудов, снимающихся с круга вместе с диском.

Знаки, отпечатавшиеся на дне сосуда, служили, по словам одних мастеров, для того, чтобы посуда разных мастерских, сушившаяся тут же перед ними на улице, не смешивалась бы между собой, а по словам других, они являлись личными знаками мастеров, и отдельные мастера в одной и той же мастерской могли иметь свои знаки.

Бо́льшая часть знаков на таких дисках представляет собой концентрические круги, с более или менее крупными точками между ними, или круги, нанесенные точками. Иногда в круг бывает вписан крест или другие тамгообразные знаки. По разным городам среди этих знаков имеется много повторяющихся и сходных между собой.

С течением времени, когда количество мастерских в городах стало уменьшаться, диски с различными знаками начали переходить в руки еще работающих мастеров и свое значение знаков мастерских утеряли.

А. К. Боровков крайне любезно поделился с нами своими сведениями о цехе кожевников Узбекистана. Им собраны знаки собственности у мастеров-кожевников Ташкента, Бухары, Катта-Кургана и Ура-Тюбе, наносившиеся в виде нарезок на кожах, обрабатывавшихся в общих для всего цеха водоемах, зольных ямах, котлах с рассолом и коптильнях. Знаки эти носят название *нишон* — метка, заметка, след, знак, а также называются и *буруҷ нишоны*, т. е. знак звезд, созвездий (знаки зодиака). Форм этих знаков немного, и в случаях надобности они варьировались при помощи дополнительных значков в виде крестиков и черточек, которые добавляли к знаку своего мастера-учителя ученики и компаньоны. После смерти мастера, если у него не было сына, занимавшегося этим же ремеслом, его знак мог взять другой. Несколько аналогичных знаков, употребляемых малоазиатскими кожевниками (турками) в Анкаре, также носящих название *нишон*, приводит в одной из своих работ В. А. Гордлевский. [1] Часть из них по своим начертаниям имеет большое сходство, а иногда почти и тождество со знаками, употреблявшимися кожевниками Средней Азии.

Говорить здесь о какой-нибудь передаче этих знаков, конечно, не приходится. Общность их свидетельствует скорее только о графической передаче каких-то широко распространенных древних представлений, сохраняющихся в ремесленных традициях, с одной стороны, среди малоазиатских турок, а с другой — среди таджиков и узбеков Средней Азии.

Небезынтересно отметить также, что слово *нишон* принадлежит языкам иранского корня и как для узбекского, так и для турецкого является лексическим заимствованием. Факт наличия отдельных знаков, не имеющих характера орнамента, на многих сосудах, датируемых первыми веками нашей эры, находимых при археологических работах в различных местах Средней Азии, указывает на древность и на широкое территориальное распространение этой традиции в прошлом.

К сожалению, за отсутствием специальных публикаций, посвященных этому вопросу, приходится основываться главным образом на материалах музейных хранилищ, не всегда оказывающихся доступными для изучения.

В вышедшей в 1948 г. статье Г. В. Григорьева [2] есть два изображения фрагментов сосудов с интересующими нас знаками, относящихся по вре-

---

[1] В. А. Гордлевский. Дервиши Ахи Эвран и цехи в Турции. Изв. АН СССР, 1927, № 15—17, стр. 1193.

[2] Г. В. Григорьев. Келесская степь в археологическом отношении. Изв. АН Казахск. ССР, серия археологическая, вып. 1, 1948, табл. X, рис. 75 и 79.

мени к первым векам нашей эры. [1] На первом из них, представляющем ручку и часть стенки, повидимому, какого-то кружкообразного сосуда, на верхней части ручки прочерчен тонкими линиями прямой равносторонний крест. На другом, являющемся верхней частью кувшина с маленькой уплощенной ручкой, верхний конец которой прикреплен к венчику, такой же крест, только сделанный глубокой нарезкой, помещен на ручке.

Ряд своих зарисовок сосудов со знаками, сделанными с материалов раскопок Г. В. Григорьева в Каунчи и А. И. Тереножкина на Большом Ташкентском канале, любезно предоставила нам Т. Н. Кипович.

На одном из горшков с ручкой в форме фигурки барана (Каунчи I, 1934 г.) под ручкой имеется знак в виде равнобедренного треугольника с вертикальной черточкой, отходящей книзу от его основания (рис. 35, *4а, 4б*). На другом горшочке (Каунчи III, 1937 г.), верхняя часть звериной ручки которого отбита, под ручкой процарапан знак неправильного пятиугольника с округленными углами, перечеркнутого по вертикали. [2]

На сосудах из раскопок на Ташкентском канале, которые, так же как и предыдущие, изготовлены от руки, без гончарного станка, тоже имеются знаки, процарапанные под ручкой. Один из них представляет собой широкогорлый, широкотелый кувшин с плоским дном и небольшой круглой ручкой, прикрепленной верхним концом к краю венчика. На уплощенной верхней части ручки налеплен плоский глиняный кружок. Под ручкой на теле сосуда сделан процарапанный знак в виде елочки с ровными веточками, опущенными книзу (рис. 35, *5а—5в*). [3]

Знаки эти в большинстве случаев нанесены уже после обжига, но встречаются среди них и сделанные до обжига, и процарапанные так же легко, как делают это женщины из сел. Сари Шухон в Каратегине в наши дни. В материалах Ташкентского канала имеется широкогорлый кувшинчик с ручкой, сделанный от руки, подобный современным саришухонским *мангича*, служащим для варки пищи, на теле которого слева от ручки прочерчен косой крестик, окончательно придающий ему сходство с сосудами из сел. Сари Шухон (рис. 55, *6*). [4]

На красноангобных лощеных кувшинах, технически прекрасно выполненных и очень изящных по форме, относящихся по времени к началу нашей эры, мы встречаем знаки, которые наносились уже каким-то режущим орудием и очень глубоко после обжига, с явным расчетом на постоянное их значение.

Из материалов раскопок на Фархадстрое происходит верхняя часть круглотелого кувшина с довольно высоким узким горлом, украшенным глубокими горизонтальными канелюрами. Наверху горло расширяется и имеет сильно вытянутое вперед рыльце. Вертикально стоящая ручка укреплена к краю горла, и на месте прикрепления находится выступ. Нижний конец ее опирается на плечо сосуда, и слева около него на теле сосуда вырезан знак в виде обращенной книзу веточки с тремя листиками (рис. 35, *7*). [5]

Совершенно аналогичный этому кувшин, происходящий с «Никифоровских земель» около Ташкента, находится в коллекции Музея истории АН Узбекской ССР в Ташкенте (А № 79/20). На нем глубоко прорезан

[1] Г. В. Григорьев датировал их значительно более ранним временем, относя слои Каунчи II к VI—III вв. до н. э. Уточнение его датировок см.: А. И. Тереножкин. Согд и Чач. Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН СССР, вып. XXXIII, 1950, стр. 158, 159.

[2] Хранятся в Узкомстарисе в Ташкенте.

[3] Собрание Кафедры археологии Среднеазиатск. гос. унив., колл. № 106.

[4] Собрание Кафедры археологии Среднеазиатск. гос. унив., колл. № 106.

[5] Хранится в Гос. Эрмитаже, Отдел Советск. Востока.

знак, несколько напоминающий по форме русскую букву Н с изогнутыми вертикальными черточками. Знак помещен под ручкой, у места ее прикрепления к телу, несколько влево (рис. 35, *8*).

Кроме того, в коллекции этого же музея есть красноангобные лощеные сосуды того же происхождения, что и описанный выше кувшин, также датируемые III—IV вв. н. э., на которых знаки процарапаны на наружной поверхности дна. Первый из этих знаков (рис. 35, *9а*) имеет вид трезубца с отогнутыми в стороны, более длинными, чем средний, крайними зубцами и полукруглой, завернутой вправо и вниз черточкой у его основания и почти тождествен с одним из тамгообразных знаков из Саркела, изображенных на сравнительной таблице хорезмийских тамг у С. П. Толстова; [1] второй (рис. 35, *9б*) представляет горизонтально протянутый косой крест с полукруглой линией, огибающей его левый нижний конец.

Интересно, что с очень близкими вариантами этого второго знака мы встречаемся здесь же, на территории Ташкентского оазиса, и в более позднее время. Так, с городища, находящегося в сел. Шуралисай, которое, повидимому, датируется VI—VII вв. н. э., происходит фрагмент, представляющий собой горловину и часть плеча крупного кувшинообразного сосуда с одной массивной ручкой, поставленной на плече в поперечном направлении, под которой прочерчен знак в виде вертикально стоящего косого креста с расположенной над ним дугообразной линией, обращенной концами кверху. [2]

В числе предметов, найденных А. И. Тереножкиным в 1941 г. при раскопках культурных слоев VII—VIII вв. в замке Ак-Тепе под Ташкентом, имеется комочек глины, налепленный на толстый шнурок, на котором свободным росчерком нанесен косой крест с обведенным полукруглой линией одним концом (так же как и на сосуде с «Никифоровских земель»), который А. И. Тереножкин определяет как «буллу» (рис. 35, *10*).

Применение одного и того же знака в одном районе для отметки собственности на разных по назначению предметах и разными людьми может указывать на постоянство его внутреннего значения. Доказательством того, что такого рода знаки были живыми и имели большую силу в глазах населения даже больших городов Средней Азии еще сравнительно в очень недавнее время, служит сообщение Н. Маева, [3] относящееся к 70-м годам прошлого столетия. Он пишет: «Относительно первобытного способа запирать свои лавки и кладовые я могу привести интересный пример: один из сартов-торговцев нанял в русском городе сарай для склада ячменя на зиму. Ссыпав туда свой запас, он притворил двери и запечатал их комком глины, на котором сделал свой знак. Никаких замков не навесил он на дверь, вполне убежденный, что запечатанную дверь никто не станет отворять».

Что касается сосудов, то традиция ставить на них знаки сохранялась и далее. Вплоть до начала позднего средневековья встречаются корчаги — хумы, изготовлявшиеся городскими ремесленниками, с нанесенными обычно штампом, а иногда и процарапанными на их плечах отдельными знаками, явно не имеющими орнаментального значения. Если процарапанные знаки и могли представлять собой знаки владельцев сосудов, то нанесенные штампом скорее всего принадлежали мастерам, их изготовлявшим.

---

[1] С. П. Толстов. Древний Хорезм. М., 1948, стр. 184, рис. 109.

[2] Г. В. Григорьев. Келесская степь в археологическом отношении. Изв. АН Казахск. ССР, серия археологическая, вып. 1, 1948, табл. XVII, рис. 132.

[3] Н. Маев. Азиатский Ташкент. Материалы для статистики Туркестанского края, вып. IV, Ташкент, 1876, стр. 295.

ГЛАВА VI

ОРГАНИЗАЦИЯ ЖЕНСКОГО ГОНЧАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА, ВЕРОВАНИЯ И ПРЕДСТАВЛЕНИЯ С НИМ СВЯЗАННЫЕ

Искусством делать посуду из глины обычно обладают далеко не все женщины в селении. Чаще всего в тех местностях, где существует женское гончарство, в отдельных селениях славой мастериц *кӯзаросткун* — изготовительниц кувшинов пользуются женщины нескольких домов, иногда двух-трех.

В Ягнобе, в районах Нурека, Бальджуана, Сари Хасора, долины р. Ях-Су и других местах мастерицы изготовляют посуду в одиночку.

Мастерица прежде всего приготовляет посуду для себя и для своего дома, если она живет в неразделенном хозяйстве со свекром и свекровью или с другими родными мужа, затем для родственников, которым посуда отдается даром, и затем уже для продажи.

В этих же районах мастерицы работают иногда в чужих домах. Глину под руководством мастерицы заготовляет хозяйка дома, а мастерица уже делает из нее посуду. За труд она получает плату яйцами, угощением или просто какими-нибудь услугами.

В Каратегине, в сел. Сари Шухон, мастерицы работают в одиночку только в тех случаях, когда делают посуду для себя. Обычно же в дома приглашают трех мастериц, которые работают несколько дней подряд, получая за свой труд, помимо угощения, сельскохозяйственные продукты и материи.

Три, больше всего работавшие в 1945 г мастерицы, являлись вдовами, живущими вместе со своими детьми главным образом на заработки от гончарства. Повидимому, при оплате их труда существовали какие-то определенные нормы, выяснить которые опросным путем очень трудно. Сведения, полученные косвенным путем из отдельных случайных обмолвок при разговорах, показывают, что труд их оплачивается сравнительно неплохо. Так, одна из мастериц, жалуясь на плохие доходы, говорила, что они теперь зарабатывают очень мало и ходят в чужие дома как бы на *хашар* — помочи, получая за работу, как принято на помочах, одно лишь угощение, в то время как раньше им платили пшеницей и за каждые сделанные десять кувшинов они получали один кувшин зерна.

В дальнейшем, однако, выяснилось, что жалобы эти были совершенно неосновательны, так как через несколько дней та же самая мастерица, будучи в очень хорошем настроении, похвасталась перед соседками своим новым головным платком и сказала при этом, что получила его за два дня работы.

Стоимость такого платка определялась в Каратегине в 1945 г., когда это все происходило, 24 кг пшеницы. Учитывая и то, что как сама мастерица, так и дети ее обязательно кормятся в тех домах, где она работает,

и, кроме того, ежедневно при уходе домой она получает сверх всего угощения еще хлеб, который уносит с собой, — можно видеть, что норма дневной оплаты труда, так же как и общая система оплаты, оставались обычными.

При продаже посуды на сторону, в чужие селения, ее, как правило, продают на зерно (пшеницу, ячмень) или на бобовые, получая за каждый сосуд то количество зерна, которое в него умещается. Если меняют не на ячмень и пшеницу, а на какие-нибудь другие вещи: льняное семя, шерсть и т. п., то количество исчисляется, исходя из соотношения их стоимости и стоимости зерна. В сел. Сари Шухон основными обменными продуктами являются: пшеница — *гандум*, чечевица — *наск*, фасоль — *лубиё* и кормовой горох — *гомук*

По словам саришухонских женщин, в годы войны (1941—1945 гг.), в связи со вздорожанием цен на хлеб, при продаже посуды за два одинаковых по размерам сосуда они получали только одну меру пшеницы, а кормовой горох, как более дешевый продукт, — полностью. Сведения эти остались непроверенными, так как присутствовать при продаже посуды нам не пришлось.

Продажа посуды на деньги совершенно не практиковалась. Даже в Гарме, где давным-давно существует базар и население которого целиком пользуется в хозяйстве саришухонской посудой, посуда эта распродавалась саришухонскими женщинами не на базаре, а по домам в обмен на зерно.

Жители соседних селений сами приходили в Сари Шухон, а в более дальние селения посуда вывозилась. Ходили на продажу посуды чаще сами женщины, но поручали это делать и мужчинам. Вывозимую на продажу посуду закладывают в большие мешки из шерстяной материи — *қоп*, перекладывая ее соломой, и грузят на ослов и лошадей.

Укладку посуды в мешки, в тех случаях, когда нам пришлось это наблюдать, производили сами женщины. Нередко для этого приглашают мастериц. Мужчины только помогают поднимать мешки с посудой на лошадь или осла и привьючивать их к седлу.

В недалеких от Сталинабада районах посуду женского производства вывозят на базары. Так, например, узбеки-локайцы пользуются таджикской глиняной посудой, покупая ее на базаре в Орджоникидзеабаде, куда вывозится на продажу посуда, производимая женщинами Гумбулакского сельсовета Файзабадского района. [1] В 1925—1935 гг. посуда их производства продавалась на сталинабадском базаре. Даже в 1946—1947 гг. в Сталинабад еще попадала в небольшом количестве посуда, сделанная в долине р. Варзоб, из селений Фанфарок, Шайнак и иногда даже из Зидди, находящегося в верховьях Варзоба, но продавали ее не на базаре, а по домам. В тех случаях, когда посуда женского производства продавалась на базарах, продавцами ее всегда были мужчины (мужья, братья мастериц и т. д.), но деньгами, вырученными от ее продажи, распоряжались сами женщины. Заработанные производством посуды сельскохозяйственные продукты и деньги являются личным достоянием женщины. Муж не вправе требовать от жены, чтобы она отдавала их в хозяйство. Обычно она обменивает их на материи для одежды, на украшения или сушеные фрукты и орехи для своих детей, вообще поступает с ними так,

[1] Любопытен пример того, как полукочевая в недалеком прошлом тюркская группа населения пользуется продукцией промыслов своих оседлых соседей. Локайцы покупают у таджиков также и деревянную посуду, причем таджики делают для них чашки для пищи на ножке, носящие название *аяқ*. Деревянные чашки этой формы в таджикском обиходе мало приняты.

как найдет нужным. Это явление, когда женщина распоряжается всецело своим личным заработком, наблюдается среди всего оседлого населения Средней Азии, как в сельской, так и в городской среде. В горных районах даже в живших общим хозяйством больших семьях, где мужчины не имели никакой личной собственности, женщины, работая сверх тех обязанностей, которые были определены им в хозяйстве старшей в доме, на заработанные таким образом деньги могли завести свое, лично им принадлежавшее имущество.

Обычно из этих же доходов делаются сбережения для приданого дочери в тех местах, где этот обычай существует. При хороших отношениях с мужем из этих же средств делаются ему подарки. В случае смерти женщины ее личное, заработанное трудом имущество раньше наследовали ее дети, а не муж.

Производство посуды из глины является занятием наследственным и передается от матери к дочери. В силу этого в кругу мастериц очень употребительно указание родства по материнской линии.

Самая почтенная и искусная мастерица в селении является «старшей» — *калон*; в Каратегине ее называют «старица» — *пир*. По смерти такой мастерицы или в том случае, если подряд несколько лет посуда в селении у всех мастериц выходит из обжига неудачной, выбирают другую «старшую». Она может быть не самой старшей по возрасту, но должна быть хорошей мастерицей и добропорядочной женщиной. Обычно она пользуется большим авторитетом в кругу мастериц, и они ходят к ней за советами по работе. Старшая мастерица является хранительницей всех традиций и ритуалов, связанных с ремеслом, а также и всех положительных знаний, в него входящих. Так, например, если случается почему-либо менять место добычи глины, то новое место разыскивает старшая. При этом она обычно берет пробу глины, изготовляет из нее маленький сосудик и обжигает его в очаге.

Старшая мастерица персонифицирует собой на земле духа—покровителя ремесла и продолжает линию умерших мастериц. Часть из них, как это наблюдается в сел. Сари Шухон, превращается в представлении женщин уже в безымянных *арвохи устозони гузаштагон* — духов прошедших мастериц; тех же, которых еще помнят (вроде Соч и Марвори, имена которых носят отдельные места добычи глины), называют *пироне Сари Шухон* — саришухонские пиры (старицы).

Этим общим названием обозначают и самых старших по возрасту живых мастериц, когда о них говорят заглазно обо всех вместе. Персонально же словом *пир* среди живых обозначают «старшую», через которую только и может произойти передача «благодати» на обучающуюся ремеслу женщину, если у той не имеется ближайших родственниц по женской линии, у которых она бы могла учиться.

В 1945 г. во время нашего пребывания в сел. Сари Шухон умерла тамошняя старшая мастерица — Нодира Ви, которую все называли *пир*. Особого волнения среди мастериц ее смерть не вызвала, может быть, потому, что она уже давно болела и не работала. День ее смерти был отмечен тем, что никто из мастериц в этот день посуды не делал. Хотя мастерицы и говорили: «*Пироне қадима мекапем*» — «Мы держимся за (почитаем) древних пиров», но все же на вопрос о том, как они будут поступать дальше и выберут ли другую «старшую», они отвечали: «*Бе пир намеша, якта дигара пир менем*» — «Без пира нельзя, сделаем пиром какую-нибудь другую».

В дальнейшем стало известно, что на место Нодира Ви была предназначена одна из старших по возрасту и лучших мастериц Зебу Несо, почтен-

ная женщина, пользующаяся общим уважением, принадлежавшая вместе с умершей Нодира Ви и старухой Озода Ви, которая являлась ученицей Нодира Ви, к «пирам» Сари Шухон.

Следует отметить, что в тех случаях, когда искусству изготовлять посуду захочет научиться женщина, не имеющая в своем материнском родстве мастериц, у которых она могла бы учиться и получить разрешительную молитву, она должна обучаться у старшей мастерицы в селении.

По обычаю, когда обучение бывает закончено, ученица устраивает у себя в доме угощение, приглашая на него всех мастериц селения во главе со старшей. На этом собрании мастериц старшая дает своей ученице разрешительную молитву, без которой та не может заниматься гончарством.

Ученица дарит в качестве вознаграждения за выучку старшей кусок материи на рубашку (*карбос* — бумажное домотканное полотно или ситец).

Только старшая мастерица может передать ученице со стороны преемственность «благодати» ремесла и приобщить ее к семье наследственных мастериц-гончарок.

При всех коллективных работах старшая всегда должна присутствовать и начать работу, а началу всякой работы предшествует обращение за помощью к духам—покровителям ремесла. Таким образом, и само общение с духами-покровителями происходит через нее.

Как было сказано, во многих местах весь процесс производства от начала и до конца протекает под открытым небом в селении или на летовье, в зависимости от того, где собран запас топлива, потребный для обжига посуды. Вероятно, в силу этого никаких особо почитаемых мест, за исключением мест добычи глины, связанных с производством, нет. Как для изготовления посуды, так и для обжига ее нужно иметь лишь «чистое место», т. е. место, не загрязненное нечистотами, о чем приходится особо думать, потому что обычно в горных местностях специально устроенные уборные отсутствуют и почва вокруг жилищ загрязнена.

Все обереги и ритуалы, связанные с процессом производства, являются обязательными как для отдельных женщин при их индивидуальных действиях, так и для всей группы мастериц каждого селения в те моменты, когда они участвуют в действиях коллективных.

Не всякая мастерица в каждом данном году может принимать участие в производстве. В Ягнобе те мастерицы, в доме которых в этом году был покойник, не только не могут работать сами, но их дома не могут заказывать посуды другим. В Каратегине (сел. Сари Шухон), где производство посуды имеет постоянный характер и на него смотрят как на доходную статью в хозяйстве, запрет этот сведен к одному дню, но распространяется на все дома селения, и в тот день, когда в селении есть покойник, посуды никто не делает.

Кроме запрета, связанного со смертью, существуют также и другие. Так, например, не допускаются к участию в производстве менструирующие женщины. Они не могут ходить за глиной, делать посуду и присутствовать при обжиге, так как считается, что в противном случае посуда у всех остальных мастериц выйдет пятнистая.

В Ягнобе при изготовлении отдельных сосудов, связанных с молочным хозяйством, требовалось участие не только других мастериц, но и односельчанок вообще. Молочное хозяйство у горных таджиков находится в руках женщин. Оно всегда велось коллективно и в силу своей значимости в хозяйстве было окружено особым вниманием. Буквально каждый шаг, связанный с ним, раньше сопровождался множеством суеверий и

магических действий, [1] поэтому, возможно, и в отношении употребляемой в молочном хозяйстве посуды обнаруживаются следы повидимому очень древних и сложных представлений.

В течение всего рабочего сезона, в соответствии с различными этапами производства, совершается ряд обрядов, связанных с испрашиванием благословения духа—покровителя ремесла и с защитой посуды от «сглаза» и влияния дурных сил. В сел. Сари Шухон ежегодно перед началом заготовки глины все мастерицы селения собираются в дом к своей старшей и устраивают в складчину угощение. Старшая обращается с молитвой к духу—покровителю ремесла и к духам всех мастериц-предков — *арвоҳи пири кулол*, испрашивая их благословения для начала работы, после чего назначается день для первого выхода за глиной.

При начале каждого дела строго соблюдаются «счастливые» — *соат* и «несчастливые» — *наҳс* дни недели, которые по разным местам бывают различны. В сел. Сари Шухон «счастливыми» днями считаются четверг и понедельник. [2]

Кроме «несчастливых» дней, по возможности избегают приступать к работе в месяце сафаре, [3] так как при выделке и особенно при обжиге посуды всегда может случиться, что какой-нибудь сосуд треснет, и тогда, по представлению таджиков, в течение целого года на дом будут валиться разные беды.

Придя во главе со старшей в назначенный день к месту добычи глины, мастерицы зажигают там светильники, сделанные из лучинок, обмотанных ватой, и произносят молитву: «*Арвоҳи пир, устозони гузашта, Ви Саит Кулол, барори кор тиян*» — «Духи (старищ), прошедшие (покойные) мастерицы, Ви Саит Кулоль, дайте удачу делу». После этого мастерицы начинают брать глину, а за ними уже берут ее и остальные женщины. До того момента, пока мастерицы не выйдут к местам добычи глины, никто не может туда идти.

Молитвенным обращением к духам—покровителям ремесла начинаются и все дальнейшие действия, связанные с производством. Всякий раз, когда мастерицы приходят в дом для работы, им прежде всего подается угощение, после которого они читают молитву, обращенную к духам предков. В домах их принимают как самых хороших гостей, оказывая им всяческое уважение. В течение дня их три раза кормят. Пекут для них свежий хлеб, если есть в доме масло, хлеб делают сдобный. Ежедневно при подаче еды по окончании работы мастерицам, кроме обычной порции хлеба, дают по целой хлебной лепешке крупных размеров, которые они уносят домой.

Пищу готовят в большом количестве и приглашают к еде всех случайно зашедших в дом. Вслед за приходящими в дом женщинами обычно появляются и дети, которых также кормят, усаживая отдельно.

Таким образом, угощение мастериц часто принимает характер *худой* — жертвенного угощения, которое необходимо предложить каждому случайно зашедшему человеку.

Во время изготовления посуды, перед тем как вносить в дом готовые вещи для просушки, помещение, куда собираются ставить посуду, окуривается дымом *гашнич* (Coriandrum sativum L.). На старый черепок кладут горящие угли и посыпают на них сушеный кориандр. Мастерица берет

[1] Е. М. Пещерева. Молочное хозяйство у горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. Сб. «По Таджикистану», Ташкент, 1927.

[2] В Ягнобе, наоборот, вторник и четверг, так же как понедельник, считали «несчастливым». В долине Зарафшана к таким дням причисляли понедельник, вторник и особенно субботу.

[3] Сафар — второй месяц мусульманского лунного года.

черепок в руки и с молитвой обходит с ним вокруг комнаты. Курение это носит название *бӯй* — «запах, аромат» и обычно производится для ограждения дома, людей, скота и посевов от влияния злых сил. Хотя в ряде случаев, когда курение производится сжиганием приятно пахнущих растений, оно, повидимому, рассматривается как жертва, служащая для умилостивления духов. Окуривание кориандром, который является огородным растением, широко распространено в Каратегине. В других местах, как например в верховьях Зарафшана и в Ягнобе, для окуривания употребляют веточки древовидного можжевельника, носящего название *бурс*, в бассейне р. Хингоу, на Ванче и в припамирских странах дикий лук — *камч*.

В продолжение всего процесса изготовления посуды, а главное во время обжигания ее, очень опасаются «дурного глаза». Особенно боятся чужих людей. В первые же дни пребывания в сел. Сари Шухон в 1945 г. мне пришлось два раза выслушать брань старух по тому случаю, что во время обжига их посуды, при котором я присутствовала, получилось много брака, что было приписано внимательному разглядыванию мною посуды.

При зарисовках и обмерах сосудов пришлось соблюдать некоторые предосторожности, так как я сразу же заметила, что женщины бывали недовольны, когда я зарисовывала еще не обожженные предметы, а в особенности, если брала их в руки и обмеривала.

От меня скрывали дни, когда в домах будет производиться выделка посуды и особенно дни обжига. Когда я, благодаря дружбе с мальчиком, сыном одной из мастериц, который всегда накануне оповещал меня о том, что и где завтра будет делать его мать, неожиданно появлялась в дом, где шла работа, меня встречали довольно холодно, хотя вообще во всех других случаях были приветливы и любезны. Уже к концу моего пребывания в селении произошел один случай, после которого мастерицы переменили манеру обращения со мной.

В одном из домов шло изготовление посуды. Среди дня была подана еда, во время которой среди женщин шли разговоры на разные темы, часто скабрезные. Одна из мастериц отпустила неприличную шутку в мой адрес. Чтобы предотвратить возможность дальнейших обращений такого рода, я довольно сурово спросила ее о том, как она не боится вести такие легкомысленные разговоры, сидя перед «*оши Вӣ Саит Кулол*» — «угощением Ви Саит Кулоль», и не может ли от этого сделанная ею посуда при обжиге потрескаться? Старуха довольно небрежно отшучивалась, снова несколько раз пытаясь меня задеть, до тех пор пока не была закончена еда и она и ее товарки не взялись за работу. Как нарочно, первый же недоконченный кувшин, за доработку которого она хотела приняться, оказался треснувшим. Как будто от внезапно налетевшего ветра, все мастерицы разом пригнули головы и наклонились вперед почти до земли. На лицах их было написано величайшее смущение и страх. Через минуту они овладели собой и все разом заговорили о том, что кувшин, повидимому, треснул от того, что как раз в этот день приходило как-то особенно много людей, стали перечислять всех приходивших, вспоминая, где кто сидел и что делал и что говорил.

Что касается меня, то мастерицы наперебой стали говорить о том, как они якобы заметили, что в тот день, когда я пришла в первый раз, работа у них пошла необыкновенно быстро, вся посуда получилась особенно красивой и ни один сосуд не покривился. После этого случая за мной, повидимому, прочно установилась репутация человека, который может принести много вреда, если его рассердить, и мастерицы сделались ко мне чрезвычайно любезны, явно стараясь меня задобрить.

Самым решающим моментом в судьбе посуды, а вместе с нею и в судьбе всех понесенных затрат и трудов, является обжиг ее. Все принимающие участие в обжиге посуды женщины обычно очень тревожно настроены и все время следят за тем, чтобы не сделать какой-нибудь оплошности, которая может повлечь за собой неудачу.

Мне пришлось наблюдать в 1927 г. в Ягнобе, как беспокоились женщины по поводу того, что им придется обжигать посуду в месяце сафаре, о котором уже упоминалось. В тот год сафар совпал как раз с сезоном изготовления посуды, и женщины сел. Пулля Роут ждали его окончания, чтобы обжечь посуду на летовье и вслед за тем сейчас же спуститься в селение, так как был конец августа и они задержались на летовье гораздо дольше, чем обычно. Обжигание посуды назначили на самый ближайший возможный день — последнюю среду сафара, когда считается, что можно уже очиститься от зла и избавиться таким образом от его влияния. Последнее затруднение состояло в том, что обряд очищения, по обычаю, должен был производиться вечером, а приготовлять место обжига и устанавливать посуду нужно было начать днем, так как на это уходит довольно много времени. Откладывать обжиг они не хотели еще и потому, что по ряду примет опасались перемены погоды.

Наконец, старшие женщины, посоветовавшись между собой, отошли от жилищ в сторону, разложили в одну линию три кучки сухой травы на расстоянии полутора метров одна от другой, подожгли их и перепрыгнули через них по три раза взад и вперед. Весь обряд был до крайности упрощен, но тем не менее и сами выполнявшие его, и все окружающие восприняли его совершенно серьезно. После этого женщины приготовили площадку для обжига, и мастерицы, которые все прыгали через огонь, начали устанавливать посуду.

Боясь «сглаза», стараются не допускать присутствия при обжиге чужих, а также и своих, известных «дурным глазом» женщин. Чтобы защитить посуду от опасности «дурного глаза», стараются потихоньку оторвать ниточку от одежды того, кого боятся, и, поджигая ее, окуривают ею посуду.

Нежелательным считается присутствие мужчин. В сел. Самсолык в Каратегине мужчины к месту обжига посуды совсем не допускаются. В сел. Сари Шухон мужчины обычно обходили сторонкой то место, где производился обжиг посуды, и в случае необходимости разговора с женщинами, занятыми установкой посуды или сидящими около уже пылающего костра, обычно не подходили близко, а разговаривали, стоя поодаль.

В Ягнобе мужчинам позволяется подходить к месту обжига уже после того, как огонь сильно разгорится. [1]

Наличием представлений, что одно явление может вызвать другое, себе подобное, объясняется ряд других запретов. С того момента, когда в Ягнобе начинают укладывать посуду, к месту обжига не допускаются женщины с бледным лицом и светлой кожей, так как считается, что от присутствия их посуда может не дойти в обжиге и получится светлой.

---

[1] Этот факт, когда участие и даже присутствие мужчин считается запретным при действиях женщин в той области хозяйственной деятельности, которая принадлежит исключительно женщинам, не является единичным. В ряде мест мужчины, например, не имеют права, перевезя женщин с детьми на летовье, появляться туда в течение определенного времени. В Ягнобе они могут входить в домашние кладовые только тогда, когда вносят в них муку, принесенную с мельницы, а в остальное время вход им туда воспрещен. Объясняя это положение, женщины обычно говорят, что мужчины по небрежности могут не соблюсти при этом ритуальной чистоты и тогда из дома уйдет *баракат* — «благодать».

Не допускаются также женщины, находящиеся в периоде менструаций, чтобы посуда не вышла пятнистой. Когда в 1927 г. на летовье в сел. Куль при разборке посуды после обжига оказалось, что на ряде сосудов имеются пятна, мастерица громко проклинала всех тех женщин на летовье, о которых ей было известно, что они находились в периоде менструаций, перечисляя их по именам, и говорила, что кто-то из них нарочно потихоньку подходил к посуде, чтобы ее испортить. Наличием тех же представлений объясняется и откладывание обжига посуды до другого, «счастливого» дня, если в назначенный для обжига день небо будет облачным, чтобы на посуде не оказались такие же пятна, как на небе от облаков.

Для помощи при установке посуды мастерицы специально зовут молодых женщин со смуглой кожей и густым румянцем с той целью, чтобы и посуда вышла из обжига подобно им «красненькой» — *сурхак*.

В Ягнобе, как и в целом ряде других мест, установку посуды начинает старшая из участвующих в обжиге мастериц. Если же она очень стара и слаба, то должна поставить хотя бы один сосуд, но обязательно первая.

Ставя первый кувшин, она произносит по-таджикски: «*Бисмиллоҳу раҳмони раҳим! Дасти ман не, дасти Биби Фотимау Зуҳро*» — «Во имя Аллаха милостивого и милосердного! Рука не моя, рука госпожи Фатимы и Зухры».

В целом ряде мест в установке посуды, а также и в поджигании огня принимают участие дети. В долине р. Варзоб на южных склонах Гисарского хребта, на левобережье Вахша и в долине р. Ях-Су первый сосуд ставит маленький ребенок, не старше 7—9 лет, преимущественно мальчик, и он же поджигает огонь. В Чиль-Даре в бассейне р. Хингоу посуду ставит мастерица, но зажигает огонь девочка.

По сообщению Н. А. Кислякова, наблюдавшего обжиг посуды в сел. Сафидорон в долине р. Хингоу, после того как мастерица положила на подготовленную для установки посуды площадку горячие угли и бросила горсть какой-то пахучей травы, девочка лет 10—12 бросила туда же два небольших камня. Затем мастерица и две другие женщины прочли молитву и начали устанавливать посуду.

В силу того, что, по воззрениям таджиков, дети до 12-летнего возраста *бегуноҳ* — безгрешны, они считаются носителями животворной силы и обладателями особой «благодати», дающей успех каждому доброму начинанию. В особенности это относится к первенцам и еще в большей степени к первенцам, родившимся весной, в весеннее равноденствие или в ближайшее к нему время. Эти дети раньше всегда привлекались к участию в различных обрядах, связанных с вызыванием роста растений, вызыванием и останавливанием дождя и т. п.

Когда вся посуда уложена и прикрыта навозными лепешками, перед тем как зажигать огонь, старшая мастерица идет на перекресток двух дорог и берет с него несколько травинок и палочек *чуби чорраҳа* — палочки с четырех дорог. [1] Кроме того, она ищет экскременты собаки, [2] которые, по словам женщин, придают крепость посуде, и кладет их вместе с палочками с перекрестка дорог на пучок сухой травы, поджигает ее

[1] Перекресток дорог среди всего оседлого населения Средней Азии (таджиков и узбеков) считается местом, где всегда пребывают духи. *Чуби чорраҳа* фигурируют очень часто при окуривании от «сглаза» и в магических действиях, направленных против зложелательных духов.

[2] Среди горных таджиком собака считается носительницей «благодати» и охранительницей человека и дома от злых духов. Интересно, что среди ташкентских узбеков, где такое отношение к собаке не наблюдается, все же экскременты собаки носили в ладанке для защиты от злых духов, и вешали эти ладанки (*тумор*) на детские колыбели.

и подкладывает к куче посуды, обложенной навозными лепешками, призывая благословение духов-покровителей и прося их помощи. За нею начинают поджигать навозные лепешки и другие мастерицы, подкладывая с разных концов заранее приготовленные пучки сухой травы. Ребятишки в это время собирают собачьи экскременты и бросают их в огонь.

Когда огонь зажжен, мастерицы созывают девушек и молодых женщин делать *хумб дарьё*. Все они сдергивают с себя головные платки и *кулутаҳ* — круглые плоские шапочки с прямой полосой-назатыльником, прикрывающей косы, и, размахивая ими и крутя их в воздухе, бегут друг за другом вокруг огня, крича: «*Хумб дарьё, хумб дарьё*» — «Хумб рекой, хумб рекой», чтобы огонь вокруг кучи посуды «разлился рекой».

Женщины постарше, стоя поодаль, начинают в это время петь песни. Особых песен при обжиге посуды в Ягнобе нет, поют *ошиқӣ* — любовные и плясовые, под звуки которых молодежь пляшет.

Дети тоже принимают участие в веселье: бегают вокруг костра, возятся друг с другом. Мальчики перебрасывают свои тюбетейки через огонь, кидая их по направлению ветра. Веселье это продолжается до глубокой ночи, и все женщины сидят около костра.[1] Наконец постепенно все расходятся; подбросив последний раз топливо, уходят и мастерицы.

На рассвете, подоив скотину, все опять собираются к месту обжига. Старшая мастерица, снова помянув духов — покровителей ремесла, начинает разборку посуды. За ней приступают к разборке и другие. Бракованную посуду тут же разбивают.

В сел. Сари Шухон в Каратегине для укладки и обжига посуды — *пэрмонӣ* обязательно приглашаются мастерицы. С утра, перед тем как они приступят к работе, как мастерицам *пэррез*, буквально — насыпающим кучу (посуды), так и всем участвующим в обжиге женщинам подается угощение, которое называется *оши худой* — жертвенная еда. В настоящее время обычно подается лапша — *оши борик*, сваренная на воде с овощами и заправленная пахтаньем и маслом. В старые времена эта *оши худой* состояла из *ҳавло* — мелко накрошенного пресного теста, жаренного в масле и политого сверху сиропом из тутовых ягод, и *чалпак* — блинов, жарившихся обязательно на растительном масле. Следует заметить, что оба эти кушанья в качестве обычной повседневной еды никогда не делают, но обязательно готовят их на поминках по умершим.

После еды старшая мастерица читает славословие — *такбир* и обращается за помощью к духам — покровителям ремесла, а затем все женщины приступают к устройству места для обжига, подметая землю и выкладывая навозными лепешками площадку овальной формы. Когда площадка подготовлена, старшая мастерица садится у центра ее на корточки, и ей подают два или три крупных сосуда. Со словами: «*Бисмиллоҳу раҳмони раҳим*» — «Во имя Аллаха милостивого и милосердного», она устанавливает их в центре площадки. Далее ей подают на одном черепке немного конского навоза, а на другом горячие угли. Мастерица кладет между поставленных сосудов сначала навоз, а на него угли, после чего на угли посыпает еще сушеный кориандр, призывая при этом на помощь покровительницу гончарного ремесла *Бӣ Саит Кулол*. Затем она поднимается на ноги и разбрасывает горсточку кориандра по всей остальной площадке, заложенной навозными лепешками.

---

[1] В 1927 г. в Ягнобе мне пришлось дважды наблюдать обжиг посуды. В одном случае, на летовье сел. Куль, при этом присутствовали мужчины. Мужская молодежь образовала отдельный кружок в сторонке и пела песни. В другом случае, на летовье сел. Пулля Роут, мужчин не было. Присутствие мужчин при обжиге посуды являлось новшеством, раньше их не допускали.

По рассказам мастериц, прежде, когда для жертвенного угощения готовились *ҳавло и чалпак*, тем же маслом, на котором жарились блины, смачивались концы палочек, обмотанных ватой. Палочки эти поджигались и ставились в центре места обжига посуды со словами: «*Бисмиллоҳу раҳмони раҳим! Ви Саит Кулол, барори кор бэти!*» — «Во имя Аллаха милостивого и милосердного! Ви Саит Кулоль, дай удачу делу». И уже после этого клали навоз и ставили посуду. [1]

В центре площадки прежде всего укладывается посуда *соҳиби пэр* — владелицы обжига, женщины, устраивающей обжиг и тратящей на него топливо, а по краям — принадлежащая другим женщинам. Отказывать женщинам, принесшим посуду для обжига, судя по всему, нельзя, и обычно ее стараются уложить всю, как бы много ее ни набралось. Иногда ее приносят столько, что размеры основной кучи увеличиваются чуть ли не вдвое.

При одном из обжигов мастерица, устанавливавшая посуду, очень сердитая старуха, не захотела было поставить посуду одной из женщин из-за того, что муж этой женщины с ней побранился. Владелица обжига и все участвовавшие в нем женщины были как будто даже испуганы этим и в конце концов уговорили мастерицу поставить принесенную посуду.

Только в очень редких случаях посуду, принадлежащую женщинам, нечистым на руку или с очень дурной репутацией, явно бойкотируемым вообще, отказываются ставить в обжиг.

Когда вся посуда уложена и уже закрыта сверху навозными лепешками, старшая из мастериц садится на корточки лицом к куче и читает молитву: «*Арвоҳи пир, устозони гузаштагон, кушоиши кор, даф'и бало, оллоҳу акбар!*» — «Духи стариц, прошедшие (умершие) мастерицы, удача делу, отражение беды, Аллах велик!». Пока она не прочтет молитву, никто из принимавших участие в укладывании посуды не должен уходить.

В одном случае, когда часть женщин, помогавших при укладке посуды, разошлась до прочтения молитвы, старуха-мастерица, укладывавшая посуду, страшно на них рассердилась и проклинала их за это на все лады.

Когда огонь разгорится и охватит всю кучу посуды, сбоку около нее ставится глиняный горшок, прикрытый крышкой, с *кашк* — ритуальным блюдом, готовящимся во время обжига посуды на огне обжига. Об этом кушанье женщины говорили: *Оши пэр рафтагй кашк ай*» — «Кушанье, идущее в пур, — кашк». Кашком называют густую кашу, варящуюся на воде или из одной дробленой пшеницы, или в смеси с различными бобовыми, в которую иногда добавляют и мясо. [2] В тех случаях, когда кашк варят при обжиге посуды, его приготовляют без мяса и обязательно из смеси пшеницы, чечевицы, фасоли и гороха, т. е. из всех тех продуктов сельского хозяйства, на которые выменивается женщинами посуда при ее продаже.

Варят кашк очень долго, подливая по временам воду, и едят его горячим уже к вечеру, приправляя мелко нарезанным зеленым луком и кориандром. Кашк этот считается жертвенной едой — *оши худой*, и, кроме мастериц, им угощают только женщин.

---

[1] В Сари Шухон эти палочки-светильники носят название *далил* — доказательство, указание. Такие светильники зажигаются при различных обрядах, а также на могилах повсеместно по всей Средней Азии среди таджиков и оседлых узбеков и рассматриваются как «курение»—жертва духам. В Бухаре они даже носят название *буй* — запах, аромат. В других местах они называются словом *нукча*. Общим названием для них является *чироғ* — светильник.

[2] Кашк и в обычное время всегда варят в глиняной посуде, помещая ее на угли внутри очага.

Разборку посуды из кучи после обжига должна начинать мастерица. Она приходит на заре следующего дня, и после того только, как она возьмет несколько сосудов, приступают к разборке остальные женщины.

При разборке посуды делаются подарки случайно подошедшим людям. При первом обжиге в году в мечеть относятся в качестве *худой* кувшины для омовения. [1]

Благополучно вышедшую из обжига посуду, пока она просушивается во дворе у всех на виду после пропитывания ее водой, стараются предохранить от «дурного глаза». Для этой цели посуду обрызгивают сверху пахтаньем, брызги которого, подсыхая, оставляют на ней пятна с потеками. Обрызгивание посуды пахтаньем может иметь здесь двойное значение. С одной стороны, считается, что все белое (молоко, мука, белая материя) охраняет от зла и по этому качеству все перечисленные предметы, так же как и пахтанье, кроме своих обычных названий, имеют еще и особое, общее — *сафедӣ* (белизна). С другой стороны, эту же охранную функцию выполняют и нанесенные при помощи пахтанья пятна.

По опросным сведениям, полученным в 20-х годах от приходивших на заработки в Ташкент таджиков, жителей западной части Каратегина, там обжиг посуды обставлялся очень торжественно и носил характер настоящего женского праздника, с угощением и специально приглашенными гостями. Перед тем как приступить к обжигу посуды, делали двух кукол: по одному сообщению, мужчину и женщину, которые якобы должны были служить для отвлечения «дурного глаза», чтобы пришедшие посторонние женщины смотрели бы не на посуду, а на кукол; по другому — обе куклы были женщины и изображали *пирое кулол* — духов — покровителей гончаров, присутствующих на празднестве.

В пользу большей достоверности последнего сообщения говорит рассказ об обращении с куклами во время празднества, совершенно совпадающий в обоих вариантах, и сведения о том, что с ними делали по окончании обжига посуды.

Когда начинался праздник, кукол этих сажали невдалеке от места обжига посуды. По обеим сторонам кукол садились пожилые почтенные женщины, которые угощали кукол специальным угощением на миниатюрной посуде и делали вид, что разговаривают с ними, и, наклоняясь к ним, подставляли ухо, чтобы услышать их ответы. Обращаясь по временам к танцующим вокруг огня молодым женщинам и девушкам, вызывали их, как бы по желанию кукол, на танец или на пение. Куклы сидели на своих местах, пока не была вынута из обжига вся посуда, после чего их прятали в доме в «чистом месте».

Для каждого обжига посуды изготовляли новых кукол, и когда их накапливалось много, хоронили где-нибудь в сторонке на кладбище.

Все изложенное делает маловероятной версию о назначении кукол отвлекать «дурной глаз», так как в этом случае, по существовавшему обыкновению, их полагалось бы по окончании обжига немедленно уничтожить или выбросить.

И само обращение с куклами во время празднества, и сохранение их в «чистом месте» в доме, и захоронение их на кладбище, которое к тому же

---

[1] Обычай дарить посуду как при разборке ее после обжига, так и в первые дни после него широко распространен. В долине р. Ях-Су в случае удачного обжига ребенку, который ставил первый сосуд при установке посуды для обжига и поджигал огонь, дают один сосуд по его собственному выбору. Также широко распространен обычай относить в мечеть при первом обжиге в году кувшинчики для омовения. В сел. Кули Суфиён раньше делались еще кувшинчики *ба номи Момо Ҳаво* — во имя прематери Евы, которые тоже передавались в мечеть, чтобы в них держали масло для светильников.

у горных таджиков обязательно является родовым, — все это говорит за правильность второй версии и за то, что в лице этих кукол мы имеем изображение духов—покровителей женского ремесла.

В Каратегине (сел. Самсолык) старшая мастерица, ставя первый кувшин для обжига, обращаясь к покровителям ремесла, по имени их не называет. Она говорит: «*Бисмиллоҳу раҳмони раҳим! Пири кулоло, садқат мешам, кӯзачома нигаҳ доре!*» — «Во имя бога милостивого и милосердного! пиры гончаров, да стану я за тебя (вас) жертвой, сохраните мои кувшинчики!».

Представление о том, что есть какие-то покровители гончарства, обнаруживается везде, где женское гончарное производство существует, но ответ на прямой вопрос — кто они такие? — не всегда можно получить. Следует сказать, что при работе с женщинами метод прямых вопросов в огромном большинстве случаев можно применять только тогда, когда вопросы касаются предметов материальной культуры. Все сведения, относящиеся к надстроечным явлениям, приходится собирать путем длительных наблюдений и прислушивания к разговорам, которые они ведут между собой.

Стройных легенд, связанных с происхождением гончарного ремесла, до сих пор обнаружить не удается. Материалы по этому вопросу немногочисленны, отрывочны и требуют дальнейших настойчивых сборов. Все же выясняется, что представления, относящиеся как к гончарному ремеслу, так и ко всем женским ремеслам и хозяйственным занятиям, в основном связаны с почитанием духов женских предков и доходят до представления о прародительнице, которая и была их зачинательницей.

По этим представлениям, преемственность «благодати» переходит из поколения в поколение через мастериц, доходя до живущих сегодня старших мастериц, которых называют так же, как и духов-покровителей,— *пир*, т. е. старицы.

Родоначальницей и покровительницей гончарного ремесла в сел. Сари Шухон считается *Вӣ Саит Кулол* — бабка Саит Кулоль. О ней говорят, что она первая начала делать посуду, научила этому других женщин, и с тех пор уменье делать посуду переходит из поколения в поколение: «*Дэм ба дэм умадагӣ, кампир Вӣ Саит Кулол да Сари Шухун гузаштагӣ. Гуршон гэм кардагӣ*» — «Ремесло пришло из поколения в поколение. Старуха бабка Саит Кулоль прошла (жила и умерла) в Сари Шухоне. Могила ее затеряна». При этом добавляют, что бабка эта была «*одами хокӣ*»— «человек, произошедший из земли», т. е. человеческого происхождения. Вместе с тем считается, что бабка Саит Кулоль продолжает существовать и теперь и пребывает «*даруни ғор*» — «в пещере», как называют находящуюся около селения огромную промоину, из стенок которой добывают гончарную глину, и что «*чое хоканда гоҳо ваҳт чироғ месуза; ба'зӣ одам мебина, ба'зӣ намебина — вегоҳи ҷум'а*» — «в месте залежей глины иногда горит светильник; одни люди его видят, другие не видят — в вечера под пятницу».

Вечера под пятницу, так же как под понедельник, по всей Средней Азии, как это хорошо известно, считаются временем общения с душами умерших. В эти вечера зажигаются светильники в домах в честь душ предков, а местами, среди таджиков (Ура-Тюбе, Исфара), на кладбищах, на могилах, и готовятся те кушанья, которые принято есть во время всех поминальных трапез.

Имя *Вӣ Саит Кулол* состоит из двух частей. Первой его частью является слово *вӣ* (بی), которое значит — старая женщина, бабка, прабабка, предок по женской линии, и служит обращением ко всем женщи-

нам пожилого возраста. [1] Вторая часть его — *Саит Кулол* — является именем покровителя гончарного производства в городах Средней Азии, которого там называют *Амир Саид Кулол*.

Неизвестно, каким путем, но вероятнее всего книжным, это имя попало в Каратегин [2] и проникло также в долину р. Хингоу, где в Чиль-Даре покровительницей и родоначальницей гончарства тоже называют *Ви Саит Кулол*. Ни сами женщины, ни мужчины в настоящее время никаких представлений об Амир Саид Кулоле не имеют, имя его с Ви Саит Кулоль не связывают и само по себе никак не осмысляют.

Замену имени покровительницы ремесла более поздними именами, заимствованными из ислама, мы наблюдаем и в разных местах, как в связи с гончарством, так и другими ремеслами и занятиями, находящимися в женских руках, только обычно заимствованные имена являются также женскими.

Интересной параллелью к этому сложному имени является имя *Момо Ҳаво* — покровительницы женского гончарства в ряде районов по левобережью Вахша и в долине р. Ях-Су. Здесь первая часть имени — *момо*, так же как и слово *ви*, обозначает старую женщину, бабку, предка по женской линии. Вторая его часть — *Ҳаво* — имя Евы, опять-таки прародительницы, предка по женской линии.

В Ягнобе при начале каждого действия во время производства посуды мастерицы произносят молитву, где после упоминания Аллаха говорится: «*Дасти ман не, дасти Биби Фотимау Зуҳро*» или «*Дасти ман не дасти Биби Фотимау Биби Зуҳро*» — «Рука не моя, рука госпожи Фатимы и Зухры» или «Рука не моя, рука госпожи Фатимы и госпожи Зухры». Здесь имя духа покровителя ремесла заменилось именем Фатимы, дочери Мухаммеда, причем эпитет ее — Зухра (блистающая, сияющая) превращается во вторую госпожу — Зухру. Эти же госпожи Фатима и Зухра фигурируют в качестве покровительниц молочного хозяйства как в Ягнобе, так и в долине Зарафшана в Фальгаре, в Каратегине и Тавиль-Даре. [3]

Покровителями других женских ремесел также являются женские духи. Среди равнинных таджиков, там, где женщины прядут и ткут, покровительницей их занятий является *Биби Сешамбе* — госпожа Вторник, она же является покровительней вдов и сирот. [4] В дальнейшем, при переходе ткачества в мужские руки, она остается покровительницей прядения, которым продолжают заниматься женщины.

М. С. Андреев в упомянутой работе, после описания культовых женских сборищ, посвященных Биби Сешамбе, доброй фее сказания о Золушке, и краткого изложения самого сказания, говорит: «В среднеазиатской версии Золушки большую роль играет фея, называемая в Туркестане чаще

---

[1] Слово *биби*, которое в равнинных таджикских говорах в беглом произношении звучит как *бивй* или даже *бй*, употребляется также в значении — мать, бабушка. В значении — матрона, дама, госпожа — оно прибавляется к женским именам наряду с такими прибавлениями, как *хон* — ханша, *ой* (узб.) — луна, месяц, служащими для подчеркивания достоинства женщин.

[2] В Каратегине была раньше значительно распространена мусульманская грамота и имелись даже высшие духовные школы — мадрасы. Кроме того, имя это могло быть занесено ходившими в огромном количестве в отхожие промыслы мужчинами, которые работали в городах и, соприкасаясь с городским населением, могли слышать это имя в ремесленных кругах.

[3] Е. М. Пещерева. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. Сб. «По Таджикистану», Ташкент, 1927, стр. 51, 56, 57.

[4] М. С. Андреев. Среднеазиатская версия Золушки (Сандрильоны). Сб. «По Таджикистану», Ташкент, 1927, стр. 69, 70.

всего Биби Сешамбе (госпожа Вторник). Но рядом с этим имеются и другие названия. В некоторых местах она называется Биби Чоршамбе (госпожа Среда), среди турок-османов — Першамбе — Кары (женщина — Четверг). Везде она является покровительницей прях, смотрит за пряхами». И далее продолжает: «Именно в связи с этим ее свойством, параллельно названию по тому или иному дню недели, она в некоторых местах известна под названием „Пряха". Так ее называют в верховьях Аму-Дарьи и под тем же именем я встречал представление о ней в Кабульском округе (Биби Рисинда — بی‌بی‌ریسنده — госпожа Пряха). В некоторых других местах Афганистана ее называют Биби Чархаи بی‌بی‌چرخائی, т. е. «Госпожа с прялкой». [1]

В Каратегине, так же как и в Тавиль-Даре, где женщины уже почти совершенно не занимаются ткачеством, а только прядут шерсть и вяжут чулки, покровительницей прях является *Бӣ Сафеда* — «бабка Белая», [2] которая, повидимому, является тем же персонажем, что и язгулемская «Диви Сафид», т. е. «Белый дух». По представлениям язгулемцев, Диви Сафид — старуха, светлая, одетая во все белое, с седыми волосами.

М. С. Андреев отмечает, что представления о покровительнице прях в Язгулеме также подвергаются исламизации и в некоторых местах ее называют Момо Ҳаво, а в других — Биби Фатима. [3]

Чрезвычайно интересные сведения о Момо сообщает О. А. Сухарева в своей кандидатской диссертации «Пережитки анимизма у равнинных таджиков», [4] в части, касающейся передачи по наследству профессии повивальной бабки у самаркандских и ура-тюбинских таджиков. Сведения эти подтверждают наши материалы. Здесь также наблюдается передача ремесла среди женщин по женской линии и сохраняются представления о каких-то матерях-прародительницах, эти представления близко соприкасаются с существующими среди горных таджиков, где материнская линия родства хотя и не считается главной, но в целом ряде обрядов и обычаев очень ясно выступает ее былое значение.

При переходе того или другого занятия из женских рук в мужские происходит и перенос представлений о зачинателе этого занятия и его покровителе на персонажей мужского рода. Так, например, в Каратаге среди ткачей существует легенда, в которой говорится, что Адам и Ева спорили о том, от кого идет человеческий род. Адам собрал свое семя в *шиша* — пузырек, и из его семени произошел *Ҳасти Шиши Набӣ* — святой пророк Шиш, покровитель ткачей. От Евы же произошел *Ҳасти Бурхи Сармаст*, [5] который обычно считается ниже Шиши Наби и является покровителем всех людей, имеющих дело с п л е т е н и е м, будь то плетение тесьмы, или веревок, или корзин. Та же Биби Сешамбе в местах, где женщины ткут, считается их патронессой, а затем при переходе ткачества в мужские руки она становится покровительницей прях, а в городских представлениях — покровительницей вдов и сирот.

Покровителем земледелия в Средней Азии повсюду считается *Бобои Деҳқон* — дед-земледелец. Иногда говорят, что первым земледельцем был Адам. Замена эта происходит, вероятно, под книжным влиянием. Интересен тот факт, что *Бобои Деҳқон*, так же как и покровительницы жен-

---

[1] Там же.
[2] Биби Сешамбе в Каратегине совершенно не знают.
[3] Там же, стр. 73, 74.
[4] Хранится в Архиве Института истории археологии и этнографии АН Узбекской ССР, № 106.
[5] О нем см.: Н. А. К и с л я к о в. Бурх — горный козел. Сов. этнограф., 1934, № 1—2.

ских ремесел, ведет свою линию наследства среди живых людей. Еще в начале XX в. среди горных таджиков долины Зарафшана, южных склонов Гисарского хребта и целого ряда других районов в каждом селении имелся свой *Бобои Деҳқон*. Это был обязательно хороший земледелец с «легкой рукой», не богатый, а работающий сам, и честный человек. Он начинал все земледельческие работы в году, пропахивая первую борозду весной, бросая первые семена в землю, и производил посвящение юношей в земледельцев. Когда мальчик достигал 12—14-летнего возраста, отец его приглашал *Бобои Деҳқон* в дом. Сначала его и других односельчан угощали. Угощения эти всегда носили жертвенный характер. По окончании угощения *Бобои Деҳқон* призывал благословение духа-покровителя на нового земледельца и передавал мальчику в руки серп. Когда мальчик вырастал во взрослого юношу, тот же *Бобои Деҳқон* ставил его с молитвой за плуг. Следует особо отметить то, что посвящение это производит не отец юноши, а *Бобои Деҳқон*.

Первые годы после проведенной в 30-х годах коллективизации крестьянских хозяйств нам приходилось наблюдать, как такой *Бобои Деҳқон* во многих местах Таджикистана часто выбирался в колхозах председателем совета урожайности.

Интересно обратить внимание на то, что при первом посвящении мальчика в земледельцы *Бобои Деҳқон* передает ему в руки серп. Ту же традицию передачи в руки посвящаемому основных орудий производства мы наблюдаем в ряде случаев и при посвящениях в мастера, совершавшихся в городских ремесленных кругах.

Таким образом, изучение представлений, связанных с сельским хозяйством и организацией невыделившегося из него окончательно ремесла, представлений о духах—покровителях ремесел и занятий, а также и процесса смены культа женских предков культом мужских покровителей ремесла при переходе его в мужские руки, может послужить средством к разрешению целого ряда остающихся до сих пор темными и спорными вопросов, касающихся зарождения и раннего периода городских ремесленных организаций.

Часть вторая

ГОРОДСКОЕ ГОНЧАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ГЛАВА I

ТЕХНИКА ПРОИЗВОДСТВА

Этнографическое изучение городского гончарного ремесла Средней Азии началось во второй половине XIX в. В то время там имелся ряд крупных товарных центров, обслуживавших иногда обширные районы вокруг себя. К таким центрам относились Бухара, Гыджувак, Катта-Курган, целый ряд крупных и мелких городов Ферганы, Самарканд и Ташкент. С момента проведения в 80-х годах прошлого столетия железной дороги, когда в край широким потоком хлынули русские фабричные товары, совершенно естественно, начали затухать местные ремесленные производства. Гончары прежде всего стали забрасывать производство наиболее дорогостоящей посуды, так как она покупалась только зажиточными слоями населения. Быстро нарождавшаяся после прихода русских, в связи с проникновением капиталистических отношений, буржуазия, падкая на все новое, стала покупать русский фарфор. Фабрика Гарднера, перешедшая затем к одному из Кузнецовых, а также мелкие русские фарфоровые заводы сумели очень быстро приспособиться ко вкусам среднеазиатского потребителя, выпуская посуду, подражавшую китайскому фарфору, а отчасти и посуде местных расцветок и орнамента.

Производство простой глиняной посуды, обслуживавшей хозяйственные нужды широких масс населения, оказалось более устойчивым, но и оно постепенно начало сокращаться, так как глиняные кувшины для воды стали заменяться железными ведрами, а сосуды для хранения продуктов — деревянными ящиками.

В период гражданской войны и первые годы нэпа местами гончарное производство, так же как и некоторые другие виды кустарных промыслов, снова увеличили свое производство, правда, больше количественно, чем качественно. К концу 20-х годов в городах началось объединение ремесленников в артели, а также деятельность организаций, имевших своей целью поддержать художественные ремесла. В 1929 г. в Самарканде, в связи с празднованием пятилетия Узбекской республики, была организована большая выставка народного творчества, где в числе других материалов по художественным ремеслам были представлены и произведения гончаров различных районов Узбекистана. В 1930 г. открылась экспериментальная керамическая мастерская в Ташкенте, и в том же году в связи с реставрационными работами была открыта керамическая мастерская и в Самарканде, к работам в которой был привлечен ряд хороших мастеров-гончаров. Узбекистанские гончары привлекались и к работам по изготовлению изразцов в специальной мастерской, организованной в Ташкенте в 1932 г.

В том же 1932 г. в Ташкенте были открыты Учебно-производственные мастерские.[1] Старейший ташкентский мастер Усто Тураб Миралиев вел подготовку молодых гончаров. В 1937 г. была открыта постоянная выставка художественных изделий Узбекистана и учрежден отраслевой союз, объединяющий кустарей-художников — Узхудожпромсоюз,[2] ведающий организацией и восстановлением художественных промыслов. В 1938 г. состоялось специальное постановление ЦК КП(б) и СНК Узбекской ССР о восстановлении в Узбекистане художественных промыслов и были созданы экспериментальные мастерские. Постоянно устраиваются временные курсы, на которые приглашаются как молодежь, так и старые, опытные мастера. Во время Великой Отечественной войны, когда на местные кустарные производства было обращено особое внимание, состоялось специальное решение ЦК КП(б) и СНК Узбекской ССР по обеспечению народных мастеров, созывались совещания народных мастеров в 1943 г. В 1943 г. в Шахрисябзе был организован Узкоопинсоветом Учебно-производственный художественный комбинат, во главе гончарного отдела которого был поставлен лучший мастер Шахрисябза Усто Карим Хазраткулов.

Производство посуды с глухой поливой *(чинй)* и расписной глиняной посуды с прозрачной поливой высоких сортов в настоящее время наблюдать уже почти не приходится, так как секреты изготовления ее, передававшиеся устно в семьях мастеров, в большинстве мест уже забыты, как забыто и содержание орнаментов на старой посуде, сохранившейся кое-где в частных домах. Ввиду этого главное внимание автора при изучении гончарства было обращено на технику изготовления сосудов, хозяйственное назначение отдельных предметов, а также социальную организацию ремесла в прошлом.

Несмотря на целый ряд принимаемых мер все же производство художественной керамики ведется в настоящее время в очень скромных размерах только в Ташкенте, где работает инженер-керамист тов. Рахимов, и в Риштане, где живы еще несколько очень хороших мастеров-стариков, воспитавших за годы советской власти кадры талантливой молодежи. В остальных местах производится только простая посуда.

Материалы для данной работы собирались в ряде городов Узбекистана и Таджикистана, причем оказалось, что, за исключением Риштана, везде гончарное производство ведется в очень небольших размерах.

Материалы, относящиеся к Ташкенту (1930 г.), Каратагу (1940 г.), Шахрисябзу (1943 г.), Гыджувану (1948 г.) и Риштану (1948 и 1950 гг.), собраны в мастерских путем личных наблюдений за работой мастеров и дополнены еще рядом опросных сведений, полученных как от самих гончаров, так и от населения этих мест. Что касается Самарканда, то, имея в виду, что там в свое время было сделано очень хорошее описание техники производства А. А. Гребенкиным,[3] главное внимание было обращено на состав и назначение хозяйственной посуды. Сведения, касающиеся Пянджикента, собраны только опросным путем, так как во время сбора материалов гончарного производства там уже не существовало.

---

[1] В 1949 г. Учебно-производственные мастерские были закрыты.
[2] Узбекистанский художественно-промысловый союз.
[3] А. А. Гребенкин. О гончарном производстве в Зеравшанском округе. Газ. «Туркестанские ведомости», Ташкент, 1884, №№ 8—10.

Каратаг

Современное селение Каратаг входит в районы республиканского подчинения Таджикской ССР и расположено по обоим берегам Каратаг-Дарьи, стекающей с южных склонов Гисарского хребта, у места выхода ее на равнину. Население Каратага в основном состоит из таджиков, в нем насчитывается около 550 хозяйств. Часть жителей Каратага считает себя выходцами из Дахбида (под Самаркандом) и говорит, что предками их были узбеки-найманы. Последнее «устроение» города они приписывают Ишану Салих Ходже, который, по их словам, получил *иршод* — право на руководство мюридами от Аппак Ходжи и сам был родом из Наманган а.

Население окрестностей Каратага называет себя *турк*. Одни из *турк* — *мусо бозорӣ*, давно уже осевшие на землю, живут по долине реки выше Каратага, другие — *барлос* — живут на юг от него. Каратагцы рассказывают, что в прежние времена, при бухарских эмирах, между ними и барласами постоянно шла вражда из-за того, что барласы считали эти места своими и на основании этого настаивали на своем праве хоронить покойников на кладбище, находящемся на правом берегу реки выше Каратага.

Каратагские кладбища расположены на высоких холмах по обоим берегам Каратаг-Дарьи. Каждый из городских кварталов имеет свое особое кладбище с отдельными местами, принадлежащими разным родам, и каратагцы не желали допускать туда барласов. Барласы обычно возили своих покойников, навьючивая их на лошадей, и переправлялись через реку вброд ниже Каратага, а затем, благодаря своему богатству, одолели горожан и начали возить покойников через самый город, перевозя их через мост.

В начале XX в. потерявшие терпение каратагцы напали на барласов, провозивших через город тело матери Абдуррахман-бая, побили их, а покойницу сбросили в реку. После этого барласы начали хоронить своих умерших ниже города.

В прошлом Каратаг был небольшим городом, входившим в состав Гисарского бекства. До 1907 г. он являлся летней резиденцией гисарского бека, правившего всей Восточной Бухарой, и, по словам жителей, имел до 3500 домов. Русские путешественники, посещавшие Восточную Бухару в конце XIX в., описывают Каратаг как типичный среднеазиатский город.

В. И. Липский, [1] видевший его первый раз в 1896 г., хотя и называет его «большим и довольно грязным кишлаком», но говорит о большом количестве лавок на базаре, где можно купить даже московские материи, а также и о больших конских базарах.

А. А. Семенов, [2] описывая въезд в Каратаг, упоминает о городских воротах, крытых базарах, караван-сараях с обширными дворами и называет резиденцию бека замком.

Каратаг, расположенный на путях караванной торговли Самарканда с Восточной Бухарой, шедших по долинам рек Зарафшана и Кштут-Дарьи через перевалы Дукдон и Мура, в начале XX в. был небольшим, но оживленным городом с бойкими базарами и своими собственными ремесленными производствами. В нем производились пользовавшиеся известностью полосатые бумажные и шелковые (типа грубой чесучи) ткани, носившие название *алоча*.

---

[1] В. И. Липский. Горная Бухара, ч. I. СПб., 1902, стр. 105 и сл.
[2] А. А. Семенов. В благодатном Гисарском крае. М., 1900. стр. 6 и сл.

Кроме ткацкого, в Каратаге существовали гончарное, кожевенное и мыловаренное производства, а также производство ножей со стальными клинками, сталь и отделка которых были настолько хороши, что они приобретались для подарков даже в Бухару.

Базар занимал большую площадь на левом берегу реки, в самом центре города. В крытых рядах — *раста* помещались лавки торговцев различными товарами, а также мастерские ремесленников. На базаре, недалеко от моста, были расположены 14 больших *чайхана* — чайных. Некоторые из них являлись своеобразными клубами ремесленников и соперничали между собой в убранстве и количестве посуды. В одной из таких чайных имелось до 12 человек работников, стены ее были обтянуты красным кумачом, и на них было развешано на колышках 200 чайников.

Город делился на 9 кварталов — *гузар*, которые сохраняет и современное сел. Каратаг. На правом берегу, сверху вниз по течению реки, расположены кварталы: 1) *Шуровдара* — Ущелье соленой воды, 2) *Санги кавут* — Синий, зеленый камень, 3) *Обдузд* — Потайной ход за водой, 4) *Кулолӣ* — Гончарный и 5) *Чармгарӣ* — Кожевенный. На левом берегу: 1) *Гузари сурхӣ* — Красный квартал, 2) *Мехчагарӣ* — Гвоздильный, 3) *Қассовӣ* — Мясничный, 4) *Соунгарӣ* — Мыльничный. В кварталах Шуровдара, Санги Кавут и Обдузд [1] жили главным образом ткачи, а в кварталах Кулоли и Чармгари, как показывают и сами их названия, — гончары и кожевники. Квартал кожевников расположен ниже других по течению реки, как обычно и располагаются кварталы кожевников в городах Средней Азии, для того чтобы не загрязнять питьевой воды, которой пользуются горожане.

На левом берегу реки самым верхним кварталом является Гузари Сурхи — Красный квартал. Название его произошло, повидимому, от того, что почва его состоит из красной глины; из нее построены и все его дома. В этом квартале находился мазар Ходжа Рушнои или Сурхи и располагалась резиденция гисарского бека с домами его приближенных. Ниже него и ближе к реке размещался базар, а еще ниже— ремесленные кварталы, связанные с базаром: Гвоздильный, где жили кузнецы и ковали, Мясничный и примыкающий к нему Мыльничный, так как мыловары пользовались для своего производства отходами с бойни. Дальше за городом были сады, принадлежавшие беку и горожанам, и вся местность носила название *Чорбог* — сад.

Осенью 1907 г. произошло сильное землетрясение, во время которого Каратаг был совершенно разрушен и погибло несколько тысяч людей. После этого летняя резиденция гисарского бека была перенесена в сел. Душамбе, находившееся на месте теперешней столицы Таджикистана — Сталинабада, и Каратаг, хотя частично и восстановившийся, прежнее свое значение как город утерял. Благодаря тому, что в прошлом Каратаг был бекской резиденцией и торговым городом, в составе его населения имелось большое количество торговцев и людей, так или иначе связанных с двором бека. Когда после революции 1920 г. на всей территории бухарского ханства вспыхнула гражданская война и все нетрудовые элементы двинулись из северных районов ханства на юго-восток, Каратаг явился одним из мест, где они задерживались, организуя сопротивление Красной

[1] Квартал Санги Кавут называется так по мазару, где имеется большой камень зеленовато-голубоватого цвета. На мазар этот ходили женщины, дети которых больны коклюшем — *сульфаи кабутак* — «синеньким кашлем». Квартал Обдузд расположен на речном берегу под высоким холмом, где, повидимому, находился древний замок, стоявший у входа в ущелье, который мог иметь в этом месте потайной спуск к реке для снабжения замка водой.

Армии, вследствие чего жизнь города уже окончательно расстроилась. Каратаг превратился в селение, лишь сохраняющее в своей жизни некоторые черты, свойственные старым среднеазиатским городам. Из ремесленных производств остались до настоящего времени только ткацкое и гончарное; последнее представляет особый интерес, так как в нем сохраняется ряд архаических черт, утраченных в гончарном производстве других мест Средней Азии.

В начале XX в. каратагские гончары вели работу в значительно более крупных масштабах, чем теперь, и, кроме грубых и неполивных сосудов, производили и мелкую поливную, украшенную росписью, так сказать, «столовую» посуду, покрывая ее прозрачной свинцовой поливой. В качестве красок они употребляли окись меди, марганец и в небольшом количестве кобальт.

Посуда эта художественностью не отличалась, но тем не менее имела значительный сбыт, расходясь по городам и крупным селениям Гисарской долины до Файзабада на восток. Имеются также сведения и о том, что каратагские мастера выезжали на работу в столицу Гисарского бекства — город Гисар. С начала гражданской войны, после 1920 г., они потеряли более далекие рынки, а в самом Каратаге и его окрестностях — покупателей поливной, более дорогой посуды и понемногу начали сокращать и забрасывать ее производство. В дальнейшем, когда в Таджикистан, особенно после проведения железной дороги, начался завоз фабричного фарфора, производство поливной посуды окончательно заглохло, не выдержав конкуренции. И так же, как это наблюдается и во многих других местах Средней Азии, здесь сохранилось в основном лишь производство неполивной посуды.

В 1940 г. в Каратаге работало пять мастеров; все они являлись наследственными мастерами, и старшим из них был Усто Саид (63 лет). Два брата Расулевы, Бобо Гафур и Бобо Саид, работали в общей мастерской с одним гончарным кругом. Мастера Сахиб Назар и Усто Абдурозык работали каждый в отдельной мастерской.

Братья Расулевы являлись членами колхоза «Коммуна», в который входили жители Каратага, [1] и сдавали всю свою продукцию в колхоз, получая оплату трудодней наряду со всеми его членами. Остальные мастера состояли в промысловой артели. И те и другие имели в своих мастерских подсобных рабочих либо из членов колхоза, либо из членов артели.

Все гончарные мастерские Каратага находились в квартале Кулоли, вблизи домов мастеров. Непосредственно с домами они не соединялись. Четыре из них размещались в специально выстроенных для них помещениях, а одна — в приспособленной под мастерскую комнате для приема гостей — *меҳмонхона*.

Мастерские представляют собой одноэтажные прямоугольные постройки площадью до 30—35 м², всегда крытые пологой двухскатной крышей, обмазанной глиной. Входные двери в мастерскую устраиваются и в продольных, и в торцовых стенах.

В одном конце мастерской, у торцовой стены, помещается станок и рядом с ним печь для обжига посуды. В противоположном конце в углу имеется яма для разведения глины — *лойхона*, обложенная каменными плитами. В стенах устроены обычно прямоугольные ниши, в которые иногда еще вделываются деревянные полки. На этих полках в зимнее время расставляется для просушки посуда. Свободная пло-

[1] В колхозе было 270 хозяйств. Многие его члены были ремесленниками, перешедшими на земледелие.

щадь пола также используется для расстановки посуды в процессе производства.

При мастерской братьев Расулевых имелась небольшая, не отгороженная от улицы площадка, где находились печь для обжига посуды и яма для глины, используемые в летнее время. Вдоль стены мастерской, обращенной к улице, расположена неширокая крытая терраса, на которой просушивается посуда (рис. 36).

Мастерские освещаются при помощи двух-трех небольших, часто неправильной формы, отверстий в стенах. Одно из таких отверстий обязательно делается в торцовой стене помещения над станком. Иногда в них вставляются вмазанные наглухо стекла. В крыше над станком также устраивается отверстие, служащее как для освещения, так и для выхода дыма топящейся по черному гончарной печи. В теплое время свет проникает еще и через постоянно открытую дверь.

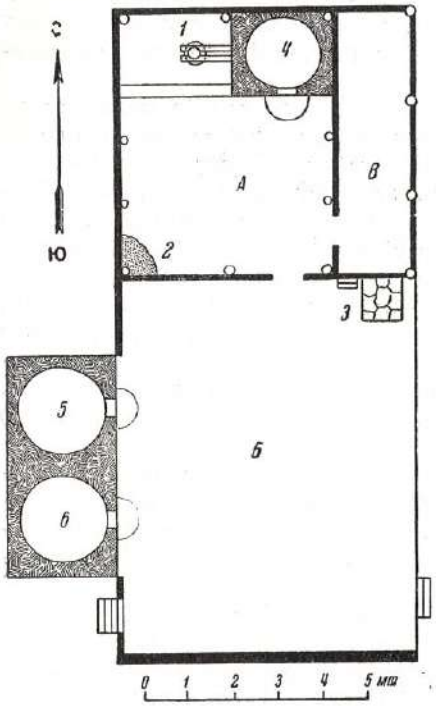


Рис. 36. План гончарной мастерской в Каратаге.

А — помещение мастерской; *Б* — открытая площадка перед мастерской; *В* — крытая терраса; *1* — станок; *2*, *3* — ямы для замешивания глины; *4—6* — печи для обжига посуды. (По рисунку автора).

Гончарный станок — *чарх* — принадлежит к обычному типу станка, распространенного в Средней Азии. Он состоит из двух кругов, насаженных на вертикальную ось, упирающуюся своим нижним концом, имеющим железный наконечник — *сумб* — копыто, в углубление положенного на землю камня — *сумба*.

Круги делаются из какой-нибудь крепкой древесной породы. Нижний круг — *чарх* представляет собой цельный круговой срез ствола дерева около 1 м в диаметре и 20 см толщиной. Верхний круг — *сари чарх* || *сартахта* — сделан в виде грубо обработанного полушария, насаженного на верхний конец оси, плоской стороной кверху.

Ось — *тир*, на которую насажены круги, свободно проходит через лежащую сантиметров на 20 ниже верхнего круга горизонтальную плаху или толстую доску, плотно закрепленную обоими концами в кладку печи и стенку мастерской. Плаха носит название *аспчуб* — лошадь-плаха, так как мастер во время работы сидит на ней верхом.

Все пространство между стенами и печью на уровне верхнего круга забирается досками и обмазывается поверх досок глиной. Оставляется открытым только такое пространство, чтобы мастер мог в него пролезть и сесть за круг. Этот верхний настил носит название *лойкор* (*лой* — глина+ + *кор* — дело). Во время работы помощник мастера ставит на него болванки глины, из которых формуются сосуды, а мастер составляет с круга готовые вещи.

Передний край настила опирается на столб — *сутуми пойгир*, к которому прикреплена горизонтально расположенная палка — *пойгир* (от

пой — нога + *гир* — осн. наст. врем. глагола брать, взять, держать), проходящая несколько выше нижнего круга. Мастер во время работы опирается на нее одной ногой. Другой конец этой палки закреплен в стене мастерской. Перед *лойкор*, на высоте 1 м от земли, на столбиках, вбитых в пол, устроен неширокий столик — *тахтеи лоймолй* — доска для вымешивания глины (рис. 37).

Инструменты, употребляемые в гончарном производстве, немногочисленны и несложны и почти все изготовляются самими мастерами. Для выравнивания изготовляемых сосудов на станке употребляется *мола* — гладилка, или просто гладенькая прямоугольная дощечка разме-

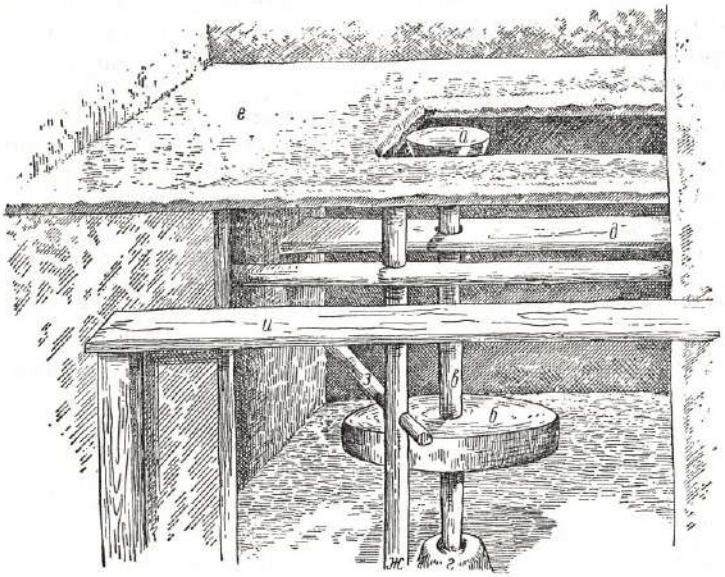


Рис. 37. Гончарный станок и его части. Каратаг.

а — верхний круг; *б* — нижний круг; *в* — ось; *г* — камень, служащий опорой оси; *д* — плаха, на которой сидит верхом мастер; *е* — верхний настил; *ж* — столб, на который опирается спереди настил вокруг станка; *з* — палка для опоры ноги мастера; *и* — стол для вымешивания глины. (По рисунку автора).

ром 15 × 5 см, или же дощечка в форме трапеции с прорезанными в ней тремя круглыми отверстиями для пальцев (рис. 38, *1*).

Для нанесения орнамента в виде двух или нескольких прямых или зигзагообразных параллельных линий служат *шона* — обломки обычных деревянных гребенок для расчесывания волос.

Подготовленные для сосудов ручки раскладываются на прямоугольной дощечке размером 30 × 20 см, носящей описательное название *тахтачеи дастакашй*, буквально — «доска для вытягивания ручек».

Для окончательной обработки кувшинов для воды имеются специальные инструменты, представляющие в данном случае интерес, так как употребление их в Каратаге связано с особой обработкой кувшинов, сохраняющей пережиточные черты техники изготовления сосудов без гончарного станка. Один из этих инструментов в виде плоской колотушки шестиугольной формы, вырезанной из целого куска дерева, с прямой круглой ручкой, называется *тавонча*; площадь поверхности колотушки обычно около 5 × 5 см при общей длине вместе с ручкой 20—22 см. С одной стороны эти колотушки имеют идущие параллельно косые нарезки —

желобки, а с другой на них бывает вырезан орнамент или в виде примитивного четырехлепесткового цветка, или же в виде того же цветка, только несколько усложненного добавлением вписанных с краев углов, носящий название *бодомча* — миндалинка (рис. 38,*2*, *3*). Колотушки вырезают сами мастера. Для этого они берут куски от старого неста маслобойки — *тири джувоз*, который в этих местах делается из очень крепкого клена — *заранг*. Старый пест маслобойки берется потому, что он пропитан маслом и при работе такой колотушкой глина к ней не пристает. Сначала колотушку делают вчерне, при помощи универсального среднеазиатского топорика — *теша*, а затем обрабатывают стамеской — *искана*. Парным к колотушке инструментом является наковаленка из обожженной глины — *ғундак*, также изготовляемая самими мастерами. Она имеет форму гриба с очень толстой, почти шаровидной ножкой, с круглым углублением снизу. Когда наковаленку при работе опускают внутрь кувшина, то за это углубление зацепляют пальцем, а затем уже пропускают в горло кувшина руку и захватывают ею ножку Величина наковаленок бывает различная, но во всяком случае диаметр их самого широкого места не превышает ширину мужской руки, которая должна пройти в кувшин (рис. 38, *4*).

Для придания дну кувшинов округлой формы служат особые чашки из обожженной глины на толстой массивной подножке — *қолиби кӯза*. Для обработки нижней части боков кувшинов служат более глубокие и широкие чашки, а для отделки дна — чашки помельче. Диаметр чашек для обработки боков при общей высоте 12 см равен 28 см, а диаметр чашек для обработки дна при общей высоте 10 см — 26 см (рис. 38, *5*). Кроме того, при изготовлении лоханей употребляются *қолиби тағора* — диски из обожженной глины около 30 см в диаметре и 2—3 см толщиной, вместе с которыми готовый сосуд снимается с круга для просушки.

Обжигательные печи — *хумдон* — устроены весьма примитивно. В земле вырывается яма около 1½ м глубиной, служащая топкой. Над ямой возводится из сырцового кирпича куполообразная печь, имеющая вверху круглое отверстие, через которое выходит дым и производится загрузка и разгрузка ее. В полу печи, отделяющем загрузочную камеру от топочной ямы, делается пять отверстий: одно, более крупное, в центре и четыре небольших вокруг него, ближе к стенкам. Стенки печи снаружи и изнутри оштукатуриваются глиной с соломой. Топочное отверстие выводится наружу у подножия печи небольшой, имеющей скат траншеей. Печи, находящиеся внутри мастерских, делаются крупнее, чем летние печи, возводимые на дворе, высота которых не превышает 1½ м.

Глину заранее не заготовляют, а подвозят ее с мест добычи в мастерские по мере надобности. Жирную зеленоватую гончарную глину — *хоки кабуд* — добывают на левом берегу реки несколько выше селения, в местах, где на обрывах имеются ее естественные выходы. Тощую лёссовую землю — *хоки сафед* — белую землю — берут на холмах на правом берегу реки. Зараз разводят обычно два ослиных вьюка глины — *чор қаҷова* — четыре корзины, причем жирную и тощую глину берут в равных количествах. При разведении глины идет около 10 ведер воды. С вечера в яму насыпают тощую глину, предварительно не размельчая, заливают ее пятиведерными кувшинами воды и дают ей простоять до утра, пока она разбухает — *мешикуфат*. После этого насыпают жирную глину и опять выливают 5 кувшинов воды. Часа через четыре глину выгребают из ямы, зимой на пол мастерской, который предварительно посыпают мелким речным песком, а летом на площадку около мастерской, и в течение двух часов месят ее ногами — *сумба мекунан*. Если глину готовят для

крупных сосудов, то в нее добавляют для связи шерсть (предварительно тщательно разбитую при помощи *чуби муйтиткуй* — палки для разбивания шерсти), покупаемую у кожевников, которой зараз идет около 2 кг.

В глину для небольших сосудов добавляют *лух* — растрепанные головки тростника; *лух* прибавляется также к глине, приготовляемой для ручек сосудов.

При размешивании глины ее три или четыре раза разминают ногами в толстую лепешку до 1½ м в диаметре, снова скатывая ее в кучу и каж-

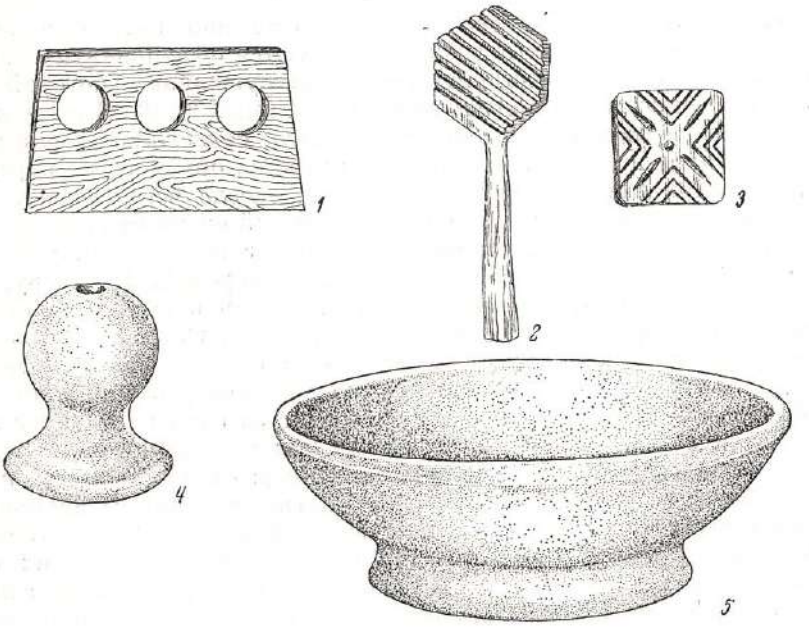


Рис. 38. Инструменты каратагских гончаров.

1 — деревянная гладилка; *2* — колотушка (одна сторона ее покрыта нарезками); *3* — резной штамп на другой стороне колотушки; *4* — наковаленка из обожженной глины; *5* — чашка, в которую ставится сосуд при обработке колотушкой. (По рисунку автора).

дый раз после этого снова посыпая пол песком, которого при этой операции уходит в глину ведра два. Время от времени глину слегка обрызгивают с руки водой — *шакаров мекунан* (*шакаров* буквально —«сахарная вода»).

Когда глина достаточно промешана, ее собирают в плотную кучу и делят на продолговатые комки — *калла*, которых из всей порции глины получается от 10 до 12. Комки эти складываются в кучу в яму внутри мастерской и закрываются сверху смоченными в воде тряпками.

На следующий день глину снова месят около часу ногами и снова делят на *калла*, после чего помощник мастера берет один комок и кладет его на столик перед станком; в течение 15—20 минут он руками разминает и месит глину, как месят тесто, выбирая при этом мелкие камешки и другие посторонние примеси. Затем, в зависимости от того, крупные или мелкие предметы собирается делать мастер, делит ее на три или четыре части и формует отдельные куски в *гунт* — болванки в виде конуса с округленной верхней частью (рис. 39, *1*), которые и ставит перед мастером на помост вокруг станка.

Мастер сидит верхом на плахе — *аспчуб*, левой ногой он опирается на подставку для ноги — *пойгир*, а правой вращает круг. Справа от него на помосте стоит чашка с песком, сосуд с водой, лежат мокрая тряпка, гладилка и гребешки.

Если изготовляются крупные сосуды, то на верхний круг кладется небольшой комок глины и на него налепляется диск из обожженной глины. Диск посыпается песком, и на песочную подсыпку ставится болванка. При изготовлении более мелких сосудов болванку ставят прямо на верхний круг, также с подсыпкой из песка. Только при изготовлении тарелок и чашек болванки ставятся без песка.

В гончарном производстве Каратага особенно интересна выделка кувшинов для воды, которые сначала формуются общепринятым способом на станке, отличаясь от обычных городских кувшинов некоторой приземистостью и широким диаметром дна и горла (рис. 39, *2*). Выведя кувшин на стенке при помощи обеих рук, мастер выглаживает края горла мокрой тряпочкой, наносит по шейке к плечам кувшина орнамент из параллельных линий при помощи гребешка — *шона*, после чего снимает его со станка и принимается за следующий. Подручный время от времени подает ему глиняные болванки и, дав чуть окрепнуть сошедшим с круга кувшинам, постепенно переставляет их на пол мастерской. К вечеру, когда вся дневная порция глины переработана, мастер встает из-за станка и принимается за приделывание к кувшинам ручек. Он берет заранее приготовленную для них глину, отделяет кусок и сначала формует его двумя руками в воздухе в виде толстой колбасы сантиметров 40 длиной, называемой *дастагиль*. Затем, держа ее в воздухе за один конец высоко поднятой левой рукой, правой, движениями книзу, вытягивает и уплощает нижнюю часть. Доведя ее до нужной толщины, отщипывает при помощи указательного и среднего пальцев кусок сантиметров 20 длиной, подхватывает его в воздухе и кладет поперек доски для ручек. Заготовив таким образом 10—12 ручек, мастер начинает прикреплять их к уже слегка подсохшим кувшинам. Он берет в левую руку заготовленную ручку, а правой рукой проводит по ней, постепенно снимая и сводя нижний конец на нет. Смазав этим концом место на плече сосуда, где должен быть прикреплен нижний конец ручки, прикладывает и прилепляет верхний конец к горлу под самым венчиком, затем двумя руками вытягивает ручку на себя и, выглаживая ее, отщипывает на нужной длине пальцами правой руки ее конец. Поднимая и поддерживая ручку снизу левой рукой, правой изгибает ее и спускает нижний конец к плечу, прилепляя и приглаживая его пальцами.

В последующие дни эти, по сути дела, совершенно готовые кувшины подвергаются дополнительной обработке, затягивающей весь процесс работы над подготовкой посуды к обжигу на три дня. В первый день производится *хомтавонча*. Мастер садится на пол мастерской лицом к свету перед небольшой ямкой, в которую он ставит *қолиби кӯза* — форму для кувшина, и помещает в нее кувшин, который он собирается обрабатывать. Справа от него стоит горшок с водой и чашка с мелко просеянным песком, а на земле лежат мокрая тряпка, две колотушки — *тавонча*, наковаленка — *ғундак* и нож для ее очистки. Приступая к работе, мастер насыпает немного песку в *қолиби кӯза* под кувшин и внутрь кувшина, после чего подцепляет указательным или средним пальцем наковаленку, опускает ее в кувшин, захватывает ее рукой и начинает осторожно разминать дно кувшина по форме. Затем, продолжая держать кувшин в форме, вынимает из него правую руку и опускает левую. Взяв наковаленку в левую руку, легонько упирает ее в стенку кувшина изнутри, а правой рукой,

при помощи колотушки, начинает разбивать бока кувшина снаружи, все время передвигая наковаленку и придавая телу кувшина постепенно совершенно округлую форму.

Мастер проходит таким образом по всему телу кувшина, нанося удары колотушкой по одной линии, сначала снизу вверх до начала плеча сосуда, затем рядом спускается книзу. Следующий ряд ударов снова поднимается кверху и т. д.

Если, приступая к работе, мастер обнаруживает, что кувшины слишком пересохли, он предварительно обтирает их мокрой тряпкой. Почувствовав в стенке кувшина камешек, он выковыривает его пальцами и, обтерев это место мокрой тряпкой, разбивает его колотушкой. В тех случаях, когда стенка кувшина при просушке или при обработке его дает трещину, мастер проводит по трещине мокрой тряпкой, накладывает тоненькую заплатку из глины и заделывает ее вровень с остальной поверхностью кувшина. Пройдя таким образом колотушкой по всему телу кувшина, сделав при этом 50—60 ударов, мастер отставляет его в сторону, ставя его на горлышко — *гирибонба* (буквально — на воротник), и переходит к следующему, постепенно обрабатывая всю партию. Как уже было сказано, эта первая обработка носит название *хом тавонча* — «сырая», или черновая, тавонча. При первой обработке мастер все время ударяет по кувшину той стороной колотушки, где нанесены косые нарезки, отчего поверхность кувшина покрывается идущими вкось рубчиками, которые то идут правильно, то перебиваются, а местами и перекрещиваются, в зависимости от того, как ложится на стенку колотушка. Мастер время от времени увлажняет колотушку, ударяя ею по лежащей около него мокрой тряпке.

Если погода стоит жаркая, то все обработанные кувшины прикрывают влажными тряпками и оставляют так до следующего дня, когда производится вторая обработка — *тавончеи дуюм*. Мастер, так же как и при первой обработке, сидит на земле, кувшин стоит перед ним в чашке — *қолиб*, и он обрабатывает кувшин при помощи наковаленки и колотушки. Начиная удары снизу, мастер сначала держит кувшин вертикально, а затем, по мере того как колотушка поднимается по боку кувшина, слегка склоняет его, опирая на стенку чашки-формы. На этот раз мастер бьет той стороной колотушки, на которой вырезан орнамент в виде цветка. Благодаря тому, что поверхность кувшина после первой обработки уже покрыта рубчиками, и тому, что отпечатки орнамента при множественных ударах колотушкой частично или полностью перекрывают друг друга, [1] случаи, когда орнамент этот в целом виде и ясно выходит на каком-нибудь месте кувшина, очень редки. Только кое-где на неровной его поверхности можно заметить отпечаток половинки или четверти всего орнамента (рис. 39, *3*). Повидимому, в наше время украсительное значение этой нарезки в виде цветка, по крайней мере в Каратаге, утерялось. Как подтверждение того, что она могла служить именно для украшения, можно указать на кувшин, находящийся в Самаркандском музее, [2] сделанный в той же самой технике, как и каратагские, тело которого покрыто очень изящным набивным орнаментом в виде четырехлепестковых цветов (рис. 39, *4*).

После второй обработки кувшины снова ставят кверху дном и прикрывают влажными тряпками. На третий день обработка кувшинов заканчивается тем, что еще раз окончательно выравнивают дно, придавая

---

[1] При второй обработке на каждый вертикальный ряд приходится 6 ударов колотушки, а на всю поверхность кувшина — 60.

[2] Приобретен в Шахрисябзе.

ему настолько круглую форму, что кувшины не могут стоять на плоскости, и в домах для них делают специальные ямки в полу. Мастер ставит при этом кувшины в чашку и еще раз выравнивает их дно изнутри при помощи наковаленки. Затем он вынимает наковаленку из кувшина и, взявшись обеими руками за тело кувшина, несколько раз повертывает его в чашке, прижимая кувшин к ее дну.

После этого кувшины ставят на окончательную просушку сначала в тень и затем на солнце. По нашим наблюдениям, в августе, когда погода бывает очень жаркая, на это уходит дня четыре-пять.

При описанной выше обработке кувшинов признаки первоначального их изготовления на станке остаются видимыми только на горлышке и плечах, тело же и дно сосудов все следы станковой обработки теряют полностью.

Когда посуда просохнет, в день обжига, с утра, ее начинают устанавливать в обжигательную печь — *хумдон*, которую предварительно очищают от золы. В топку спускают мальчика, он наполняет золой ведро и подает наверх. Затем мастера подмазывают обвалившиеся края топки глиной с соломой и прочищают отверстия, соединяющие камеру печи с топкой. В этот же день с утра подвозят известняк, добываемый на левом берегу реки по соседству с выходами гончарной глины, идущей на выжигание извести.

Куски известняка откалывают от породы при помощи лома и особого молотка — *ёшкун* или *сангшиканак*, состоящего из округлой чугунной болванки с плоским основанием, просверленной у самого верха и насаженной на крепкую кленовую палку-ручку. Диаметр основания болванки равен 13½ см, высота ее 8 см, а общая длина ручки около 75 см.

В закладке печи принимают участие три человека. Сам мастер обычно спускается через верхнее отверстие в печь и устанавливает посуду, укладывая в это же время и куски известняка. Другой человек стоит у печи и подает ему сосуды, подносимые третьим. В Каратаге посуда устанавливается в печи обязательно дном кверху и очень плотно. Вокруг среднего отверстия пола печи складываются стенкой куски известняка, а затем их сводят в купол, не доходящий своей вершиной с полметра до края верхнего отверстия печи. Поверх него также устанавливают посуду. Посудой заполняется вся печь, и она еще возвышается над верхним отверстием печи компактной кучкой сантиметров на 40. Эту кучку посуды обставляют вокруг заборчиком из квадратных кирпичей, а сверху прикрывают черепками битой посуды.

К вечеру, между пятью и шестью часами, поджигают в яме под обжигательной печью огонь. Сначала жгут сухие дрова, подбрасывая их понемногу. Дров сжигают два ослиных вьюка. Затем начинают жечь рисовую шелуху — *нармаи шолӣ* || *нармаи биринч* (отходы при обрушивании риса на крупорушках).

Человек, производящий топку печи, садится на землю перед топочным отверстием. Слева от него лежит на земле мешок с шелухой, и он, равномерными автоматическими движениями правой руки, берет шелуху, подбрасывает по горсти в топку, где она загорается, не долетев до дна. После рисовой шелухи таким же образом сжигают большой мешок пшеничной мякины — *чори гандум*. Топку продолжают в течение нескольких часов, и далеко за полночь над кварталом гончаров стоят столбы дыма с красноватым отсветом. Когда топливо все сожжено, отверстие топки закладывают большими кирпичами и замазывают глиной. Через двое суток печи вскрывают и начинают вынимать посуду.

Очень любопытной чертой каратагского гончарного производства является то, что все гончары производят обжиг посуды в один и тот же день недели — в среду.

По словам каратагских мастеров, их способ изготовления кувшинов для воды распространен в соседней долине Сурхан-Дарьи в Денау и Шара-

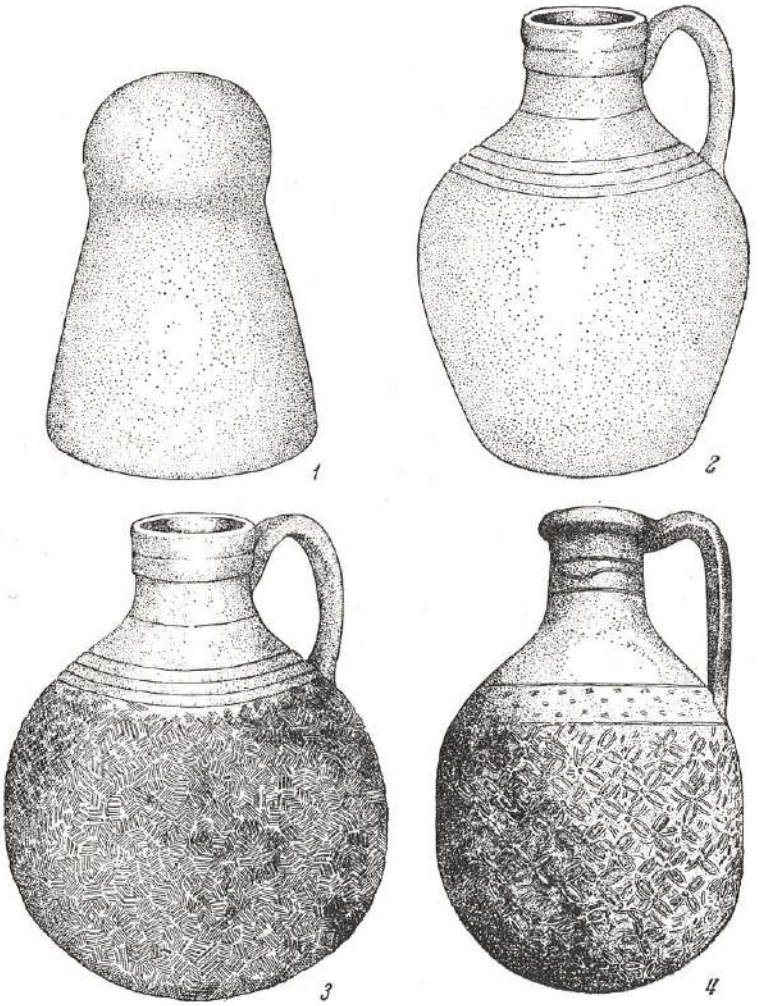


Рис. 39. Процесс производства кувшинов в Каратаге.

1 — глиняная болванка, из которой формуются сосуды; *2* — кувшин, изготовленный на станке; *3* — тот же кувшин, обработанный при помощи колотушки и наковаленки; *4* — кувшин, орнаментально обработанный колотушкой. (*1—3* — по рисунку автора; *4* — Самарканд, Музей истории культуры узбекского народа, А-8-1).

баде. Они упоминали также и Шахрисябз, говоря, что там к округленному дну прикрепляют ножку — *деворча мебандан*, в виде валика из глины сантиметра 2—3 в диаметре, для того чтобы кувшин мог самостоятельно стоять. Как было выяснено в дальнейшем на месте, шахрисябзские гончары сами этого способа не практикуют, но знают о нем, указывая на Каратаг, Денау и Шарабад, а также и на то, что он применяется «за рекой», т. е. на афганском берегу Аму-Дарьи.

По сообщению Э. Г. Гафферберг, которая в 1929 г., принимая участие в Среднеазиатской этнологической экспедиции АН СССР, сделала подробное и обстоятельное описание гончарного производства в Каракуле (Бухарская область), там также производилось округление дна сосудов, только предназначаемых не для воды, а для хранения жиров. Техника каракульских гончаров при употреблении тех же инструментов несколько отличается от техники каратагских. В Каракуле подвергаемый обработке сосуд ставится на землю кверху дном, при помощи ножа срезается донышко, и рука с наковаленкой опускается через это отверстие внутрь сосуда. При скруглении дна отверстие это постепенно уменьшается, и наконец его прикрывают комочком глины, которую также прибивают лопаточкой. В дальнейшем сосуды эти изнутри покрывают поливой темно-зеленого цвета. Каракульские гончары, кроме самого Каракуля, работают в г. Мары и ряде других мест Туркмении.

Возвращаясь к вопросу об этой пережиточной технике обработки сосудов, наблюдаемой в Каратаге, следует сказать, что смысл ее применения в настоящее время утерян. На вопросы мастерам, для чего они так делают, они ограничивались ответом, что таков обычай. Между тем многочисленные опыты, производившиеся американскими учеными в связи с изучением так называемых «текстильных отпечатков» на керамике, на основании которых было обнаружено, что отпечатки эти получались от употребления лопаточек, обернутых тканью или шнурками, вместе с тем показали и то, что чем глубже и сложнее эти отпечатки сделаны на поверхности стенок сосудов, тем более крепкой становится глина. [1]

Единственным объяснением сохранения до нашего времени этой техники может служить крайняя устойчивость форм в современной керамике Средней Азии в связи с использованием определенных сосудов для определенного хозяйственного назначения.

Повидимому, здесь мы имеем случай, когда также традиционно сохраняется и старая техника и применяются рецессивные приемы, при которых сосуд, сделанный на ножном гончарном станке — предельном техническом достижении ремесленного гончарного производства, при добавочной затрате большого количества энергии и продлении всего периода подготовки посуды для обжига на три дня, получает архаическую форму.

Это изменение формы сосудов производится при помощи примитивных орудий, связанных с техникой изготовления сосудов без гончарного станка.

Указанием, что такая техника могла быть когда-то основной для этих мест, служит то, что инструменты, с нею связанные, признаются в Каратаге самыми главными для мастера-гончара. При торжественном посвящении закончившего обучение ученика в мастера, когда он входил в ремесленную организацию и приобщался к культу мастеров-предков, его учитель передавал ему в руки в качестве символов его занятия наковаленку, лопаточку и чашку-форму. Не исключена возможность, что, может быть, еще удастся наблюдать технику изготовления сосудов без станка, при помощи наковаленки и лопатки, среди женщин, так как в коллекции Музея истории АН Узбекской ССР в Ташкенте имеется наковаленка явно женского производства, приобретенная около 1930 г. С. П. Русяйкиной, вместе с целым рядом сосудов женского изготовления в Янги-Базаре — современном Орджоникидзеабаде (рис. 40).

---

[1] W. H. Holms. Aboriginal pottery of the Eastern United States. 20-th Annual report of the Bureau of american ethnology to the secretary of the Smithonian Institution 1898—99, Washington, 1903, стр. 73.

Во время разведывательных работ Согдийско-таджикской археологической экспедиции в 1946 г. в южном Таджикистане в ряде мест были встречены обломки сосудов, внешняя поверхность которых покрыта косыми вдавленными бороздками или рельефной сеткой. На отдельных участках поверхности фрагментов бороздки и сетка лежат правильно, на других они как бы сбиты, слегка меняя направление, а местами приплюснуты сверху и уплощены. Часть фрагментов имеет грубый крупнозернистый черепок с примесью кремнистых частиц. Судя по красноватому тону поверхности и сероватому в разломе, можно думать, что некоторые из сосудов обжигались, может быть, и не в гончарной печи. Другая часть черепков принадлежит к сосудам, изготовленным из довольно хорошо очищенной и промешанной глины, и, судя по их светло-желтому тону, несомненно, обожженных в печи. Внутренняя поверхность их довольно гладкая, со следами вмятин наковаленки. Такие фрагменты, найденные как на поверхности, так и при пробных раскопках, отмечены в большом количестве в материалах Кафирниганского отряда, крайний западный пункт работ которого относится к Денау, в долине р. Сурхан-Дарьи,[1] в Каратаге, Калаи-Шодмон и в Кабадиане (Микоянабад). В меньшем количестве они встречались при работах Вахшского отряда в сел. Сари Мазор (средневековый Вашгирд) и на городище Шахри Минг.

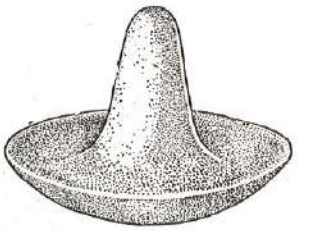


Рис. 40. Наковаленка, употребляемая при производстве посуды таджикскими женщинами. Район Орджоникидзеабада. (Ташкент, Музей истории АН Узбекской ССР, № 7-117 в).

В 1947 г. при работах той же экспедиции в Пянджикентском районе подобные черепки встречались в подъемном материале на шахристане — городище древнего Пянджикента, а также в подъемном материале из местности Аман-Дара, находящейся на правом берегу Зарафшана, несколько выше Пянджикента, и у Кампыр Дувал — древнего вала, проходящего западнее сел. Чубот.

Имея опыт наблюдения над техникой каратагских гончаров и результатами, которые она дает, можно с уверенностью утверждать, особенно судя по более крупным фрагментам сосудов в материалах Согдийско-таджикской археологической экспедиции, что их бороздчатая или сетчатая орнаментально разделанная поверхность является результатом применения лопаточки с нарезным орнаментом, так как места смыкания краев лопатки при ударах ею о поверхность сосудов ясно видны.

Одни из лопаточек, которыми обрабатывались сосуды, имели широкие бороздчатые нарезки, другие — более узкие. На них вырезалась также более или менее глубоко ромбическая сетка. При бороздчатых нарезках чаще, повидимому, лопаточка накладывалась на поверхность сосуда как попало, а иногда и с намерением в разных поворотах. Иногда мастер работал последовательно двумя лопаточками: сначала проходил лопаточкой с более мелкими нарезками в одном направлении, а затем другой, с более крупными нарезками, поперек уже нанесенных отпечатков на сосуде, отчего в результате также получалось подобие сетки.

---

[1] По сообщению М. Е. Массона, при работах Термезской экспедиции подобного рода фрагменты сосудов встречались и в южной части долины Сурхан-Дарьи, где они в изобилии появляются на поверхности почвы из-под сдуваемых ветрами песчаных наносов.

Были случаи, когда мастера при такой обработке сосудов явно преследовали и орнаментальные цели, накладывая лопаточку таким образом, чтобы рисунок на сосуде не сбивался.

Датировки всех этих черепков пока еще неясны, и располагать их в какой-нибудь хронологической последовательности пока нельзя, так же как и в большинстве случаев уверенно судить о том, как были изготовлены сосуды, частью которых они являются, — полностью вручную или той же техникой, которая применяется сейчас в Каратаге и Каракуле. Только в тех случаях, когда в руки исследователя попадает обломок сосуда, принадлежащий к верхней его части, вопрос этот разрешается удовлетворительно. Так, по черепку из Денау, представляющему кусок венчика и плеча хума из грубого, крупнозернистого теста, совершенно

Рис. 41. Обломок венчика и плеча хума, изготовленного вручную, при помощи колотушки и наковаленки. Денау (ИИМК, III-14757).

уверенно можно судить о том, что сосуд был сделан полностью вручную (рис. 41). Также и относительно фрагмента плеча и тела кувшина из Кабадиана, происходящего, подобно черепку из Денау, из подъемного материала и найденного вместе с черепками красноглиняной лощеной керамики, определенно можно сказать, что он принадлежал сосуду, сделанному первоначально на станке, а затем уже обработанному при помощи лопаточки и наковаленки. Плечо сосуда как снаружи, так и изнутри носит на себе явные следы обработки на круге, тогда как ниже плеча наружная его поверхность сплошь покрыта отпечатками ромбической сетки, а внутренняя — вмятинами от наковаленки. По отколу черепка видно, что сосуд был изготовлен из одного куска глины; никаких следов шва, чтобы можно было допустить, что низ сосуда сделан вручную, а затем доделан на станке, не видно (рис. 42, *1*, *2*).

Данными, когда именно появилась техника сбивания стенок сосуда при помощи лопаточки и наковаленки в Средней Азии на современной территории СССР, мы пока не располагаем, но весьма возможно, что она уходит в глубокую древность. Во всяком случае, о наличии уже вторичной обработки сосудов при помощи этих инструментов в средневековье говорит круглодонный сосуд, находящийся в Самаркандском музее,

представляющий нечто вроде хума с двумя ручками (ручки отбиты), не менее двух ведер вместимостью, происходящий с городища Афрасиаб в Самарканде и датируемый XII в. Изнутри он покрыт темно-бирюзовой поташной поливой. Плечи сосуда носят следы изготовления на станке,

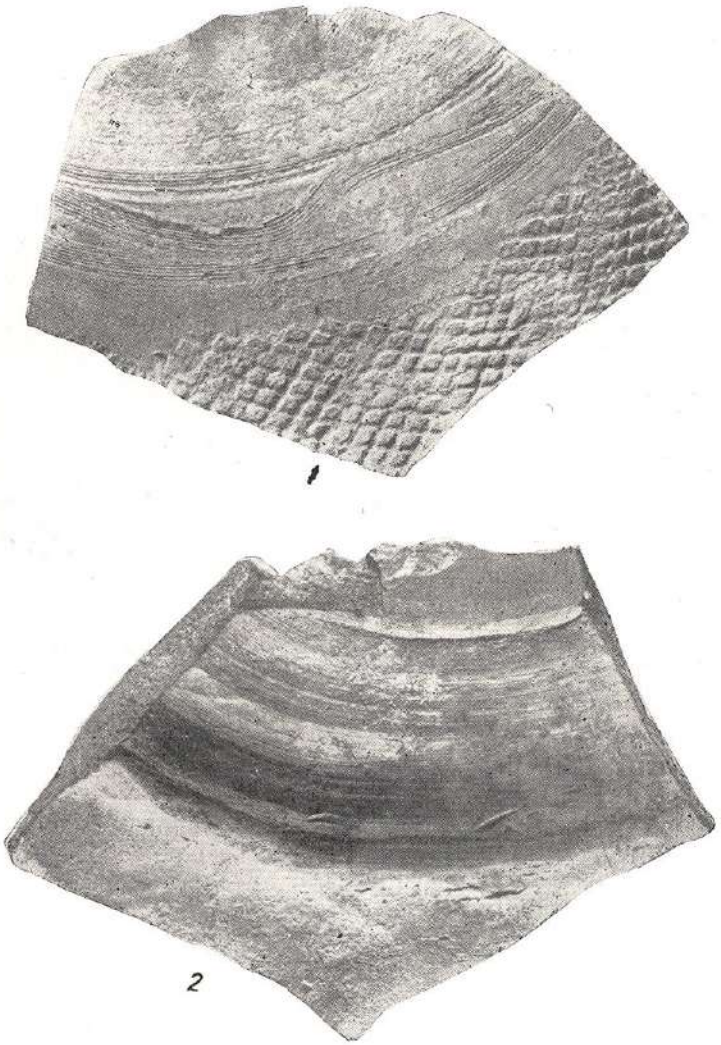


Рис. 42.

1 — наружная поверхность фрагмента плеча и тела сосуда, изготовленного на круге и обработанного колотушкой с нарезным орнаментом; *2* — внутренняя поверхность того же сосуда. Кабадиан (ИИМК, III-14758, III-14759).

а тело обработано лопаточкой, оставившей отпечатки слабо нарезанных на ней косых бороздок.

Что касается археологических материалов с территории сопредельных стран, то следует отметить, что некоторые фрагменты сосудов, найденные Стейном в Китайском Туркестане, в местах древнего оазиса Лоу-Лан на северо-восток от озера Лоб-Нор, чрезвычайно похожие на фрагменты со следами отпечатков нарезок лопаточки из материалов Согдийско-

таджикской археологической экспедиции, датируются на основании рукописей и монет IV в. н. э. [1]

К еще более раннему времени относится наковаленка из обожженной глины из раскопок Беграма II в районе Кабула в Афганистане, датируемого Р. Гиршманом I и II вв. н. э., которая указывает на применение там техники сбивания сосудов наряду с существовавшим гончарным кругом. [2]

Как было отмечено автором этой работы в докладе о каратагском гончарном производстве на Втором всесоюзном географическом съезде весной

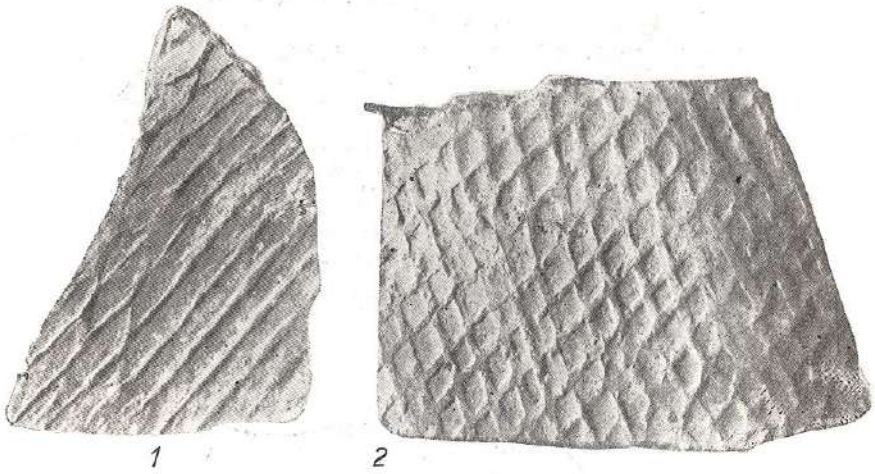


Рис. 43.

1 — фрагмент сосуда с рубчатыми отпечатками нарезок колотушки, Денау (ИИМК, I-32290); *2* — фрагмент сосуда с сетчатыми отпечатками нарезок колотушки, Шахри Минг (ИИМК, II-47248).

1948 г., примитивная техника сбивания стенок сосуда при помощи гладкой лопаточки наковаленки в виде плоского камня была описана в наше время рядом лиц на Алтае и в Якутии. [3]

На основании исследований А. П. Окладникова [4] можно сказать, что для территории Якутии техника эта была исконной, так как находки его относятся ко времени раннего железа, причем в то уже время применялась лопаточка с нарезным орнаментом. Изображения двух фрагментов, приведенных в его работе, с рубчатым и сетчатым отпечатком, весьма близки по своему внешнему виду к фрагментам из Таджикистана (рис. 43, *1*, *2*).

С полной уверенностью можно утверждать, что и в Северном Китае в период позднего каменного века (по датировкам шведского археолога Андерсона) также применялась эта же техника. В материалах раскопок Андерсона, опубликованных Бюллин Алтин, имеется большое количество изображений фрагментов сосудов, носящих явные следы отпечатков лопа-

---

[1] S. A. Stein. Serindia. Oxford, 1921, т. IV, табл. XXXVI, L. A. 00146; L.A. VI.ii.004; L. B. IIV.ii.V.006.

[2] Р. Гиршман. Раскопки французской археологической миссии в Беграме (Афганистан), Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН СССР, вып. XIII, М.—Л., 1946, стр. 13.

[3] Е. М. Пещерева. Гончарное производство Каратага. Тр. Второго всесоюзн. географ. съезда, т. III, М., 1949, стр. 338—339.

[4] А. П. Окладников. Ленские древности, вып. 1. Якутск, 1945, стр. 65, табл. VII, *7*, *8*.

точек с нарезным орнаментом, многие из которых опять-таки очень похожи на те отпечатки лопаточек, которые мы наблюдаем на наших материалах из Таджикистана. [1]

Если деревянные лопаточки сохраниться и не могли, то наличие наковаленок, назначение которых осталось непонятым как Андерсоном, так и Бюллин Алтин, окончательно подтверждает существование там техники сбивания сосудов при помощи этих инструментов. [2]

Такое обширное распространение техники обивания сосудов при помощи лопаточек и наковаленки на Азиатском материке и сохранение ее в разных, отдаленных друг от друга местах как в прямой, так и в пережиточных формах позволяет думать, что она могла быть известна и у нас в Средней Азии с глубокой древности и сосуществовать наряду с другими примитивными приемами изготовления посуды, о которых говорилось в первой части этой работы, подобно тому, как нам это известно относительно Северной Америки.

Пянджикент

Пянджикент в настоящее время является одним из районных центров Ленинабадской области Таджикской ССР. До Октябрьской революции он был глухим городком, сообщавшимся с Самаркандом лишь конным транспортом и жившим на деревенский лад. Всякие новшества проникали туда с большим запозданием. В самом конце XIX в. в домах еще были такие же деревянные замки, как и в горных районах Таджикистана, сухие продукты хранили в открытых глиняных закромах. Пищу варили в глиняных кувшинах и чугунных прямостенных сосудах — *потила*, которые лили в больших городах чугунолитейщики. В домах для подачи еды была очень распространена деревянная посуда, изготовлявшаяся цыганами. В 80-х годах появились первые чайханы с русскими самоварами, и тогда же население начало пить чай, а до этого пили только отдельные люди, бывавшие в больших городах, а в семьях для утоления жажды служили вода и кислое молоко.

Из ремесленных производств более всех было развито саножное, причем саножники шили лишь обувь местного покроя.

Гончарное производство имело очень небольшие размеры. Им занималось несколько семей, родственно связанных между собой. В последние годы производство глиняной посуды прекратилось и Пянджикент ввозил ее из сел. Ургут Самаркандской области. В 1948 г. старейший из пянджикентских гончаров Усто Икром Турсунов, был уже глубоким стариком, но продолжал работать, занимаясь обжиганием извести и алебастра. В прошлом он и являлся главою пянджикентских гончаров.

В самом Пянджикенте обычно гончары учеников со стороны не имели, зато их учениками были все гончары сел. Урмитан в Фальгаре и сел. Зери Хисар (Кулоли) в Кштуте, куда пянджикентские мастера и сами выезжали на работу.

Работали гончары исключительно на местных материалах, добывая огнеупорную глину для ангобирования посуды из окрестностей сел. Амондары. Мастерские были небольшие по размерам, с одним гончарным нож-

---

[1] M. Bullin Altin. Ch'i China p'ingand Lo Ham J'ang. Bull. Mus. of far-east. antiquit., № 18, Stockholm, 1946, табл. I, *5*, *7*, *8*; II, *5*, *6*, III, *3*; IV, *17*; V, *10*; IX, *7a*, *7b*; XI, *1b* и др.

[2] J. G. Andersson. Prehistory of Chinese. Bull. Mus. of far-east. antiquit., № 15, Stokholm, 1943, стр. 75, рис. 20a; M. Bullin Altin. Ch'i China p'ingand Lo Ham J'ang., Bull. Mus. of far-east. antiquit., № 18, Stockholm, 1946, табл. XV, *5*.

ным кругом общераспространенного типа. Также небольшими по размерам были и печи, которых обычно бывало две: одна внутри мастерской для зимнего обжига, а другая во дворе — для летнего.

При изготовлении крупных сосудов употреблялись подкладные диски из обожженной глины — *қолиб*, украшавшиеся при помощи донец пиал оттиснутыми на них кружками, носившими название *мӯҳр* — печать. Отпечатки эти имели только украсительное значение и знаками мастерских не служили, так как мастера были между собою все в родстве.

Сосуды очень крупных размеров, корчаги и кувшины делались в два приема. Сначала выводилась на станке нижняя часть сосуда до половины общей высоты тела, а затем верхняя его часть, имевшая вид чаши без дна. Верхняя часть выводилась по мерке, для чего служили палочки определенной длины, с тем расчетом, чтобы при составлении обеих частей сосуда вместе край ее вошел бы слегка внутрь нижней части. После этого шов сбивался при помощи уже известных нам *ғундак* и *тавонча* — наковаленки и лопаточки с неглубокими и редкими параллельными нарезками с одной стороны. Ввиду того что работали попеременно то гладкой, то нарезной стороной лопаточки, следы от нарезок оставались на поверхности сосуда лишь местами.

Самарканд

Как известно, в результате смут в первой половине XVIII в. Самарканд переживал очень резкий упадок и являлся одним из наиболее пострадавших и запустевших городов Средней Азии.

При мангытах, пришедших к власти, особенно при Ша-Мураде, который, перед тем как стать правителем Бухары, управлял Самаркандским вилаетом, были приняты меры к восстановлению города и заселению его. По местам прежнего жительства переселявшихся из разных мест людей, вероятно, и получали названия отдельные кварталы. На это указывает довольно значительное количество кварталов, носящих название разных селений и городов: Урмитани, Ромитани, Шахрисавзи, Ургути и т. д. По наблюдениям О. А. Сухаревой, отдельные группы населения сохраняли до последнего времени свои свадебные и другие обычаи, а также и приемы ремесла.

Это общее положение сильно сказалось и на самаркандских гончарах. Если в других городах Средней Азии они обычно живут двумя или тремя компактными группами в определенных кварталах города, то в Самарканде, наоборот, их мастерские разбросаны по одной, по две по различным его частям. После русского завоевания в Самарканд переезжали из бухарских владений гончары из учеников, не имевших возможности завести свою мастерскую в том месте, где они учились, без устройства угощения цеху, требовавшего больших затрат. По данным, полученным от гончаров различных районов, в XIX в. многие мастера переезжали или ездили на работу в Самарканд из Катта-Кургана, Шахрисябза и, особенно во второй половине столетия, из Ходжента и Риштана. Наличие в Самарканде мастеров из разных мест сказывалось в первую очередь на неустойчивости в орнаментации и расцветке поливной керамики и отчасти даже форм простой посуды, продававшейся на самаркандском рынке, до такой степени, что определить собственно самаркандский облик ее очень затруднительно.

В начале XX в. в Самарканде было около 30 мастерских, производивших как поливную, так и простую посуду. Производство *чинӣ* — посуды

с глухой поливой, о котором говорит в своей работе А. А. Гребенкин, [1] в то время уже прекратилось, и поливную расписную посуду невысокого качества изготовляли главным образом приезжие ферганские и каттакурганские мастера.

В настоящее время число мастерских упало до 10. Все они входят в артели и производят самую простую хозяйственную посуду.

Из описания А. А. Гребенкина явствует, что при изготовлении обычной для Средней Азии глиняной посуды с прозрачной поливой — *сафоль* — в 70-х годах прошлого столетия в Самарканде употребляли поташную поливу. Свинец он упоминает главным образом в связи с приготовлением глухой поливы, описывая его неточно, так как в поливу для *чинӣ*, чтобы сделать ее глухой, всегда клалось и олово. [2]

В начале нашего столетия гончары перешли на свинцовую поливу низкого качества и расписные сосуды изготовлять перестали. Поташная полива употребляется только для покрытия изнутри сосудов крупных размеров. Посуду для подачи пищи к столу (блюда, чашки) покрывают или готовой поливой фабричного русского изготовления — *глазур*, или изготовляемой на месте гладкой, либо зеленой, либо желтой, свинцовой поливой. В последнем случае посуду подцвечивают окисью меди пятнами. Манера покрывания посуды пятнами сохраняется по традиции, связанной в прошлом с представлениями о том, что посуда, как и живые существа, может подвергаться действию «сглаза», поэтому стараются не оставлять ее гладкой. Посуда, покрытая пятнами с потеками, как и сами пятна, называется *авр* — облако, и считается, что она *чашм намегира* — не принимает «сглаз», т. е. на нее не действует «сглаз». Пятна эти придают посуде ритуальную чистоту. Считалось, что они особенно нужны для посуды, покрытой желтой прозрачной поливой, так как для окраски поливы в желтый цвет употребляется железная окалина — *гуҳи оҳан*, т. е. экскременты железа, которая сама по себе делает посуду *макрӯҳ* — неприятной, нечистой, «поганой». Если же полива окрашена в зеленый цвет, то можно ее пятнами не покрывать.

Шахрисябз

Современный Шахрисябз расположен неподалеку от развалин древнего Кеша. При Тимуре в нем был выстроен большой дворец, часть портала которого, украшенная великолепными майоликами, сохранилась и поныне. При последнем бухарском эмире он был центром богатого Шахрисябзского бекства и важным торговым городом. Современное его население составляют узбеки, говорящие на иранизованном говоре узбекского языка. Встречается много стариков, хорошо понимающих таджикский язык, а иногда даже говорящих на нем. А. А. Куп, посетивший Шахрисябз и расположенный от него в нескольких километрах Китаб при занятии их русскими войсками в 1868 г., писал, что население этих городов составляют узбеки и таджики, с преобладанием первых в Шахрисябзе. [3] В настоящее время он является одним из районных центров Каршинской области Узбекской ССР и с проведением к нему железнодорожной ветки значительно оживился.

---

[1] А. А. Гребенкин. О гончарном производстве в Зеравшанском округе, Газ. «Туркестанские ведомости», Ташкент, 1874, №№ 8—10.

[2] Там же.

[3] А. А. Кун. Очерк Шахрисябзского бекства. Зап. Русск. географ. общ., Отд. этнограф., т. 6, СПб., 1880, стр. 78.

Район славится своими художественными промыслами, особенно тканьем шелковых материй и вышивками. Гончарное производство в нем занимало сравнительно очень скромное место, обслуживая только города и прилежащие к ним селения.

В 1943 г. в Шахрисябзе работали две гончарных мастерских. В первой из них делалась простая посуда, а во второй наряду с простой посудой в небольшом количестве изготовлялась и расписная. Во главе первой мастерской стоял семидесятидвухлетний мастер Рустам Игамбердыев, который не умел расписывать посуду, но зато очень хорошо формовал ее. В качестве учеников и помощников при нем работали два пятнадцатилетних мальчика, один из которых был его сыном, а другой внуком. Усто Рустам всю жизнь свою работал в Шахрисябзе, никуда не выезжая. Во главе второй мастерской стоял Усто Карим Хазраткулов, которому в 1943 г. было 53 года. Усто Карим происходит из семьи гончаров. Учился он у своего отца — родного брата Усто Рустама, а затем отец послал его в Гыджду ван, где он работал и учился у очень хорошего мастера, славившегося уменьем расписывать посуду, — Усто Мурота, по прозвищу *чулоқ*, так как у него не было ноги. Своей квалификацией *нақшинпаз*, т. е. мастера, выделывающего расписную посуду, Усто Карим обязан именно работой в Гыджду ване. Вероятно, гыдждуванским мастерам он обязан и уменьем изготовлять изразцы — *кошин*, так как там и поныне сохранились мастера, знающие это дело. Усто Кариму пришлось применять эти знания на практике на реставрационных работах в Самарканде. В Шахрисябзе Усто Карима знают не только как гончара, но и как рисовальщика. К нему обращаются женщины, которым он делает рисунки для вышивок на платках и рубахах. Интересно, что в этих случаях ему платят не деньгами, а сдобным хлебом.

Вместе с Усто Каримом в его мастерской работал хороший мастер, его двоюродный брат с материнской стороны, Усто Гыясутдин Кудратов, 61 года.

Из старых хороших шахрисябзских мастеров в гончарном квартале жил, но уже не работал, Усто Хотам Кадыров, дядя по отцу Усто Гыясутдина и родственник по матери Усто Карима.

В прежнее время гончарных мастерских в Шахрисябзе было значительно больше, о чем свидетельствует наличие в гончарном квартале целого ряда заброшенных и полуразрушенных мастерских. При временных застоях в работе часть мастеров уходила на заработки в Гузар, Карши, Самарканд и даже в район Бухары; в зависимости от своей квалификации они работали на жалованье или в качестве компаньонов.

Мастерские действуют круглый год, сдавая свою продукцию в артели, но изготовление тех или других видов посуды до известной степени связывается с временем года. В период полевых работ всегда бывает большой спрос на кувшины для воды и кринки для носки пищи на поля, поэтому их главным образом в это время и делают. В прежнее время большое оживление в работе мастерских наступало в месяцы, предшествующие посту и празднику Рамазана, весеннего равноденствия, и перед праздником Курбана. В это время обычно возрастало изготовление расписной посуды. Зимой, как правило, работали меньше, так как в это время в сбыте продукции наблюдался застой. Некоторую часть своих изделий гончары продавали непосредственно из лавок приходившим туда в базарные дни покупателям, небольшую часть раздавали в *посра* — без денег. Бракованную посуду отдавали бедным, а хорошую — родственникам и знакомым, заходившим в мастерские в те дни, когда разгружались гончарные печи. [1]

---

[1] В Шахрисябзе этот обычай раздачи части своей продукции был принят, кроме гончаров, у мыловаров и ткачей.

Дарили иногда довольно большое количество посуды по случаю семейных праздников родственникам и друзьям, но эти подарки входили в неписанную систему взаимных услуг и одолжений, связывавших как городское, так и сельское население между собой, и стоимость их всегда окупалась.

Но в основном до революции гончары, не имевшие своих лавок, зависели от оптовых торговцев посудой, которым сдавали свою продукцию. Определенной системы оплаты товара не существовало. Хорошие, а главное зажиточные гончары продавали посуду за наличные деньги, а иногда торговцы расплачивались с мастерами уже после продажи их товара. Существовало и авансирование мастеров, наиболее невыгодный вид расплаты для производителя, так как полученный аванс ставил его в зависимость от торговца.

Гончарные мастерские — *дукон* — устраиваются в отдельных помещениях, часто квадратных в плане. По одной стенке в ряд располагаются два станка и две печи для обжига посуды. На столбах, которые стоят в ряд перед станками и печами, устраивают антресоли — *тахта* ‖ *рап*, служащие для сушки посуды зимой. По стенам между столбами укреплены деревянные полки — *рапак*, на которых также расставляют посуду для сушки.

Около мастерских обычно имеется терраса — *айван* и хотя бы небольшой дворик, где работают в сухую погоду и просушивают посуду.

Свет попадает в мастерскую через двери, отверстия в крыше, через которые выходит дым при топке печей, и небольшие дыры в стенах около станков. В одном из углов мастерской находится *лойхона* — яма для замешивания глины, а в другом *юғурчак* — мельница для перемалывания поливы и красок (рис. 44, *1*, *2*). Станок по своему устройству такой же, как и в других городах Средней Азии. Названия его частей в большинстве таджикские, а узбекские названия обычно являются прямым (полным или частичным) переводом таджикских слов. Так, доска перед станком, на которой окончательно промешивают глину и разделывают болванки, называется *пештахта* — передняя доска, или *ғундтахта* — доска для болванок. Верхние и нижние круги станка носят название *чарх*. Верхний настил вокруг станка называется *дастгоҳ*, а углубление для золы, идущей на подсыпку при изготовлении сосудов, — *кулхамма* или *кулдон*. В обоих случаях первая часть термина *кул* (зола) — узбекская, тогда как вторая — таджикская. *Кулхамма* значит закром *(хамма)* для золы, а *кулдон* — вместилище для золы (из *кул* + *дон* — тадж. суфф. вместилища). Плаха, на которой сидит верхом мастер, работая на станке, называется и таджикским сложным словом *аспчуб* (*асп* — лошадь + *чуб* — бревно, плаха), и словом *отчуб*, где первая часть *(от)* является переводной с таджикского, обозначая по-узбекски — лошадь. Таким же сложным словом, в котором первая часть узбекская, а вторая таджикская, называется палка для опоры ног — *аяқчуб* (*аяқ* — узб. нога). Ось, на которую насажены нижний и верхний круги, обозначается узбекским словом *уқ*, равнозначным таджикскому *тир*, а камень, служащий ей опорой, называется по-таджикски *тай (тагӣ)*, т. е. нижний. *Юғурчақ* — ручные мельницы для перемалывания поливы — в Шахрисябзе устроены так, как в большинстве городов Средней Азии, и так же, как устраивают ручные мельницы для перемалывания зерна на муку в южных районах Таджикистана.

За исключением названия самой мельницы — *юғурчақ*, *ярғучақ* — вероятно от тюркск. глагола *ярмақ* — колоть, дробить, молоть, и названия оси — узб. *уқ*, все остальные ее части носят таджикские названия.

Обжигательные печи в Шахрисябзе, так же как и в других местах, бывают двух видов: *кӯзахумдон* — для обжигания неполивной посуды,

буквально — печи для кувшинов, и *косахумдон* — для обжига поливной посуды, буквально — печи для чашек. Как те, так и другие складываются из сырцового кирпича на глине и сверху и изнутри обмазываются глиной с мелко рубленной соломой. Топка — *гулах* (тадж.) — устраивается в виде глубокой ямы, над которой выкладывается потолок, также из сырцового кирпича, возводится камера для загрузки посуды с плоским полом, в котором делается 6—8 отверстий диаметром около 15 см, расположенных по кругу у самых стенок, и 4 отверстия несколько поменьше в центре. По внешней конфигурации печи делаются двух видов. Одни круглые, с прямыми, слегка суживающимися кверху стенками, округло переходящими в верхнюю плоскую поверхность с полушаровидным выступом в центре, с 4 небольшими отверстиями на плоскости и одним большим в центре полушаровидной выпуклости. Мелкие отверстия как наверху печи, так и в полу обжигательной камеры называются узбекским словом *тешик* — дыра, отверстие, а наряду с этим и таджикским *мурӣ* — отверстие для выхода дыма, дымоход. Большое отверстие наверху носит название *оғыз* — узб. рот (рис. 44, *3*).

Другие печи, также круглые в плане, сведены куполом внутри, а снаружи имеют в основании квадрат; кверху стенки в углах несколько суживаются, так что квадрат верхней поверхности печи получается несколько меньшим по площади, чем квадрат основания. Верхние отверстия расположены по углам квадрата и иногда имеют над собой невысокие вытяжные трубы из кирпича, а край среднего отверстия лежит вровень с остальной поверхностью печи. Общая высота печей от пола до верха около 2 м, а высота загрузочной камеры и топки до 1 ½ м каждая. Топочное отверстие — *оғыз* — выходит на поверхность круглой или несколько вытянутой кверху дырой у основания печи. Для удобства топки перед печью всегда делается углубление в полу размерами около 1 м². В стенке загрузочной камеры, обращенной к мастерской, устроено нишеобразное отверстие для загрузки печи. Основная разница в устройстве между печами для неглазурованной и глазурованной посуды состоит в том, что печи для посуды второго рода имеют внутри камеры две идущие вокруг всей печи полочки сантиметров 30 шириной, носящие название *пап* или *това* (тадж.), служащие для установки посуды, тогда как камера печи для неглазурованной посуды полок не имеет и при обжиге заполняется вся сплошь посудой (рис. 44, *2*, *3*).

При печах для обжига поливной посуды всегда имеются специальные подкладки для посуды, для того чтобы сосуды не спекались. Вниз под стопки посуды ставятся дном кверху *сарӣ* — подкладки из обожженной глины, имеющие вид горшков для цветов с невысокими стенками. *Сарӣ* для более крупных сосудов имеют высоту 8—9 см и такой же диаметр верхней поверхности, для чашек они делаются несколько меньше (рис. 44, *4а, б*). Отдельные сосуды перекладываются также делающимися из обожженной глины лепешечками — *гучмак* и трехлопастными плоскими прокладками с шишечками на одной стороне концов лопастей — *сепоя* (тренога).

Мелкий производственный инвентарь шахрисябзских гончарных мастерских состоит из следующих предметов:

1. *Мола* — тонкие пластинки из дерева, применяющиеся при формовке сосудов на станке, различных форм и размеров, в зависимости от форм изготовляемых сосудов (рис. 44, *5, 6*).

2. *Камарча* — кожаный ремешок или тряпочка сантиметров 20 длиной и 2 шириной, сложенная по длине вчетверо, краями внутрь, служащая для выравнивания краев сосудов при формовании их на станке.

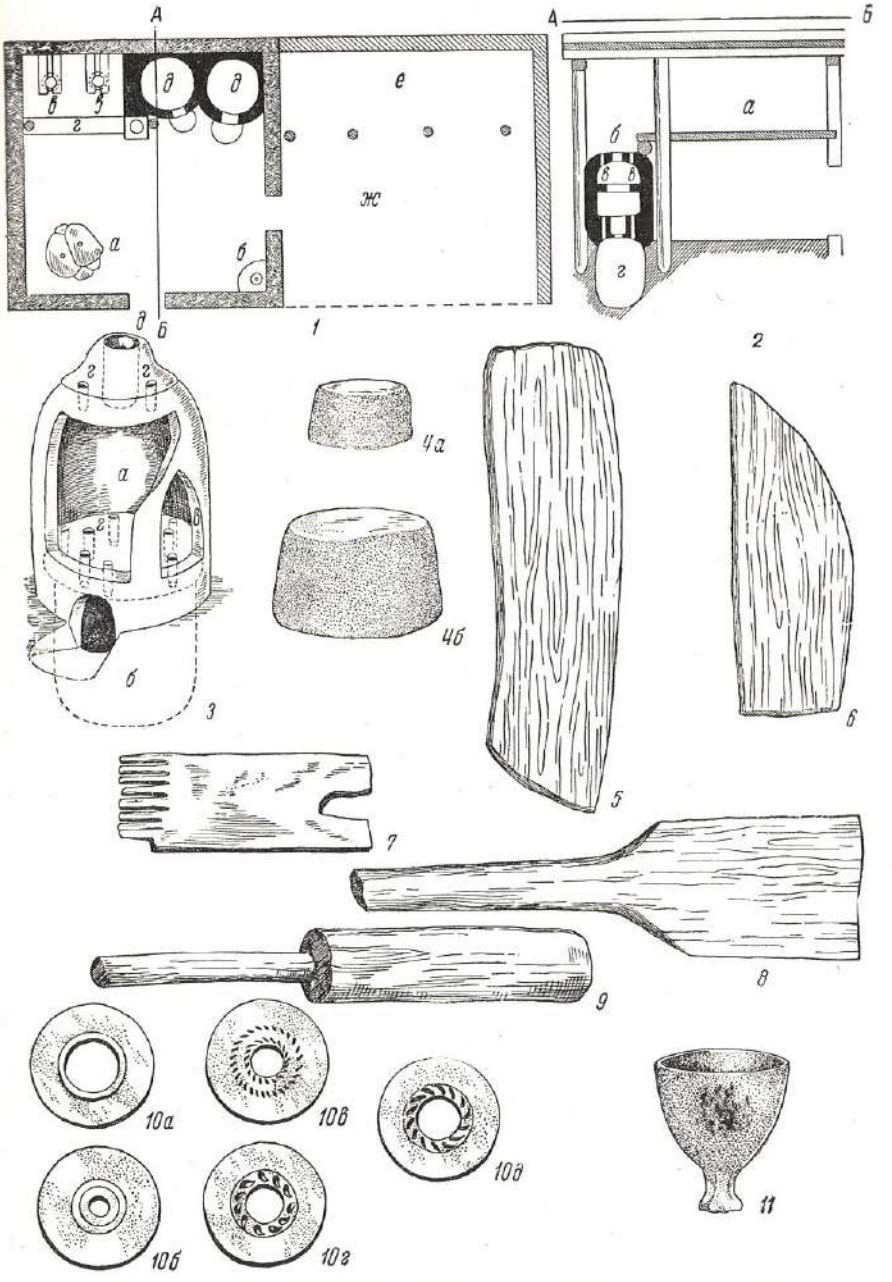


Рис. 44. Мастерские шахрисябзских мастеров и их инвентарь.

1 — план мастерской: *а* — яма для замешивания глины, вымощенная старыми жерновами, *б* — мельница для размола поливы, *в* — гончарные станки, *з* — стол для размешивания глины, *д* — печи для обжига посуды, *е* — навес для просушки посуды, *ж* — двор; *2* — разрез мастерской по линии А—Б: *а* — антресоли, *б* — печь для обжига поливной посуды, *в* — полка внутри загрузочной камеры, *г* — топочная камера; *3* — разреа печи для обжига неполивной посуды: *а* — загрузочная камера, *б* — топочная камера, *в* — лаз для загрузки печи, *г* — мелкие отверстия для прохода дыма и жара, *д* — верхнее большое отверстие для выхода дыма; *4а*, *4б* — болванки из обожженной глины — подставки под стопки посуды в печи; *5*, *6* — деревянные гладилки-лекала, применяющиеся при формовке посуды; *7* — инструмент для нанесения гребенчатого орнамента; *8* — деревянная лопаточка для очищения станка от налипшей глины; *9* — деревянная колотушка для разбивания комков глины; *10а—10д* — подкладные диски с рисунками; *11* — заготовка чашки, сделанная на станке, с неподточеным донцем. (По рисунку автора.)

3. *Харош* — заостренная палочка, обломок веретена или проволочка, при помощи которых наносится процарапанный орнамент.

4. *Тароқ* — кусочек старого деревянного гребня или тонкая дощечка с пропиленными на одном конце зубцами для нанесения процарапанного многолинейного орнамента (рис. 44, *7*).

5. *Капча* — лопаточка, грубо вырезанная из кусочка дерева длиной около 15 см, служащая для очищения верхнего круга и доски для промешивания глины (рис. 44, *8*).

6. *Кувак* — деревянная колотушка для разбивания комков глины (рис. 47, *9*), вырезанная из цельного куска дерева, сантиметров 40 длиной.

7. *Қалам* — кисточки из козьей шерсти, привязанной нитками к палочке, употребляющиеся при нанесении орнамента красками.

8. *Қолиб* — диски из обожженной глины от 36 до 40 см в диаметре и до 3 м с толщиной, употребляющиеся как накладки на гончарный круг при изготовлении крупных сосудов. Диск при помощи кусочка сырой глины прилепляется к гончарному кругу, и на нем, на подсыпке, делается сосуд. Готовый сосуд убирается с круга вместе с диском и на нем просушивается.

Диски эти в Шахрисябзе были только в мастерской Усто Рустама, где делали главным образом крупные сосуды. При осмотре дисков было обнаружено, что на пяти из них имеются рисунки или в виде концентрических двух-трех кругов, нанесенных глубокими непрерывными линиями при помощи заостренной палочки, или же также концентрических кругов, нанесенных косыми черточками и отдельными углублениями между двумя полосками (рис. 44, *10а—10д*).

Все мастера, опрошенные порознь, дали об этих дисках совершенно одинаковые сведения. Они говорили, что различные рисунки на дисках в старое время являлись знаками мастеров и служили для определения принадлежности сосудов в спорных случаях, когда в гончарном квартале было много мастерских и посуда выставлялась для просушки на улицу. Как выразился Усто Карим: «*Идиш адашмасун деп ясардилар*» — «Делали их для того, чтобы посуда не путалась».

Следует отметить, что такое объяснение значения знаков на дисках дают только старшие по возрасту мастера, тогда как молодежь воспринимает их только как украшение.

За исключением станка, деревянные части которого делаются деревообделочниками, и жерновов для мельницы, весь остальной рабочий инвентарь мастерских изготовляется самими мастерами. Установку станков мельницы и складывание обжигательных печей производят также они.

Глина для производства посуды добывается в самом Шахрисябзе, в окрестных садах. Для производства крупных сосудов идет *қизил лой* — красная глина. При изготовлении мелкой тонкостенной посуды красная глина смешивается с белой — *оқ лой*.

Шахрисябзские гончары говорили, что в красной глине часто попадаются известковые частицы — *оҳак*, перегорающие при обжиге и дающие каверны в стенках сосудов, вследствие чего в Шахрисябзе не делают хумов крупных размеров,

Для связи к глине прибавляется *тузғоқ* — пух рагозы. Песок ни в качестве примеси к глине, ни на подсыпку при изготовлении сосудов на станке не употребляется вовсе. Приготовляя глину для тануров, в нее подмешивают мелко рубленную солому — *саман*. При изготовлении *чинӣ сафол* — тонкостенной поливной, украшаемой орнаментом посуды в состав теста, кроме обычной глины, подбавляют *гилбута* — огнеупорную, добываемую в горах.

Для подмешивания к глине употребляется огнеупорная глина худшего сорта — *қара гилбута*, которая идет также для приготовления ангоба для простой посуды, покрываемой поливой изнутри не для красоты, а для избавления ее от пористости. Лучший сорт огнеупорной глины — *ақ гилбута* (белая гильбута) идет на ангоб для расписной посуды.

Полива изготовляется из свинца — *қурғошим*, который раньше покупали у торговцев; *тош* — кварц (буквально узб. — камень), идущий в состав поливы, привозят из гор.

В качестве красок употребляют *қизил кесак* — железистую глину красновато-рыжего оттенка, добываемую в горах, *маҳл* || *маҳил* — марганец, дающий фиолетовые и черные тона, также не покупаемый за деньги. Для окраски поливы в зеленый цвет употребляются *мис тупол* — пережженные медные обрезки или старая медная посуда. К местным краскам относится и железная окалина — *темир пуқи*, окрашивающая поливу в желтый цвет. Из привозных красок использовались, так же как и у гончаров других мест, *малҳаш* — окись сурьмы, дающая при обжиге зеленовато-желтые тона, и ляпис-лазурь, носящую название *лочивард*. По словам мастеров, до революции их привозили торговцы из Ирана, из Мешхеда.

Во время Великой Отечественной войны артели снабжали мастеров готовой поливой — *глазур деган нарса* — «веществом, называемым глазурью». Ни ляпис-лазури, ни сменившего ее в других местах кобальта шахрисябзские гончары в это время совсем не употребляли, а имевшиеся запасы окиси сурьмы расходовали очень экономно, подкрашивая в приятный желтовато-зеленоватый цвет глазурь для самых лучших изделий, изготовлявшихся по заказу.

В качестве топлива употребляли дерево от старых зданий, преимущественно древовидный можжевельник *(арча)*.

Глину, идущую на изготовление гончарного теста, не подсушивают и не мельчат предварительно. Привезенную с места добычи глину в тот же день засыпают в яму внутри мастерской, добавляя в нее остатки и обрезки, скапливающиеся под станком при изготовлении и обточке посуды. С вечера глину заливают водой и на утро следующего дня сначала перемешивают мотыгой, а потом месят ее часа два-три ногами, после чего выгребают на замощенную камнями площадку и промешивают снова ногами, несколько раз разминая кучу глины в толстую лепешку до метра с лишним в диаметре и снова скатывая ее в большой ком.

Когда глина достаточно промешана, при помощи мотыги ее делят на большие куски и, слегка обминая и сглаживая их руками, складывают в кучу один на другой к стенке или в углу мастерской (куски эти носят название *молиш*, от *мол*-осн. наст. врем. тадж. глагола месить, гладить + именн. суфф.) и закрывают со всех сторон толстыми шерстяными тряпками. На следующий день глину пускают уже в работу, промешивая ее предварительно руками. Ученик или рабочий берет большой кусок глины из кучи и, положив на столик перед станком, месит его около часа руками, как тесто, выбирая в это время пальцами камешки и соринки. Из одного *молиш* подручный мастера делает несколько болванок — *ғунт*, размер которых зависит от того, какие сосуды выделывает в данный момент мастер. По мере изготовления болванок подручный мастера ставит их на помост вокруг гончарного круга и в это же время снимает оттуда и ставит на пол мастерской сошедшие с круга предметы на просушку.

Все сосуды, за исключением блюд и чашек, делаются за один раз без подрезки дна. Мастер подсыпает на круг золу и на нее ставит болванку, из которой выделывается сосуд. Обмакивая время от времени руки в гор-

шок с водой, он выводит и выглаживает сосуды руками, подравнивая края сосудов при помощи *камарча* — продолговатой тряпочки, сложенной вчетверо краями внутрь.

При изготовлении лоханок — *тағора*, кувшинов и горшков крупных размеров на верхний круг при помощи кусочков глины прилепляется *қолиб* — диск из обожженной глины, а поверх него уже ставится на подсыпку *ғунт*. Выделанные сосуды снимаются со станка на просушку вместе с диском, и только после того, как стенки их окрепнут, их отделяют от диска и переставляют для просушки на полки или на землю.

Кувшины для воды и для масла украшаются гребенчатым орнаментом на станке, а ручки прикрепляются уже позже, когда сосуды подсохнут.

При изготовлении чашек *(нимкоса, пиёла, дуккӣ)* мастер ставит болванку на станок и выделывает из нее по три сосуда. Сначала, охватив верхнюю часть болванки руками с плотно сложенными пальцами, он вытягивает ее вверх в виде сплошного цилиндра, а затем помещает большие пальцы обеих рук в центр верхней поверхности цилиндра и, надавливая ими на глину, разводит чашку. После этого правой рукой вставляет *мола* (шаблон), а левой подпирает стенку чашки изнутри и формует ее бока. Выровнив пальцами обеих рук края, он переходит к формовке нижней части чашки, а затем снова возвращается к краю, подравнивая его смоченной в воде тряпкой. Затем, уже останавливая станок, отщипывает от болванки чашку таким образом, что внизу ее, на месте будущей ножки, остается конусообразный кусок глины в несколько сантиметров высотой. Ставя чашку на просушку, мастер слегка расплющивает и прилепляет вершину этого конуса к помосту. Необрезанное дно чашки носит название *севак*, и вся чашка на этой стадии изготовления называется *севаглик коса* (рис. 44, *11*). После подсушки — летом до вечера, а зимой в течение 1—2 суток, — производится подрезка донцев, которую делают на станке. На верхний круг при помощи сырой глины прилепляются специальные болванки из необожженной глины различной величины в зависимости от размеров чашек. Чашка опрокидывается на болванку, и мастер, запустив станок, при помощи ножа с загнутым концом делает подрезку — *тарош қилады* — дна и ножки чашки. Так же как чашки, изготовляют и блюда.

Изготовленная посуда сначала слегка просушивается внутри мастерской, а потом ее выставляют или на террасу, или же просто на землю, но обязательно в тени, и только когда она уже почти просохнет, — на солнце.

Посуду, которую собираются покрывать поливой, после просушки протирают тряпкой, сдувают с нее пыль и сор и предварительно покрывают ангобом — *астар* (тадж. подкладка). Ангоб для более дорогой посуды делается из белой огнеупорной глины, а посуду погрубее покрывают *қара гилбута* — более темной.

Огнеупорную глину мельчат деревянной колотушкой, промалывают на ручной мельнице и разводят в большом сосуде водой, дают постоять, чтобы она хорошенько размокла, а затем разминают и размешивают руками, разводя ее до густоты жидкой сметаны. После чего процеживают ее через мешок из бумажного полотна в большой чугунный котел и разводят еще водой, доводя до густоты сливок.

Мастер садится перед котлом на землю. В левую руку он берет покрываемый ангобом предмет, а правой рукой зачерпывает при помощи чашки раствор огнеупорной глины и наливает его внутрь обрабатываемого предмета, поворачивая предмет в это же время в левой руке, для того чтобы вся его поверхность равномерно покрылась ангобом, и, перевернув дном кверху, сливает излишек обратно в котел.

Чашки на ножках — *дуккӣ*, *нимкоса* и *пиёла* — обливают ангобом и снаружи, приблизительно до половины высоты стенки. Чашки для еды и молока — *шокоса* — снаружи ангобом не покрывают. Один из учеников или подручных мастера подает ему предмет за предметом, предварительно обдувая их от пыли, а другой принимает из его рук уже покрытые ангобом сосуды и ставит их на землю.

При покрывании ангобом горшков и широкогорлых кувшинов мастер, налив внутрь сосуда раствор, левой рукой держит сосуд за дно, а правой поддерживает его у верхнего края. Делает левой рукой круговое движение, наклоняя в это время сосуд в сторону, а затем переворачивает его, выливая остатки таким образом, чтобы в это же время облить поливой его края. Ангоб очень быстро впитывается в глину и подсыхает. После ангобирования производится роспись посуды красками и покрывание ее поливой.

В 1943 г. в Шахрисябзе применялось несколько видов орнаментации посуды.

Неглазурованную посуду украшали очень мало несложным гребенчатым орнаментом, наносимым обломком старого деревянного гребня при вращении сосудов на станке. Глазурованную посуду попроще украшали, если только это можно назвать украшением, весьма своеобразно. Горшки для пищи и молока *(хурма)* покрывали внутри белым ангобом, а затем мастера зачерпывали горстью раствор железистой глины и резким движением швыряли его внутрь сосуда, отчего получались пятна неправильной формы с потеками. Кроме этого, они нарочито захватывали сосуды выпачканными в этой красной глине руками, оставляя на их поверхности следы пальцев. Мастера называли эту пятнистую посуду *али гули* или же *ало було*, т. е. пегий, и говорили, что делают они так потому, что нехорошо оставлять внутренность сосудов гладкой, так как это неприятно для глаза. Сосуды, орнаментированные таким образом, покрывались желтоватой поливой, подкрашенной железной окалиной. Вероятно, пятна эти носили охранный характер, и нанесение их связано именно с применением железной окалины для подцвечивания поливы, которая, как было сказано, в Самарканде считалась «поганой».

Орнаментирование посуды при помощи разрисовки делали, как уже об этом упоминалось, только в одной мастерской. Краски всегда приготовлялись в мастерских; их перетирали в старом котле и при приготовлении смешивали с раствором огнеупорной глины. Наносились краски при помощи кисточки из козьей шерсти. В Средней Азии при орнаментировании посуды, так же как при вышивании и росписи по дереву, существует определенный порядок работы красками: и при росписях, и при вышивании начинают с тех основных элементов орнамента, которые предполагается сделать самыми темными тонами, и составляют композицию, постепенно доходя до самых светлых тонов, заканчивая белым.

Усто Карим применял при росписи посуды красками и процарапывание орнамента по ангобу, производимое при помощи инструмента, сделанного из обломка веретена, который носит название *хараш* (от тадж. *харош* — осн. наст. врем. глагола чесать, царапать, скрести и т. д.).

Как способ орнаментирования сграффито в комбинации его с расписным орнаментом, так и характер орнамента посуды, производимой Усто Каримом, явно указывают на заимствование их из Гыджувана, где он обучался. Усто Карим производит роспись посуды по красновато-рыжему ангобу из железистой глины. По краям сосуда снаружи и изнутри проводятся горизонтальные полосы — *тасма* (тадж. тесьма, ремень), обычно наносимые марганцем. Такая же полоса иногда кладется и по нижней

части тела сосуда снаружи. На теле сосуда орнамент состоит из нескольких крупных пятен, обычно так же сделанных марганцем, окруженных более светлыми кругами (окись сурьмы или белая глина). Оставшееся пространство заполняется изогнутыми стилизованными веточками, даваемыми в зеленых тонах медью, и очень стилизованными растительными элементами, не то листьями, не то цветами. Эта основная композиция орнамента оживляется еще дополнительными точками как по полосам, так и по остальным его элементам. Точки на темном фоне, носящие название *чакма* или *четма*, так же, как называется точечный орнамент в вышивке в Ташкенте и Ферганской долине (рис. 68, *10*), наносятся светлыми тонами, а на светлом — темными.

При изготовлении поливы свинец измельчается и промалывается на мельнице в порошок, [1] после чего пережигается в чугунном котле. Сначала он плавится, а затем превращается в желтый порошок. На эту процедуру уходит часа четыре времени.

Предварительно измельченный кварц также перемалывается на мельнице, куда его подсыпают по ложке, делая каждый раз до 40 оборотов камня. Мастера говорят: «*Қурғошим идишка ирийды, тош они ирийдиганны коймийды, турады*» — «Свинец впитывается в посуду, кварц не дает ему впитываться, (и) он держится (на поверхности»).

После этого перемолотый кварц смешивается со свинцом, смачивается водой и перемешивается руками, как тесто. Затем в него добавляют воды и разводят смесь до густоты жидкой сметаны, добавляя некоторое количество *оҳор* (тадж.) — жидкого клейстера из пшеничной муки. Эту смесь снова промалывают на мельнице, подливая по ложечке. Промолотая масса стекает в сосуд, вделанный в основание мельницы рядом с жерновом. Смесь вычерпывают чашкой, сливают в чугунный котел, добавляют еще воды, доводя ее до консистенции густых сливок. Если хотят получить подкрашенную поливу зеленого цвета, добавляют в смесь окиси меди, а для посуды подороже — окись сурьмы, отчего полива приобретает приятный желтовато-зеленоватый оттенок.

Обливание сосудов поливой проводится совершенно теми же приемами, как и ангобирование.

На этом заканчивается подготовка поливной посуды к обжигу, и ее начинают закладывать в печь.

Перед каждым обжигом предварительно приводят печи в порядок, чистят внутри и подмазывают глиной обвалившиеся места. Если собираются обжигать поливную посуду, перебирают и просматривают подставки — *сарӣ*, *сепоя* и *гучмак*: негодные выбрасывают, а другие подправляют при помощи сырой глины.

При установке поливной посуды мастер начинает ставить прежде всего крупную посуду внизу на полу камеры. Посуда ставится в стопки — *даста*. Сначала он устанавливает *сарӣ*, на него кладет три подкладки — *гучмак* [2] и дном кверху укладывает плоскодонные чашки крупных размеров *(шокоса)*, перекладывая каждую из них подкладками. Установив стопки чашек вокруг всей печи, он закладывает между ними для устойчивости в нескольких местах неполивные черепки. Поверх чашек до самой полки укладываются также с подкладками блюда таким образом, чтобы они вверху не прикасались к полке. Затем таким же способом укладываются стопки посуды на полке, отдельные мелкие вещи ставятся на пол печи и на края полки. Когда вся посуда установлена, то отверстие в печи,

---

[1] На одну печь посуды, вмещающую до 500—600 предметов, идет до 15 кг свинца.
[2] Мелкие вещи перекладывают *сепоя*.

через которое ведется загрузка, закладывается плоскими кирпичами и замазывается глиной. Только в верхней части его оставляется небольшой глазок для наблюдения за пламенем во время топки. Закладку посуды ведут опытные мастера, они же затапливают печь. Печь затапливают часов с 5 утра и поддерживают огонь в течение 10—12 часов. Приблизительно на половине времени топки замазывают глазок, а к концу его и мелкие верхние отверстия для выхода дыма — *мури*, и прикрывают черепками центральное верхнее отверстие. По окончании топки его открывают, а топочное отверстие, наоборот, замазывают. Через день открывают верхние мелкие отверстия и снимают часть кирпичей с загрузочного, а к вечеру или на следующее утро уже начинают разгружать печь.

При закладке печи неполивной посудой печь набивается ею до отказа. Внизу ставят самые крупные вещи, а кругом на них укладывают вещи помельче. Для того чтобы посуда держалась плотно, между сосудами кое-где закладывают черепки. Топка, закрывание и открывание отверстий идут в том же порядке, как и при обжиге поливной посуды.

Ташкент

В 1930 г., когда собирался материал по гончарному производству в Ташкенте, там насчитывалось около 20 мастеров, объединенных в артель. В то время артели являлись новой формой организации мастеров, руководство артелью еще плохо справлялось со своими обязанностями. Артель своими мастерскими не располагала, и все мастера работали на дому. Вся связь их с артелью состояла в том, что они сдавали свою продукцию в артельную лавку. Снабжение привозными материалами налажено было слабо, и мастера приобретали бóльшую их часть на частном рынке. Спрос на гончарные изделия в то время был невелик, так как в государственных магазинах имелся большой выбор керамической и металлической фабричной посуды. В силу этого бóльшая часть гончаров на доходы только от своего производства существовать не могла, и поэтому почти все они занимались еще различными побочными занятиями — то постоянными, то временными. Некоторые имели участки земли и сами их обрабатывали, занимаясь производством посуды лишь периодически. Так, например, Усто Расуль Мухаммад, потомственный гончар (и отец, и дед его были гончарами), за свою жизнь несколько раз бросал гончарство и становился сидельцем в чайхане. Его семнадцатилетний сын работал вместе с ним в мастерской и наряду с этим занимался продажей кислого молока. Усто Пармонберган Игамбердыев, также наследственный мастер, имел небольшой участок земли, на котором у него был виноградник и хлопковые посевы. За городом он имел мастерскую, а в городе в квартале Туклы Джаллап — только станок. Обжигал посуду он в печи, принадлежавшей его соседу Усто Расуль Мухаммаду. Вместе с Усто Пармонберганом работали его младшие брат и сын-подросток. Все они, кроме гончарства и работы на земле, занимались также деланием глинобитных заборов, обмазкой крыш, нанимались на жатву клевера и т. д. Некоторые молодые мастера бросали гончарство и переходили на кожевенное ремесло. Исключение составляли отдельные хорошие мастера, на изделия которых был постоянный спрос.

Несмотря на неблагоприятные обстоятельства, все же в целом ряде семей гончаров молодые люди и подростки принимали участие в работе старших, приучаясь к мастерству и готовясь в дальнейшем занять места своих отцов и других старших родственников. Учеников со стороны в то время у гончаров не было, и передача ремесла держалась единственно на традиции перехода его по наследству.

Ташкентские гончары — *кулал* — разделяются на три группы: *учақчӣ*, *кӯзагар* и *майдапаз*.

Учақчӣ, или иначе *тануручӣ*, назывались мастера, изготовляющие очаги и печи для печения хлеба и не подвергающие обжигу свою продукцию. Лучшим мастером считался Усто Иногам, мастерская которого находилась на базаре, а сам он жил в махалла Подахона, в Кукчинской части. К *кӯзагар* относились мастера, изготовлявшие кувшины для воды — *кӯза* и ряд других сосудов крупных размеров. Большей частью они изготовляли сосуды, не покрываемые поливой или только покрываемые изнутри. В 1930 г. в Ташкенте работали два мастера-кузагара — Усто Шокир и Усто Мир Юнус, брат жены Усто Шокира. Каждый из них имел свою мастерскую, в которой в качестве подручных работали их родственники. Известностью пользовался Усто Шокир, которому было в 1930 г. 52 года. Мастерская его помещалась в квартале Иски Намазгох. Сам он был неграмотен, так как с восьмилетнего возраста отдан матерью в обучение к дяде и с 18-летнего возраста начал работать самостоятельно. При нем работал его взрослый сын, обучавшийся в мадрасе.

Общим названием *майдапаз* — обжигающие мелочь, т. е. изготовляющие сосуды небольших размеров, обозначали мастеров, делавших поливную посуду для подачи пищи к столу. В эту группу входили мастера попроще, изготовлявшие поливную, но украшавшуюся несложным орнаментом посуду, к которым относились *тағорапаз* — мастера, выделывающие *тағора* — миски крупных размеров для еды и заквашивания теста, и *косагар* — производящие *коса* и *пиёла*. Наиболее искусные мастера назывались *лаганпаз* или *тавоқпаз*, т. е. обжигающие блюда, хотя они делали и другие виды посуды. [1]

Эти мастера обычно умели и разрисовывать посуду, что в Ташкенте считалось очень важным для квалификации мастера. На памяти современных ташкентских мастеров особых рисовальщиков у гончаров здесь не бывало; обычно одни и те же мастера и выделывали посуду, и орнаментировали ее.

Что касается технического совершенства изготовления сосудов и красоты их форм, то приоритет в мастерстве признается здесь за кузагарами.

Лучшим из ташкентских майдапазов был умерший в 1950 г. Усто Тураб Миралиев, которому в 1930 г. было за 60 лет. Усто Тураб начал работать с раннего детства, обучался ремеслу у своего отца Усто Мир Али, [2] который был *чинипаз*, т. е. мастером, изготовлявшим *чинӣ* — полуфаянс.

В 1930 г. Усто Тураб в артели не состоял. [3] Членом артели был его старший брат Усто Ахмад. Усто Ахмад занимался только формовкой сосудов, а Усто Тураб, как очень хороший рисовальщик, отделывал и обжигал ее. Иногда они вместе выезжали на работу за город, километров за 30—40. Изделия Усто Тураба пользовались в Ташкенте огромным спросом, и часть посуды он делал на заказ, а остальную буквально расхватывали при разборке печи в то время, когда она еще не совсем успела остыть. Орнамент посуды Усто Тураба был весьма своеобразен и богат Он обычно украшал ее процарапанным по ангобу рисунком, подкрашивая его желтыми и зелеными тонами. Надо думать, что манера эта на какое-то опре-

---

[1] Все три группы мастеров, кроме посуды, производили и другие мелкие изделия вроде наверший для курительных приборов, кормушек для птичьих клеток, детских игрушек и т. д.

[2] Умер в глубокой старости в 90-х годах XIX в.

[3] В последующие годы Усто Тураб работал в артелях и очень много потрудился над подготовкой кадров гончаров в Ташкенте, обучая молодежь в Учебно-производственных мастерских.

деленное время могла быть для Ташкента традиционной, так как ни сам Усто Тураб, ни отец его не бывали в крупных гончарных центрах Средней Азии. Далекие поездки на работу вообще не были в обычае у ташкентских гончаров; они ездили не дальше Чимкента на север и долины р. Ангрен на восток, а главным образом в ближайшие окрестности Ташкента, вывозя с собой только части станка и мельницы для размола поливы, устраивая все остальное на месте. При выездах на работу они продавали посуду, вышедшую из печи, и оптом в одни руки, и по мелочам, причем часто продажа совершалась не за деньги, а в обмен на пшеницу, рис и т. д.

Ташкентские гончары известностью в Средней Азии не пользовались, но все же еще в начале XIX в. производство посуды из глины было там значительно распространено. Так, по рассказам наших осведомителей из старшего поколения мастеров, знавших об этом со слов своих отцов, в то время в Ташкенте было до 70 лавок, торговавших посудой, а мастерских было еще больше. К концу XIX в. производство сильно сократилось количественно, а также упало качественно. Мартин, побывавший в Ташкенте в конце 90-х годов, отметил тот факт, что хотя ташкентский базар по величине являлся в то время вторым после бухарского, запасы посуды на нем были невелики и образцы ее представляли мало разнообразия. [1]

Как уже говорилось, *ишхона* — гончарные мастерские — в Ташкенте расположены в разных частях города. Согласно обычному правилу расположения мастерских ремесленников в среднеазиатских городах, мастерские кузагаров и мастеров, изготовлявших печи для печения хлеба, находились часто отдельно от домов — на больших проезжих улицах на окраине базара, так как значительную часть своей продукции они продавали тут же в мастерских приезжающим на базар жителям окрестных селений; вывозить в гончарные лавки очень крупные сосуды было нерентабельно. Мастерские майданазов располагались главным образом в Кукчинской части на окраине города, всегда при домах их владельцев. Мы знаем, что среднеазиатские города на протяжении очень долгого времени сохраняли в своей топографии совершенно определенные черты и мастерские отдельных групп ремесленников располагались в них в довольно правильном порядке. Это обстоятельство может быть учтено при археологическом изучении городов для определения границ базаров в ту или иную эпоху их жизни и вместе с тем для определения их общего размера.

У ташкентских кузагаров в помещениях мастерских обычно находились один или два станка и обжигательная печь. У майданазов отмечено несколько иное устройство: иногда в одном помещении были устроены все приспособления для работы, а иногда во дворе, обычно под навесом, имелся еще добавочный станок. В других случаях, в связи с тем что мастера, кроме занятий своим ремеслом, имели и другие источники доходов, два-три гончара-соседа пользовались одной обжигательной печью, имея каждый станки и мельницы для приготовления поливы у себя при домах.

Учакчи обычно работали под открытым небом и устраивали только навес для укрытия своих изделий от дождя.

В мастерских кузагаров и майданазов станки, мельницы и прочий инвентарь однотипны, различны только печи в зависимости от видов обжигаемой в них посуды.

Единственная, оставшаяся от целого ряда мастерских кузагаров мастерская Усто Шокира состояла из помещения самой мастерской и находившейся перед нею обширной террасы, выходящей на улицу и обращенной на юг, перекрытых одной плоской крышей. Терраса служила и для

---

[1] F. R. Martin. Moderne Keramik von Centralasien. Stokholm, 1897, стр. 7.

просушки посуды, и для выставки в базарные дни готовой продукции (рис. 45, *1*). Сама мастерская имела площадь 7 ½ × 6 м. Стены мастерской и террасы были сделаны из необожженного кирпича на деревянном каркасе. Налево от входа по стене вдоль улицы находились подряд два станка, между ними в стене — небольшое осветительное отверстие с вмазанным в него стеклом. В других стенах также были отверстия, служившие как для освещения, так и для проветривания мастерской. В холодное время их затыкали тряпками. По словам мастеров, в старину устраивалось еще отверстие в крыше, снабженное рамой, которую заклеивали бумагой. Летом его держали открытым, а зимой открывали только в дни топки печи. В правом дальнем углу помещалась печь с углублением в полу перед нею, для того чтобы удобнее было подходить к топке, расположенной под печью. По левой стенке печи, выдвигаясь к середине помещения, шла *суфа* — возвышение из битой глины, в которое была вделана корчага с водой для мытья рук. Возвышение это служило местом для сидения, а кроме того, в зимнее время и для просушки посуды у теплой печи. В центре помещения находилась яма овальной формы для разведения глины. В одном из углов мастерской, а также в углу у печки хранились запасы сухой глины разных сортов. На полу устроена *лойхона* — большая квадратная площадка, замощенная жженым кирпичом, служащая для промешивания глины.

По задней и левой от входа стенам устроены полки-ниши для просушки посуды. Кроме того, на деревянных столбах, стоящих по этим же стенам, были и деревянные полки, служащие для этой же цели. Мельница для перемолки поливы находилась в юго-западном углу мастерской, налево от входа.

Гончарный станок состоит из двух кругов: верхнего — *чархкалак* или *чархкалла* и нижнего — *парра* или *чархкунда*, насаженных на вертикальную ось — *уқ*. Нижний круг делается из цельного поперечного среза толстого ствола карагача (Ulmus campestris L.) диаметром 60—70 м и толщиной около 15 см, верхний круг — в виде чурбана с плоским верхом диаметром 20—25 см, округло обтесанного снизу, насаживаемого на верхний конец оси, изготовляемого либо из карагача, либо из ореха. Для оси берется также карагачевая жердь.

Эти основные части станка служат мастерам много лет и обычно переходят по наследству от отца к сыну. Нижний круг помещают на оси в соответствии с ростом мастера, слегка передвигая его вверх или вниз. Ось эта проходит через толстую горизонтальную плаху, один конец которой укреплен к стене помещения, а другой лежит на бревне, поддерживаемом стояками на расстоянии полутора метров от стенки. Нижний конец оси упирается в *теги тош* — камень, лежащий на полу, с выдолбленным в нем для конца оси углублением. Плаха, через которую пропущена ось, носит узбекское название *отяғоч*, ее обозначают также и таджикским словом *аспчуб*, одинаково имеющими значение — лошадь-плаха. Называют ее также *куттахта* — доска для зада. Мастер при работе сидит на ней верхом, одной ногой вращая нижний круг, а другой опираясь на специальную плаху, укрепленную горизонтально между одним из стояков и стеной, носящую описательное название *пойдор* (тадж. держащая ногу, или *пойгиль* — искажение тадж. *пойгир*, буквально — берущая ногу).

Вокруг станка устроен настил из досок, покрытых сверху толстым слоем глины, перемешанной с мелко рубленой соломой. Когда мастер сидит за станком, настил этот окружает его со всех сторон, причем поверхность настила находится на уровне его талии. На нем мастер располагает необходимые при работе инструменты, горшок с водой и тряпки и на него

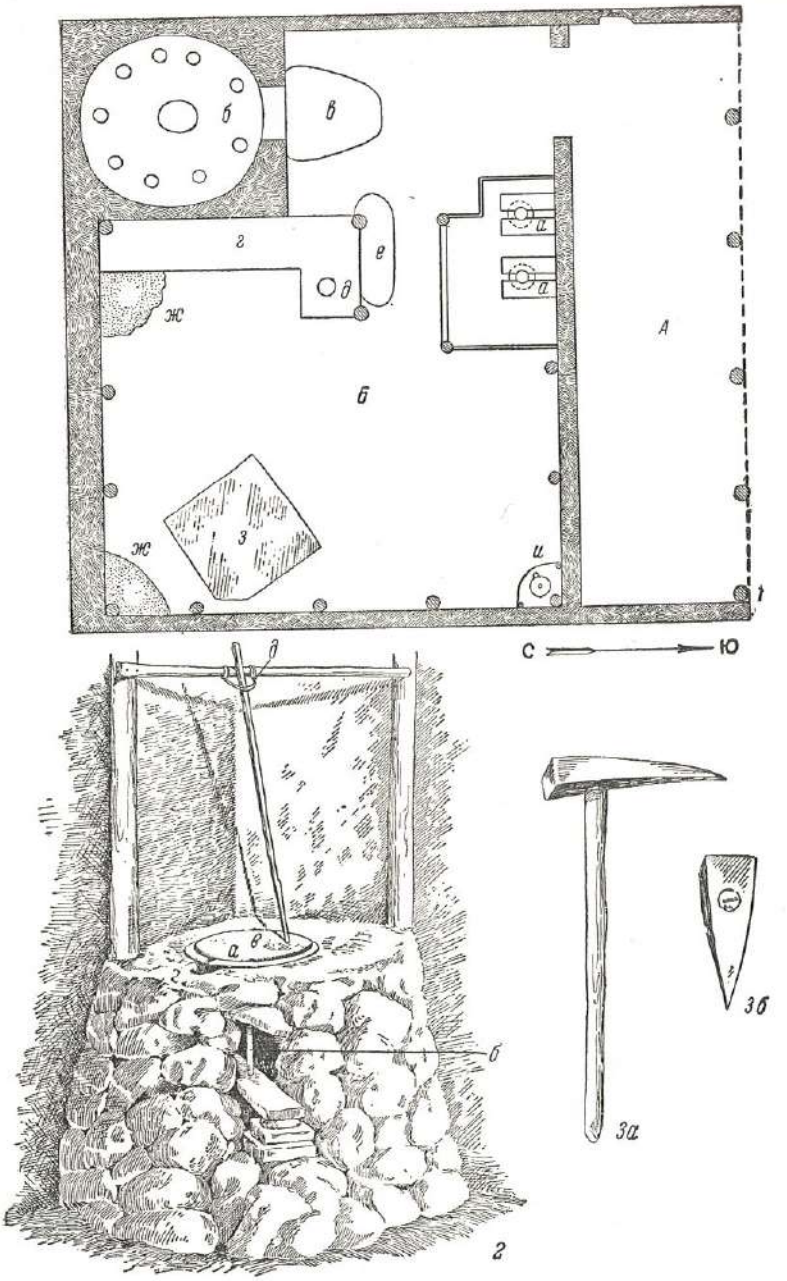


Рис. 45. Гончарная мастерская в Ташкенте.

1 — План мастерской: *А* — терраса; *Б* — мастерская, *а* — станки, *б* — печь, *в* — углубление в полу перед печью, *г* — суфа, *д* — корчага с водой, *е* — яма для разведения глины, *жс* — запасы сухой глины, *з* — вымощенная кирпичом площадка для промешивания глины, *и* — мельница для размола поливы; *2* — мельница для размола поливы: *а* — верхний жернов, *б* — ось, *в* — деревянная плашка, удерживающая верхний конец оси, *г* — углубления для стока перемолотой поливы, *д* — петля для палки, при помощи которой приводится во вращение жернов; *3а* — молоток для оббивания сгладившихся жерновов; *3б* — рабочая часть молотка спереди. (По рисунку автора).

же, не сходя со станка, отставляет готовые сосуды. Настил этот в Ташкенте обозначается таджикскими названиями — *пешкор* или *рурикор* (испорченное тадж. *руи кор*). Весь станок вместе с настилом называется *чахдукон* (от тадж. *чарх* — круг и *дукон* — станок). Перед *пешкор*, впритык к нему, укреплена на вбитых в землю столбиках широкая, гладко обструганная доска — *пештахта*, на которой, как на столе, месит и производит окончательную разделку глины подручный, перед тем как передать ее мастеру на станок. Мельницу для перемалывания поливы устанавливают или на террасе, или в углу мастерской. Из сформованных вручную кирпичей *(гувалак)* складывается основание около 1 м высотой, имеющее внутри выемку. Над выемкой вмазывается в глину нижний жернов диаметром до 45 см и толщиной до 7 см. Через него проходит железная ось — *уқ*, нижний конец которой — *сумба* опирается на положенные в выемку одна на другую несколько дощечек, количеством которых регулируется положение верхнего жернова. Верхний жернов такой же толщины и диаметра, как и нижний, имеет наверху в центре прямоугольную выемку для деревянной плашки — *бақа*, в которую наглухо заделан верхний конец оси. Вокруг нижнего жернова устраивается желобок, имеющий сток во вделанный в основание мельницы горшочек для промолотой поливы, носящий название *хампа*. На высоте около метра над жерновами к стоякам каркаса стен прикрепляется толстая палка с прибитой к ней свободной кожаной петлей — *юзурчақнын ҳалқасы* — петля мельницы. Петля эта удерживает верхний конец палки, при помощи которой приводится в движение верхний жернов. Для того чтобы нижний конец палки не соскальзывал с жернова, по наружному краю его верхней плоскости делаются углубления. При работе на такой мельнице рабочий опирается одной рукой на край ее основания, а другой, вращая палку, приводит в движение жернов (рис. 45, *2*).

В 1930 г. в Ташкенте употребляли жернова из песчаника, привозимого из каменоломен из-под Капланбека (25—30 км от Ташкента). При выборе камня следили за тем, чтобы в нем не было известняковых частиц, так как они при обжиге перегорают и портят поливу и краски. Жернова из песчаника годятся только для перемалывания свинца. В XIX в., когда обычно работали с поташной поливой, употребляли жернова из более твердых пород. Чаще всего их привозили из гор (Хандалык и Сайлык), но лучшими считались привозившиеся из Самарканда.

Для оббивания слишком сгладившихся жерновов употреблялись *чақуч* — небольшие железные молотки с острым концом, насаженные на деревянную ручку (рис. 45, *3а*, *3б*).

Обжигательные печи — *хумдон* — у ташкентских кузагаров отличаются по своему устройству от печей кузагаров других городов Средней Азии. Ташкентская печь представляет собой круглое в основании сооружение метра 2 высотой, стенки которого слегка суживаются кверху. У самого верха они сначала плавно закругляются, а затем на несколько сантиметров подымаются снова кверху совершенно вертикально. Верхняя поверхность печи плоская, и в центре ее поднимается, суживаясь кверху, выходящая через потолок на крышу мастерской дымовая труба — *мургак*. В наземной части печи расположена обжигательная камера, пол которой помещается на уровне пола мастерской. В центре пола обжигательной камеры имеется круглое отверстие до полуметра в диаметре, а ближе к стенкам еще 6 отверстий 25—30 см в диаметре, через которые проходят дым и жар из топочной части печи. Все эти отверстия носят название *дудбаро* (тадж. — отверстие для хода дыма). Сама камера для посуды представляет сводчатое помещение такой высоты, что в нем может совершенно

свободно стоять человек. В верхней части свода имеется отверстие трубы, о которой уже говорилось. В стене камеры, прилегающей к наружной стене мастерской, есть еще другое отверстие для выхода дыма, расположенное приблизительно на половине ее высоты. От него через стену печи и мастерской выведена наружу, несколько подымаясь кверху, вторая дымоотводная труба, называемая, как и первая, *мургак*. В передней стенке печи, как раз напротив боковой трубы, оставляется аркообразное отверстие, через которое, лишь слегка пригибая голову, может свободно пройти человек, служащее для загрузки печи. Топочная камера — *утхона* —

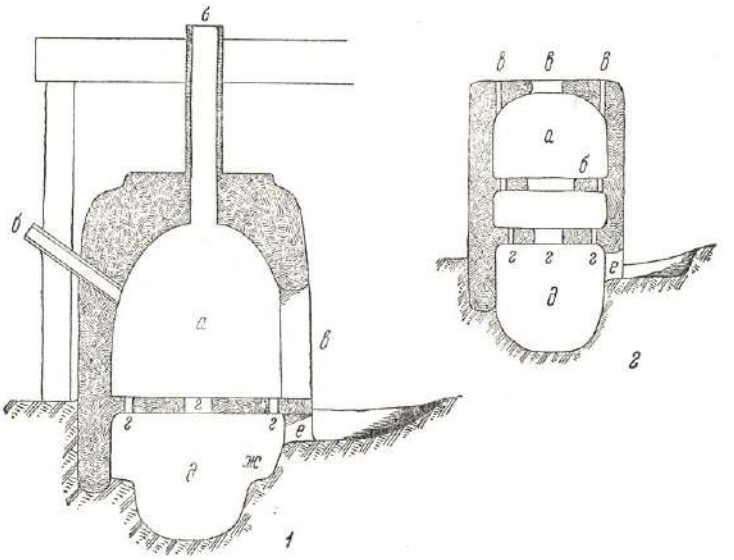


Рис. 46. Гончарные печи. Ташкент.

1 — разрез гончарной печи для обжига неполивной посуды: *а* — загрузочная камера, *б* — трубы для отвода дыма, *в* — загрузочный лаз, *г* — отверстие между загрузочной и топочной камерами, *д* — топочная камера, *е* — топочное отверстие, *ж* — приступка для укладки обжигаемого гончарами известняка; *2* — разрез печи для обжига поливной посуды: *а* — загрузочная камера, *б* — полка для посуды, *в* — отверстия для выхода дыма (среднее служит также загрузочным лазом), *г* — жаропроводные отверстия, *д* — топочная камера, *е* — топочное отверстие. (По рисунку автора).

имеет вид глубокой ямы с идущей вокруг нее на высоте 50 см от пола приступкой шириной около 20 см (*тоқча* || *тоуча*). Топочное отверстие — *утхонаның оғзы* — находится непосредственно под загрузочным лазом, и перед ним в полу мастерской делается специальное углубление — *хумдонның олды*, куда складываются дрова во время топки печи (рис. 46, *1*).

Для закладывания загрузочного лаза во время обжига посуды кузагары употребляют специально для этого заготовленные плитки из обожженной глины — *това*, размером 57 × 54 см и около 4 см толщиной, приставляя их одна к другой и примазывая швы глиной. Обжигательные печи складываются из необожженного кирпича на глине и аккуратно обмазываются изнутри и снаружи глиной с мелко рубленной соломой. Трубы для выхода дыма делаются из нескольких, составленных вместе цилиндров из обожженной глины.

У майданазов надземная часть печи имеет почти кубическую форму. В полу камеры для посуды сделаны 5 отверстий: одно, более крупное,

в центре и 4 поменьше вокруг него, ближе к стенкам. Потолок сведен в свод и также имеет 5 отверстий, соответствующих и по размерам своим, и по расположению отверстиям в полу. Верхняя поверхность плоская. Топочная камера размером несколько меньше, и отверстие ее устроено так же, как и в печи у кузагаров (рис. 46, *2*). Загрузка печей у майданазов производится через верхнее отверстие, которое во время топки закрывается круглой плитой из обожженной глины, носящей название *қапқоқ* — узб. крышка. Размеры печей у майданазов бывают очень различны. Так, в мастерской Усто Тураба было две печи, одна из которых вмещала до 400 блюд, а другая только 100. Печи больших размеров имеют идущую кругом полку — *тоқча*, а небольшие делаются и без нее.

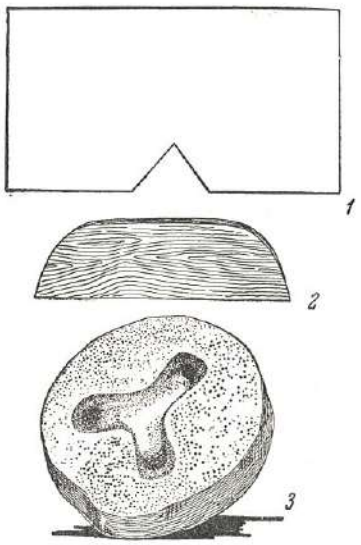


Рис. 47. Принадлежности мастерской. Ташкент.

1 — кожаный передник; *2* — деревянная гладилка; *3* — штамп из обожженной глины для заготовки прокладок, употребляющихся при обжиге. (По рисунку автора).

Производственный инвентарь очень прост по своему виду и при беглом осмотре мастерских может быть незамечен. Только при очень подробном обследовании всего процесса производства появляются перед наблюдателем отдельные мелкие инструменты и приспособления, по большей части изготовленные руками самих гончаров.

Для перевозки глины с мест ее добычи в мастерские пользовались обычно мешками из шерстяной ткани — *қоп*, а в 1930-х годах русскими старыми мешками из-под муки. Предварительное размельчение сухой глины, так же как и размешивание ее при замачивании водой, производится при помощи обычной земледельческой мотыги — *кетмон*. Для разбивания шерсти, примешиваемой к глине, употребляются парные (а иногда одна) палки из крепкой древесины с развилкой на конце — *савағыч*. Во время изготовления сосудов на станке мастера-кузагары надевают на себя или, вернее, кладут на колени передник в виде прямоугольного куска кожи с вырезанным уголком посредине одной из длинных сторон, носящий название *пешгир* (тадж. передник), нигде в других местах, кроме Ташкента, среди гончаров не встречающийся (рис. 47, *1*). Кроме горшка с водой для смачивания рук и свернутой в узкую ленточку тряпочки — *боғыч*, служащей для очистки и сглаживания краев сосудов, мастер для формовки и выравнивания стенок изготовляемых сосудов пользуется *мола* — деревянной дощечкой сантиметров 10 длиной и 4 шириной, с одной стороны совершенно ровной, а с другой — округленной — (рис. 47, *2*). Небольшая палочка с острым концом — *буранда* — служит для срезания небольших кувшинов и горшков с круга, а для очистки станка от налипшей на него глины мастера пользуются скребком, сделанным из бараньей лопатки.

Для орнаментирования сосудов процарапанным орнаментом употребляется *хараш* — инструмент, сделанный из кусочка толстой проволоки, вставленной в деревянную ручку. Две параллельные линии наносятся таким же инструментом из двух проволок, расходящихся развилкой, носящим название *айрихараш*. Для нанесения гребенчатого орнамента пользуются обломком деревянного гребешка для расчесывания волос — *тароқ*.

Для украшения штампованным орнаментом корчаг крупных размеров употребляется два вида штампов: к первому относятся *муҳур* или *нақш-қолиб*, изготовленные из обожженной глины с вырезанным на них орнаментом (рис. 49, *1а*, *1б*), а ко второму — деревянные лопаточки — *тавонча*. При работе с ними всегда употребляются также и *ғундак* — наковаленки из обожженной глины грибообразной формы. Наковаленка подкладывается с внутренней стороны к стенке сосуда против того места, на котором штампуется орнамент, для того чтобы при ударе *муҳур* или *тавонча* не продавить стенку ее.

В мастерских кузагара Усто Шокира и лаганпаза Усто Тураба в 1930 г. находилось в работе большое количество дисков из обожженной глины — *қолиб*, заслуживающих особого внимания при изучении инвентаря среднеазиатских гончаров. Диски подкладываются на круг при изготовлении крупных сосудов, а также и блюд. Как готовые сосуды, так и изготовляющиеся в несколько приемов снимаются со станка вместе с диском и на них же просушиваются до такого состояния, когда уже нет опасности, что они могут помяться при снимании их руками. Диски крупных размеров играют также роль подносов; на них составляют с круга по нескольку штук мелких сосудов и выносят на просушку. Размеры дисков в Ташкенте колеблются от 25 см в диаметре при толщине 2½ см до 37 см в диаметре при 4 см толщины. Наиболее ходовыми являются диски диаметром около 32 см. Каждая мастерская кузагаров в прошлом имела до 50 таких дисков. При просматривании дисков, находившихся в мастерской Усто Шокира, на 19 из них были обнаружены грубо прочерченные при помощи заостренной палочки или выдавленные пальцами орнаменты. Наиболее часто встречающимся элементом орнамента является круг, и все остальные элементы входят в комбинации с одним или несколькими концентрическими кругами. Между ними вписываются точки или более или менее длинные черточки, то идущие параллельно кругом, то поставленные перпендикулярно. Иногда направление черточек перебивается, и они идут в разные стороны. На некоторых дисках орнамент в виде круга нанесен отдельными глубокими ямками. На одном из них ямки были расположены в виде петлеобразного знака. Наиболее усложненным является орнамент, в котором круги из линий и точек в центре имеют знак прямого равностороннего креста или восьмерки. Наконец, на нескольких дисках были тамгообразные знаки в виде веточек и в виде изогнутой линии, концы которой обращены к краю диска; замкнутое поле внутри перечерчено двумя или тремя линиями (рис. 48, *1—19*).

Мастера объясняли большое количество скопившихся у них дисков с разными знаками тем, что диски эти попадали к ним в руки по мере сокращения количества мастерских в городе. Все орнаментированные диски старые и изготовлены не Усто Шокиром. По его словам, в старину отдельные мастерские имели диски со своими знаками, иногда определенные знаки имели отдельные мастера. Сейчас рисунки на дисках уже никакого самостоятельного значения не имеют, но в прежнее время, когда подряд бывало расположено несколько мастерских, изготовлявших большое количество посуды, часть которой выставлялась для окончательной просушки на улицу перед мастерскими, знаки эти служили для различения в спорных случаях посуды, принадлежавшей различным мастерским, «*касабанинг ичида адашмасун*» — «чтобы (посуда) не путалась в цехе». Все рисунки сейчас называются *гуль* — цветок, узор; особых названий для отдельных из них не употребляют и значений им не придают.

Следует отметить также то обстоятельство, что мастера, изготовляющие блюда, донца которых дополнительно подрезываются и подтачиваются, дисков с рисунками не имеют.

Майданазы в своей работе пользуются всеми вышеописанными предметами, кроме резных штампов. Кроме того, в рабочем инвентаре их мастерских есть и ряд других предметов, связанных со спецификой техники обработки донцев сосудов. Для подрезки и подчистки донышек чашек и блюд и для обтачивания наверший курительных приборов в качестве подставок служат *санна* — цилиндры из необожженной глины, ставящиеся на гончарный круг, различные по величине; в зависимости от размеров сосудов высота их бывает от 15 до 8 см при диаметре 13—7 см. Подставки для обработки наверший курительных приборов — *чилим* имеют вид усеченного конуса с верхним диаметром около 2 см и нижним около 9 см. Сама подрезка и обтачивание сосудов производятся при помощи *қайилма пчақ* — железной пластинки с загнутым концом. При изготовлении поливы и красок употребляют деревянную ступку с каменным пестом — *ховонча* и тонкое металлическое сито — *елак*.

Свинец для поливы пережигается в чугунном котле русской работы. Для размешивания его при пережигании пользуются железной или чугунной лопаточкой с длинной деревянной ручкой — *коуча*. Краски растирают также в чугунных котлах при помощи булыжника, поэтому для обозначения их и к слову котел — *казан* и к слову камень — *тош* прибавляется слово *мис* — медь: *мисказан* и *мистош*.

Рисунок красками наносится при помощи *қалам* — самодельных кисточек из пучков козьей шерсти или конской гривы, привязанных к деревянной палочке сантиметров 20 длиной (рис. 49, *2*). Для нанесения краской отдельных крупных пятен употребляется *тута* — комочек ваты, всаженный в конец кусочка тростника и укрепленный при помощи нитки, защемленной в трещинке на другом конце его (рис. 49, *3*).

Точечные круговые орнаменты наносятся при помощи *босма ахта* или *чақуч* — штампика, сделанного из куска толстого тростника, один конец которого вырезан острыми фестончиками (рис. 49, *4*).

При обжигании покрытых поливой чашек, блюд и лоханок употребляются глиняные треугольные пластинки на ножках — *сепоя* — и подставочки в виде пуговок — *ғуғмак*. *Ғуғмак* делают вручную, а *сепоя* в Ташкенте изготовляют при помощи специальных форм из обожженной глины (рис. 47, *3*).

Для изготовления гончарного теста ташкентские мастера употребляли два сорта глины. *Хок* || *турпақ*, или иначе *ақ турпақ* — белая земля, имеет разные оттенки, от розовато-желтого до чуть пепельно-сероватого. Берется она из подпочвенных слоев. Кузагары, производство которых требует много глины, берут ее в определенных местах. В одних случаях они получали ее бесплатно, когда владельцы земли, желая выровнять какой-нибудь участок, предлагали им срывать бугры и вывозить глину, в других случаях — за деньги (в 1930 г. 1 р. 20 коп. за арбу глины) или же расплачиваясь готовой посудой. Глина этого сорта имеется в Ташкенте повсюду. Второй сорт глины — *қара турпақ* — черная земля, или иначе *туқай турпақ* — тугайная земля — добывается в Ташкенте только в определенных немногих местах. В 1930 г. добыча этого сорта глины производилась за пределами города в местности Иброим-Ата, за Карасарайскими воротами. Глина эта имеет темно-серый оттенок и считается *ширадор* — пластичной, жирной.

В качестве примесей к глине кузагары и учакчи употребляли лошадиную и коровью шерсть, приобретавшуюся ими из отходов производства кожевников.

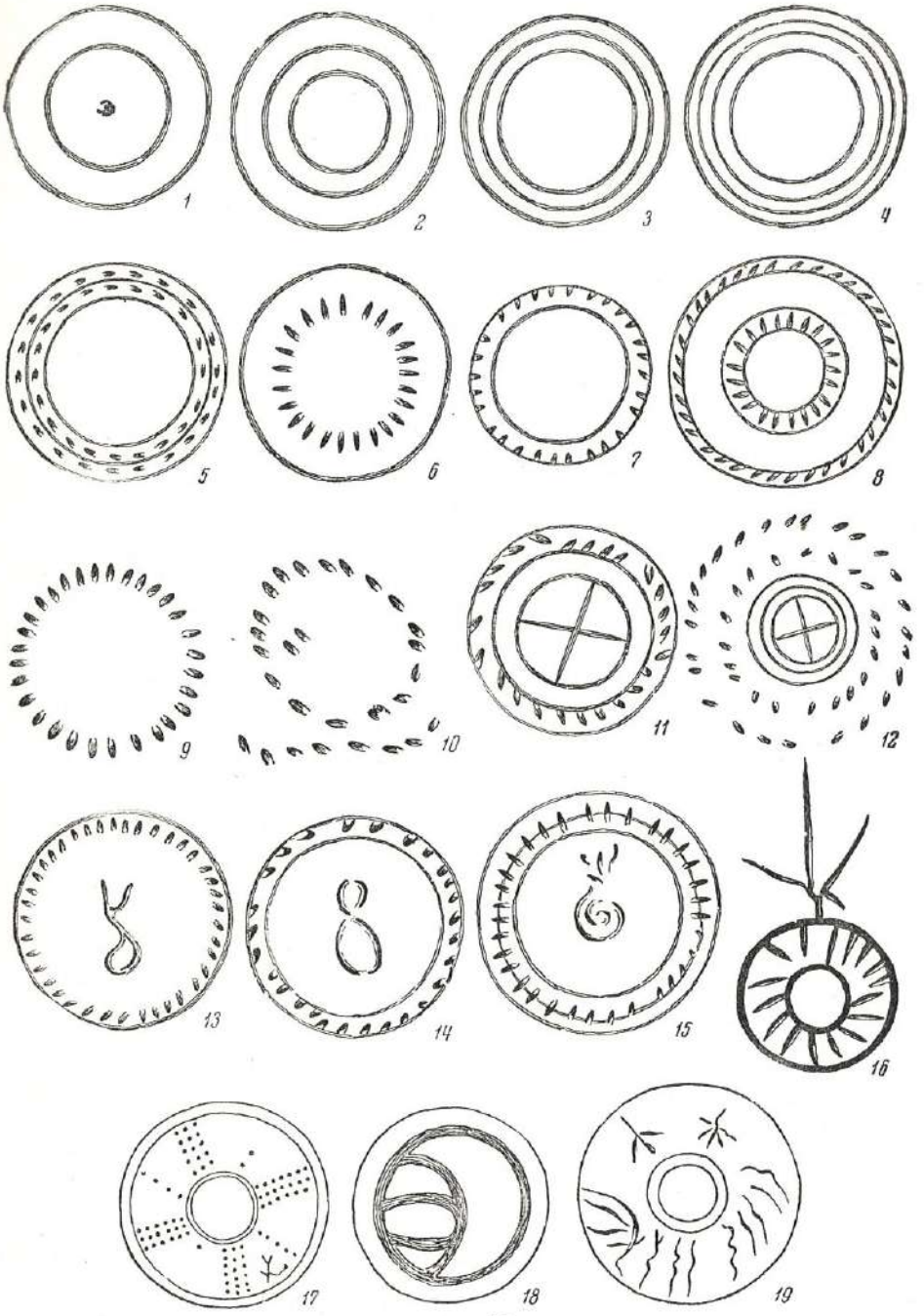


Рис. 48.

1—19 — рисунки на подкладных досках. Ташкент. (По рисунку автора).

Майдапазы при изготовлении мелких предметов в глину примешивают пух рагозы, который называют таджикским словом *лух* или узбекским *тузгоқ*. Само растение называется *қаузо*. Головки рагозы приобретались у казахов, привозивших их в город. Для изготовления ангоба, а также и в качестве белой краски при разрисовке посуды употребляется *гил-бута* — огнеупорная глина. [1] Ташкентские гончары пользуются огнеупорной глиной, добываемой в долине р. Ангрен, около сел. Аблык, а также привозимой из долины р. Угам. По цвету угамская глина белее, но она считается хуже ангренской, так как она *ёоғсыз* — тощая и при обжиге посуды легко отскакивает от черепка. Ангренская глина светло-серая, с зеленоватым оттенком и благодаря тому, что она *ёоғлык* — жирная, лучше пристает к черепку.

Нужный для приготовления поливы свинец поступал из России, и гончары приобретали его у торговцев в виде больванок или толстых листов. Кварцевый песок — *қум*, добавляемый в поливу, привозился из местности Гышткупрюк, неподалеку от города. Кварц — *қумтош* привозили из Аблыкских гор, из селений Невич и Наудак.

В XIX в. в Ташкенте больше была распространена поташная полива. Поташ — *ишқор* — добывается пережиганием трав. По словам гончаров, лучший поташ получался из трав *қырқ бугум*, *сарық урақ* и *чор ойна*. Поташ из первых двух видов трав привозился из долины р. Сыр-Дарьи, а поташ из *чор ойна* — из г. Туркестана. Поташ продавали в особых лавках в виде крупных кусков стекловидной массы губчатого строения, светло-серого или зеленовато-серого цвета.

В качестве красок в Ташкенте употреблялись все обычные для Средней Азии вещества, часть из которых всегда местные или добываются где-нибудь поблизости, а часть привозные. Для получения красно-коричневых тонов в орнаменте поливной посуды употребляется *чуша* или *қизил кесак* — железистая глина, которая, так же как и белая огнеупорная глина, разделяется на два вида — жирную и тощую. Лучшие сорта железистой глины, употреблявшиеся ташкентскими гончарами, добывались в Чаткальских горах и привозились из селений Ходжикент, Хумсан и Брич Мулла. Из Брич Муллы, а также и из Богустана привозился марганец — *маҳл*, дающий на посуде темно-лиловые тона. Зеленые и сине-зеленые тона дает окись меди — *мис*. Для приготовления этой краски гончары покупали у медников обрезки — *арашш* — красной меди или же старые медные сосуды. Краску приготовляли также и из медного окала, но он считается хуже, и идет его в четыре раза больше, чем хорошей меди.

Для получения желтых и коричневых оттенков применяется железный окал — *чуян буқи*, который гончары получали даром у кузнецов, стараясь брать его у *тақачи* — кузнецов, изготовляющих подковы, так как этот окал считался самым лучшим. Самыми дорогими красками являлись кобальт — *лочивард*, дающий глубокие синие и голубые тона, и *малҳаш* — окись сурьмы.

Ташкентские гончары говорили, что на их памяти обычно в употреблении был *лочивард*, приобретавшийся ими у *аттаров* — торговцев лекарствами и красками, в виде горошка, похожего на синьку. Откуда его получали торговцы, они не знают. Из *лочивард* в виде камешков (ляпис-лазури) краски гончары приготовлять не умели, она всегда перегорала при обжиге. В настоящее время кобальт употребляют очень мало, только для росписи отдельных вещей.

[1] В XIX в. при изготовлении хороших сортов поливной посуды ее примешивали в гончарное тесто.

Окись сурьмы, дающая желтовато-зеленые и светло-оливковые тона, в старое время привозилась, по словам гончаров, из Ирана, из Мешхеда — *Иронин Машатидан*, и продавалась не дешевле 15 рублей за 400 г. Она также идет на дорогие сорта посуды и расходуется очень экономно.

Ташкентские гончары больших запасов глины не делают и привезенную глину, за исключением майданазов, предварительно просушивающих жирную глину, сразу же пускают в работу. Кузагары приготовляют два сорта гончарного теста. Тесто, из которого делается весь сосуд, замешивается из четырех частей «черной земли» и одной части «белой земли»

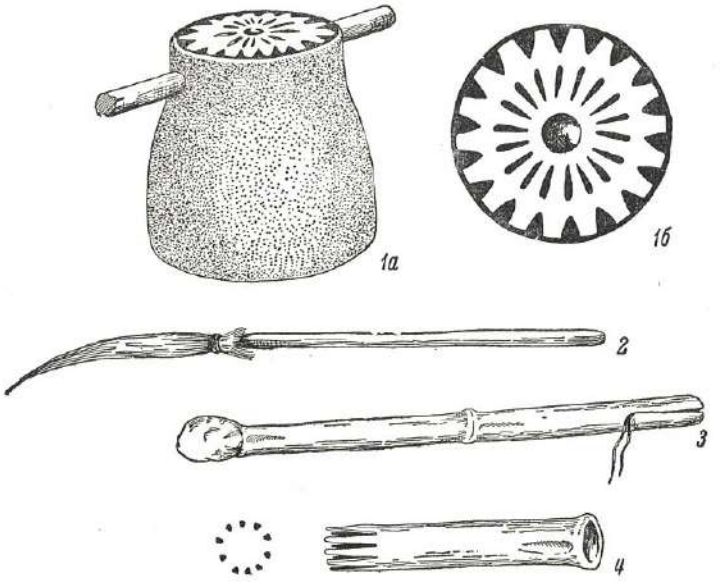


Рис. 49. Инструменты для нанесения орнамента на посуде. Ташкент.

1а — резной штамп из обожженной глины для нанесения орнамента на крупных сосудах; *1б* — рисунок штампа; *2* — кисточка для нанесения расписного орнамента; *3* — инструмент для нанесения орнамента пятнами; *4* — штамп для полого тростника для нанесения красками точечного кругового орнамента. (По рисунку автора).

с добавлением шерсти. Шерсть добавляется на глаз, во-первых, в зависимости от качества глины (в более вязкую глину шерсти кладут меньше), а во-вторых, в зависимости от того, какие сосуды собираются изготовлять. Так, например, в глину для изготовления больших лоханей — *тазора* или носиков и ручек всегда кладут шерсти больше, чем в других случаях.

Тесто, приготовляемое для вкладывания в дно сосуда, делается из более тощей, «белой земли», также с добавлением шерсти.

Глину замешивают накануне того дня, когда из нее будет изготовляться посуда. Обычно замешивают ее ближе к вечеру. Сухую глину складывают в яму или насыпают в кучу на кирпичном помосте в мастерской, делают наверху кучи углубление и наливают в него воду. Воду для замачивания глины, да и вообще для всех надобностей гончарного производства, обязательно берут из каналов, так как колодезная вода в Ташкенте содержит в себе много известковых примесей. Когда вся вода впитается в глину, ее перемешивают сначала при помощи мотыги, добавляя, если нужно, еще воды. Затем рабочий месит ее в течение часа ногами, постепенно подсыпая предварительно разбитую палками шерсть, сбивает в компактную кучу,

которую потом делит при помощи мотыги на большие куски, слегка подравнивая их руками, и эти подровненные комки — *моля* или *молиш* снова складывает в кучу, один на другой, и закрывает мокрыми тряпками. Наутро он снова месит всю глину ногами довольно продолжительное время и уминает ее в одну компактную кучу. В дальнейшем, при помощи правой ноги, он отщипывает от кучи глины довольно большой кусок, носящий название *пучча* — отщипок (от тадж. осн. наст. врем. глагола *пуч* — щипать, отщипывать), и переносит его на *тахтапеш* — стол, устроенный перед станком. Подсыпая на стол понемногу сухой, просеянной через мелкое сито уличной пыли, [1] рабочий в продолжение 40—50 минут месит глину руками, как тесто. По временам он разминает ее по столу в тонкий пласт и выбирает пальцами мелкие камешки и комочки шерсти. Этим же разминанием удаляются из глины пузырьки воздуха. Когда глина готова, рабочий делит глину на болванки цилиндрической формы. Затем он ставит их резким движением вертикально на стол, отчего они у основания становятся несколько шире. Болванки эти в Ташкенте кузагары называют *гунт*, а майданазы произносят его *гунда* или *гунду*. У кузагаров для каждого сосуда изготовляется отдельная болванка.

Как уже говорилось, майданазы подсушивают жирную глину, перед тем как пускать ее в производство, для того чтобы при замачивании ее водой легче бы расходились плотные комки. Для этого глину рассыпают тонким слоем во дворе на солнце, на предварительно чисто выметенное место. Майданазы, делающие посуду попроще, разводят глину прямо на земле, а другие на кирпичном помосте. Замоченную водой глину в первый же день месят часа два ногами, прибавляя к ней камышовый пух. Если готовят глину для выделывания блюд, на одну арбу глины примешивают 20—25 головок рагозы, предварительно подсушенных и растрепанных в пух. В глину для чашек кладут пуха в четыре раза меньше. Промешанную глину делят на *молиш* — большие куски. Сложив их в кучу на подостланную на пол тростниковую циновку и закрыв мокрыми тряпками, оставляют до другого дня. На другой день глину снова месят ногами и снова разделяют на куски, которые затем по одному промешивают руками на циновке, так же как делают это и кузагары, только еще более тщательно. Мастера говорят, что чем дольше месить глину, тем лучше она делается. Готовую глину делят на болванки. Для блюд и крупных чашек для каждой заготовляется отдельная болванка, а для чашек помельче одна болванка расходуется на 3—5 предметов.

При описании приготовления гончарного теста было сказано, что кузагары приготовляют два сорта теста: один из «черной земли», другой из «белой». Болванки делаются из первого сорта, а тесто из «белой» глины подается мастеру к станку небольшими кусками.

При изготовлении кувшинов для воды мастер подсыпает на верхний круг немного тонко просеянного песку, ставит на него болванку, поданную ему учеником или рабочим, и пускает круг движением правой ноги с пятки на носок, опираясь левой ногой на подставку.

Смочив руки водой, он обхватывает болванку обеими руками и вытягивает ее сильно вверх. Затем, надавливая большими пальцами, превращает болванку в полый цилиндр. После этого, поддерживая стенку цилиндра изнутри левой рукой, а снаружи правой, он формует тело и плечи кувшина. Дальше, опять держа обе руки снаружи, вытягивает верхнюю часть сосуда, формует горло и, надавливая в одном месте на край его, делает слив. Дальше, медленно вращая круг, он подставляет к горлу и плечам

[1] Считается, что уличная пыль, содержащая в себе, кроме лёсса, примеси песка и навоза, не дает глине прилипать к столу.

кувшина деревянный гребешок, или *хараш*, нанося орнамент в виде процарапанных прямых или зигзагообразных линий. Когда орнаментировка сосуда закончена, мастер берет в правую руку *буранда* — заостренную палочку — и, легонько нажимая кончиком на стенку сосуда у самого круга, подрезает лишнюю глину; затем, взяв сосуд двумя руками за нижнюю его часть, снимает с круга и ставит на помост. Когда мастер, проработав часа полтора, заставит вокруг себя весь помост готовыми сосудами, то или он сам, или его подручный переносят их на просушку — летом на террасу, а зимою поближе к печке. В конце этого же дня или с утра на другой день к кувшинам приделывают ручки.

Мастер кладет на пол мастерской или на суфу дощечку (40 × 10 см) и садится перед ней на корточки. Подручный подает ему комок специально заготовленной для ручек глины с большой примесью шерсти. Мастер отделяет от него кусок и, держа его на воздухе левой рукой, правой рукой, все время смачивая ее в воде, вытягивает его книзу, придавая ему вид слегка приплюснутой колбаски. Доведя кусок до нужной толщины, мастер при помощи среднего и указательного пальцев правой руки отщипывает от него кусочки и кладет поперек дощечки, делая, таким образом, из одного куска до десятка заготовок для ручек. После этого он начинает приделывать ручки к кувшинам совершенно стереотипными, никогда не изменяющимися приемами. Взяв заготовку для ручки в кулак левой руки, мастер ударяет по нему правой рукой сверху, расплющивая один его конец, который он прикладывает к краю горла кувшина, придерживая ладонью левой руки, а большим пальцем правой примазывает его к стенке горла. Затем вытягивает ручку кувшина на ладони левой руки сначала несколько кверху, вытягивая и расплющивая правой рукой в это время ее свободный конец, затем поворачивает левую ладонь ребром, сгибает на ней ручку и, прикладывая конец ее к брюшку кувшина, примазывает его сначала тыльной стороной пальцев правой руки, а затем большими пальцами обеих рук. После того как прилеплены ручки, кувшины выставляются на окончательную просушку.

Если делаются *абдаста* или *аптпба* — кувшинчики с носиками, то сначала к ним приделывается носик, а затем ручка. Когда сошедшие со станка кувшинчики слегка окрепнут, мастер берет специально заготовленные небольшие палочки, осторожно втыкает их в определенном месте в стенку кувшинов и сверху обмазывает их глиной. При обжиге палочки сгорают, и таким образом получается носик кувшина. Такой способ изготовления носиков сосудов является, несомненно, очень примитивным. Мы наблюдаем его в архаическом женском производстве у горных таджиков, а в городском — только в Ташкенте.

Техника изготовления *хурмача* — высоких сосудов для молока с широким и низким горлом в Ташкенте также имеет специфические черты, отличающие ее от техники других городских гончаров Средней Азии. Мастер, изготовляя *хурмача*, насыпает на верхний круг песок, кладет на него кусок глины из «белой земли» и формует сначала из этого куска нечто вроде невысокой чашки с отогнутыми кнаружи краями. После чего он всаживает в нее болванку из пластичной глины и начинает выводить из болванки сосуд. Перед тем как окончательно придать ему нужную форму, мастер отщипывает из запаса, лежащего перед ним, небольшой комочек глины из «белой земли» и вминает его в дно сосуда внутри. Доканчивая формовку, он выглаживает бока сосуда гладилкой — *моля* — и, подрезав внизу глину при помощи заостренной палочки, снимает готовый сосуд со станка. Если сосуд делается с ручками (в виде маленьких круглых ушков у края горла, служащих для продевания в них веревочки), то

ручки эти, так же как и ручки кувшинов, приделываются уже к вечеру сразу ко всем сосудам.

При изготовлении *тағора* — больших лоханей для стирки белья всегда применяются подкладные диски — *қолиб*. Диск кладется не непосредственно на гончарный круг, а на небольшой, размятый в плоскую лепешку кусочек глины, для того чтобы он не вертелся и не качался на круге. Кусочек глины носит название *пучча* — в данном случае «прищипка» (от тадж. защипнуть, прищипнуть). Верхняя плоскость диска предварительно хорошо отчищается от приставших к ней комочков глины при помощи бараньей лопатки. Сверху его слегка посыпают песком, затем разминают на нем в тонкую лепешку комок глины из «белой земли» и на него ставят болванку глины из «черной земли». Как и при изготовлении других сосудов, из болванки сначала выводится полый цилиндр, который затем начинают постепенно расширять кверху, придавая ему форму таза с прямыми, расходящимися кверху стенками. Внутри сосуда, в дно его, опять-таки вмазывается кусок глины из «белой земли». Выровнив стенки снаружи при посредстве *мола* — гладилки, легонько прихватывают край сосуда указательным и большим пальцами правой руки. Переводя постепенно указательный палец в горизонтальное положение и надавливая им на край сосуда, отгибают и уплощают края.

В технике изготовления сосудов очень крупных размеров в Ташкенте, как и в других местах, при станковой технике также применяется и ручная. Так, при изготовлении больших прямостенных корчаг — *ём* — на станке обязательно на подкладном диске выводится только дно и нижняя треть стенок сосуда. Дальше, когда сосуд вместе с диском снимается со станка на пол, из двух широких лент глины при помощи наковаленки и лопаточки он доделывается вручную, так же как делаются очаги и печи для печения хлебов; затем руками раскатывается длинный валик из глины и налепляется на край сосуда, образуя венчик. Хумы крупных размеров делаются также в три приема. Нижняя треть сосуда в виде лохани с широким дном и слегка расходящимися кверху стенками выводится на станке со вкладкой внутрь глины из «белой земли». Также на станке выводится верхняя часть сосуда — плечи и венчик. Для изготовления средней части сосуда на земле приготовляется широкая лента из глины с добавлением в нее еще шерсти. После чего сначала лента эта наращивается на нижнюю часть сосуда и швы крепко сбиваются лопаточкой, а затем, дав стенкам сосуда немного окрепнуть, приставляют верхнюю часть таким образом, чтобы край ее пришелся внутрь уже изготовленной части сосуда, и опять при помощи лопаточки и наковаленки сбивают шов. Плечи хумов нередко украшаются штампованным орнаментом. Левой рукой изнутри сосуда к стенке его подкладывают наковаленку, а правой снаружи придавливают коротким, но сильным движением штамп.

В технике изготовления посуды у ташкентских майдапазов есть также некоторые мелкие отличия от техники гончаров других мест. Изготавливая чашки (*коса* и *пиёла*), мастер берет поданную ему учеником или рабочим болванку и сразу делит ее, безошибочно рассчитывая на глаз, на столько частей, сколько сосудов он предполагает из нее сделать. Положив комочек глины на круг, предварительно смоченный водой, он руками формует чашку. Сформовав чашку, мастер при помощи мокрой тряпочки, свернутой в узкую тесемку, выравнивает и отглаживает ее край. Левой рукой он придерживает длинный конец внутри чашки, а другой конец кладет на край, захватывая его тряпочкой, зажатой между указательным и большим пальцами правой руки, вращая в это время станок. Готовую чашку, донышко которой снаружи остается несформованным, мастер срезает со

станка ножом и осторожно снимает, поддерживая снизу руками. Низ чашки имеет вид конуса, обращенного вершиной книзу. Ставя чашку на помост, мастер слегка приминает его вершину для придания устойчивости чашке. По мере того как снятые со станка мастером чашки постепенно подсыхают, подручные мастера переносят их для дальнейшей просушки — летом на террасу, ставя сначала в тень, а зимой расставляют в мастерской на полки. При перестановке чашки подхватываются всегда совершенно определенным образом — указательным и средним пальцами руки с боков корпуса.

Летом, часа через три-четыре, когда чашки уже подсохнут, мастер их перебирает и просматривает. Левой рукой он берет за основание чашки и, вращая ее в разные стороны, выравнивает окончательно ее края между указательным и средним пальцами правой руки. При первоначальном изготовлении чашек на станке мастер формует большую чашку — *коса* — в две минуты, а *пиёла* — в полторы. Размеры чашек при изготовлении мастер выверяет при помощи пальцев руки. Диаметр *коса* определяется четвертью — *вақаб*. К вечеру того же дня или на другой день утром производится подточка донышек чашек. Мастер садится на станок, ставит на круг *санна* — подставку из глины, опрокидывает на нее чашку и, медленно вращая станок, при помощи ножа подрезает и подчищает донышко, выбирая лишнюю глину его кончиком.

Изготовление чашек считается нетрудной работой, и ученик у майда-пазов всегда начинает свою работу на станке с *пиёла*, переходя постепенно к чашкам более крупных размеров, и только в самом конце своего обучения доходит до блюд. Целый ряд мастеров ограничивает свое умение только изготовлением чашек.

Блюда изготовляются также с последующей подрезкой их донышек снизу. Диаметр блюд при работе проверяют палочками определенной длины.

Для починки поврежденных в работе и давших трещины при просушке блюд употребляется специальная обмазка — *доргул*. Для этого берется уже совершенно готовая глина и еще раз тщательно перетирается руками. К ней добавляется некоторое количество пуха рогозы. Глину эту делают той же густоты, что и глину для блюд. Когда все блюда хорошо высохнут, на что летом уходит два дня, а зимой пять-шесть, все неровности и трещины на них затираются пальцами при помощи обмазки. После этого берут кусок ваты и, обмакнув его в воду, выглаживают им блюдо с лицевой поверхности — *дазмол қиладилар* (*дазмол* — тадж. слово *дастмол* — сглаживание, от *даст* — рука и *мол* — осн. наст. врем. глагола гладить, тереть, мазать). Хорошие мастера так же поступают и с нижней стороной блюда.

Больше всего подрезка применялась при изготовлении *сархона* — наверший для курительного прибора; их только вчерне формовали на гончарном станке, а затем снаружи обтачивали ножом. При обтачивании насаживали на *санна* — подставку, имеющую вид усеченного конуса. При помощи обыкновенного ножа навершиям чилима иногда придавали четырехгранную форму, вырезая ножом и орнамент. Отделав навершие снаружи, мастер брал его в левую руку и, вращая его все время, правой рукой при помощи *қайильма пчақ* — тонкой узкой железки с загнутым концом — вытачивал внутри округлую выемку, в которую потом закладывается шарик из глины, не дающий табаку и углям попадать внутрь чилима.

У одних ташкентских мастеров *ғуҷмак* и *сепоя* — подкладки для посуды, употребляющиеся при обжиге чашек, блюд и поливных лоханок, изготовляли старики или ученики от руки, а у других их делали в формочках

из обожженной глины. Формочка предварительно посыпалась мелко просеянной сухой глиной.

Мастера-майдапазы, перед тем как расписывать посуду красками, покрывают ее ангобом — *астар*. В Ташкенте, кроме белого ангоба из чистой огнеупорной глины, делают также ангоб красновато-рыжего цвета из железистой глины — *чуша*, а кроме того, и смешивая эти два вида глины вместе, причем на одну часть белой глины кладут две части железистой. Глину предварительно промалывают в сухом виде на мельнице, а затем растворяют в воде, доводя раствор до густоты жидкой сметаны. Мастер держит покрываемую ангобом вещь над сосудом с раствором и поливает ее, зачерпывая раствор чашкой, все время проворно поворачивая обрабатываемую вещь. Работа эта требует большой ловкости и сноровки. Все движения мастера должны быть очень быстры, так как нужно, чтобы ангоб ложился ровным слоем, а он очень быстро впитывается в необожженную глину.

Усто Тураб Миралиев в тех случаях, когда он украшал посуду процарапанным рисунком, покрывал ее *ики астар* — двумя ангобами. Сначала сосуды покрывались железистой глиной, а поверх нее белой. По второму ангобу процарапывался орнамент, и тогда под поливой по белому фону проступал красновато-коричневый тон железистой глины.

В 1930 г. из мастеров-майдапазов один Усто Тураб Миралиев изготовлял хорошую посуду, украшая ее прекрасными рисунками. Часть блюд он расписывал красками при помощи кисточки, а в наиболее дорогих основной контур рисунка наносил процарапыванием, отделывая его затем красками: в одних случаях следуя кисточкой по уже готовым контурам, а в других просто покрывая поверхность блюда подкрашенной поливой, в которую он подбавлял зеленой и желтой краски, не размешивая их до конца, отчего поверхность блюда приобретала пеструю мраморовидную окраску.

Остальные майдапазы украшали свою посуду, прикладывая к ней главным образом штампы, смоченные разными красками. При таком способе раскраски посуды, не требующем особого умения, в этой работе участвовала вся семья мастера, вплоть до ребятишек.

На другой день, после того как посуда покрыта ангобом, приступают к ее раскраске. Сам мастер кладет основные пятна рисунка, распределяя их должным образом на орнаментируемом предмете при помощи *босма* — штампа из куска тростника с вырезанным острыми фестонами рабочим концом, дающим круговой точечный рисунок. Затем сосуд переходит в руки к следующему человеку, который при помощи *тута* — кусочка ваты кладет пятнышко краски в центр кружка из точек, который дает *босма*. Третий человек наносит горизонтальные полосы — *тасма* кисточкой из козьей шерсти. Держа кисточку в правой руке, он подносит к ее концу разрисовываемый сосуд и поворачивает его, получая совершенно ровную линию.

Одни мастера приготовляли краски, смешивая их со свинцом, другие употребляли их в чистом виде. К краскам, которые смешиваются со свинцом, относятся окись меди, сурьмы и железа, а также марганец; к кобальту и железистой глине свинец не примешивали. При наложении красок соблюдался следующий порядок: сначала накладывались краски без примеси свинца, а затем уже свинцовые, так как в противном случае краски без свинца отскакивают при обжиге. Усто Тураб Миралиев работал только с чистыми красками.

Краску из меди приготовляют следующим образом. Обломки старой медной посуды или обрезки меди помещают на кусках неглазурованных черепков в самой верхней части уже загруженной посудой печи, в таких местах, где жар наименее силен. После обжигания куски меди хотя и не теряют своей формы, но становятся очень хрупкими и приобретают темно-

серую окраску. Сначала их разминают руками, отбрасывая в сторону твердые, плохо пережженные части, которые при последующей топке печи пережигают еще раз. После этого пережженную медь (окись меди) толкут в деревянной ступке и просеивают через металлическое мучное сито. В старину сита для просеивания красок делались из специально для этого изготовлявшейся шелковой материи. Растолченная и просеянная окись меди смачивается водой и растирается при помощи гладкого камня в чугунном котле. Когда она достаточно растерта, ей дают осесть на дно котла, воду сливают и ждут, пока она высохнет, и тогда высыпают порошок из котла. Если делают краску без свинца, то окись меди разбалтывают в чашечке с водой, добавляя такое же количество растворенной в воде белой огнеупорной глины, и этим составом наносят рисунок. Огнеупорная глина, по словам мастеров, не дает окиси меди растекаться.

В тех случаях, когда огнеупорная глина примешивается к краскам или используется как краска сама, ее специально обрабатывают. Сначала ее заливают водой и несколько раз отмучивают, пока вода не станет совсем прозрачной, а затем процеживают через мешок из бумажной материи и делают раствор, доводя его до густоты жидких сливок. Слишком жидкий раствор пригорает, а слишком густой отваливается от черепка. Если краска делается со свинцом, то берут около пол-литра смеси свинца с песком и водой, приготовленной для поливы, только более густой консистенции, и прибавляют 5 ложек (русская деревянная ложка, так называемая *нуҗай қошуқ* — татарская ложка) порошка окиси меди для получения темно-зеленого тона — *туқ кук* и 3—4 ложки для получения светло-зеленого — *оч кук*. Окись меди кладут обязательно на белый ангоб; неангобированный черепок впитывает краску, и при обжиге она приобретает мутный черноватый оттенок. По словам мастеров, окись меди в соединении с железной окалиной не меняет своего цвета при обжиге, железная окалина, наоборот, даже при маленькой примеси окиси меди теряет свой желтый цвет и зеленеет.

Краска из марганца — *маҗл* — делается или в смеси со свинцом, или с железистой глиной.

Для получения при обжиге темно-коричневого *(туқ қора)* тона на ½ л раствора приготовленной свинцовой поливы добавляют 2—3 ложки растертого марганца. Для получения темно-фиолетового тона, иногда с коричневатым оттенком (*гилос ранги* — вишневого цвета, *ҷигар ранги* — цвета печени), марганец смешивается с железистой глиной. Чистый марганец в Ташкенте не употребляют.

Окись сурьмы — *малҗаш*, дающая желтовато-зеленый тон, приготовляется так же, как марганец со свинцом, только окись сурьмы кладут в очень небольшом количестве.

Железная окалина — *чуян буқи* — растирается так же, как и окись меди в котле. Если краска готовится без свинца, то ее смешивают с огнеупорной глиной и разводят водой до густоты жидких сливок. При смеси со свинцом на ½ л раствора поливы кладут 4 ложки железной окалины. При обжиге получается желтый тон.

Для получения густого синего тона употребляют кобальт. Порошок кобальта разводят водой в чистой фарфоровой или покрытой поливой чашке, размешивая его кисточкой, непосредственно перед тем как употребить в дело. Для получения более бледных, голубых тонов к раствору кобальта добавляли водяной раствор огнеупорной глины.

Чистая железистая глина, которую просто разводят в воде до густоты сливок, дает при обжиге красновато-коричневый тон. От смеси ее с огнеупорной глиной получаются розоватые оттенки.

Для получения белых пятен в орнаменте посуды применяется водяной раствор хорошего сорта огнеупорной глины.

Свинцовая полива, с которой работали ташкентские гончары в 1930 г., делалась из свинца, кварцевого песка и пшеничной муки, которая добавляется для связи. Песок брался приблизительно в половинном количестве к весу свинца, в зависимости от его качества. Если свинец был плохой, песка добавляли меньше, так как в противном случае полива припекалась. Количество свинца, идущего на одну печь, колебалось от 16 до 5—6 кг, в зависимости от размеров печи. Свинец предварительно мельчился молотком и пережигался в течение 3—4 часов в котле до тех пор, пока он не превращался в мелкий порошок желтого цвета со слегка зеленоватым оттенком. Для экономии топлива иногда к пережигаемому свинцу добавлялся маленький кусочек (с вишневую косточку) *рух* — припоя, приобретавшегося у медников и ювелиров. Употребляли его с большой осторожностью, так как если его переложить, полива *чутур чикады* — выходит рябая, припекается. Песок в сухом виде перемалывают на мельнице, подсыпая с ложечки и делая каждый раз после этого 40—45 оборотов жернова. После этого его смешивали со свинцом, смачивали водой и перемешивали руками, как тесто. Затем добавляли еще воды, доводя смесь до густоты жидкой сметаны, и в это же время подбавляли муку.[1] Раньше из муки предварительно варили клейстер — *атола*. Всю эту смесь снова тщательно промалывали на мельнице, ставя ее на самый тонкий помол, утяжеляя верхний жернов накладываемым на него толстым валиком сырой глины. Промолотую смесь выбирали из *хампа* — сосуда, вделанного у нижнего жернова в большую лохань или чугунный котел. Снимали верхний жернов и смывали с обоих жерновов все, что на них налипло, сливая эту воду в приготовляемую для поливы массу. Затем разводили все водой до нужной густоты. Для подкрашивания поливы в желтый цвет к смеси этой добавлялось небольшое количество тонко растертой железной окалины.

И майданазы, и кузагары приготовляли поливу по одному и тому же рецепту, только кузагары промалывали ее гораздо более небрежно, поэтому у них полива получалась хуже. Применение поливы в их изделиях совершенно не преследовало украсительных целей. Они покрывали ею широкогорлые кувшины и кринки изнутри, для того чтобы сделать их непроницаемыми для жидкостей, не обливая предварительно ангобом. Полива при этом сильно впитывается в черепок и припекается, лишаясь гладкости и блеска.

Покрывание поливой посуды производится совершенно так же, как покрывание ее ангобом. При покрывании поливой крупных сосудов их кладут на землю и, наливая поливу на внутреннюю поверхность стенок сосуда в нескольких местах, поворачивают его с боку на бок, для того чтобы она растеклась равномерно. Покрывание поливой посуды не требует дальнейшей ее просушки и часто производится в тот же день, когда ее закладывают в печь.

Когда в мастерской изготовлено достаточно посуды, чтобы наполнить ею печь, приступают к обжигу. Предварительно тщательно очищают печь, подмазывают глиной обвалившуюся штукатурку и чистят топку. В это же время собирают все нужные подставки для посуды, просматривают и подправляют их. В Ташкенте в 1930 г. никаких особых дней для загрузки печи и обжига посуды не соблюдали.

---

[1] На 16 кг свинца и 4 кг песка кладут 100 г муки.

Кузагары вместе с посудой всегда в своих печах пережигали на известь известняк двух сортов: *харсанг*, шедший на известь, приобретавшуюся кожевниками, и *обиташ*, из которого получается известь для побелки зданий.

На пол камеры устанавливают в центре печи сначала самые крупные сосуды. Их устанавливают таким образом, чтобы вокруг среднего отверстия, соединяющего камеру для посуды с топочным помещением, на полу оставалось свободное пространство сантиметров на 30. Пространство это закладывается кусками *харсанг*, которые складываются в виде купола над отверстием таким образом, что в конце концов наверху этого купола остается отверстие диаметром 10—12 см. Остальное пространство между кусками известняка и стенками сосудов до уровня вершины купола закладывается известняковой галькой — *обиташ*. Печь набивается посудой до самого верха, как можно плотнее. Предметы одной формы, но разных размеров устанавливаются один в другой. Так, в большие корчаги — *ём* — ставятся корчаги поменьше — *котта ёмнин боласи* — дети большого ёма. Такая установка называется *она бола* — мать и дитя. Лохани устанавливаются стопками в опрокинутом виде и перекладываются подкладками — *гуҷмак*. Крупные поливные сосуды ставятся обязательно дном кверху, более мелкие вещи кладутся на бок. Пространство между крупными сосудами заполняют мелкими предметами, все время следя за тем, чтобы все вещи были установлены как можно плотнее и не шатались бы. Для этого между ними закладываются черепки посуды, называемые в этих случаях особо — *таранг*. Слово *таранг* значит — тугой, натянутый.

Посуду в печи устанавливает всегда сам мастер, помощники его занимаются только подноской ее. Для удобства загрузки печи над углублением в полу перед топкой кладется в виде мостика широкая доска. После окончания загрузки посуды один из рабочих загружает известняком и топку печи. Стоя спиной к топке в наклонном положении, он забрасывает у себя между ног камни, которые другие рабочие подносят ему на носилках. Набросав нужное количество, он спускается в топочную камеру и укладывает камни на приступочку — *тоқча*, идущую вокруг всей топки до самого ее потолка. Когда вся печь загружена, отверстие для входа в посудную камеру закрывают специальными плитками — *това*, примазывая их глиной. На самом верху оставляют овальное отверстие для наблюдения за огнем. Зимой его замазывают перед окончанием топки, а летом держат все время открытым.

Огонь в топке зажигают под вечер, часов с шести, и поддерживают до зари, сжигая за это время 5—6 арб ивнякового хвороста. Заканчивая топку, замазывают наглухо топочное отверстие. Через сутки открывают оба отверстия, для того чтобы печь скорее остывала. При хорошем обжиге черепок у ташкентской посуды имеет светлый желтовато-розоватый оттенок. Красноватый оттенок указывает на то, что посуда в обжиге не совсем дошла.

У майдапазов загрузка печи требует еще большего внимания, так как там вся посуда устанавливается в *даста* — стопки, которые при неправильном положении подкладок могут легко повалиться. Посуда предварительно подбирается по размерам. Мастер спускается в печь через верхнее отверстие. Если печь находится внутри мастерской, то он берет с собой в печь светильник или лампу. На полу печи вокруг по стенкам он расставляет *санна* — такой же формы, как и *санна*, употребляющиеся при подрезке донец посуды на станке. На них он укладывает в опрокинутом виде стопками, до самого верха топочной камеры, сначала крупные лохани,

а затем на них чашки или блюда, перекладывая их *ғучмак* и *сепоя*. Чтобы стопки посуды были устойчивее, между ними закладываются кусочки сухой глины и черепки неполивной посуды. В пространствах между стопками посуды, также уложенные одно на другое, ставились и навершия для чилимов. Неудавшиеся в предыдущем обжиге предметы (имеющие небольшие трещины) подмазываются глиной и поливой и снова ставятся в обжиг. Середина печи остается пустой. Когда вся посуда установлена, мастер вылезает из печи и закрывает среднее, самое крупное отверстие специальной крышкой из обожженной глины, обмазывая ее по краям наглухо сырой глиной и затыкая пробные кусочки необожженных бракованных сосудов, покрытые поливным составом. Топка печи производится крупными ивовыми щепками и хворостом в продолжение 7—8 часов. По прошествии 3—4 часов с того момента, когда печь затоплена, начинают постепенно закрывать топочное отверстие, закладывая его комками сухой глины и сверху замазывая сырой, оставляя под конец в верхней его части круглое отверстие сантиметров 30 в диаметре, через которое просовывают в топку дрова, а под ним, под перемычкой из глины, еще горизонтальную щель сантиметров 10 шириной и 30 длиной. Перед концом топки приоткрывают замазанное верхнее отверстие и осматривают пробные черепки, чтобы проверить, хорошо ли идет обжиг. После этого замазывают наглухо топку и закрывают, замазывая их глиной, 4 угловых отверстия наверху печи. На другой день с утра открывают топочное отверстие, и когда посуда остывает, печь начинают разбирать. От ножек *сепоя* и от *ғучмак* — прокладок между сосудами на поливе внутри чашек и блюд — остаются тусклые пятна, а чаще глазурь на этих местах совсем отскакивает. До революции в тех случаях, когда мастера сами продавали посуду, они эти пятна подмазывали краской, под цвет глазури.

Вся поливная посуда, производившаяся майданазами в 1930 г., носила название *қурғошимлик* — свинцовая, причем оно связывалось самими гончарами не со свинцовой поливой, которой она покрывалась, а с красками, приготовлявшимися в смеси со свинцом. Посуду с мраморной подкраской поливы называли *аввали баҳор* — весенняя. Здесь следует напомнить, что в Шахрисябзе и Самарканде окрашенная таким образом полива, как и растекающийся неясный орнамент в тканях, носит название *абри баҳор* — весеннее облако, и прежде считалось, что вещи, украшенные таким орнаментом, защищены им от «дурного глаза».

Гладкую поливную посуду называют *сидирға*, различая по цветам поливы: *сидирға сариқ* — гладкая желтая полива, *сидирға кук* — гладкая зеленая.[1] Посуда, украшенная расписным орнаментом, но так, что по гладкому фону дается однообразный и скупой рисунок, обозначается трудно поддающимся переводу на русский язык описательным термином *бир сидирға нақш*: *бир* по-русски значит — один, *сидирға* — гладкий, без рисунка и *нақш* — рисунок.

Мастера говорили, что в XIX в. больше было распространено применение поташной поливы, чем свинцовой, причем при свинцовой поливе употреблялись краски, в которые свинец не примешивали, и по этому признаку посуду со свинцовой поливой называли *қурғошимсиз*, т. е. без свинца.

Прозрачная поташная полива приготовлялась, по словам мастеров, следующим образом. Приобретавшийся на базаре у привозивших его казахов неочищенный поташ разбивали молотком, и в то время, когда гончарная печь в мастерской была уже затоплена, его складывали в плотно

[1] Словом *сидирға* обозначаются также цветные, без рисунка, материи и тюбетейки из гладких материй без вышивок.

сколоченный деревянный ящик, добавляя по весу на две части поташа одну часть кварцевого песка, просеянного через очень тонкое сито, заливали водой и замешивали густо тесто. Из этого теста руками лепили продолговатые округлые брикеты — *гуваляк* — и раскладывали их на тростниковую циновку, где они быстро затвердевали (хороший поташ должен затвердевать быстро). Когда топливо в печи прогорало и приходило время замазывать топку, в нее бросали поташные брикеты. При разгрузке печи после обжига посуды брикеты эти извлекали из топки, очищали от золы и складывали в мастерской. Они должны были иметь совершенно белый цвет, а поверхность их — оплавиться и принять вид глазури. При следующем обжиге брикеты эти еще раз переплавляли, для чего в топке печи у задней ее стенки устраивались два *охур* — продолговатых ящика из глины с очень гладко обмазанными стенками; один из них помещался несколько выше и имел сток во второй. При закладке посуды в печь для обжига брикеты укладывались в верхний ящик. Во время топки печи под влиянием высокой температуры они плавились и расплавленная масса стекала в нижний ящик. Когда печь уже остывала, затвердевшую к тому времени массу разбивали при помощи *чоқуч* — молотка с острым концом. Куски этой стекловидной массы хорошо промывали в воде, дробили молотком и размалывали на мельнице, поливая водой, доводя смесь до густоты сливок, и поливали ею посуду. Посуда, покрытая поташной поливой, требовала несколько более продолжительного обжига и высокой температуры, чем покрытая свинцовой.

Кроме прозрачной поташной поливы, делали и глухую. В глухую поливу клали олово, которое, так же как и свинец, предварительно пережигали в порошок. Глухую поливу, по словам мастеров, в Ташкенте подкрашивали окисью меди, и при обжиге она получалась голубого цвета с более или менее густым зеленоватым оттенком. Кроме украшенных расписным орнаментом сосудов, делались и гладкие. Для подкраски поливы для гладких сосудов применялся и марганец, дававший при обжиге мутно-лиловые оттенки. Гладкой поташной поливой покрывали кувшины для вина и миски с крышками — *хурма*, по форме похожие на русские круглые суповые миски, в которых хранили фруктовые сиропы — *шинни*. Гладкая посуда, независимо от ее цвета, называлась *кук идиш* — голубая || зеленая посуда, вероятно в силу того, что марганцем ее окрашивали реже и больше была распространена посуда с поливой, окрашенной окисью меди. Глухой поташной поливой покрывали и обычную глиняную посуду и посуду, носившую название *ялғон, чинӣ, сапал чинӣ, тошкан чиниси* — ложный фарфор, глиняный фарфор, ташкентский фарфор.[1] Гончарное тесто в этом случае готовилось из белой и огнеупорной глины с добавлением песка. Пропорцию в 1930 г. мастера уже не помнили, но говорили, что готовили его по-разному и в зависимости от большего или меньшего количества гончарной глины черепок получался легче или тяжелей. Все материалы обрабатывались гораздо тщательнее: глина измельчалась и просеивалась через сито, песок, промолов на мельнице, смешивали с огнеупорной глиной, разведенной в воде и процеженной через сито. Тесто месили на циновках по многу часов. Посуду обжигали два раза. После первого обжига — *хомпаз* — ее покрывали ангобом, отделывали, разрисовывали, покрывали поливой и затем обжигали второй раз. В росписи такой посуды употребляли главным образом кобальт и марганец, реже окись меди.

Посуда эта очень ценилась населением. Богатые люди заказывали мастерам блюда с голубыми и синими рисунками для семейных празднеств —

[1] Ее называли также *дупаза* — тадж. — дважды обжигаемая.

туй, когда в доме собиралось много гостей. Поэтому голубые блюда, кроме названия по краске *лочивард лаган*, назывались также *туй лаган*. Еще в XIX в. существовал обычай, по которому богатые люди жертвовали по миновании надобности такую посуду в мечеть своего квартала или на мазары, и в этих местах собирались большие запасы посуды иногда очень хорошего качества. В мечетях и мазарах посуда эта употреблялась в тех случаях, когда кто-нибудь устраивал *оши худой* — жертвенное угощение. Эта же посуда давалась как бы на прокат на семейные праздники в дома небогатых людей. Занимавший посуду давал в мечеть небольшую плату, сообразно со своими средствами, и обязан был, в случае если какие-нибудь вещи оказывались разбитыми у него в доме, заменить их новыми.

По мере сокращения производства дорогих сортов посуды, в связи с завозом в край фабричного русского фарфора, местная посуда в мечетях заменялась фарфоровой, причем количественно ее стали держать меньше.

В XIX в. при мечетях держали еще и посуду для подачи пищи на поминальных сборищах — *ма'рака*, которая поэтому и носила название *ма'ракагй* — поминальная. Эти запасы состояли из посуды разных сортов полив, но дурного качества, небрежно изготовленной или бракованной, обозначавшейся общим название *шуракй*.[1] В мечети она также поступала в качестве пожертвований после поминок в частных домах. Уже в начале XX в. в Ташкенте при мечетях эту посуду перестали держать совсем.

Обычай держать при мечетях и мазарах запасы посуды, отмеченный нами в Ташкенте, был, повидимому, широко распространен на Востоке. Зарре в своей работе «Памятники персидского строительного искусства»[2] дает описание «чини ханс» — специального помещения, в котором хранилась фарфоровая посуда, входящего в комплекс зданий усыпальницы шахов сефевидской династии в Ардебиле. Видевший это помещение Олеарий говорит, что из этой посуды ели только шахи и другие знатные люди, которые обычно едят на золотой и серебряной посуде; последняя здесь ввиду святости места заменена фарфоровой.

Гыджду ван

Современный районный центр Гыдждуванского района Бухарской области Узбекской ССР — Гыдждуван, расположенный в 60 км на северо-восток от Бухары, до бухарской революции был небольшим городом, сохранявшим ряд черт, присущих всем среднеазиатским городам феодальной эпохи. Центральная часть города носит название *қурғон* (крепость) и стоит на возвышении. Канал Руди Пирак выше города был разделен таким образом, что одна его часть, носящая название Руди Пирак, обтекает его с юга, а другая, Руди Казокджон, — с севера; обойдя *қурғон*, ниже него они снова соединяются в одно русло. На памяти людей 60—70-летнего возраста *қурғон* уже был без стен, но имел четверо ворот у мостов через каналы. Сам *қурғон* делится на *шаш мачит* — шесть мечетей (приходов, кварталов): Чорсу, Кассобони Боло, Кассобони Пойон, Бобо Рахимбой, Арабон и Шайх Тоджиддин. В последнем были расположены дворец бека и дворец эмира бухарского, в котором он жил, приезжая в Гыдждуван. Оба эти дворца особых стен не имели. Вокруг кургона, за каналами, располагались базары и 12 кварталов: Ходжа Лянгар, Суфи Чуянт, Ка-

[1] Словами *шура*, *шуракй* обозначаются обычно старые, негодные вещи. В 1943 г. в Шахрисябзе по улицам города ходили цыгане, занимавшиеся продажей красок и скупкой старых вещей. Подходя к воротам домов, они кричали: «*Ҳо! шура кауш, шура чойнакингиз бор булса, обчеқинг, хаққини бераман*» — «Ей! если у вас есть старые туфли, старые чайники, выносите, я заплачу за них сколько они стоят».

[2] F. S a r r e. Denkmäler persischer Baukunst. Berlin, 1910, стр. 42, 43.

ландархона, Сари Мазор (около мазара Абдулхалыка Гыджувани), Дарвишобод, Бозори Асп, Косагари, Дегрезон, Бозори Мош, Кемухтгарон, Кушработ и Гадойтопмас.

Городское население состояло в основном из узбеков и таджиков. И те и другие на памяти современного населения были двуязычны. Современные жители Гыджувана говорят одинаково свободно на обоих языках, причем в узбекской речи употребляют большое количество таджикских слов и оборотов, так же как в таджикской — узбекских. Говоря по-таджикски, слова третьего лица всегда передают по-узбекски.

Как и в других городах Бухарского ханства, в Гыджуване жило небольшое количество индусов, занимавшихся торговлей, а главным образом ростовщичеством. На базаре был *сарои ҳиндиҳо* — индусский караван-сарай, где они обычно и жили, но некоторые из них снимали частные дома, часть их привозила даже своих жен. Среднеазиатские евреи жили только в Бухаре и стали селиться в Гыджуване лишь с 30-х годов XX в., русские и татары появились сразу же после бухарской революции 1920 г. Население окрестных селений также смешанное, но есть и такие селения, жители которых говорят только по-узбекски.

В самом Гыджуване жило много ремесленников и был большой базар, где продавалась продукция как городских производств, так и окрестных селений. В городе имелись хорошие мастера по металлу, дереву, тканью шелка и набоечники. Очень было развито гончарное производство, причем бóльшая часть гончаров жила в квартале Косагарй. По преданию, около 150 лет тому назад, т. е. в начале XVIII в., наступило очень большое оживление в ремесленной жизни как в самой Бухаре, так и в окружающих ее городах. Считается, что в Гыджуване из гончаров первым обосновался Усто Мухаммад Сиддик, с которым работал, а впоследствии и продолжал дело его сын Мухаммаджон.

До бухарской революции в Гыджуване работало много *косагар* — гончаров, изготовляющих чашки и блюда. Самыми известными из них были: 1) Усто Мумин, 2) Нарзи Кулоль, 3) Исмоилджон, 4) Кобиль Аксакал, 5) Шо Мурот, 6) Мулло Абдульгаффар, 7) Мухаммаджон Чулок, 8) Абдусамад, 9) Абдурахман, 10) Мулло Курбон, 11) Усто Тош, 12) Усто Курбон. Кроме этих мастеров, живших в самом Гыджуване, к известным мастерам принадлежали Усто Тош, Усто Исмоил Чулок (хромой) и Усто Раджаб, по прозвищу Гурджи — «грузин», жившие неподалеку от города в окрестных селениях. Кроме того, в Гыджуване было 6 хороших *кузагар*— мастеров, выделывавших крупные сосуды. К ним принадлежали: 1) Усто Ашур, 2) Усто Абдулахад, 3) Усто Абдугани, 4) Усто Бакоджон, 5) Усто Бобо Хасан и 6) Мулло Авез. Искусство мастеров-кузагаров состояло в уменье делать хорошую по качеству черепка и красивую по форме посуду, а полива и орнамент на ней не являлись обязательными. У мастеров-косагаров дело обстояло несколько иначе в том смысле, что им нужно было и уметь сделать сосуд, и украсить его разрисованным орнаментом. Часть мастеров сочетала в себе эти качества, а некоторые из них были только рисовальщиками — *наққош* — и делать посуду не умели. Труд их ценился дешевле, так как, несмотря на то что при их участии производилась более дорогая посуда, все же среди гончаров существовало убеждение, что *гап дар сохтан бут* — суть была в уменье изготовлять сосуды. Все же мастера, особенно искусные в разрисовывании посуды, остаются и посейчас в памяти населения. Так, о мастере Мухаммаджон Чулоке [1]

[1] Словом *чулоқ* обозначают людей с физическими недостатками, не владеющих руками, хромых, так же как безруких или безногих.

все говорят, что он был *наққоши машҳур* — известный рисовальщик. Кроме своих мастеров, в Гыджduване работали и приезжие. Из ферганских мастеров помнят двух приезжих в первые годы XX в.: риштанца Абдурахима, изготовлявшего блюда очень крупных размеров, и другого мастера, имя которого было неизвестно, а сам он себя называл Абдульджинди (буквально — отец безумного, юродивого). Про него говорили, что он был человек со странностями — *қаландармиҷоз будаст*. Приезжали в Гыджduван также гончары из Бухары, Карши, Шахрисябза, Самарканда, а также из Хивы и Ургенча. В Хиву и Ургенч в свою очередь ездили и гыджduванские мастера. Некоторые из этих приезжих мастеров работали в мастерских в Гыджduване на правах компаньонов, а часто в качестве подсобной силы — *халифагӣ кор мекардин*. Гыджduванские мастера отмечают то обстоятельство, что особенно много молодых мастеров, так сказать, доучивавшихся в Гыджduване, приезжало из Хивы и Ургенча. Проработав несколько лет в Гыджduване, они *«уста шуда мерафтин»* — «становились мастерами». Этим объясняется то сходство, которое существовало в посуде XIX в., производившейся в Хиве и Ургенче, с посудой бухарского района как в формах, так и поливе, красках и рисунках.

Работали гончары круглый год. Кузагары имели много работы летом и под осень, когда был большой спрос на кувшины для воды, горшки для носки пищи на поля и хумы для заготовки фруктовых сиропов, масла и т. д. У косагаров, так же как и в других местах, самым оживленным рабочим временем был месяц, предшествовавший рамазану, и сам рамазан, когда принято было обновлять посуду в доме.

Гыджduванские гончары, так же как и другие ремесленники, в эмирские времена все имели за городом земли и сады, причем мастера похуже сами обрабатывали их, а более искусные, имевшие постоянно покупателей, держали работников.

Свою продукцию гончары реализовали по-разному. Кузагары больше продавали ее на месте, как из мастерских, так и в базарные дни на базаре, причем очень большой процент их потребителей составляло сельское население. Гончары, производившие поливную посуду, главным образом продавали свою продукцию оптовым торговцам — *вофурӯш*, которые держали лавки на базаре в Гыджduване, но в основном вывозили ее в другие места. По словам гыджduванских мастеров, посуда их производства (блюда и миски) вывозилась в Вабкент, Нурата, Катта-Курган, Бухару и даже в Карши. Возили ее на верблюдах, укладывая стопками на ребро [1] в специально для этого изготовлявшиеся войлочные мешки.

Продавая свою продукцию на базаре, гончары рассаживались на огромных *суфа* — глинобитных возвышениях, в ряд, расстилая паласы или тростниковые циновки и расставляя на них перед собой свой товар. Кузагары, особенно летом, всегда держали в одном-двух кувшинах воду, которую пили покупатели. Цены на посуду зависели от оптовиков-вофурушей, скупавших посуду у гончаров и продававших ее в лавках также в базарные дни. Гончары не могли продавать свои изделия дешевле и тем создавать конкуренцию вофурушам, так как в таких случаях вофуруши жаловались главе цеха. Вообще же о ценах на базаре говорят, что они постоянно колебались, завися от времени года и цен на другие товары — *нархи мол ан нархи замон мешут*. В некоторых цехах, как например у сапожников, глава цеха по базарным дням выходил на базар, все мастера

---

[1] Укладывание в стопки на ребро называется *харра чиндан*, укладывание одного сосуда на другой — *рост чиндан*, укладывание сосудов один на другой дном кверху — *чаппа чиндан*.

развертывали перед ним узлы с товаром, и, осмотрев его, он назначал цены. Что касается сельскохозяйственных продуктов, то для перекупщиков цены определял базарный аксакал, а *«аб бирун омадагиҳо ба нархи худаш мефурӯхт»* — приходившие из селений продавали по своей цене.

В 1948 г. в самом Гыджувane гончарные отделы имелись в артели «Намуна» и в Горпромкомбинате. Работало в них около 20 человек, причем большинство выполняло только подсобные работы. Настоящих мастеров, знающих весь процесс производства, было 5 человек. Лучшим мастером в Гыджувane является Усто Усман Умаров.

Усто Усман Умаров родился в 1891 г. Считает себя по происхождению таджиком. Одинаково хорошо говорит и по-таджикски и по-узбекски, грамотный, пишет новым алфавитом. Отец его был *табиб* — лекарь, а дед — мастером, изготовлявшим кирпичи.[1] По материнской линии он является племянником известного гыджувanского мастера Мухаммадджон Чулока, который особенно славился как рисовальщик. Усто Усман учился у него всего три года — *Се сол хизмат мекард*, т. е. три года служил, так как Усто Мухаммадджон умер. После его смерти Усто Усман стал работать самостоятельно. Сначала он работал только как *наққош*, расписывая посуду, а затем, по совету и наставлениям одного из старых мастеров, сел за станок и быстро выучился изготовлять чашки и блюда. В 20-х и начале 30-х годов ездил на работу в Катта-Курган, где работал *шерикӣ* — на правах компаньона в мастерских Усто Мухитдина, сына известного катта-курганского мастера Усто Хидоята. С 1931 по 1935 г. работал в Самкомстарисе[2] на реставрационных работах, занимаясь изготовлением изразцов. После этого одно время работал в колхозе, а затем до 1940 г. штукатуром на хлопковом заводе в Гыджувane. В 1940 г. ездил на курсы Узпромсовета в Ташкент, где совершенствовался в гончарном производстве. В продолжение ряда лет заведует гончарными отделами в артели «Намуна» и Горпромкомбинате. В 1934 г. умер его приятель и компаньон по работе в Гыджувane Усто Нарзилло. Усто Усман женился на его вдове и воспитал и обучил гончарному ремеслу его сына Идбодиллоджона. Идбодиллоджон, которому в 1948 г. исполнился 21 год, с раннего возраста начал проявлять большой интерес и отличные способности к работе. Мать его рассказывает, что он с 3—4 лет уже не выходил из мастерской, всегда стремясь принимать участие в работе отца и матери, которая также участвовала в ремесле. После смерти отца, с восьмилетнего возраста, он все свободное от школы время проводил в мастерской у отчима. В настоящее время он работает мастером гончарных отделов артели «Намуна» и Горпромкомбината и делает очень хорошие вещи, являясь одновременно прекрасным формовщиком и рисовальщиком.

Мастерские гончаров строились по определенному плану. Сейчас в Гыджувane сохранилась одна из таких мастерских старинной постройки, в которой работают кузагары. Здание это квадратное в плане, стены его сложены из битой глины в семь слоев, и, как это обычно наблюдается для такого рода построек, отдельные слои при одинаковой высоте постепенно кверху утончаются, отчего стены получаются как бы слегка скошенные, и при плоской крыше здание имеет вид усеченной пирамиды с очень круто спускающимися боковыми плоскостями. Внутри все здание разделено на две половины: в одной располагается формовочное помещение с двумя станками и печь для обжига посуды, а в другой половине хранятся запасы глины и разводится и месится гончарное тесто. Эта часть перекрыта невы-

---

[1] Дед был зятем Мухаммадджона, сына Усто Махаммад Сиддика.
[2] Самаркандский комитет по охране памятников старины и искусства.

соким, но основательно сделанным настилом, и получающиеся внутри здания антресоли используются как помещение для сушки посуды. От формовочного помещения оно отделено стеной с дверью, и попадают в него, подымаясь на печь, а с нее по ступенькам на антресоли.

На антресолях по стенам устроены полки, где, так же как и на полу помещения, расставляется посуда для просушки. Полки устроены также и по стенам формовочного помещения.

Рядом с помещением самой мастерской находится обширная пристройка, соединяющаяся дверью с мастерской и, кроме того, еще имеющая выход на двор, называемая *кашкашхона*, т. е. помещение, в котором находится *кашкаш* — мельница для размола поливы (*кашкаш* — тадж. сложное слово, состоящее из повторяющейся осн. наст. врем. глагола тащить, тянуть, молоть). Во дворе мастерской для просушки посуды и работы устроены навесы и две гончарные печи: одна для крупных сосудов, а другая для мелочей, в которых обжигают посуду в летнее время (рис. 50).

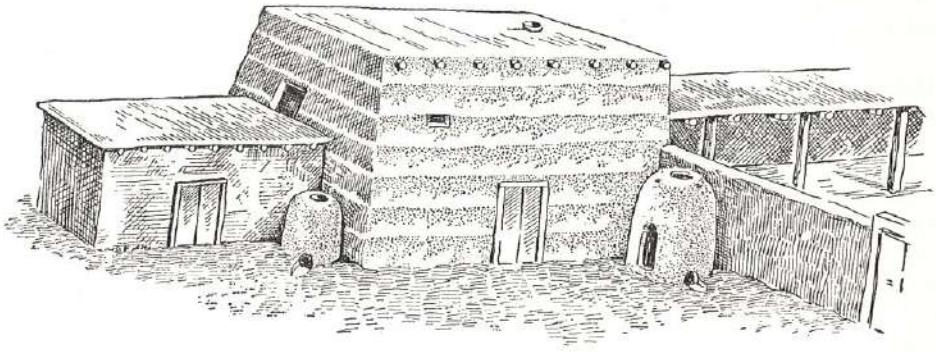


Рис. 50. Гончарная мастерская в Гыджлуване. (По рисунку автора).

Гончарный станок — *чарх* — в Гыджлуване обычного устройства. Части его носят следующие названия: 1) *сартахта* || *калла чарх* — верхний круг; 2) *тир* — ось; 3) *мўлаи чарх* — подножье с укрепленным в нем куском чугуна, на которое опирается нижний конец оси; 4) *чарх* — нижний круг; 5) *аспак чуб* — плаха для сиденья; 6) *пойдав* (от тадж. *пой* — нога и *дав* — осн. наст. врем. глагола бежать) — палка для опоры ноги; 7) *рафча* — помост вокруг станка для составления сходящей с круга готовой посуды; 8) *пешкортахта* — стол для разделки глины перед станком; 9) *дастка* — сосуд с водой, вмазанный в глину справа и несколько впереди верхнего круга на *рафча*.

Гончарные печи для обжига крупной неполивной посуды представляют собой круглое в плане сооружение, стенки которого сначала идут почти вертикально кверху и переходят в купол с округлыми линиями. Общая высота печи над землей около 2 м. Топка помещается в яме под печью, глубина ее 1½ м. Топочное отверстие расположено на уровне земли.

Аркообразный загрузочный лаз 1 м 20 см высотой находится несколько в стороне от топки. В куполе печи имеется 5 отверстий для выхода дыма: одно побольше в самой его вершине и 4 небольших вокруг центрального отверстия. В перегородке между топочной и загрузочной камерами сделаны 8 *суф* — отверстий для прохода дыма и пламени диаметром сантиметров 12, расположенных у самых стен печи, и 6 более мелких, одно из которых находится в самом центре, а другие вокруг него (рис. 51, *1*).

Стены крупных печей, стоящих во дворе, делаются с контрфорсами — *химо* || *мӣула*. Если печь ставится на свободном пространстве, их делают четыре, если же она стоит в углу между зданиями, то делают два. Один из контрфорсов обязательно разделывается уступами и служит лестницей для того, чтобы взбираться на верх печи (рис. 51, *2*).

Печи для обжига поливной посуды устраиваются несколько иначе. Они также круглые в плане, с вертикальными стенками, но верх у них плоский. Общая высота их наземной части 1.5—1.65 м при глубине топочной камеры 1—1.2 м. Перегородка между топочной и загрузочной камерами имеет в центре широкое отверстие и мелкие отверстия по бокам

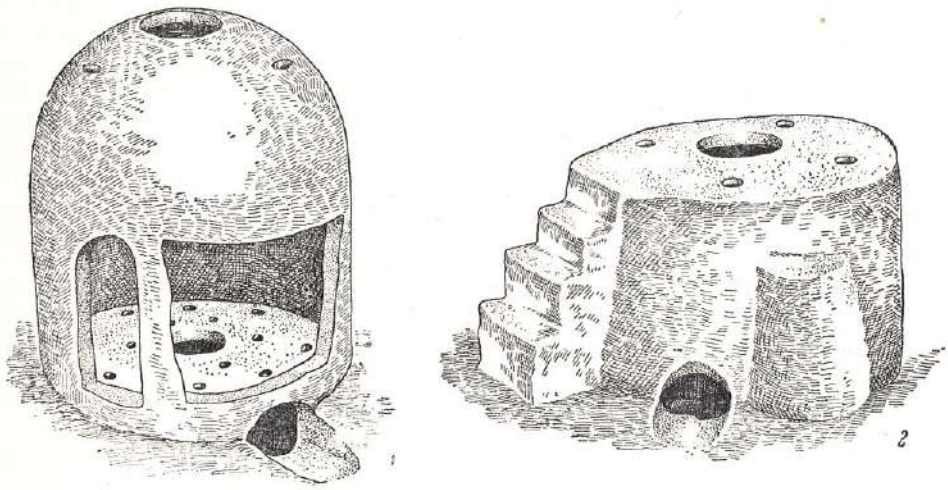


Рис. 51. Гончарные печи. Гыджуван.

1 — печь для обжига неполивной посуды; *2* — печь для обжига поливной посуды. (По рисунку автора).

у стен. На половине высоты загрузочной камеры, внутри нее идет вокруг всей печи полочка. Ширина ее рассчитывается таким образом, чтобы внутри печи оставалось бы пространство, позволяющее стоящему в печи человеку двигаться и поворачиваться, не задевая ее краев своими плечами. Как пол загрузочной камеры, так и эта полка носят название *раф* — карниз, полка. Для очень хорошей посуды, обжигавшейся зараз в небольших количествах, отдельные мастера имели небольшие печи, обычно помещавшиеся внутри мастерской, такого же устройства, как и большие печи для обжига поливной посуды, только без средней полки. Общая высота наземной части не превышала 1 м.

Мельница для перемолки поливы — *кашкаш* — в Гыджуване приводится в движение ослом. Устроена она так же, как устраиваются в других местах обычные ручные мельницы, служащие для этой же цели гончарам, только размеры ее больше. Кирпичное основание под жерновами имеет 75 см в высоту и 1 м в диаметре. Соответственно крупнее и жернова (диаметр 72 см, толщина 10 см) . В верхнем жернове, у края его, просверлено сквозное отверстие, через которое пропущена толстая проволока; при помощи этой проволоки укреплена длинная жердь — *чуби кашкаш*, к которой припрягается осел, ходящий вокруг мельницы. Гыджуванские гончары рассказывают, что раньше в Гыджуване поливу перемалывали

на ручных мельницах — *ярғучак*; [1] первым устроил кашкаш мастер Кобил Аксакал в начале XX в. По их словам, этот усовершенствованный тип мельницы от них позаимствовали также гончары других мест бухарского района и Катта-Кургана.

К мелкому производственному инвентарю гыждуванских гончаров относятся следующие предметы.

1. Гладилки — *мола*, служащие для придания формы и выглаживания стенок изготовляемых предметов. Кузагары употребляют деревянные *мола*, изготовляемые из древесины тута, абрикоса или карагача (Ulmus campestris L.) и представляющие собой тоненькую продолговатую дощечку со скругленными углами, размером около 14 × 5 см. Одна из длинных сторон имеет небольшой выгиб кнаружи, а другая — такой же небольшой вырез внутри. Сторона с выгибом кнаружи служит для формования и выглаживания стенок лоханей изнутри, сторона с вогнутостью служит для формовки и выглаживания тела кувшинов и других сосудов с округлыми формами. Мастера подолгу работают со своим *мола*. Один из мастеров сказал, что получил свою *мола* по наследству от своего учителя и сам работает с нею уже 35 лет (рис. 52, *1*). Косагары считают, что деревянные *мола* слишком грубы для их работы. Они употребляют бронзовые или медные пластинки, две стороны которых срезаны под прямым углом, а третья скруглена. Для блюд-мисок употребляются более длинные, 13 × 5 × 17½ (скругленная сторона), а для чашек — покороче, 10 × 5 × 14½ (рис. 52, *2*, *3*). Рабочим краем таких *мола* является скругленная сторона, при помощи которой формуются внутренние стенки сосуда.

2. Для подрезки при снятии с круга готовых сосудов, изготовляемых на подкладных дисках, служат специальные палочки сантиметров 15 длиной и до 1½ см в диаметре, один конец которых довольно остро затачивается, носящие название *қумбуррак* (от узб. *қум* — песок и тадж. имен. формы от осн. наст. врем. глагола резать, подрезать).

3. *Шогирдак* — «ученичок», пестик из обожженной глины, имеющий несколько расширенный и округленный рабочий конец. Употребляется для выглаживания и уплотнения донец чашек и мисок изнутри. Для чашек употребляют *шогирдак* высотой около 13 см с диаметром рабочей поверхности 10 см, для блюд-мисок — несколько больших размеров (рис. 52, *4*).

4. Для очистки гончарного круга от налипшей на него глины употребляются *тахтача* — небольшие деревянные лопаточки, вырезанные из одного куска дерева.

5. Края сосудов на станке заравниваются *лабгир* — ремешком или свернутой в тесемочку тряпкой.

6. При подрезке донец сосудов снаружи под сосуды подставляют болванки из необожженной глины разной величины, носящие название *хомғунт* — сырая болванка.

7. Для подрезки и подточки донец чашек, после того как верхняя их часть формуется на станке, употребляются *қаҷкорд* — кривые ножи, железные пластинки 16—18 см длиной и 2 см шириной, один конец которых иногда подрезан в виде ручки, а другой загнут (рис. 52, *5*).

---

[1] В различных районах Средней Азии при недостатке воды для устройства водяных мельниц такие мельницы устраивались в домах. Ручные мельницы были встречены нами в 1946 г. в сел. Кули Суфиён (в районе Туткаула) в Южном Таджикистане, а в 1950—1952 гг. — в сел. Чкаловск (бывш. Кыстаков), расположенном в 20 км на юго-восток от Ленинабада. Мельницы, приводимые в движение силой животных, подобно гыждуванским, распространены в Хорезме, где они носят название *хараз*.

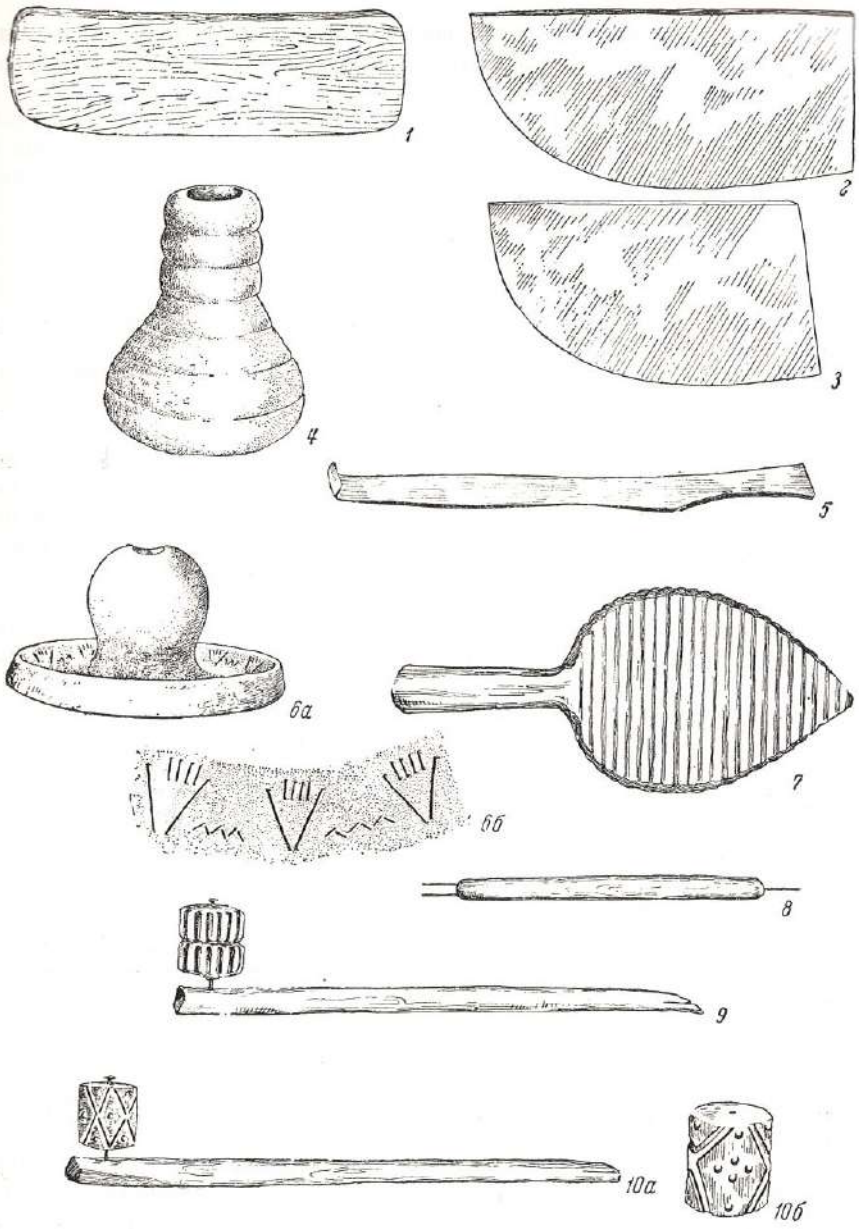


Рис. 52. Инструментарий гончарных мастерских в Гыджуване.

1 — деревянная гладилка, употребляемая при изготовлении крупных неполивных сосудов; *2*, *3* — бронзовые или медные гладилки-лекала, употребляемые при изготовлении сосудов открытых форм; *4* — пестик из обожженной глины для выглаживания и уплотнения донцев чашек и мисок изнутри; *5* — нож для обточки донцев сосудов; *6а* — наковаленка из обожженной глины; *6б* — резной орнамент наковаленки (деталь); *7* — деревянная колотушка с нарезками; *8* — инструмент для нанесения процарапанного орнамента; *9*, *10а* — подвижные деревянные штампы для нанесения орнамента на неполивных сосудах; *10б* — деталь орнамента штампа. (По рисунку автора).

8. При изготовлении крупных сосудов применяют *қолиб* — диски из обожженной глины 30—31 см в диаметре, толщиной 2—3 см, но попадаются и до 50 см в диаметре.

При просмотре принадлежавших артели «Намуна» 20 дисков оказалось, что на 12 из них имелся орнамент, тонко нанесенный гребнем или палочкой, а в отдельных случаях — подвижным штампиком — *қиркира*. Орнамент на дисках представляет собой: 1) концентрические круги; 2) концентрические круги со вписанными между ними волнистыми линиями; 3) круги, нанесенные центростремительными черточками; 4) пятиугольную звезду, нанесенную гребнем, не отрывая руки. На двух дисках был изображен круг с волнистой линией, делящей его пополам (рис. 53, *1—12*).

Мастера-косагары считают эти знаки лишь украшением дисков, тогда как кузагары, которые, изготовляя крупные сосуды, главным образом и работают с ними, относятся к этим знакам совершенно иначе. Они говорят, что знаки на дисках являются знаками мастеров и называют их *ғальтак* — след. В прежнее время, когда мастерских было много, они были нужны как для различения дисков, так и для того, чтобы нельзя было смешать посуду разных мастерских. Каждый мастер — владелец мастерской — имел свой знак, переходивший по наследству к его преемнику, чаще всего к сыну. Кузагары говорили, что и сейчас в мастерских, изготовляющих крупную посуду, мастера работают на дисках с определенными знаками, и в тех случаях, когда при спорах не могут определить по внешнему виду, кем сработан сосуд, смотрят на отпечатки на дне. В знаках дисков, по их словам, разбираются только мастера-кузагары, другие мастера и покупатели их не замечают и поэтому и не различают.

9. При изготовлении очень крупных сосудов, а также и печей для печения хлебов употребляются для сбивания стенок *ғундак* — наковаленка из обожженной глины и деревянная лопаточка — *тамонча*.

Наковаленка имеет вид грибка с плоской и широкой шляпкой, украшенной иногда по нерабочей поверхности нарезным орнаментом. На ножке, так же как и у наковаленок в Каратаге, есть углубление для того, чтобы зацеплять ее пальцем при спускании и вынимании из сосудов с нешироким горлом (рис. 52, *6а*, *6б*).

Лопаточка-колотушка изготовляется из твердых древесных пород и имеет форму широкого древесного листа, покрытого глубоко нарезанными горизонтальными желобками (рис. 52, *7*).

Для орнаментирования посуды употребляют следующие инструменты.

1. *Харошчуп* — палочка 5—7 см длиной, в один конец которой укрепляется одна игла, а в другой — две. Мастера, изготовляющие поливную посуду, употребляют более тонкие иглы, а кузагары — потолще (рис. 52,*8*).

2. *Шона* — кусочек старого деревянного гребня для нанесения процарапанного орнамента в несколько параллельных линий.

3. *Қиркира* — вращающийся штамп, позволяющий наносить непрерывный круговой штампованный орнамент. Орнамент нарезается на деревянном чурбачке высотой около 2 см с диаметром сантиметра 1½. Через чурбачок пропускается длинный гвоздик, конец которого прибивается к палочке-рукоятке. Гвоздик служит осью, на которой вращается барабанчик (рис. 52, *9*, *10а*, *10б*). Барабанчик изготовляется из тута и других твердых древесных пород, не разбухающих от влаги. Мастера говорят, что при этом *«гулаш позук мебиёт»* — «орнамент (буквально — цветок),

наносимый им, получается изящный, тонкий»; *«ач чуби суст кунид агар, об ба тар шуда, гулаш дағал мешут»* — «если сделаете из слабой древесины, то она намокнет от воды и орнамент станет грубым».

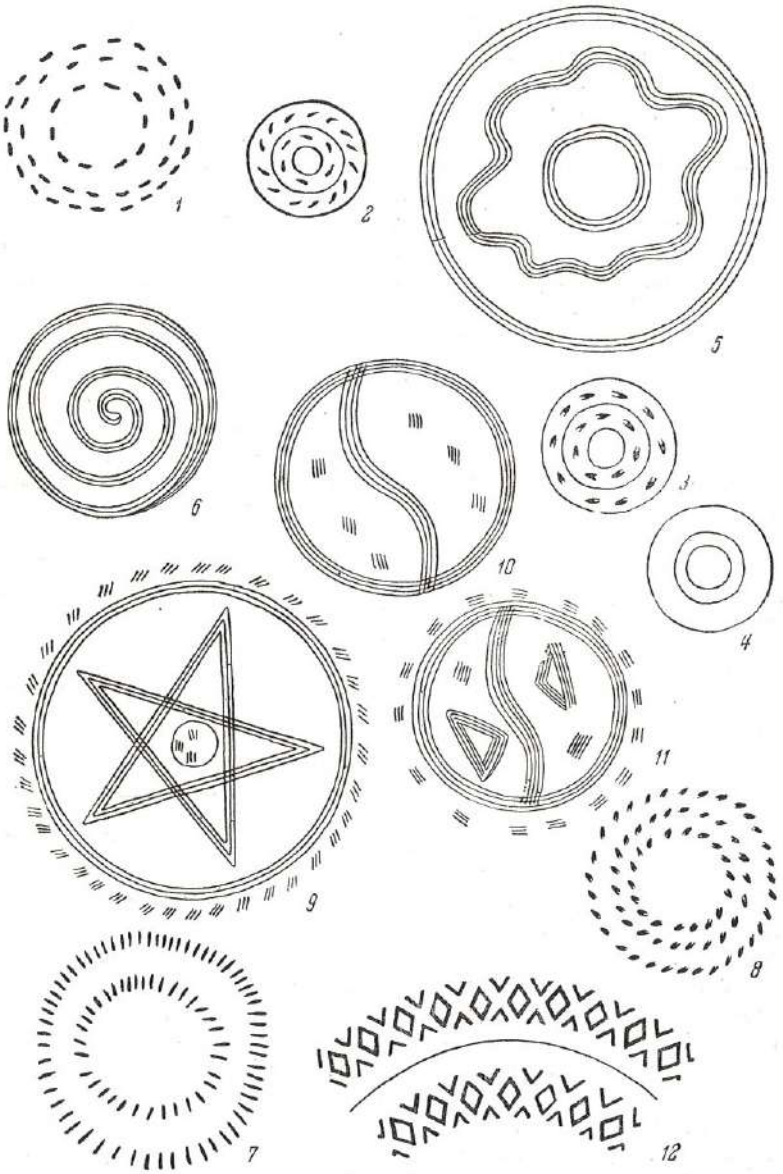


Рис. 53.

1—12 — орнаменты подкладных дисков. Гыджувап. (По рисунку автора).

Так же как и при работе с харашем и гребнем, орнаментирование сосудов при помощи киркира производится на станке, как только заканчивается формовка. Мастер берет в правую руку инструмент, держа его таким образом, чтобы барабанчик с нарезанным штампом был обращен кверху. Запустив станок, он прижимает штамп к стенке сосуда, отнимая его в тот момент, когда сосуд сделает полный оборот.

4. Для орнаментирования нарезным орнаментом *коса* — чашек на высокой ножке — в качестве резца употребляют тот же нож с загнутым концом — *каҷкорд*, которым пользуются при подрезке и подтачивании донец у чашек и блюд.

Штампов из обожженной глины в Гыджуване в настоящее время не знают, и мастера не помнят, чтобы их употребляли и раньше.

Гончарную глину, называемую *хоки сиё* — черная земля — за ее темно-серый оттенок, добывают в самом Гыджуване, снимая верхние слои почвы.

Испеч — нечистую огнеупорную глину светло-желтого цвета, похожую по плотности на глинистый сланец, прибавляемую в Гыджуване в гончарное тесто, привозят из мест, находящихся в степи километров за 30 в сторону Кызыл-Тепе.

В качестве подсыпки употребляют мелко просеянный песок или золу из гончарных печей.

Для ангобирования поливных сосудов идет *гилбута* — огнеупорная глина, привозимая из Карнапа. Оттуда же привозилась железистая глина — *қизил кесак*, идущая для приготовления красных ангобов и красок для зарисовки посуды. *Маҷл* — марганец — до революции привозили из Ходжента (современный Ленинабад). *Мис* — медь — получали на месте. Покупали у медников *ороиш* —«*ай дамиқайчи баромадагӣ*» — «обрезки, вышедшие из под острия ножниц», или старую медную посуду. Железную окалину — *туфайли оҳан* || *гуҳи оҳан* — брали у кузнецов. Если брали много, платили деньги, за небольшое количество расплачивались посудой. *Лоҷивард* — кобальт и *малҷаш* — окись сурьмы покупали на базаре. Кварц — *санги сафед* — белый камень, идущий для приготовления поливы, набирался в степи или из русла Зарафшана. Речной камень считается лучшим, так как камень из степи дает менее блестящую поливу и требует больше топлива.

В Гыджуване с 70-х годов прошлого столетия начали переходить с поташной поливы на свинцовую. До этого свинцовую употребляли мало, так как поташ добывался на месте и был дешев, а свинец, привозившийся издалека, ценился дорого. Когда начался завоз в край русских товаров, свинец подешевел и гончары перешли на работу с ним. Поташ — *ишқор* — привозили из степи, где он выжигался из разных сортов трав (*бандак*, *чильбуҷум*, *ушлон*). Лучшим считался поташ, выжженный из *ушлон*.

Свинец был трех сортов: 1) привозимый в виде продолговатых болванок (*як остона*) из России и называвшийся *даригазӣ*; 2) доставлявшийся из гор Кухитанг в виде круглых болванок, напоминавших по форме лошадиное копыто и называвшийся поэтому *оттуйоқ* —узб. лошадиное копыто, или по месту его добычи *куйитангӣ* — кухитангский; 3) *қурҷошими қоғазӣ* — листовой свинец (буквально — бумажный), т. е. оберточные листы из чайных ящиков, приобретавшиеся у продавцов чая.

В качестве топлива употреблялись степные травы (*синдырган*, *явшон*, *пшик тирноғи*) и *ғузапоя* — хлопковые кусты. Для более дорогих сортов посуды хорошие мастера покупали *тароша* — древесные щепки.

В настоящее время гончарные артели в Гыджуване берут глину прямо со своих участков или с колхозных земель, расположенных поблизости. В прежние времена гончары арендовали участки земли для ее выборки.

Что касается доставки огнеупорной глины — *испеч* и кварца для поливы, то этим занимались люди, называвшиеся *гилкаш*, что на таджикском языке обозначает — возчик глины. Они работали не по договору, а каждый раз получая за привезенный материал деньги. Если мастер очень нуждался в материалах, возчики пользовались этим и брали с него дороже,

но в свою очередь, при обратном положении, приходилось иногда сильно спускать цены и им.

Манера приготовления гончарного теста в Гыджуване имеет некоторые особенности по сравнению с другими местами. Тесто для изготовления чашек и блюд делается из двух сортов глины: на 30 частей «черной земли» кладут 1 часть *испеч*, которая, по словам гончаров, *«ширанок мекунат лоя»* — «делает глину вязкой».

Сначала выбирают из-под станков *тарош* — стружки, отходы глины от работы, большая часть которых получается при обтачивании донышек чашек и блюд. Глину эту кладут на замощенную камнями площадку внутри мастерской, замачивают водой и промешивают. После чего на этой же площадке делают из нее кольцевую стенку 30—40 см высотой. Внутрь засыпается вся порция *испеч*, предварительно вручную очищенная от сора и камешков. *Испеч* заливают водой и месят ее внутри кольца из глины, как в сосуде, ногами, пока все комки не разойдутся и не получится жидкая киселеобразная масса. На другой день туда засыпают черную глину. Летом добавляют в нее воды, а зимой она и сама по себе достаточно влажна. Раньше хорошие мастера предварительно подсушивали глину, мельчили и просеивали ее через решето — *ғалбир*. Один человек месит ногами, а другой подсыпает глину. Когда все нужное количество глины заложено, то второй человек принимает участие в ее размешивании, и тут уже смешивается в общую массу и та глина, из которой была сделана стенка. Месят глину в течение 5—6 часов, после чего складывают ее в большую компактную кучу — *лои калон* — большую глину — в углу мастерской. Глина заготовляется сразу в большом количестве с тем расчетом, чтобы ее хватило для работы дней на 15.

Со следующего дня начинают брать глину из кучи для работы. Таким образом, получается, что чем больше запас глины, тем дольше последние ее порции оказываются выдержанными. Мастера сами отмечают, что вылежавшаяся глина *мепазат* — «поспевает», становится лучше, но тем не менее специально глину не выдерживают. В дальнейшем от большой кучи глины при помощи лопаты отделяют кусок — *мола* — и в течение часа перемешивают ее руками на доске перед станком, выбирая пальцами попадающиеся в ней камешки. В глину, идущую для приготовления крупных чашек и блюд, в это же время добавляют для связи *тузғок* — пух рагозы, причем в глину для блюд несколько большее его количество. Кузагары при замешивании глины, предназначаемой для изготовления кувшинов и хумов, на 3 части черной глины добавляют 1 часть *испеч*, а для лоханей — на 6 частей глины 1 часть *испеч*. В тесто для кувшинов, так же как для блюд и чашек, добавляется пух рагозы.

Глина для изготовления печей для печения хлеба замешивается из 3 частей черной глины, 2 частей мелкой соломы — *каҳ* — и 1 части *испеч*.

Мастер ставит прямо на верхний круг на подсыпку из золы или песка болванку — *ғунт*. Крупные вещи делаются из целой болванки, при изготовлении более мелких сосудов из одной болванки выходит несколько штук (*коса* — 3 штуки, *пиёла* — 5 и больше). Мастер, запуская станок, сначала двумя руками вытягивает болванку кверху, а затем начинает спускать вниз, разводя при этом большими пальцами стенки сосуда. На этой стадии изготовляемый сосуд называется *зульма*. Разведя края *зульма* в виде широкой воронки, мастер берет в руки *мола* и при ее помощи формует сосуд изнутри, другой рукой поддерживая его стенки снаружи. Донце снаружи не формуется, и сосуд стоит как бы на высокой ножке. Выровняв края сосуда при помощи тряпочки — *камарча*, мастер отщипывает ножку от остальной массы глины и отставляет его с круга на помост. Чашки и блюда

на этой стадии готовности носят название *себа* || *себак*. Им дают слегка окрепнуть, а затем выставляют на двор. Часа через полтора после того, как партия сосудов была вынесена, мастер выходит во двор и при помощи *шогирдак* выравнивает дно сосудов изнутри, пришлепывая их два-три раза. На другой день уже к вечеру производится подрезка донец. Мастер садится за станок, берет небольшой комок глины, пришлепывает его на круг и выводит его в полый цилиндр 5—6 см высотой. Внутрь этого цилиндра он вставляет *хомгунт* — болванку из необожженной глины, примазывает ее аккуратно, а затем опрокидывает на нее тот сосуд, донце которого он собирается подрезывать. При помощи *качкорд* сначала срезается ножка, а затем подравнивается само донце. Этот процесс обозначается сложным таджикским глаголом *чилолак кардан*. Обточенные чашки и блюда снова выставляются на окончательную просушку, после чего внутреннюю поверхность их хорошо протирают — *рубак мекунан* (тадж. обметают) — при помощи шерстяной тряпки — *шол*.

Дальше сосуды эти покрываются ангобом — *лоя*, а затем или расписываются, или просто покрываются поливой, причем как ангоб, так и полива с наружной стороны покрывают сосуд приблизительно до половины. Дно и нижняя часть стенок остаются открытыми.

Кузагары сосуды небольших размеров делают прямо на кругу с подсыпкой под глиняную болванку, крупные сосуды все изготовляются на подкладных дисках — *қолиб*. Сразу же на станке наносится процарапанный и штампованный орнамент, а затем, когда сосуды окрепнут, приделываются ручки.

Такие высокие сосуды, как маслобойки — *гуппй*, делаются в два приема. Сначала на станке выводится верхняя часть сосуда в виде почти прямостенного горшка со слегка выпуклыми плечами и невысоким венчиком. Затем выводится нижняя часть в виде такого же горшка, только без венчика. У первого сосуда отрезается дно, он ставится на второй, и шов соединяется на станке. После этого сосуд отставляется на просушку, а через несколько часов к нему приделываются ручки.

Крупные корчаги — *хум* — делаются также из двух половин. На станке выводят отдельно нижнюю половину, а затем верхнюю, в виде горшка без дна. В стенке нижней половины, стоящей на земле, делают желобок — *шикоф мекунан*. Верхняя половина вставляется своим нижним краем в этот желобок, и шов сбивается при помощи лопаточки и наковаленки. Верхняя часть корчаги носит название *нар* — тадж. самец, а нижняя *мода* — тадж. самка. После того как стенки хума сбиты, вручную делают венчик — *лаб* — (тадж. край, губа), накладывая на край сосуда валик из глины, примазывая его руками и сглаживая мокрой тряпкой. В качестве украшения нижний край венчика прищипывают пальцами, делая *кунгра* — зубцы. Украшают также валиками, налепляемыми вокруг хума по плечам, также прищипывая их пальцами. Штампованного орнамента не делают.

В настоящее время в Гыджуване посуда для подачи пищи к столу покрывается свинцовой поливой. Свинец, как и обычно это делается, пережигается в чугунном котле до тех пор, пока он не превращается в порошок зеленовато-желтого цвета. Кварц — *санги сафед* — мелко дробят при помощи *куба* — чугунного песта, промывают в нескольких водах и затем промалывают на мельнице, подливая при этом воды. Свинец также промалывают на мельнице, и затем еще раз кварц и свинец промалываются вместе, после чего в смесь эту добавляют жидкий клейстер — *охор* из пшеничной муки (около ½ кг) и разводят ее водой до густоты жидкой сметаны. На 8 кг свинца идет 2 кг кварца и 4 литровых чашки

клейстера. При такой смеси получается бесцветная прозрачная полива, носящая название *қурғошими сафед* — белая свинцовая.

Для получения желтой поливы — *зард* — на эту же порцию добавляют ½ кг железной окалины (*туфайли оҳан* || *гуҳи оҳан*). Зеленая полива — *кабуд* получается при добавлении ½ кг пережженного в гончарной печи медного лома — окиси меди, мелко растолченной в ступке и просеянной через тонкое сито.

Посуду, покрываемую свинцовой поливой, предварительно обливают ангобом — *лоя* (от тадж. *лой* — глина) или *астар* — подкладка. Белую огнеупорную глину — *гилбута* — разводят в воде и процеживают через мешок из бумажной материи, разводя далее водой до нужной густоты. Крепость поливы зависит от качества глины, из которой сделана посуда. Если в глине содержится излишнее количество песка или известковых примесей, полива не держится и отскакивает.

В 1948 г. в Гыджувane расписной посуды не делали, а покрывали ее гладкой темно-зеленой поливой. Изредка, впрочем, делали при желтой поливе по внутренней поверхности чашек и блюд подцветку пятнами зеленой краски — *абр*. Для этого, кроме обычной поливы, разводят еще и подкрашенную. В белую и в желтую свинцовую поливу добавляют окись меди и слегка размешивают ее палочкой, чтобы она разошлась в поливе прожилками. Один человек покрывает поливой сосуд, а другой вслед за ним поливает понемножку подкрашенную поливу в трех местах. При обжиге получаются растекающиеся, неправильные, неровной окраски пятна.

Расписную посуду от случая к случаю изготовляет только молодой мастер Ибодилло Нарзиллоев, обжигая ее у себя на дому.

Расписная посуда покрывается прозрачной поливой и цветными ангобами, служащими фоном для росписи, по которым она и носит различные названия:

1) красный фон — *таксурх*, ангоб для которой приготовляется из красной железистой глины (*қизил кесак*), разводимой как обычный ангоб водой;

2) черный фон — *таксиё*, на 8 кг железистой глины берут 250 г тонко растертого марганца (*маҳл*);

3) желтый фон — *тагзард*, на 8 кг белой огнеупорной глины добавляют 250 г окиси сурьмы (*малҳаш*);

4) белый фон — *таксафед*, обычный белый ангоб;

5) синий фон — *таглочивард*, на 8 кг белой глины кладут 500 г кобальта.

В настоящее время этого вида посуды не выделывают, раньше также делали исключительно редко ввиду дороговизны ляпис-лазури, которая, так же как и *малҳаш*, была привозной.

Краски для росписи такой посуды приготовляются очень густые, для чего в них добавляется огнеупорная глина.

Чисто эмпирическим путем выработаны составы красок, употребляемые для разрисовки при различных фонах.

1. Окись меди — *мис*. При белом фоне на 90 г белой глины кладется 10 г окиси меди, для красного фона — на 92 г белой глины 8 г окиси меди, для синего и желтого фонов — на 96 г белой глины 4 г окиси меди, для черного — на 94 г белой глины 6 г окиси меди.

2. Окись сурьмы — *малҳаш* идет в таких же пропорциях, как и медь.

3. Марганец — *маҳл*. Для всех ангобов, кроме черного, где его уже в качестве краски не употребляют, на 95 г белой глины берут 5 г марганца.

4. Железистая глина — *қизил кесак*. Для всех ангобов, кроме красного, идет без примесей. При красном к ней добавляется белая глина для получения розового тона.

5. Огнеупорная глина — без примесей.

6. Кобальт — *лочивард*. Для всех ангобов на 60 г белой глины кладут 40 г кобальта.

При орнаментации посуды сначала при помощи волосяной кисти проводятся *камар* — широкие полосы у края, а затем при помощи *харрош* — толстой иглы, вставленной в деревянную ручку, процарапывается вся композиция орнамента, после чего уже кистью кладутся краски, ложащиеся благодаря своей густоте выпуклыми пятнами. Орнамент обозначается словом *хат* (от арабск. черта, линия, почерк). Орнамент на внешней поверхности чашек и блюд называется *пуштхат* (тадж. *пушт* — спина + + *хат*).

В прежнее время в больших мастерских эти работы производились иногда разными людьми. Опытный мастер-рисовальщик делал композицию орнамента, а подручные уже клали краски, так же как это практиковалось и у художников — *наққош*, расписывавших потолки, где мастер наносил основной рисунок черной краской — *сиё қалам*.

По словам мастеров, еще в конце XIX в. в Гыджду ване покрывали посуду главным образом поташной поливой и лишь отдельные мастера переходили на свинцовую. Во время первой мировой войны, когда свинец было трудно доставать, гыджду ванские гончары возвращались к поташной.

Более консервативные кузагары и до сих пор почти все пользуются поташной поливой, подцвечивая ее медью для получения бирюзового оттенка. Поташная полива приготовляется обычным для всех мест способом. Большие комки грязного поташа-сырца дробят, промывают водой и, примешав 50% кварцевого песка, подливают воды, делают тесто и лепят из него катыши величиной в два кулака. Комки эти переплавляются в гончарных печах во время обжига посуды. В топочной камере устраиваются два глиняных ящика, один несколько выше другого. Комки складываются в верхний, и по мере того как поташ с песком плавится, он стекает в нижний. Когда после обжига печь остынет, переплавленную застывшую массу вынимают, дробят, промывают и затем перемалывают очень мелко на мельнице сухую или с добавлением воды. На 16 кг этой массы добавляют жидкого клейстера, сваренного из 1—2 кг пшеничной муки. Сначала ее перемешивают руками, как тесто, а затем разводят водой до густоты жидкой сметаны.

Мастера-косагары, изготовлявшие прежде с поташной поливой хорошую посуду, подававшуюся к столу, приготовляли поливу разными способами. Для посуды попроще они готовили ее так же, как и кузагары, только тщательнее очищали и размалывали поташ, причем ангоба под нее не клали, нанося на поверхности сосуда несложный процарапанный орнамент. При подкрашенной поливе затеки ее в царапинах подчеркивали рисунок. Для дорогого сорта посуды — *лочивардӣ* — кобальтового, с голубым и синим рисунком по белому фону, при изготовлении поташной поливы на 1 часть поташа брали ½ части *санги сафед* — кварца. В переплавленную и размолотую массу добавляли клейстер. Ангоб для такой посуды готовили не из огнеупорной глины, а из мелко размолотого кварца, также с прибавкой клейстера.

Рисунок наносился поверх ангоба красками, разведенными водой, без добавления огнеупорной глины.

При загрузке поливной посуды для обжига в печь чашки и блюда собираются в стопки — *даста*. Вниз под стопки ставятся *сарӣ* — подставки из обожженной глины, имеющие вид толстостенных чашечек с прямыми или слегка расходящимися кверху стенками, поставленных кверху дном. В зависимости от видов посуды употребляются более мелкие или более

крупные подставки: для блюд и крупных чашек — *табоқ* — высотой 10 см при диаметре рабочей поверхности 8 см и диаметре основания 13.5 см; *сарӣ* для чашек *коса* имеют высоту 8 см при диаметре рабочей поверхности 6.5 см и диаметре основания 10 см; для мелких чашек — *пиёла* — высота их равна 6 см при верхнем диаметре 7 и нижнем 5 см.

Сарӣ устанавливается на полку или пол обжигательной камеры так, чтобы она не шаталась. Сверху *сарӣ* на кусочках влажной глины укрепляется подкладка — *сепоя*, на которую кладется опрокинутая дном кверху чашка. На дно этой чашки снова кладется *сепоя* плоской своей стороной, а на нее снова опрокинутая чашка, и так, пока не соберется вся стопка. При установке стопок блюд они перекладываются не *сепоя*, а *ғучмак*.

В нижнюю часть печи устанавливаются стопками крупные сосуды — лохани и блюда, а на полку мелкие, причем сначала загружается полка, а затем уже дно. Мастер стоит на доске, просунутой через топочное отверстие. Доска кладется таким образом, что один конец ее лежит на земле снаружи, а другой на краю пола камеры для посуды. Мастер строго следит за тем, чтобы угол каждой *сепоя* приходился всегда на одной линии с углами других и чтобы стопка посуды стояла бы строго вертикально. Для устойчивости стопок местами он всовывает между ними небольшие черепки. Одна покосившаяся во время обжига стопка может повалить все остальные. Когда печь загружена, верхнее большое отверстие закрывается специальной крышкой из обожженной глины, носящей название *сарпуш* или *қабза*, и в топке зажигается огонь. На топку печи уходит в среднем 10 верблюжьих вьюков степных трав. Когда заканчивается топка, топочное отверстие замазывают глиной. Также замазывают глиной 4 верхних (мелких) отверстия по краям и открывают среднее (большое).

Неполивную посуду загружают через лаз в загрузочной камере. На дно камеры ставят в центре самые крупные сосуды, а на них укладывают сосуды помельче. Верхнюю часть камеры загружают, залезая на печь, через среднее отверстие. Все сосуды укладываются кверху дном. Когда вся посуда уложена, загрузочный вход в печь заставляют плитами из обожженной глины и обмазывают их сырой глиной, оставляя в верхней части небольшое отверстие для наблюдения за ходом обжига. Замазывают также мелкие верхние отверстия, оставляя открытым среднее, только перекрывая его крупными черепками.

После того как обжиг заканчивается, замазывают топочное отверстие и слегка приоткрывают загрузочное и мелкие отверстия наверху.

В зимнее время обжиг посуды начинают с утра, а летом с вечера.

Риштан

В настоящее время Риштан является районным центром Куйбышевского района Ферганской области Узбекской ССР и представляет собой небольшой цветущий городок, расположенный в центре Ферганской долины. Риштан очень богат водой и окружен со всех сторон абрикосовыми садами и хлопковыми полями. Население его в основном составляют таджики, в силу чего в начальной школе преподавание ведется на таджикском языке. Взрослое население все двуязычно. В общественной жизни больше пользуются узбекским языком, хотя в домах, как правило, говорят на таджикском.

Риштанские таджики имеют, по их словам, родственные связи с населением Кыстакоза (современный Чкаловск) и Ура-Тюбе Ленинабадского района, а часть из них считает своих предков (5—6 поколений) выходцами

из Самарканда, к последним, по преданию, относится население кварталов Козиён и Оголукон.

Жители Риштана занимаются и занимались в прошлом в широких размерах садоводством и земледелием. Из ремесел главным и широко распространенным являлось гончарство, которым Риштан славился издавна на всю Среднюю Азию. Гончары в Риштане заселяют целые кварталы. Самым крупным из них является *Махаллеи чинигарон* — квартал изготовляющих чини. В квартале этом до революции было 100 домов, и почти все они, за редкими исключениями, занимались производством поливной посуды: «*Ҳаммиш кулоль бут, фақат якта нимта кулоль на бут*» — «Все они были гончарами, очень немногие (буквально — один, половина) не были гончарами». Название *чинигарон* является сравнительно новым, так как само производство *чинӣ* появилось в Риштане около половины прошлого столетия. До этого квартал носил название *Махаллеи қумибегон*, но в памяти населения хранится еще более старое название — *Қал'айи поин* — Нижняя крепость.

Кузагары-гончары, производящие крупную неполивную посуду, живут в *Махаллеи кузагарон*, старинное название которой было *Махаллеи Мир Ҳасан*; в прошлом гончары составляли также большую часть населения этого квартала.

В конце XIX в. в Риштане было 10 мастерских. Кроме того, некоторое количество гончаров жило в *Махаллеи дукчиён* (веретенщиков) и в *Махаллеи кулолони боло* (в верхнем гончарном квартале), где их также было несколько домов, а в настоящее время остался один. Среди населения других кварталов, где основным занятием населения было земледелие, некоторые члены семей, иногда даже влиятельных, также занимались гончарством. Так, член-корреспондент Узбекской Академии наук Мирзо Абдулла Насретдинов, поэт и знаток истории Ферганы, происходящий из *Махаллеи қозиён* — квартала казиев — судей, говорил, что его старший брат был гончаром. Довольно много людей из земледельцев примыкали к гончарам временно, занимаясь в мастерских подсобными работами в свободное от земледельческих работ время.

Относительно выездов на работу в другие места гончары говорят, что у них было в обычае выезжать в ферганские города, а также в Ура-Тюбе. В Самарканд и Бухару выезжали только отдельные мастера. Из известных риштанских мастеров лет 10—15 жил в Самарканде, Бухаре и Хатырчи Усто Ахмад по прозвищу Чуджахур — «поедатель цыплят», вышедший из учеников, вернувшийся незадолго перед смертью в Риштан, в нем и умерший в 20-х годах нашего столетия (в возрасте между 40 и 50 годами). Риштанские кузагары ездили на работу в горные селения северных склонов Алайского хребта, главным образом в долину Соха, где устраивали себе временные мастерские. В памяти населения этих мест сохраняются сведения о том, что раньше там существовало местное производство посуды. Мастер Усто Ульмас рассказывал о том, что однажды, когда он занимался изготовлением печей для хлеба в сел. Деввайрон неподалеку от Соха, клиенты его принесли ему для работы совершенно черную глину превосходного качества. На его вопрос, что это за глина, ему сказали: «*Пешқадим бобокалонҳои мо аз ин дегу табоқ месохтан барои ош пухтан*» — «В старые времена наши прадеды делали из нее посуду (буквально — котлы и чашки) для варки пищи».

В Риштан приезжали работать и учиться мастера из других ферганских городов, главным образом из Асаке (современный Ленинск) и Андижана. «*Аз барое тамошо*» — «Для того чтобы посмотреть», приезжали гончары иногда даже из далеких мест (Карши, Шахрисябз).

Особенно широко производство гончарной посуды шло в Риштане в течение XIX в. Из всех гончарных центров Средней Азии он дольше всех продолжал производить дорогие сорта посуды, находившие сбыт среди населения Ферганы.

Кроме заслуженной славы, которой пользовались изделия риштанских гончаров, конечно, очень большую роль играли и те обстоятельства, что смуты в Китайском Туркестане во второй половине XIX в. мешали завозу китайского фарфора в это время, а широкий приток русского фарфора в край достиг Ферганы позже, чем Бухары и Самарканда, так как железная дорога проведена туда только в 1899 г., т. е. на 11 лет позже.

В начале XX в. производство дорогих сортов посуды стало быстро сокращаться, но все же мастеров было еще очень много. По словам гончаров, в это время было 42 мастерских, изготовлявших поливную посуду. Художник В. Розвадовский, производивший обследование кустарных промыслов Средней Азии в 1915—1916 гг., количество мастерских в самом Риштане не приводит, но говорит, что в районе Риштана имелось 80 мастерских.[1]

За период Великой Отечественной войны, несмотря на то что в это время много молодежи ушло на фронт, а несколько старых известных мастеров умерло, производство не сократилось. В 1948 г., кроме нескольких крупных мастеров, глубоких стариков, работало много хороших мастеров среднего возраста, обучившихся мастерству уже после Октябрьской революции. Среди молодежи от 18 до 22 лет имеется ряд талантливых гончаров, которым старики предсказывают большое будущее.

Риштанцы хранят в памяти имена многих мастеров, работавших в XIX и в начале XX в. К наиболее популярным относятся: 1) Усто Абдулло Чинипаз, или Кали Абдулло («плешивый Абдулло»), бывший старшиной мастеров, выделывавших изразцы для дворца Худояр — хана в Коканде, законченного в 1870 г., 2) Усто Махмадбег — умер в 90-х годах прошлого столетия, 3) Усто Тохта — также умерший в 90-х годах, 4) Мулло Зоир, 5) Усто Мадамин Ахун — Чинипаз, ученик Усто Абдулло, 6) Усто Мухсин, 7) Усто Джалиль, 8) Усто Бой Ниёзмат, работавший вместе с женой — рисовальщицей, 9) Усто Абдусаттор, 10) Усто Маякуб Гозиев, умерший в конце 30-х годов нашего столетия. Все эти мастера изготовляли расписную поливную посуду.

К известным мастерам, изготовлявшим крупную неполивную посуду, относится Салим Кузагар, умерший в конце 20-х годов нашего столетия.

К старейшим и лучшим мастерам, работающим в настоящее время, принадлежат Усто Узок Шерматов и Усто Хольмат Юпусов. В 1948 г. Усто Узок являлся одним из ведущих мастеров Риштана. Ему в это время было 65—66 лет. Он происходит не из семьи потомственных гончаров. Обучался он у известного мастера Бой Ниёзмата и очень много работал вместе с Усто Абдусаттором в его мастерской. Усто Узок хорошо делает и разрисовывает посуду, но оригинальным художником не является, часто воспроизводя рисунки старых, уже умерших мастеров. У него много учеников. Он сам считает, что за свою жизнь он выучил 7 хороших мастеров.

Усто Узок, кроме гончарства, занимался и ткачеством, ткал сначала бумажные, а затем и шелковые материи. В 1920 г. ткачи не дали ему работать. Он должен был устроить угощение цеху и пройти обряд посвящения,

[1] В. Розвадовский. Опыт исследования гончарного и некоторых других кустарных промыслов в Туркестанском крае. Журн. «Туркестанское сельское хозяйство», Ташкент, 1916, № 8, стр. 710.

после чего он продолжал заниматься ткачеством до 1934 г., а затем снова занялся гончарством. Работает в артели с самого ее основания, и, несмотря на его неуживчивый и хвастливый характер, не только молодежь, но и мастера, признавая его превосходство, держатся по отношению к нему крайне почтительно, хотя за глаза и подшучивают над ним за *лаккаги* — болтливость.

Усто Хольмат Юнусов родился в 1868 г. и происходит из семьи потомственных мастеров. Настоящее его имя Хольбута, и назван он был по имени своего деда с отцовской стороны, который также был гончаром. Усто Хольмат по мастерству является лучшим из живущих ныне гончаров Риштана, но ввиду преклонного возраста и слабости здоровья в артели, мастерские которой расположены далеко от его дома, работать не может, хотя дома еще работает. Потеряв в 16-летнем возрасте отца, он продолжал учиться у своего дяди по матери Усто Ашурмата, а затем ряд лет работал в мастерских различных мастеров. Кроме гончарного мастерства, он занимался штукатурными работами, кузнечным и портновским ремеслами. С 1927 г. до последних лет он работал в артели как гончар. В своей жизни Усто Хольмат много ездил, работая в различных местах Ферганы, в Ташкенте, Бухаре, Каракуле, Карши, Шахрисябзе и Хатырчи. Очень живой по характеру и любознательный, Усто Хольмат в своих скитаниях много видел и наблюдал, и беседа с ним на любую тему очень интересна. У него в мастерской работало и училось большое количество мастеров. Своих двух сыновей он обучил гончарному мастерству, и оба они, по словам риштанцев, были очень хорошими мастерами. Один из них погиб во время Великой Отечественной войны, а другой, очень способный человек, стал механиком и инструктором по тракторам. Все же он время от времени приезжает к отцу и вместе с ним занимается производством посуды, причем на подсобной работе вместе с ними работают их жены (рис. 54).

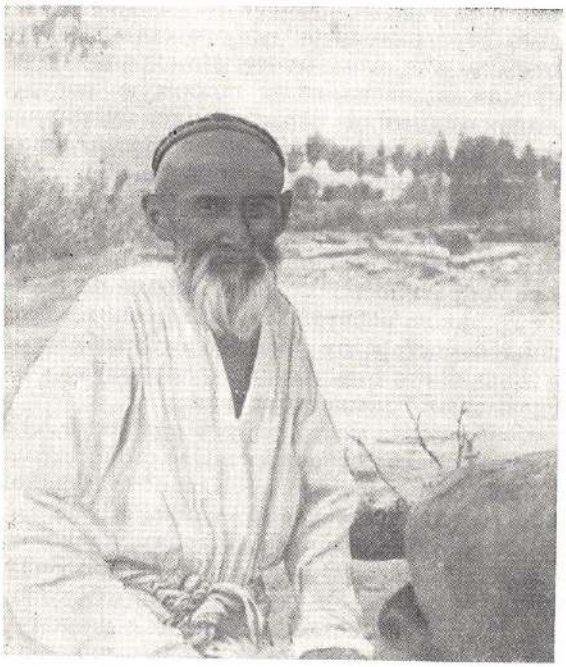


Рис. 54. Усто Хольмат Юнусов. Риштан. (МАЭ, колл. № И-1503-460).

Как Усто Хольмат, так и Усто Узок принадлежат к мастерам *сафедпаз*, работавшим в основном с поташной прозрачной поливой. Хотя уже давно оба они перешли на свинцовую, старое название их производства за ними сохраняется. В артели работает еще восьмидесятилетний мастер Машакир Марасулев, бывший в свое время одним из искусных мастеров, но сейчас он уже посуды не изготовляет, занимаясь мелкой подсобной работой по изготовлению и ремонту подставок для обжигания посуды.

Ввиду преклонного возраста уже перестали работать Усто Абдухолык и Усто Мадамин Абдурасулев, а Усто Ахмад-Али Хамраев уехал из Риштана.

К мастерам-кузагарам старшего поколения принадлежат Усто Ульмас Ортыков и Абдулкосым Балтабой.

Усто Ульмас Ортыков, родившийся в 1864 г., является сыном продавца веретен; вышел в мастера из «учеников». Учился он у Усто Олима, сына Усто Розыка, а затем работал в чужих мастерских в Риштане. Первая его жена очень рано умерла. Она происходила из богатого дома, а поэтому после ее смерти ему пришлось очень сильно истратиться на поминки и влезть в долги. Сбежав от своих кредиторов, он отправился в Андижан, где выучился делать большие хумы, которые в Риштане не производились. Заработав в Андижане денег и расплатившись с долгами, он вернулся в Риштан и женился во второй раз. Он очень откровенно рассказывает о том, что, попав в Андижан, вел там распущенный образ жизни. Насмотревшись на разных красавиц, по возвращении в Риштан он долго выбирал себе жену. Ему показывали многих девушек, но все они ему не нравились. Наконец, один человек показал ему своих трех дочерей. Он пригласил Усто Ульмаса к себе и устроил так, что тот мог видеть девушек, проходивших по саду. От второго брака у него было пять сыновей и четыре дочери. В течение ряда лет он и после женитьбы работал в Маргелане и других городах Ферганы, присылая домой деньги. Затем, не без труда, он обзавелся в Риштане собственной мастерской. С возрастом Усто Ульмас остепенился, постепенно отошел от дурного общества. В 1900-х годах, после смерти Мараим Ходжи, его выбрали аксакалом кузагаров, и посейчас он считается им, хотя фактически цех уже давно распался. У него было 8 или 9 учеников, вышедших в мастера. До 1950 г. старик еще работал, нанимая только людей для размески глины, а остальное делая все сам. Правда, работал он с роздыхами и не каждый день. Он являлся единственным из риштанских мастеров, изготовлявших хумы, и считался одним из самых лучших кузагаров.

Несмотря на свои годы, он сохранил прекрасную память, и рассказы его были чрезвычайно красочны. Он очень быстро схватывает вопросы собеседника и дает обстоятельные и очень ясные ответы, причем способен, не нарушая рассказа, замедлять темп речи, если видит, что слова его записываются. Отдельные части рассказа способен повторить текстуально, совершенно не изменяя и не сокращая, что встречается чрезвычайно редко.

В 1948—1950 гг. Усто Ульмас жил совершенно один [1] в своем доме с прекрасным фруктовым садом и виноградником, который он сам сажал и за которым продолжал ухаживать и поддерживать его в отличном порядке, несмотря на свои годы. Из дома выходит редко, так как некого оставлять караулить сад, и он очень этим огорчается. Очень бывает доволен, когда к нему кто-нибудь придет, и радушно принимает гостей.

Абдул Косым Балтабой родился в 1866 г. Он хороший мастер, увлекающийся формами сосудов и вообще крайне падкий на все новое в мастерстве. В Риштане он остался единственным из мастеров, который делал сосуды с выпуклым орнаментом, изготовляющиеся при помощи штампов. Сам он делает штампы из глины и сам режет орнамент. Последнее время занимался изготовлением чернильных приборов, делал ролики для электропроводки, экспериментировал над изразцами. Несмотря на свой возраст, он очень много работает и сам говорит, что когда садится за гончарный

[1] Жена его и двое его сыновей умерли, три сына погибли на войне, дочери были замужем, а невестки вернулись к своим родным. И дочери и невестки приходили и помогали ему по дому, пекли хлеб, стирали, чинили одежду.

круг, то чувствует себя «как верхом на лошади». В 1948 г. он работал в Оше, а затем снова вернулся в Риштан.

К мастерам среднего поколения относятся работающие сейчас в Риштане Усто Хайдар-Шо Салимов, сын Усто Салима Бачаева, родившийся в 1896 г. Усто Рустам Косымов, считающийся одним из лучших мастеров артели им. Сталина, производящей расходную хозяйственную посуду очень красивых форм, а также фигурные сосуды, Усто Нишон Бой Зоиров, сын мастера Мазоира, родившийся в 1900 г., Усто Иргаш Исроилов, родившийся в 1893 г.

Все эти мастера обучались и начинали свою работу еще в дореволюционное время, и они же, так же как и старейшие риштанские мастера, являются учителями молодого поколения мастеров, воспитавшихся уже за время советской власти. К ведущим мастерам из молодых относятся Усто Ахмаджан Дадабаев 1913 г. рождения и Усто Кодир Хайдаров 1910 г. рождения, а также Муса Исмаилов, родившийся в 1912 г., ученик Уста Ахмад Али Хамраева.

Усто Муса Исмаилов происходит из очень бедной семьи, в прошлом с гончарством не связанной. Он славится как очень талантливый рисовальщик, имеющий уже своих учеников. В 12—13-летнем возрасте был взят в ученики к Усто Ахмаду Али в артель «Янги хаят», куда пришел сам. 9 лет работал в артели, с 18 лет вышел в мастера. В дальнейшем 2 года работал с Усто Хольматом у него в доме и год с Усто Узаком в артели. В 1935 г. был послан на учение в Ташкент в Художественный комбинат, где пробыл по 1940 г. Учился у Усто Тураба и Рахимова. Рисунку учился у Усто Тураба. В Ташкенте же выучился грамоте. Под конец был в комбинате инструктором *ҳам нақш, хам кулолӣ* — и по рисунку, и по формовке. С 1940 г. снова работает в артели.

Во время пребывания в Ташкенте Усто Муса Исмаилов изготовил для Музея истории АН Узбекской ССР альбом рисунков гончарной посуды.

За этими мастерами следуют уже совсем молодые, но работающие самостоятельно, которые уже все, кроме мастерства, получили и законченное среднее образование. К ним относятся: Хакимджан Саттаров 1930 г. рождения, ученик Иргаша Исроилова, Тахтасин Абдурасулев, ученик и сын Усто Мадамина Абдурасулева, Султан Ахмад Урунбаев 1930 г. рождения, ученик Усто Ахмаджана Дадабаева, Бобо Нишонов 1929 г. рождения, сын и ученик Усто Нишона Зоирова, Ахмадилло Мадюсупов 1931 г. рождения, также ученик Усто Нишона, Туляган Мирзаджанов 1926 г. рождения, ученик Ахмад Али Хамраева.

Среди обучающейся ремеслу молодежи в Риштане имеются и девушки, но в мастера из них пока никто не вышел.

Среди гончаров, занимающихся производством поливной посуды, женщины принимали раньше участие только в несложной подсобной работе, не требующей большой затраты физической силы. Обычно они участвовали в отделке посуды и наносили орнамент штампами, но бывали отдельные случаи, когда женщины работали как художники. Большой известностью пользовалась в этом качестве в начале XX в. жена известного мастера Бой Ниёзмата, которая постоянно работала вместе с мужем, а когда он состарился, то разрисовывала большую часть производившейся им посуды, причем некоторые мастера говорят, что в области рисунка она была гораздо сильнее Бой Ниёзмата. Ей посылали на разрисовку свою посуду также и другие мастера. Сами они с ней непосредственно не общались, отправляя посуду с учениками. За работу платили материями на рубашки или головными платками. Работа ее ценилась высоко. В то время как обычная чашка

(*коса*) продавалась за 2 пула (2 копейки), чашка с ее разрисовкой стоила 1 тангу (20 копеек).

У кузагаров женщины никакого участия в мастерстве не принимали, и считалось, что это «против шариата»: «*Аврат даромада кор кордагӣ шар'ӣ нест. Занакоя наемондим*» — «Не согласно с шариатом, чтобы женщина принимала участие в работе. Женщин мы не допускали». Им не позволяли даже входить в мастерскую: «*Дуконба даромана на мемондим. Се мекина занак лангарба, пир додагӣ ҷова*» — «Мы не позволяли (женщинам) входить в мастерскую. Что будет делать женщина в лянгаре, в месте, отданном (посвященном) старцу». Тем не менее иногда вдовы продолжали владеть мастерскими по смерти мужей. В мастерской работали наемные мастера: «*Вайо кор карда рузгораша мечумбондан*» — «Они, работая, давали возможность ей жить».

В Риштане женщины занимались изготовлением глиняных свистулек: «*Ҳуштак месохтагӣ дига мешут, кулоло нест. Хумдонҳое майдияк ба мепазан, оштон боин. Занако мекардагӣ ам бут. Ҳар хель месохтиян, аждаҳо ам месохтагӣ; як аврат бут, вай мурда брафт, бисьёртар занако месохтан*» — «Изготовлявшими свистульки были другие, не гончары. Они обжигают в маленьких печах вроде очага. Были и женщины, которые их выделывали. Делали разные — была одна женщина, делавшая и драконов, она умерла. По большей части (игрушки) делали женщины».

Как было указано, риштанские гончары делились в прошлом на две группы — *кӯзагар* и *табақчӣ*. Некоторые кузагары, кроме посуды, делали и печи для хлеба, но были и особые мастера, делавшие одни печи. Между двумя основными группами существовал в прошлом некоторый антагонизм, отголоски которого наблюдаются, до известной степени, и сейчас. С одной стороны, *табақчӣ* только самих себя называют *кулол* — гончарами, считая кузагаров ниже себя, а с другой стороны, кузагары, являющиеся главными искусниками по части форм сосудов, настоящими гончарами признают только себя. Некоторое высокомерие со стороны табакчи в старое время, вероятно, нужно относить за счет того, что они изготовляли более дорогие сорта посуды и имели в своем составе отдельных известных мастеров-художников, лучше зарабатывали и пользовались известностью среди населения.

И сейчас еще, даже в артелях, главную роль играют мастера, умеющие, кроме изготовления сосудов, и украшать их росписью. О них больше говорят и пишут, в то время как кузагары обычно остаются несколько в тени.

В настоящее время кузагары в артелях часть изготовляемой ими посуды покрывают и снаружи и изнутри гладкой поливой. Только глубокие старики, придерживаясь старых привычек, продолжают производить исключительно неполивную посуду и говорят: «*Мо кӯзагарҳо сирдора ахраҳ наметиим*» — «Мы, кузагары, совершенно не допускаем поливную (посуду в печи)». В свою очередь и гончары, работавшие по изготовлению поливной посуды, не позволяли обжигать в своих печах толстостенные сосуды и предметы хозяйственного назначения, изготовлявшиеся главным образом кузагарами.

Мастера, работавшие в примитивных печах, на глаз, по цвету пламени определявшие температуру, тонко учитывали все мелочи при загрузке печей. Один из мастеров табакчи рассказывал, как однажды в молодости, начавши курить чилим, он решил сам изготовить и обжечь для себя *сархона* — верхнюю часть курительного прибора. Хотя его учитель не раз говорил ему, что в печь, где обжигаются блюда, нельзя ставить массивные предметы, он все же сделал два *сархона* и, разрисовав их, приготовил для

обжига. Учитель его, увидев эти *сархона*, разбил их палкой, сказав: «*Мабодо хумдон ба монӣ, хумдон шикаст хурат, соне се мекинӣ? Пули хумдона ат ту мегирам*» — «Как бы ты не поставил их в печь, а то если печь, т. е. посуда в ней, пропадет, что ты тогда будешь делать? Возьму с тебя затраты по печи». Как подобало благовоспитанному ученику, он подобрал с пола обломки *сархона* в свою тюбетейку и бросил их под гончарный станок, а учитель остался очень доволен его послушанием. Но проказливый юноша не унялся, он снова сделал два *сархона* и тайком от мастера поставил их в печь на край полки. Когда затопили печь и огонь разгорелся, мастер стал его спрашивать, не поставил ли он чего-нибудь в печь, так как огонь горит необычным образом, юноша сказал, что ничего не ставил. Затем в печи что-то затрещало, тогда мастер, который в этот момент как раз должен был куда-то отлучиться из Риштана, наказал, чтобы печь до его приезда не открывали. Все же юноша открыл топку и через отверстие, соединяющее посудную камеру с топкой, вынул свои *сархона*. Мастер, вернувшись домой, пожурил его за то, что он все же вскрыл печь, а затем стал в нее заглядывать; наконец влез наверх и стал смотреть внутрь печи. Приказав подать себе палку, он концом ее указал молодому человеку на два красноватых кружка — следы от стоявших в печи *сархона*, после чего дал ему затрещину. Рассказчик вспоминает, что он со страху перед опытностью и проницательностью своего учителя, разбил свои *сархона*, закопал черепки в землю и на всю жизнь запомнил данный ему урок.

Среди самих кузагаров и табакчи были мастера, специализировавшиеся на выделке посуды отдельных видов: одни делали блюда, другие чашки, третьи горшки и т. д. Кроме того, были мастера, работавшие, так сказать, начерно, изготовлявшие чашки и блюда и обжигавшие их без поливы — *хомпаз* (буквально — сырым обжигом). Посуда эта передавалась в другие мастерские, где ее разрисовывали, покрывали поливой и обжигали вторым обжигом — *пухтапаз* (тадж. законченным, буквально — испеченным обжигом).

Внутри самих мастерских табакчи было иногда довольно дробное разделение труда: одних людей держали для приготовления глины, других для растирания красок, перемалывания поливы и пережигания свинца. Бывали и специалисты-рисовальщики-*нақшгар*, которые формовкой посуды не занимались, а только ее расписывали. Мастера-рисовальщики находились на положении рабочих. Так, сохранились воспоминания об одном из известных рисовальщиков, Олимджан Баче, работавшем в мастерской Кали Абдулло, который за роспись 18 блюд получал 1 теньгу (20 копеек).

Хотя обычно ремесленники в отличие от крестьян прямо не жаловались на поборы ханской администрации, говоря, что они платили только небольшой денежный налог с мастерских, взимавшийся раз в году, но тем не менее следует учитывать еще и многочисленные поборы с них в виде посуды, за которой бесцеремонно посылали в мастерские разные чины ханской администрации, а после русского завоевания, волостные — при устройстве домашних празднеств и поминок, когда в доме требовалось много посуды. Сюда же относятся и подношения в виде *назр*'а, собиравшиеся «потомками» Саид Амир Куляля, бухарского шейха, жившего в XIV в. и считавшегося покровителем гончарного ремесла.

Мы знаем, что в связи с институтом *танҳо* — раздачей земель в ленное владение, крестьяне попадали в крайне зависимое от феодалов положение. Сведений о таком зависимом положении отдельных групп ремесленников мы пока не имеем. Поэтому, как нам кажется, заслуживает особого внимания одно из объяснений, даваемых в Риштане названию квартала гончаров — «*Қулибегон*», которое в XIX в. уступило место названию «*Чинига-*

рон». Наряду с тем, что слово *қулибегон* толкуется как «кулибековцы», т. е. потомки Кулибека, на том основании, что некоторые из гончаров имеют в своих именах частицу *бек,* существует и другое объяснение, согласно которому было время, когда «*кулоло бутун дасти ҳамуно кор мекардаӣ*» — «гончары полностью работали в их (беков) руках, т. е. работали на них», и название *Қулибегон* обозначает «рабы беков». Никаких других подробностей к этому объяснению получить не удалось, но самый факт наличия его должен быть принят во внимание при дальнейшем изучении положения ремесленников в Средней Азии в прошлом, которое до сих пор, по сути дела, никак не освещено.

Сбыт посуды в XIX и начале XX в. в основном шел через скупщиков — *вофуруш*, но, кроме них,за скупку и продажу посуды брались самые разнообразные люди, имевшие лошадь и арбу, которые развозили ее по кишлакам. Мастера также занимались продажей своей посуды на базаре. Продавали ее, вынося по нескольку вещей, и ученики, и *халифа*, получавшие ее от мастеров. Более состоятельные кузагары, имевшие некоторый оборотный капитал, продавали свою посуду сами, частью из мастерских, а частью развозя по кишлакам, так как некоторые из них имели арбы и лошадей. Большинство все же также всецело зависело от скупщиков, дававших им авансы — *бунак* — и бравших у них посуду по заниженным ценам.

После Великой Октябрьской социалистической революции были созданы промысловые организации, и в 1927 г. в Риштане появилась первая гончарная артель. Долгое время производство не было централизовано, и все мастера работали в своих домашних мастерских, сдавая в артель готовую продукцию. Артель ее реализовала и снабжала гончаров сырьем.

Так же как это наблюдается и в других местах, артели прежде всего привлекали к себе безденежную часть мастеров, искавших в них себе поддержку. Более зажиточные мастера входили в артель не сразу, часть их еще ряд лет работала в контакте с оптовыми скупщиками, державшими в своих руках рынок. К 1941 г. не состоявших в артелях гончаров в Риштане уже не было. В 1948 г. там работали 4 гончарных артели. Самая большая из них, «Янги хаят» («Новая жизнь»), имела 83 члена, а вместе с подсобными рабочими-учениками больше 100. Ведущих мастеров, работавших в большинстве случаев со своими сыновьями, часть которых являлась уже самостоятельными мастерами, было 12.

«Янги хаят» являлась крупным предприятием: по плану 1948 г. артель должна была выдать продукции на 2 184 000 рублей. Артель имела свою грузовую машину, 4 лошадей для арбяной упряжки и трактор, на котором работала двухпоставная мельница. На одном поставе перемалывались материалы для производства, а на другом — зерно. Гарнцевый сбор от перемола зерна употреблялся на выпечку хлеба для членов артели. Участок земли, принадлежащий артели, засаживался овощами, которыми также пользовались ее члены. Кроме того, артель имела свою чайхану и постоянного сапожника, обслуживавшего всех работающих на производства.

В 1948 г. артель «Янги хаят» перешла из ведения Художественно-промыслового союза, находящегося в Ташкенте, в ведение Многопромыслового союза Ферганской области и в дальнейшем вошла в артель им. Сталина в качестве одного из ее цехов.

Гончары Риштана производят в основном хозяйственную посуду, но, кроме того, и некоторые предметы технического оборудования: ролики для электропроводки и небольшие керамические цилиндрики для надобностей местной нефтяной промышленности.

Местпром, принявший в свое ведение гончаров, предполагал провести ряд мер для сохранения преемственности мастерства. Для этой цели самые

способные из молодых мастеров должны быть организованы в особые группы, во главе которых будут поставлены самые лучшие мастера старшего поколения.

Гончарные мастерские артели, где работают в просторных помещениях по нескольку бригад, позволяют сделать наблюдения, говорящие о тех изменениях, которые вносит наше время как в организацию обучения и труда, так и в психологию гончаров.

Мастерские состоят из нескольких отдельных, больших и высоких, прямоугольных в плане помещений, построенных из сырцового кирпича, перекрытых двускатными крышами и освещенных с двух сторон по продольным стенам большими окнами. В каждом помещении находится по 6—8 станков и 2—3 обжигательные печи.

Часть площади пола используется для расстановки посуды и производству работ по ангобированию и разрисовке. Для просушки посуды по стенам устроены стеллажи.

Ямы для замешивания глины расположены поблизости от станков. Весь рабочий инвентарь, за исключением переносных ученических станков, тот же, что и в домашних мастерских гончаров.

При опытных старших мастерах работают и обучаются молодые, зачастую их сыновья и родственники, при них же состоят мальчики-ученики. Хотя роли в самой работе и распределяются, как и прежде, т. е. мастер работает за станком, а младшие, в зависимости от опытности и сил, выполняют подсобную работу, но теперь мастер обязательно уделяет часть времени специально на обучение учеников. Около больших станков стоят переносные станки поменьше, и время от времени, когда мальчик освобождается от подноски глины и уборки готовых сосудов, мастер велит ему сесть за станок и заняться формовкой посуды. Не прекращая своей работы, он все время поглядывает на ученика и дает ему словесные указания. Хотя мастера и не дают ученикам потачки, отказываясь работать с нерадивыми, все же обращаются с ними мягко, делают наставления, не повышая голоса.

В большой артели, где ученики после выучки уже работают как мастера, деятельность старших, обучающих мастеров, проходит у всех на виду, и мастера гордятся и количеством выученных ими учеников, и короткими сроками их выучки.

Такие объединения старших мастеров с подручными молодыми мастерами и учениками составляют бригады. По устройству и манере держать себя друг с другом они похожи на старые мастерские, как бы попавшие в обстановку большого цеха. Мастер при работе требует, чтобы подручные его сами следили за своевременной подачей глины к станку и уборкой готовых сосудов. Если подручный зазевается, мастер произносит негромко одно лишь слово: *лой* — глина, а подручный передает приказание мальчику. Мастера сами держат себя очень сдержанно и чинно и того же требуют от своих подручных. В этих бригадах все подчинено авторитету мастера.

Совсем другую картину представляют бригады из молодых, но уже самостоятельных мастеров, составляющиеся по принципу свободного объединения. Бригада должна проделывать всю работу по выпуску посуды, начиная от замешивания глины и кончая обжигом и разгрузкой печи. На протяжении этого времени выйти из бригады нельзя, а затем состав ее может измениться. Часть таких бригад уже хорошо сработалась и имеет постоянный состав, причем работают они по принципу полного равенства, по очереди проделывая все виды работы. Изготовленную каждым из таких мастеров посуду расставляют отдельно, таким образом, каждый из них имеет свое лицо.

В этих бригадах от атмосферы старой мастерской уже ничего не остается. Вся обстановка работы совершенно иная. Работа идет под веселые разговоры, пение и шутки. В затруднительных случаях, а при обжигании посуды обязательно, они обращаются за советом и помощью к самому авторитетному из мастеров, которому поручено общее наблюдение за всеми мастерами и который часть рабочего времени посвящает обходу всех мастерских. Если кому-нибудь из мастеров не удается вывести на круге сосуд, старший, присаживаясь на корточки на стол перед кругом, выводит сосуд, обращая внимание мастера на то, как нужно держать руки на разных стадиях выделки, а тот в это время вертит ногами круг. Проходя мимо мальчика, только что начинающего работать за станком, и оставшись недовольным его работой, старший без церемонии сбрасывает уже сделанные сосуды в кучу глины и заставляет его начинать всю работу снова.

Мастера старшего поколения, в непосредственном ведении которых находятся эти мальчики-ученики, обычно против такого вмешательства не протестуют, хотя оно и задевает их самолюбие, а молодежи такая повышенная чувствительность старых мастеров к критике со стороны уже совершенно непонятна.

В ряде домов, принадлежащих гончарам, сохранились еще их мастерские, в которых они прежде работали.

Мастерские кузагаров состояли из одной комнаты со станками, зимней печью и обширной террасой для просушки посуды. Они устраивались обычно так, что одна из дверей выходила на улицу, где иногда перед домом также была терраса, на которой размещались готовые сосуды более крупных размеров, которыми кузагары торговали прямо из мастерских. Печь для летних обжигов посуды стояла поодаль от мастерской во дворе.

Освещались мастерские через несколько небольших отверстий в стенах и через отверстие в крыше над печью, служившее также дымоходом.

У табакчи мастерские помещались всегда на переднем дворе, доступном для посторонних мужчин. Они представляли собой обычные каркасные постройки под плоской крышей и состояли из одного или двух помещений и открытой с одной стороны террасы. В большом помещении находились станки, обычно два, и печь для обжига посуды зимой. По стенам были устроены полки для сушки посуды. В другом помещении находилась мельница для размола поливы и котлы для растирания красок. Под навесом, а иногда и просто в углу двора, ставилась печь для обжига посуды летом, иногда две печи разных размеров. Если мастерская состояла из одного помещения, мельница устанавливалась под навесом.

Размеры мастерских были различны, в зависимости от средств владельца и размаха его производства, но все же мастерские были просторные, около 50—60 м² и для поддержки крыш всегда внутри помещения ставилось несколько деревянных столбов, один из которых считался главным — *шосутум* — царь-столб.

Гончарный станок в Риштане устроен так же, как и в других местах Средней Азии, только здесь иногда случается, что нижний круг делается не круглый, а квадратный. Ось и круги изготовляются из твердых древесных пород, обычно из карагача. Верхний круг имеет вид болванки, плоской сверху и округлой в нижней своей части. Диаметр его равен 23—24 см при высоте болванки 9—10 см. Диаметр нижнего круга обычно равен 80 см при толщине 5 см. У квадратных кругов при той же толщине стороны равны 75 см. Станки служат очень подолгу, и в мастерских, переходивших по наследству от отца к сыну, на одном и том же станке работало по нескольку поколений мастеров. Как говорят сами мастера: «*Чарх як пушт, ду пушт шудан мегират, хисобаш не; а бобо у бобоҳои калони мо мон-*

дагӣ чарх̣о» — «Станок служит несколько поколений, счету ему (его годам) нет; от наших дедов и прадедов оставшиеся станки».

Станок только приспособляется к росту работающего на нем мастера путем перемещения нижнего круга вверх или вниз по оси. При среднем росте расстояние между кругами обычно равняется 53 см.

Названия частей станка следующие: 1) верхний круг — *калла чарх* (тадж.), 2) нижний круг — *парра* (тадж.), 3) помост вокруг станка — *пешко* || *руи пеш* (тадж.), 4) ось — *тир* (тадж.), 5) подкладка (каменная) под ось — *турма* (узб.), 6) палка для опоры ноги — *подор* (тадж.), 7) плаха, через которую проходит ось и на которой сидит верхом мастер, — *аспак* || *аспчуб* (тадж.), 8) стол для окончательной размески глины — *тахтеи лоймолӣ* (тадж.).

Гончарные печи — *хумдон* — у табакчи по размерам своим бывали очень разнообразны, в зависимости от размеров обжигавшихся в них сосудов. В домах у некоторых мастеров еще сохранились печи, наиболее крупные из которых достигают высоты 2 м, а наряду с ними попадаются печи около 1.70, 1.60 м высотой и, наконец, совсем маленькие — 1.10 м.

Иногда у мастеров имелось по две-три печи разных размеров для обжига различных видов сосудов. Естественно, что мастера, специализировавшиеся на изготовлении сосудов более крупных размеров (блюд, мисок), пользовались и более вместительными печами, а изготовлявшие мелкие сосуды — печами меньших размеров. Кроме того, как говорят, размеры печей в мастерских зависели и от материального положения их владельцев. Более бедные мастера, не пользовавшиеся наемным трудом, имели печи меньших размеров, так как должны были чаще выпускать посуду, чтобы успевать свести концы с концами. Работу в большой печи мастер мог позволить себе в том случае, «*дасташанда бошад, ишкамашанда бошад*» — «если у него было в руках, если у него было в желудке», т. е. если он был состоятельным, если он был сыт. Про известного мастера Маякуба говорят, что он выпускал одну печь посуды раз в 1—1½ месяца.

Снаружи печи обычно квадратные в плане, причем квадрат основания несколько больше квадрата верха печи. Верх печи плоский, с несколько возвышающимися над его поверхностью краями дымовых отверстий. Внутри как топочная, так и загрузочная камеры в плане круглые, и обе имеют сводчатые потолки.

Глубина топочной камеры обычно соответствует высоте загрузочной. Топочное отверстие находится на уровне земли и идет наклонно книзу.

Топочная камера — *оташхона* (тадж. дом, помещение огня) вырывается в земле, и над ней возводится верхняя камера из сырцового кирпича, покрытого штукатуркой из глины с мелко рубленной соломой. Больше всего в Риштане распространены печи, у которых между топочной и загрузочной камерами имеется одно широкое отверстие, а в потолке загрузочной камеры 5: одно более крупное, через которое ведется загрузка посуды, и 4 мелких по углам. Пол загрузочной камеры носит название *това* или *раф*. По-таджикски словом *това* обозначают круглые плоские предметы — обычно крышки для сосудов, а слово *раф* значит — полка, карниз.

Этими же словами обозначают и бывающую иногда в печах крупных размеров полку, идущую вокруг загрузочной камеры, на половине высоты ее стен. В полке этой, у самых стен, также имеются отверстия для прохода пламени. Топочное отверстие, так же как и круглые отверстия для прохода дыма и пламени, называется *дах̣ан* (тадж. рот), мелкие отверстия обозначаются таджикским термином *мурӣ*, а также узбекским словом *тешик*, имеющим значение — отверстие, дыра.

Реже встречаются печи, у которых при более узком центральном отверстии в перегородке между топочной и загрузочной камерами имеются 8 более мелких у стен. Количество и расположение верхних отверстий остаются те же, что и у печей первого типа.

В самых маленьких по размеру печах делается только одно отверстие между топкой и загрузочной камерой и одно вверху, закрывающееся при окончании топки плоской крышкой — *това*.

У кузагаров печи как снаружи, так и изнутри круглые в плане, верх печей, находящихся внутри помещения, более плоский, а у печей, стоящих снаружи мастерских,— в виде низкого купола. Высота печей колеблется от 2 до $2^1/_2$ м. Топочное отверстие находится ниже уровня земли, и к нему идет от поверхности земли наклонная траншея. Загрузочное отверстие аркообразной формы делается с другой стороны печи сантиметров на 10 над уровнем земли, и высота его такая, что человек среднего роста входит в него, лишь слегка нагибаясь. Толщина стен печи около 40 см. Центрального отверстия между загрузочной камерой и топочной нет, а по стенам расположены 32 мелких. Вверху печи имеется одно большое отверстие 50—60 см в диаметре.

У мастеров, изготовляющих поливную посуду, рабочий инвентарь при выделке сосудов на станке состоит из следующих предметов:

1) сосуд для воды на станке — *дастга* (тадж.);

2) узкий кусочек кожи или сложенная в узкую полоску, краями внутрь, тряпочка для выравнивания краев сосудов — *бандак* (тадж.);

3) лекало в виде тонкой деревянной дощечки 16 × 4 см, имеющей по одной из длинных сторон небольшую выемку — *мола* (тадж.); каждый мастер работает только со своими *мола* и всегда тщательно хранит их, пользуясь ими на протяжении долгих лет;

4) диски из обожженной глины для подкладки на круг; для небольших сосудов используют, ровно оббивая их, донца бракованных блюд — *қолиб* (тадж., узб.);

5) болванки из необожженной глины различной величины, на которые опрокидывают сосуды при подточке донец, *хомғунт* (тадж.) (рис. 55,*1*);

6) ножи с загнутым концом для подточки сосудов — *тагбур*||*качкорд* (тадж.).

Для подточки тела сосудов употребляются железные ножи с некруто загнутым концом (рис. 55,*2*), а для подточки донец — ножи, у которых загнут круто самый кончик (рис. 55,*3*).

Ножи, так же как и лекала, каждый мастер имеет свои. Время от времени ножи отдают кузнецам для точки. При точке кузнец их разгибает, натачивает и снова загибает.

В рабочем инвентаре риштанских табакчи не имеется инструментов для процарапывания орнамента, так как этот прием орнаментации в поливной посуде Риштана отсутствует.

Для перемола поливы табакчи в своих мастерских пользовались такими же ручными мельницами — *ягурчак*, как и гончары Ташкента и Шахрисябза. В артели им. Сталина, как уже говорилось, используют мельницу с приводом от трактора.

Остальные приспособления остаются те же, что и в старых мастерских. Свинец пережигают в фабричных чугунных котлах и перемешивают железной лопаткой на длинной ручке — *бельча* (тадж.) (рис. 55,*4*). *Лоясанг* — кварц, идущий для изготовления поливы, мельчится при помощи чугунного молота — *босқан* (узб.) (рис. 55,*5*).

Кузагары, как всегда, имеют в своих мастерских обязательно *ғундак* и *тавонча* — наковаленку и лопаточки, нужные им для сбивания стенок круп-

ных сосудов. Наковаленки в Риштане бывают двух видов. Одни в виде грибка с плоской шапочкой и шарообразной ножкой, очень небольших размеров. Диаметр самой наковаленки равен 6 см при общей высоте 7—8 см. Наковаленки другого вида представляют собой диск диаметром сантиметров 15, со слегка выпуклой рабочей поверхностью и шарообразной же ручкой (рис. 55, *6*, *7*). Тавонча имеет вид прямоугольной лопатки с косыми нарезками с одной стороны; размер лопатки 16 × 12 см при длине ручки 16—17 см. При изготовлении ручек сосудов для складывания заготовок в мастерских имеются особые доски 40 × 15 см, называемые *дастакашак* (тадж. *даста* — ручка и имя действия от осн. глагола *каш* — тянуть).

Процарапанный орнамент наносят или щепочкой с нарочито неровно обломанным концом, которую называют или обычным таджикским названием для инструмента, при помощи которого наносится рисунок сграффито — *харош*, или просто *чубак* — (тадж. палочка).

Что касается подкладных дисков из обожженной глины — *қолыб*, то у риштанских кузагаров, так же как и у кузагаров Шахрисябза, Гыдждувана и Ташкента, встречаются диски с нанесенными на них рисунками. При расспросах в мастерских артели им. Сталина насчет таких дисков гончары говорили, что в Риштане это не в обычае, но в домашней мастерской одного из кузагаров удалось обнаружить среди общего количества дисков (около 40) 6 дисков с рисунками. На первом из них имелся рисунок из трех кружков, расположенных треугольником (рис. 56, *1*), на втором — из трех пар концентрических кругов со вписанным в центр знаком в виде развилочки, упирающейся своими концами в круг (рис. 56, *2*). На третьем были три концентрических круга, а в центре оттиснутый при помощи штампа многолепестный цветок вроде астры. На четвертом имелся круг, нанесенный петлями (рис. 56, *3*). На пятом, самом крупном из всех дисков, были беспорядочно разбросаны оттиски двух штампов: один в виде круга с вытянутым с одной стороны углом, со вписанным в него пышным восьмилепестным цветком, а другой в виде неправильной пятиконечной звезды, трактованной как цветок, окруженной оправой из перлов (рис. 56, *4*). На шестом, и последнем, орнаментированном диске был просто сделан оттиск *тавонча* — лопаточки с нарезной поверхностью (рис. 56, *5*). По словам мастера, владельца дисков, некоторые из них были сделаны им очень давно. Так, например, диск, орнаментированный штампами, служит ему уже лет 30. Сам он рассматривает рисунки на дисках только как украшения, но вместе с тем у него имеется штамп из обожженной глины с рисунком в виде цветка, резанный им самим (рис. 56, *6*), при помощи которого он орнаментирует изготовляемые им корчаги и который он склонен рассматривать не только как украшение, но и как свой знак. Он рассказал, что однажды он хотел вырезать такой штамп, чтобы на нем вместе с рисунком было бы и его имя. Будучи неграмотным, он обратился к мулле, чтобы тот написал его имя, для того чтобы он мог вырезать его на штампе. Мулла не пожелал этого делать, сказав, что писать на вещах письмена «грех». И мастер должен был вследствие этого ограничиться одним орнаментом.

Гончарная глина — *хоки кулолӣ* — добывается повсюду в самом Риштане. Так, например, в артели им. Сталина ее копают тут же на месте, во дворе, принадлежащем мастерской, снимая предварительно верхний почвенный слой. Существует два сорта глины: один тощий, содержащий песок, и другой — *хоки сурх*, красноватого цвета, считающийся жирным — *ширадор*.

Гончары говорят, что летом они вообще больше работают с тощей глиной, а зимой с жирной, а кроме того, берут разные сорта глины в зави-

симости от того, на изготовление каких сосудов она предназначается. Так, для кувшинов и хумов берется жирная глина, а для лоханей более тощая.

Огнеупорная белая глина — *гилбута* — добывается в горах неподалеку от Риштана. В прежние времена огнеупорную глину привозили из Ис-

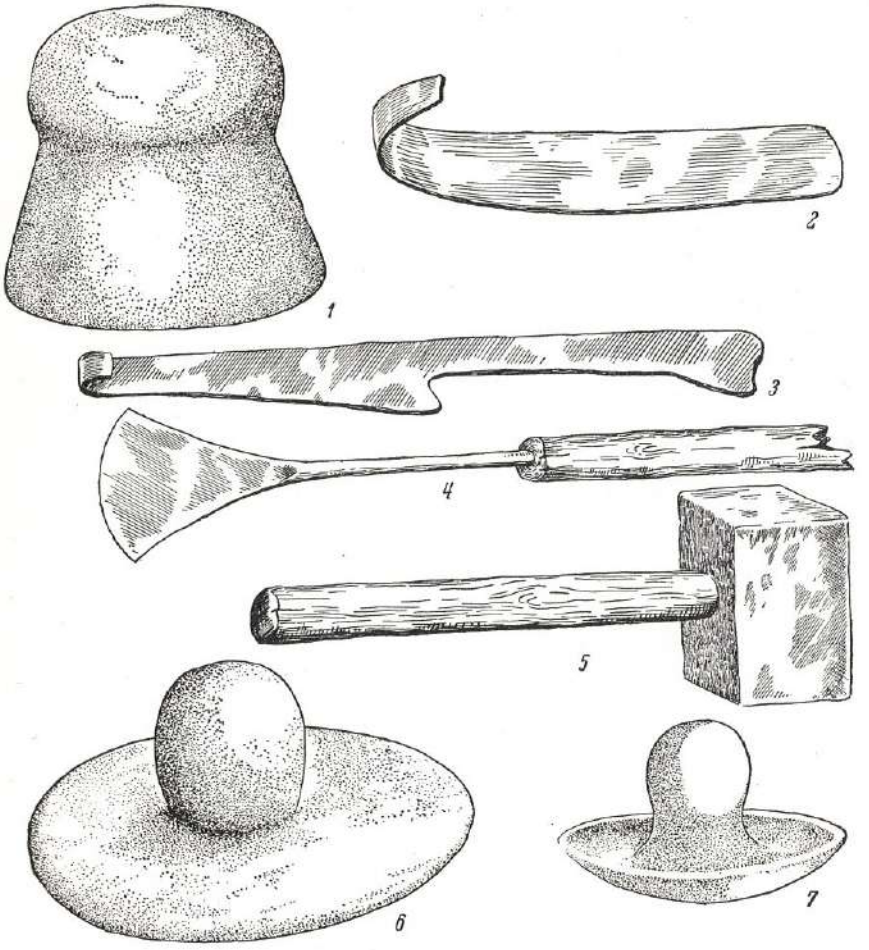


Рис. 55. Инструменты риштанских гончаров.

1 — болванка из необожженной глины, употребляемая при обточке донец чашек; *2, 3* — ножи для подточки тела и донец чашек; *4* — лопаточка для размешивания перекигаемого для приготовления глазури свинца; *5* — молот для разбивания кварца; *6, 7* — наковаленки из обожженной глины. (По рисунку автора).

фары,[1] а для дорогих сортов посуды состоятельные мастера покупали белую глину, привозившуюся из долины р. Ангрен.

Кварц — *саньг* — и поташ для поливы покупали у киргизов, которые сами выжигали поташ из растений, а кварц привозили уже в размолотом виде.

Свинец, так же как и *лочуард* — ляпис-лазурь и окись сурьмы — *малгаш*, покупали у торговцев в Коканде. Относительно ляпис-лазури и окиси

[1] В Исфаринском районе добыча ее производилась во многих местах.

свинца говорят: «*Аз Бадахшон меомад ми, а Машат, малҳаш ҳам а ҳаминҷо*» — «Приходила она (ляпис-лазурь) не то из Бадахшана, не то из Мешхеда, окись свинца тоже оттуда».

В настоящее время марганец — *маҳл* и железистая глина — *чуша* добываются на склонах Алайского хребта поблизости от Риштана, а раньше и то и другое привозили из окрестностей Исфары, где они добывались около сел. Чорку. Для изготовления красок из меди — *мис* — пользовались отходами производства кокандских медников. Что касается железной окалины, то раньше в Риштане ее совершенно не употребляли, так как здесь в основном была в ходу поташная полива, а свинцовую подкрашивали окисью сурьмы. «*Гуҳи оҳан расм шудагӣ не, истемол на кардагӣ*» —

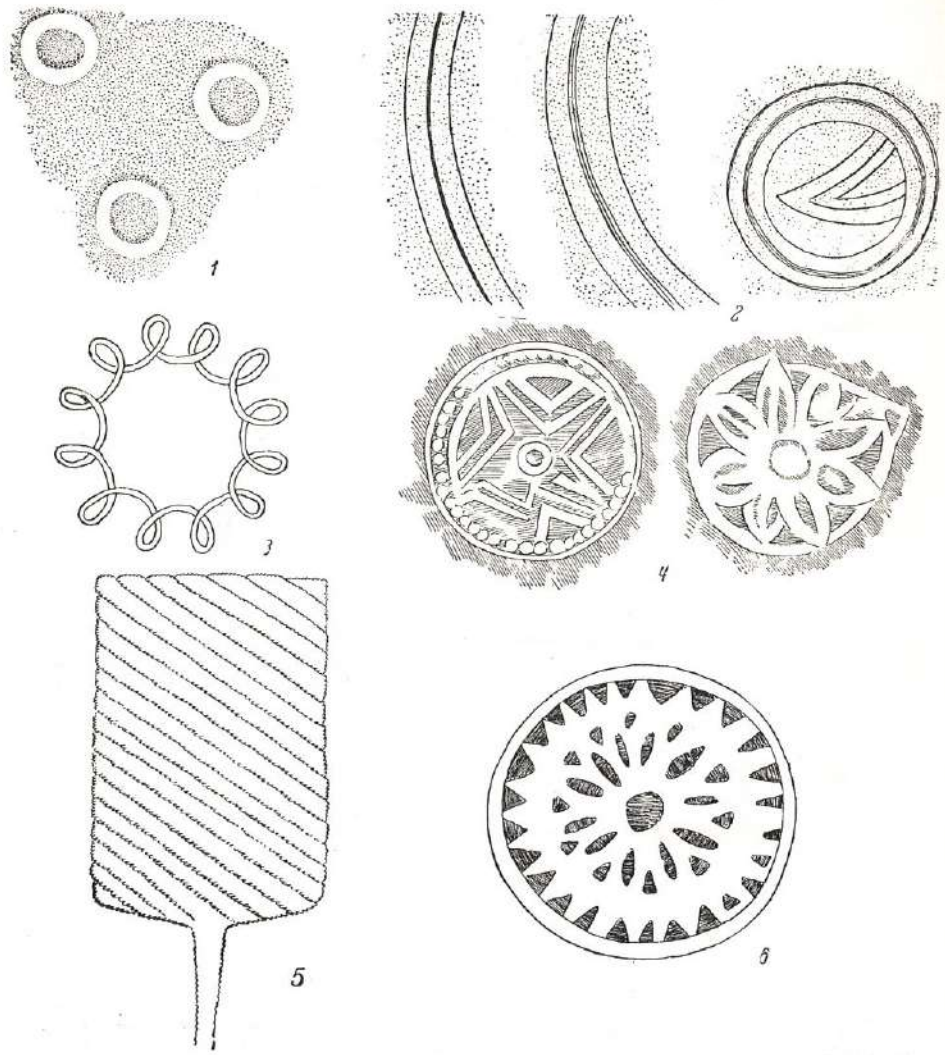


Рис. 56.

1—5 — орнамент на подкладных дисках из обожженной глины, Риштан; *6* — орнамент на штампе из обожженной глины для украшения крупных сосудов, Риштан. (По рисунку автора).

«Железная окалина не вошла в обычай, (ее) не употребляли». Вместо ляпис-лазури теперь употребляется кобальт.

Риштанские гончары считают, что глина их настолько хороша, что в предварительной обработке и выдерживании совершенно не нуждается. Ее добывают и подвозят к мастерским по мере надобности. В мастерских, не мельча, прямо складывают ее в яму — *лойхона* и, сделав в вершине кучи глины углубление, ссыпают в него *тароша* — обрезки глины из-под станков, остающиеся при обточке донец посуды, которые считаются *«закваской»* (тадж. *хамиртуруш*) гончарного теста, и заливают сверху водой. На следующий день глину месят, посыпая дно ямы песком, чтобы

Рис. 57. Заготовка глины. Риштан. (Фотография А. Г. Подольского).

глина не прилипала к земле (рис. 57). Сначала ее месят ногами, подтягивая с боков мотыгой — *каланд* — остающиеся сухие ее части до тех пор, пока вся глина не станет равномерно влажной и не потемнеет: *«Сиё карда лакад мезанан»* — «Месят, сделав черной». Полуготовая глина носит название *хомкуб* (тадж. буквально — сыропромешанная). На следующий день ее снова месят ногами в течение нескольких часов, то разминая в виде огромной лепешки, то снова собирая в кучу, и прибавляют в несколько приемов *тузғок* — узб. пух рагозы. Количество его зависит главным образом от величины и форм тех предметов, для выделки которых заготовляется глина. В глину, предназначаемую для изготовления крупных сосудов (хумы) и разложистых, вроде блюд и лоханок, пуха этого кладут больше, чем в глину для мелких предметов и кувшинов, независимо от их величины. Если пуха положено в глину слишком много, то глина теряет свою эластичность. Мастера о такой глине говорят, что она *«патак шудаст»* — «стала плотной». [1]

[1] *Патак* — вкладные стельки в обуви.

Когда глина достаточно промешана, ее разминают в лепешку, выминая на ее поверхности ногами некоторое подобие узора. Такая лепешка носит название *гуллой* — тадж. узорная глина, а сама готовая глина называется *тоза* — тадж. чистая.

Если начинают выделывать сосуды в этот же день, то ее оставляют в том же виде, только прикрывают влажными тряпками (рис. 58).

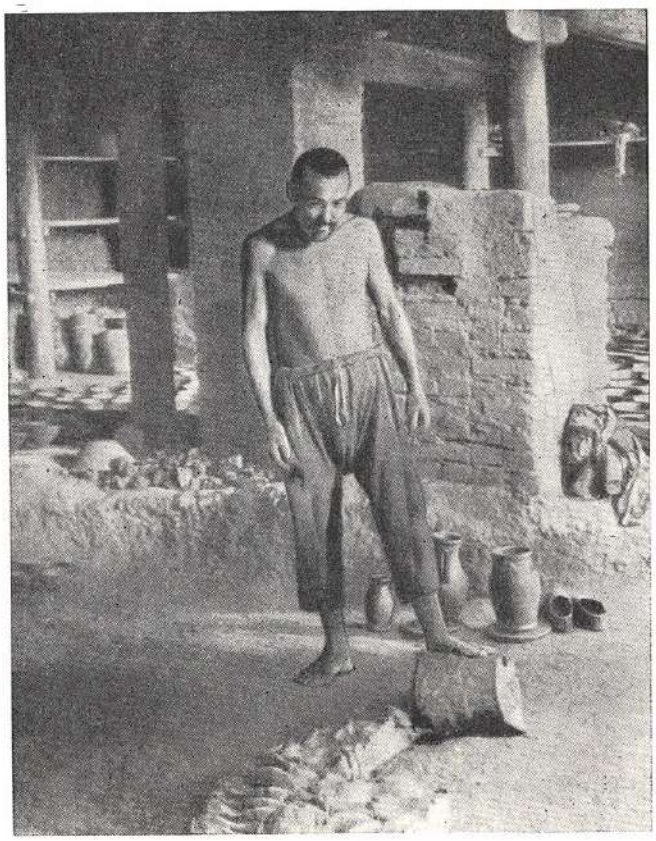


Рис. 58. Отделение куска глины—*молиш* от *гуллой* для промешивания ее вручную. Риштан. (МАЭ, колл. № И-1503-446).

При изготовлении посуды от кучи глины отрезают большой кусок — *молиш* и разминают его руками на столе перед станком, как тесто, подсыпая по временам очень тонко просеянный песок. Когда глина хорошо промешана, ее делят на болванки — *гунт*, которые подаются мастеру к станку.

В Риштане большинство мастеров изготовляет сосуды из одного сорта глины, хотя некоторые «*аз устош ёд гирифтагй такй меанзан*»—«обучившиеся (этому) у своего учителя кладут таки (кусок глины другого состава, закладываемый в дно сосуда, после того как уже на станке разведены его стенки)».

Как кузагары, так и табакчи при изготовлении сосудов всех форм, вне зависимости от их размеров, обязательно кладут на верхний круг диски из обожженной глины. Горшки и кувшины крупных размеров, а также блюда и лохани снимаются со станка вместе с диском, на котором они

были изготовлены, а при изготовлении чашек и сосудов других форм, но небольших размеров, один и тот же диск остается на станке во все время работы. Чтобы диск не соскочил с круга, его укрепляют при помощи глины. Мастера, изготовляющие чашки, кладут на круг шарик из глины, разминают его в аккуратную лепешку и на нее накладывают диск; все остальные устанавливают диск на трех комочках глины, положенных треугольником. Комочки эти называют *сепоя*, так же как и подставки для посуды, употребляющиеся при обжиге.

При изготовлении чашек глиняную болванку с силой пришлепывают прямо на диск. Чашки (как *коса*, так и *пиёла*) выводят только руками, без

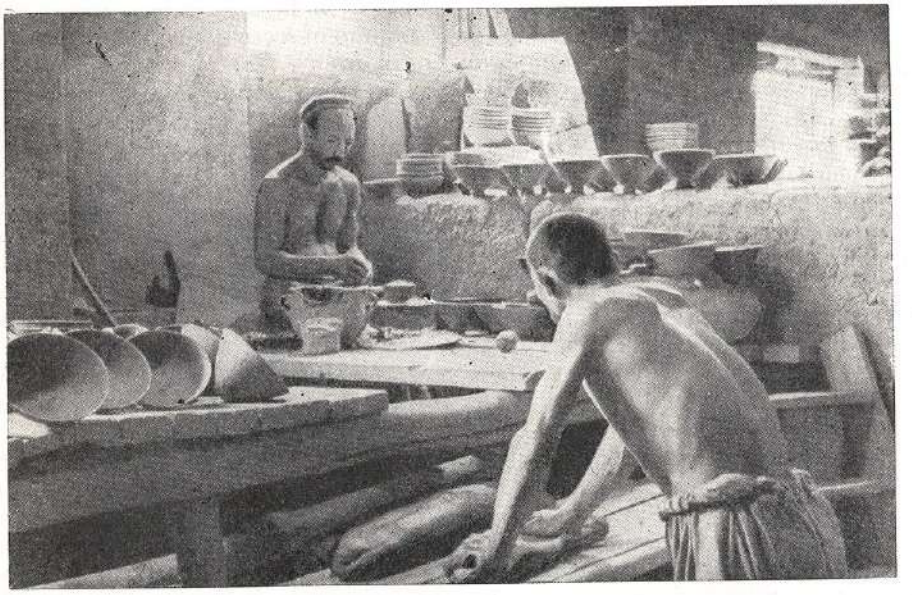


Рис. 59. Промешивание глины руками; на заднем плане чашки с неподрезанными донцами. Риштан. (МАЭ, колл. № И-1503-448).

помощи лекала. Из одной болванки делают несколько штук. Отщипывая чашку от болванки, оставляют у нее очень маленькую ножку (рис. 59). Принятое в других местах (Шахрисябз, Гыджду ван) название *севан* для сосудов на этой стадии изготовления в Риштане не употребляют и говорят описательно: *косеи натарошидагй* — не обточенная, не обструганная коса. Расходуя одну болванку, всегда на диске оставляют немного глины, на которую нашлепывают следующую.

Если мастеру нужно прервать работу не надолго, то прежде чем встать из-за станка, он снимает диск и, пустив в ход станок, аккуратно подравнивает глиняную лепешку, на которой тот лежал, при помощи смоченных в воде пальцев. Возвращаясь к станку, мастер смачивает лепешку водой и снова кладет диск. Если же работа прерывается до другого дня, старый кружок счищается и налепляется новый.

Изготовленные на кругу чашки отставляются на просушку, и на другой день производится подрезка донец. Для этого на станок ставят, укрепляя ее на сырой глине, специальную болванку — *хомгунт* (рис. 60), опрокидывают на нее чашку и, провернув два-три раза круг, чтобы чашка легла плотно на болванку, приступают к работе. Лезвием ножа — *кач-*

корд — сначала гладко срезают дно, а затем при помощи его загнутого конца подчищают нижнюю часть чашки, выделяя ножку, и, если не собираются делать *харчакӣ* — чашку с каблучной ножкой, подтачивают ее снизу, выбирая лишнюю глину.

Приступая к формовке блюда, мастер берет болванку, опускает ее в чашку с песком (так, чтобы она только коснулась его поверхностью своего основания), после чего ставит ее на подкладной диск. Сначала он превращает болванку в сосуд цилиндрической формы сантиметров 12 высотой, [1] затем слегка разводит стенки его в стороны и при помощи *мола* подравнивает дно изнутри. Дальше мастер подрезает ножом глину вокруг донышка снаружи, выглаживает края блюда мокрой тряпочкой и при помощи пальцев окончательно разводит их в стороны и книзу. У сырых блюд края отогнуты очень сильно, но по мере подсыхания они сами поднимаются кверху. Совершенно таким же порядком формуются и блюда с плоским широким краем — *чархии камарӣ*. После подсушки донца блюд подрезаются так же, как у чашек. Теперь очень часто самое донце оставляется гладким.

На высокую степень пластичности риштанской глины указывает манера формовки прямостенных чашек — *тағора* и *лаганча*. Болванка ставится на диск, и, так же как при изготовлении блюд, из нее сначала формуется цилиндрический сосуд, принимающий затем форму горшка с широким отверстием, а затем мастер настолько вытягивает и разводит его стенки, что край их отгибается на несколько сантиметров вниз и несколько мгновений висит в воздухе. Мастер подхватывает и подбирает его и снова спускает всю стенку сосуда вниз, оставляя край лишь чуть отогнутым в стороны. Затем выглаживает край тряпкой или куском кожи, подрезает глину ножом вокруг донца и снимает сосуд вместе с подкладным диском с круга. Так же формуются и *тағора* — лохани крупных размеров (рис. 61, *1—8*).

Кузагары, перед тем как начать формовку сосуда, довольно густо посыпают песком диск и затем ставят на него болванку. При выделке высоких горшков также сначала из болванки формуется цилиндрический сосуд и при помощи мизинца правой руки выделяется нижний край венчика. После этого мастер придерживает стенку изнутри правой рукой, в левую берет *мола* и, приложив ее к стенке сосуда стороной без выемки, подравнивает и формует стенки сосуда. После этого наносится процарапанный орнамент и, если нужно, делается прищипка нижнего края венчика — *панчара*, буквально — решетка.

При помощи уголка *мола* наносятся горизонтальные канелюры на тело сосуда, и процарапанный орнамент делается палочкой с неровно обломанным концом (*чубак* || *харош*). Край выглаживают тряпочкой и при помощи пальцев разводят в стороны, если того требует форма сосуда. После этого при помощи ножа подрезают глину у самого донца и убирают сосуд со станка. Крупные сосуды снимаются вместе с подкладным диском.

Заготовив 40—50 сосудов, мастер встает из-за станка и принимается за выделку ручек к ним. Все приемы при выделке ручек в Риштане те же, что и во всех других городах. К тому времени, когда заготовлены ручки, уложенные в несколько слоев на специально предназначенной для этой дощечке — *дастакашак*, сосуды уже успевают слегка окрепнуть. Прикрепляются ручки также совершенно определенными приемами, как будто бы раз и навсегда принятыми всеми городскими гончарами.

У табакчи, после того как чашки и блюда окончательно просохнут, производится их протирание — *дастмол*. В Риштане посуду протирают

[1] На этой стадии изготовления все сосуды, так же как и в Гыждуване, носят название *зульма*.

при помощи мокрой тряпки, оглаживая ее поверхность и подправляя в это время все изъяны. Трещины и щербины по краям подмазывают глиной и затирают сверху тряпкой. Мастера говорят, что в старые времена *дастмол* производили тряпкой, смоченной в жидко разведенной белой глине.

За этим следует ангобирование, разрисовка и покрывание поливой, после чего посуда уже готова к обжигу. Покрывание сосудов ангобом, так же как и поливой, производится общепринятым в Средней Азии способом: мастер держит сосуд в левой руке и, равномерно вращая и наклоняя его в разные стороны, правой рукой в это время льет на него ангоб или поливу из маленькой чашечки (рис. 62, *1*, *2*).

Для очень тщательно изготовляемых блюд, покрываемых поливой с обеих сторон, принят особый способ, обозначаемый термином *дупалла*. [1]

Рис. 60. Обточка донец чашек. Риштан. (МАЭ, колл. № И-1503-463).

В этих случаях блюдо покрывается поливой снаружи, а затем с лицевой стороны.

Кроме общего названия для ангобов *астар* — тадж. подкладка, ангоб для прозрачной поташной поливы, в состав которого входит кварц, обозначается словом *лоя*, а ангобы для свинцовой поливы, различаясь по цветам и материалу, — *гилбута* (огнеупорная глина) — для белого и *чуша* (железистая глина) — для красноватого. Поливу, вне зависимости от того, бесцветная она или подкрашенная, обозначают словом *ранг* — тадж. цвет, краска. Самый же процесс покрывания посуды ангобом или поливой передается глаголом *рехтан* — лить, поливать; отсюда: *лоя мерезим* — покрываем ангобом, *ранг мерезим* — покрываем поливой. Всю посуду, окончательно подготовленную к обжигу, в количестве, потребном для заполнения одной гончарной печи, называют *рахт*. Значение слова *рахт* выходит за пределы значений, даваемых ему Таджикско-русским словарем (дом, утварь, одежда, белье, пожитки), [2] и может быть переведено как

[1] Словом *палла* обозначают чашки весов, половинки двери, *дупалла*, таким образом, обозначает — в две половины.

[2] Таджикско-русский словарь, М., 1954, стр. 322.

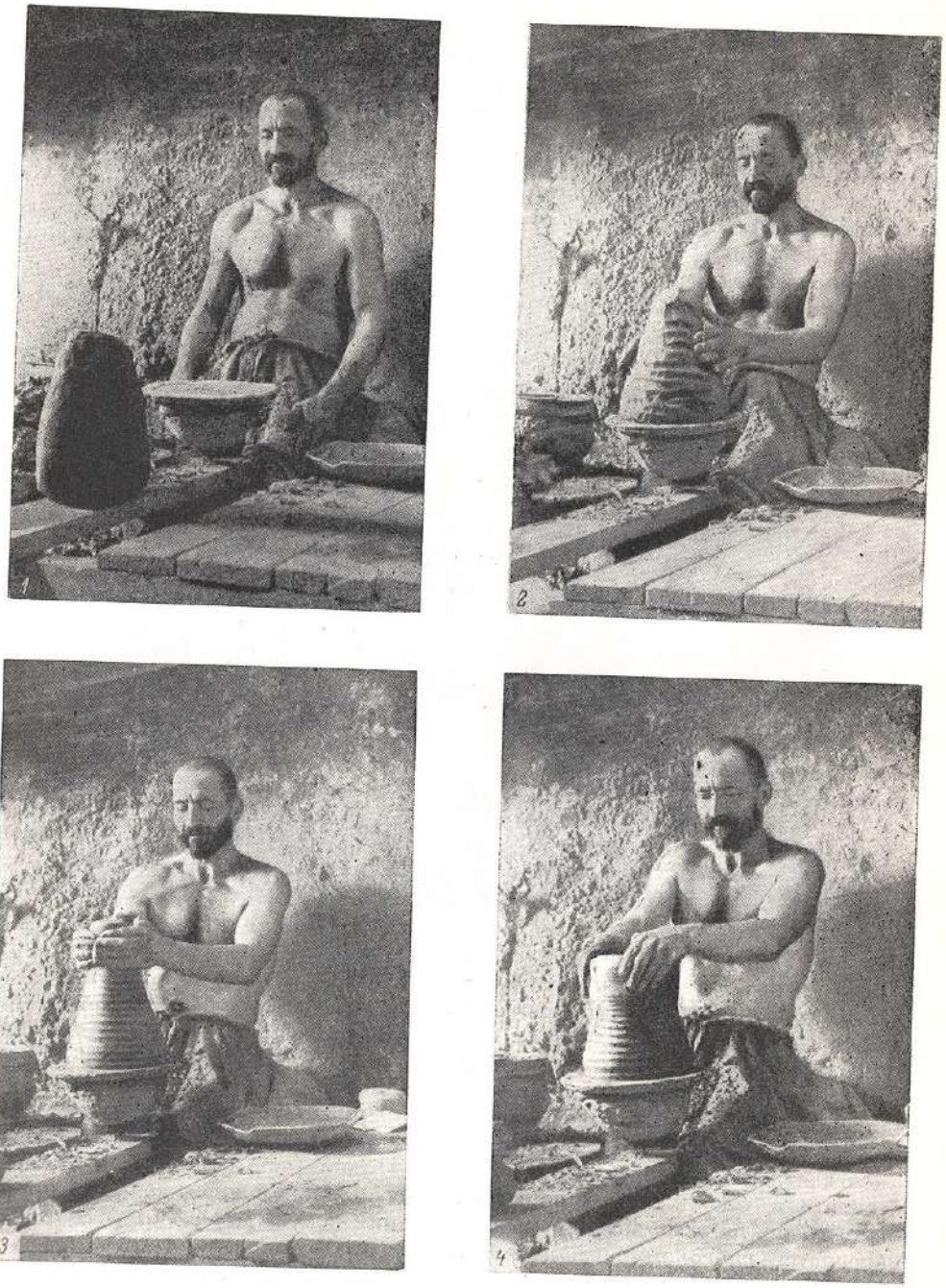
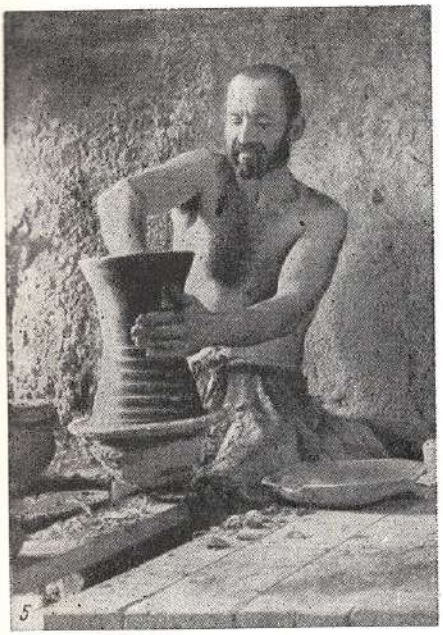
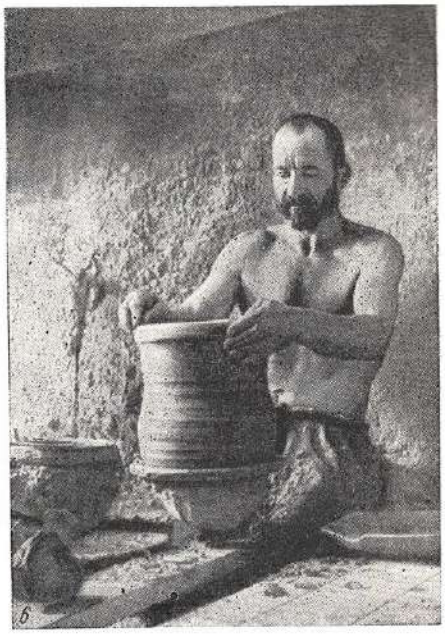
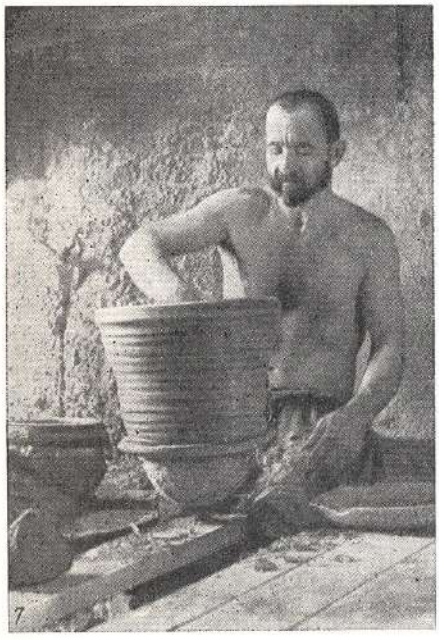


Рис. 61.

1—8 — последовательные стадии формовки лоханей. Риштан. (МАЭ, колл. №№ И-1503-449—456).







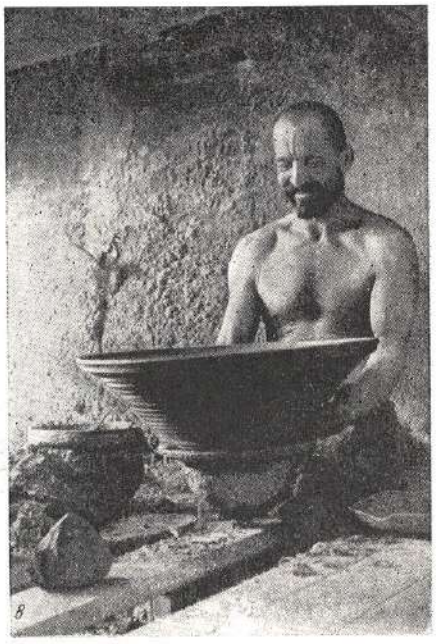


Рис. 61 (продолжение).

1

2

Рис. 62.

1, 2 — покрывание посуды поливой. Риштан. (МАЭ, колл. №№ И-1503-461—462).

«закладка печи», а выражение *рахти мо баромад*, употребляемое гончарами для обозначения готовности всей посуды к очередному обжигу, как «закладка наша готова», буквально — вышла.

Установка посуды в печи производится таким же способом, как и в других городах Средней Азии. Печи для обжига неполивной посуды закладываются ею сплошь, а поливные сосуды устанавливаются стопками дном кверху, вокруг по стенкам печи, перекладываясь прокладками — *гучмак* или *сепоя*. Между стопками, для укрепления их, закладываются черепки обожженной посуды, носящие здесь название *газина* (рис. 63).

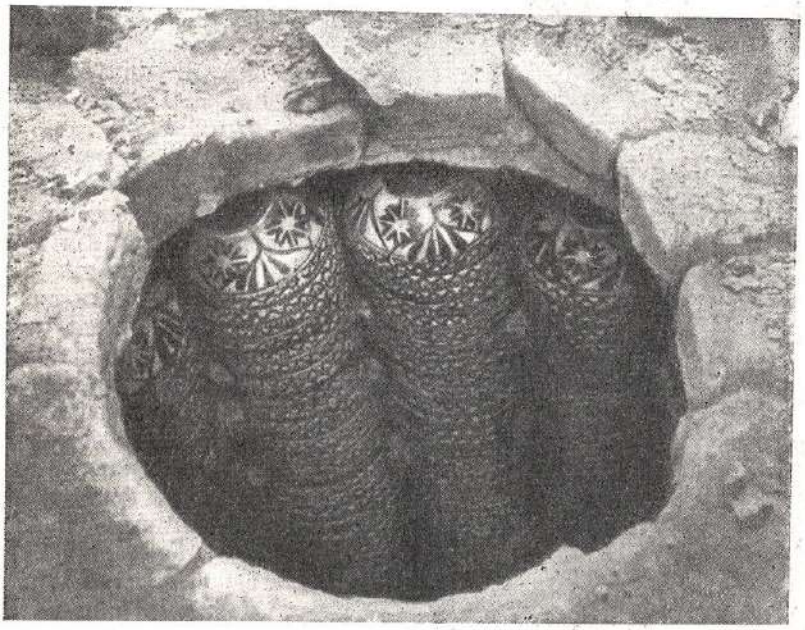


Рис. 63. Способ укладывания поливной посуды в печь (снято после производства обжига). Риштан. (МАЭ, колл. № И-1503-466).

При обжиге посуды, покрытой свинцовой поливой, по словам мастеров артели, температура доводится до 850°, а поташная полива требует температуры до 950°.

В настоящее время Риштан является единственным местом в Средней Азии, где сохранилось производство сосудов с выпуклым орнаментом, изготовляемых при помощи резных штампов — *қолиб*, имевшее широкое распространение в X—XII вв. н. э.

Производство штампованной посуды, как ее называют — *қолибакӣ*, сами гончары считают старинным (*қадим*). Хотя сосуды эти уже совершенно утеряли хозяйственное значение, но тем не менее отдельные мастера передают традицию их изготовления из поколения в поколение. В 1950 г. их делал один Абулкосым Балтабай, а до него славился своим искусством Бобо Ходжи Салим, умерший вскоре после Октябрьской революции. О нем упоминает в своей работе В. Розвадовский. [1]

[1] В. Розвадовский. Опыт исследования гончарного и некоторых других кустарных промыслов в Туркестанском крае. Журн. «Туркестанское сельское хозяйство», Ташкент, 1916, № 8, стр. 714.

Мастера, изготовляющие такую посуду, сами режут и обжигают штампы, имеющие вид чашки с орнаментом на внутренней поверхности.

При изготовлении кувшинов отштамповываются две половинки, после чего их слепляют, промазывая шов рукой. Затем на станке выделывается ножка и, после того как она прилеплена к телу сосуда, также на станке отдельно выводится горло — *гулу, гардан* (буквально — горло, шея), а затем и носик — *чуммак*, и ставятся на свои места. Последней выделывается и прикрепляется ручка. Кувшины делают двух видов в зависимости от того, как поставлено на ножку тело. У одних его кладут плашмя, так что соединительный шов проходит по горизонтали, у других ставят боком с тем, чтобы носик и ручка укреплялись на боках по шву. Кроме кувшинов, но гораздо реже, делают и чашки со штампованным орнаментом, обязательно ставя их на ножку. Как кувшины, так и чашки всегда покрывают цветной однотонной поливой, окрашенной в коричневый, желтый или зеленый цвет.

Рис. 64. Растирание красок в каменном котле. Риштан. (МАЭ, колл. № И-1503-464).

Для разрисовки посуды красками, которые в Риштане растираются в специальных каменных котлах (рис. 64), пользуются *қалам* — буквально «тростниковое перо», кистью, сделанной из волос с бороды и хвоста козла, привязанных ниткой к небольшой палочке. Для кисточки берут волосы, отросшие после стрижки сантиметра на 4. Слишком молодые, только что отросшие волосы не спускают краску, а с очень старых она стекает.

Для орнаментирования дешевой посуды в настоящее время в основном применяются, как применялись и раньше, штампы. Лет 40 тому назад штампы делались из небольших несъедобных тыквочек — *қовоқ*, а затем перешли на штампы, вырезавшиеся из моркови и репы. По словам мастеров, штампы эти были очень хороши, так как благодаря эластичности они хорошо прикладывались к стенке сосуда и давали правильный отпечаток. Лет 10 тому назад стали применять штампы, вырезанные из дерева и резины. Из дерева и резины делаются небольшие штампики, носящие название *ловак* (от тадж. осн. *лой* || *лов* — мазать) или *урама* (от узб. осн. *ур* — ударять, бить), с отдельными рисунками звездочек, цветка или крупной точки. Для нанесения ряда точек применяется штамп в виде деревянного

гребешка с толстыми зубьями сантиметров 10 длиной, носящий название *тароқ* — узб. гребень. Орнамент в виде зигзагообразной линии наносится при помощи *пилон* (повидимому, от русского «план») — деревянной чурочки сантиметров 12 длиной с вырезанным на ней выпуклым орнаментом.

Как это принято и в других местах, орнаментирование посуды попроще обычно производит несколько человек зараз: один работает кисточкой, а другие штампами разных видов. Рассаживаются они таким образом, чтобы вся посуда постепенно проходила через руки каждого из них.

При орнаментации чашек прежде всего наносятся горизонтальные полосы от 1 до 1½ см шириной, определяющие поле, на котором располагается остальной орнамент. Мастер держит чашку за донышко левой рукой, в правую берет кисть, держа ее концом вниз между указательным и большим пальцами. Сначала он проводит полосы на внешней стороне чашки, первую слегка отступя от края, а вторую по нижней трети поверхности тела. Оперев нижнюю часть ладони у основания большого пальца о стенку чашки, мастер прикладывает конец кисти к ее поверхности, в это же время быстрыми и очень мелкими ритмическими движениями левой руки вращает чашку на себя, отчего полоса получается совершенно ровная; проведя обе полосы, отставляет чашку и берется за следующую. Другой человек наносит штампом несколько отдельных цветочков, звездочек или крупных точек, а третий или наносит рисунок в виде зигзага, или точечный рисунок поверх полос. Полосы при белом ангобе наносятся красной железистой глиной, а точки — белой. При красном ангобе делают наоборот. При работе с длинными деревянными штампами мастер берет штамп, обмокнутый в краску, в правую руку, прикладывает конец его к чашке, а левой рукой медленным и плавным движением поворачивает чашку, подставляя ее поверхность под штамп. После того как закончено украшение внешней поверхности чашки, мастер, работающий кисточкой, проводит еще полосу на внутренней ее стороне, слегка отступя от края.

Как уже говорилось, штампы для нанесения точек и зигзагов начали применяться недавно. Раньше эти рисунки наносились кисточкой вручную, на что, конечно, уходило значительно больше времени.

Украшением массовой посуды занимаются главным образом молодые мастера и уже привыкнувшие к работе ученики, выработавшие необходимую быстроту, четкость и автоматизм движений.

Специалисты-рисовальщики и мастера, сами расписывающие свою посуду, все орнаментальные композиции делают на память, не имея никаких образцов рисунков. У большинства мастеров часть рисунков всегда «*аз дилъ баровардагй*» — «извлеченная из сердца», т. е. выдуманная ими самими, а часть они берут с посуды других мастеров.

Придумывая новые рисунки, мастера берут отдельные элементы их из окружающей обстановки, с рисунков на керамике. Известный мастер Усто Хольмат говорил, что он всегда особенно присматривался к орнаментам мастеров, расписывавших потолки.

Некоторые рисунки старых мастеров переживают своих создателей, сохраняя имя придумавшего их мастера. Так, в Риштане и поныне пользуются любовью *нақши Усто Яқуб* — рисунки мастера Маякуба, который ввел моду на блюда бледно-зеленого цвета с крестообразной композицией центрального рисунка. Эту композицию до сих пор часто используют современные мастера старшего поколения.

Талантливый мастер Усто Мусо, обучившийся ремеслу уже в наше время, разрисовывает посуду совсем в другом стиле. Рисунок его очень тонок и графичен. Часть элементов своих композиций он, несомненно, заимствует с рисунков на тканях, особенно с рисунков набоек.

Процарапанный орнамент на поливной посуде в Риштане не применялся совершенно, так же как было не принято вводить в орнамент надписи и делать подписные вещи, хотя среди гончаров бывали и в прошлом грамотные люди. Это происходило, как говорят мастера, вследствие запретов мулл: «*Хату харф сафоланда на бут. Хата, харфа, на сузат, сафоль ба на андозитон, домуллохо мегуфтан*» — «Надписей на глиняной посуде не было. Ученые люди говорили: не делайте на посуде надписей, чтобы они не сгорели». Происходило это из ханжеского пиетета к корану и страха, чтобы не «сгорели» эпитеты Аллаха, входящие обычно в мусульманские имена, так же как имена Мухаммеда и первых четырех халифов.

Старики-мастера придерживаются старых орнаментов, часто воспроизводя рисунки известных, уже умерших гончаров. Молодые ищут новых, но все же главным образом в области растительных мотивов.

Под длительным давлением запретов ислама древние традиции среднеазиатской живописи, где, как нам теперь хорошо известно, превосходно умели изображать и человека, и животных, были утеряны. В народном искусстве богато развился растительный орнамент, а изображения живых существ, и в особенности человека, встречаются крайне редко.

Кроме того, свойственная среднеазиатским поливам и краскам текучесть не располагала мастеров-художников к росписям, требующим четких тонких линий и контуров. В средневековой керамике попадается небольшое количество посуды с пейзажными росписями и реалистическими изображениями птиц, но в дальнейшем исчезают и они, а изображения человека среднеазиатская керамика не знает совсем.

В настоящее время в Риштане применяются свинцовая и поташная поливы, носящие, как уже упоминалось выше, название *ранг,* изготовляемые на месте в мастерских, а кроме того, пользуются и готовой свинцовой поливой, получаемой из центральных областей Советского Союза, которую мастера называют *глазур*.

При изготовлении простой, неорнаментированной посуды употребляют жидкую свинцовую глазурь, окрашенную в желтый цвет. Более густой свинцовой поливой лучшего качества пользуются при изготовлении расписных блюд. Расписные же чашки для еды покрывают как свинцовой, так и поташной поливой, причем под свинцовую поливу их покрывают красноватым ангобом, а под поташную — белым. Поташной поливой покрывают также большие лохани для закваски теста и стирки белья в тех случаях, если делают их орнаментированными; для гладких идет свинцовая. Посуда, покрытая свинцовой поливой, в зависимости от ее цвета, носит название *қурғошими сафед* — свинцовая белая, или *қурғошими зард* — свинцовая желтая. Покрытая поташной поливой посуда называется *таксафед* — «белофонная», или *сафедпаз* — «белообжигная».

Мелкие трещины — краклэ, которые часто получались на прозрачной поташной поливе, носят название *тур* — сетка. Несмотря на своеобразную красоту, которую они иногда придавали посуде, их считают недостатком: «*Тур мебандад, об мемакат*» — «(Если посуда) получается в трещинках (буквально — завязывает сетку), она всасывает воду».

Поливную посуду, покрытую прозрачными глазурями, называют общим названием *сафоль* в отличие от *чинӣ* — посуды, покрытой глухой поливой; *чинӣ* буквально значит — китайский. Этим словом обозначают также фарфор независимо от его происхождения. *Чинӣ* называли и посуду с обыкновенным глиняным черепком, и такую, в состав теста которой входила огнеупорная глина и кварц, и черепок ее иногда был очень близок рыхлому фаянсовому.

Термина *кашин*, введенного за последнее время в литературу рядом археологов для обозначения посуды, в состав черепка которой входит кварц, риштанские гончары, так же как и гончары других мест Средней Азии, не употребляют.

По словам мастеров, для Риштана наиболее старой и широко распространенной в XIX и начале XX в. является поташная прозрачная полива. Самые опытные из современных старых мастеров принадлежат к *сафедпаз*, [1] изготовлявшим в течение своей жизни главным образом посуду с прозрачной поташной поливой и перешедшим сравнительно недавно на свинцовую. Изделия, покрывавшиеся поверх белого ангоба свинцовой поливой, слегка подцвеченной окисью сурьмы (*малҳаш*) в желтовато-зеленоватый тон, а также изделия, покрытые бесцветной свинцовой поливой, клавшейся на цветные ангобы, преимущественно на желтовато-красный, носят название *зардпазӣ* — «желтообжигные» (от тадж. *зард* — желтый + осн. наст. врем. глагола печь, обжигать + имен. суфф.). Мастеров же, их изготовлявших, называли *зардпаз*. Введение свинцовой поливы в Риштане приписывается в основном двум мастерам — Тошкулялю, выходцу из Ура-Тюбе или Ходжента (современный Ленинабад), и Усто Тохта из Ходжента, умершему в начале XX в. [2] «*Зард аз унҳо пайдо шудагӣ. Риштон зардба ручъу на мекард. Таксиёу таксурх ам а унхо баромадагӣ, зардпазо кам бут, ҳамиш сафедпаз бут*» — «Желтая (полива) появилась от них. Риштан к желтой не обращался. Чернофонная и краснофонная (посуда) также вышла от них. Зардпазов было мало, все были сафедпазы».

Повидимому, действительно производство посуды с цветными ангобами для Риштана является новым. Во время моего пребывания там в 1948 г. вследствие дождей в горах через селение прошел сильный водный поток — *силь*. Один из силевых потоков прошел по главной улице Махалеи чинигарон — квартала гончаров, изготовляющих поливную посуду. Поток оставил местами очень глубокие промоины. Осматривая дно и стенки промоин различной глубины, в которых торчали плотно сидящие в глинистой почве черепки, я заметила, что бóльшая часть их была покрыта или глухой, чаще бирюзовой поливой, или прозрачной поташной, положенной на белый ангоб. Черепки с желтым ангобом попадались в совершенно ничтожном количестве, а черноангобных не встретилось ни одного.

Что касается *чинӣ* — посуды с глухой поливой, производства которой в Средней Азии в период позднего средневековья не было, то время появления ее в Риштане и в других гончарных центрах Ферганы риштанские гончары относят к половине XIX в. и связывают его с именами двух братьев — Усто Джалиля и Кури Абдуджамиля. По одним рассказам, Усто Джалиль, сам бывший гончаром, ездил в Кашгар и выучился там приготовлению глухой поливы и фаянсового теста, изготовлявшегося в больших корчагах — *ём*. По другим рассказам, Кури Абдуджамиль, также знавший гончарное ремесло, но занимавшийся торговлей, был связан по своим торговым делам с одним *марвӣ* (купцом из Мерва) и ездил вместе с ним в Иран и Кашгар. Записав, по одной версии в Мешхеде, а по другой в Кашгаре, рецепты этого производства, он передал их Усто Джалилю. Считают, что в дальнейшем рецепт изготовления *чинӣ* перешел в мастерскую знаменитого Кали Абдулло, которому приписывают развитие этого производства:

---

[1] *Сафедпаз* — от тадж. *сафед* — белый + *паз* — осн. наст. врем. глагола печь, обжигать.

[2] Усто Мир Бобо, сообщивший М. С. Андрееву биографические данные о ряде мастеров, ферганцев по происхождению, назвал Усто Тохта риштанцем, обучавшимся у ходжентского мастера Усто Зарифа (М. С. Андреев. К материалу по Среднеазиатской керамике. Ташкент, 1926, стр. 8).

«Одамони Усто Абдулло ёд гифтагӣ, худаш на мекард, неки чинияи Усто Абдулло авҷ баровардагӣ — ҳама чинипазӣ аз вай» — «Научились люди Усто Абдулло, сам он не делал, но все-таки Абдулло очень развил производство чини. Все производство чини от него». Время деятельности Усто Абдулло относится ко второй половине XIX в.

Существует еще и такая версия, что Усто Абдулло вместе с другим мастером, Мухсином, ездил обучаться производству *чинӣ* в Бухару, так же как и работавший в Коканде в первой четверти прошлого столетия Усто Собирджан. Эта последняя версия маловероятна, так как в Бухаре и других гончарных центрах Бухарской области производство посуды с глухой поливой не было распространено.

В начале 70-х годов прошлого столетия А. А. Гребенкин, наблюдавший производство *чинӣ* в Самарканде, записал рассказ, по которому самаркандский мастер Усто Фозил поехал вместе с одним кокандцем в Мешхед в 1848 г., где оба они прожили 11 лет и научились делать *чинӣ*. После этого кокандец якобы сначала работал в Карши, а затем завел мастерскую в Самарканде, в то время как Усто Фозил работал в Андижане до 1867 г., когда они с кокандцем обменялись мастерскими: тот уехал в Андижан, а Усто Фозил вернулся в Самарканд. [1]

И риштанские, и самаркандские рассказы о возобновлении пользования глухой поливой в Средней Азии в XIX в. совпадают в указании времени появления глухой поливы к началу второй половины столетия. Вероятно, что рецепт ее изготовления действительно на этот раз был завезен в край извне, и скорее всего, надо думать, из Ирана, где производство посуды с глухой поливой и рыхлым черепком было известно, в то время как для Восточного Туркестана его мы не знаем. Следует отметить и то обстоятельство, что глухая полива в собственном Китае не применялась.

Подражание во внешнем оформлении китайскому фарфору с синей росписью, очень часто подчеркиваемое еще тем, что на донцах такой посуды делались рисунки, напоминавшие китайские клейма, а также и название ее — *чинӣ*, т. е. китайская, вероятно, можно объяснить тем обстоятельством, что в это время в Средней Азии был хорошо известен китайский фарфор, завозившийся в Фергану в XIX в. через Кашгар.

Производство *чинӣ* очень быстро и широко распространилось в Фергане. Кроме Риштана, прекрасные образцы его известны нам по произведениям мастеров Коканда, Андижана, Намангана, Ходжента, Чуста, Канибадама, а также Ура-Тюбе, расположенного на юго-запад от Ферганской долины. Самаркандская посуда с глухой поливой по рисункам своим повторяет ферганскую, но по качеству поливы стоит неизмеримо ниже последней. Что касается каршинского производства, то никаких сведений по нему, за исключением фотографии блюда, опубликованной Б. В. Веймарном, определяемого им как каршинское, с пометкой «XIX в.», но ничем не отличающегося от ферганских, [2] мы не имеем.

Характер росписей как самаркандских блюд с глухой поливой, имеющихся с собраниях МАЭ, так и упомянутого выше каршинского с несомненностью говорит только о том, что и в Самарканде, и в Карши должны были в XIX в. работать ферганские мастера, принесшие с собой и свойственные ферганской посуде этого времени рисунки, что не противоречит и приведенным рассказам о появлении в это время в Средней Азии глухой поливы.

По словам мастеров, первоначально в Риштане производилась *кабуди мисин* — бирюзовая медная — посуда с глухой поливой, подкрашенной

[1] А. А. Гребенкин. О гончарном производстве в Зерафшанском округе. Газ. «Туркестанские ведомости», Ташкент, 1874, №№ 8—10.

[2] Б. В. Веймарн. Искусство Средней Азии. М.—Л., 1940, рис. 79, *6*.

окисью меди зеленовато-голубых тонов, а затем уже появилась *сафеди лочивард* — посуда с белой глухой поливой и росписью ляпис-лазурью: «*Сафеди лочивард соне баромадагӣ, дар вақти Усто Маяқуб. Пештар, вақти Усто Абдулло, сафед на буд*» — «Белая с ляпис-лазурью появилась позже, во времена Усто Маякуба. Раньше, во времена Усто Абдулло, белой не было» (Усто Маякуб родился в конце 40-х годов прошлого столетия и умер около 1920 г.).

Интересно, что введение белой поливы приписывается какому-то из помощников кокандского уездного начальника — *ноиби ҳоким*, фамилии которого не помнят, а называют *фаранг тура* (*фаранг* называли всех европейцев — нерусских).

Полива у хорошей *чинӣ* была очень стойкая. Гончары говорят, что они прожигают в печах старые блюда, потерявшие вид и почерневшие от постоянно плохо смываемого растительного масла, на котором варится плов, и блюда опять делаются как новые.

К сожалению, производство *чинӣ* просуществовало даже в Фергане очень недолго и в самом начале XX в., не выдержав конкуренции русского фарфора, прекратилось. В 30-х годах нашего столетия риштанские артели делали попытку восстановить производство высоких сортов посуды, но очень скоро от этого отказались. Возможно, что в этой неудаче сыграло роль то обстоятельство, что многие опытные мастера успели за это время умереть, а другие за такой длительный перерыв могли кое-что и позабыть. Не лишено вероятия и то, что артели не сумели правильно установить ассортимент, а также наладить сбыт этой посуды.

Из разговоров с мастерами Узоком Шерматовым, Хольматом Юнусовым и Соле Коры Абдусатторовым удалось получить ряд сведений, касающихся способов изготовления посуды с глухой поливой. Хотя все мастера и говорили, что посуду с глухой поливой можно делать из обыкновенной глины и нам много раз приходилось наблюдать черепки такой посуды, имеющие довольно темный красноватый оттенок, все же, повидимому, для нее употребляли специальные глины, добывавшиеся в различных местах Ферганы. Так, Хольмат Юнусов особо отмечал чимионскую красную глину, говоря, что она *гилбута тахлит ай* — подобна огнеупорной глине, а Узок Шерматов относительно черепка блюд и других сосудов *абдуллоҷонӣ* — абдуллоджановских, т. е. относимых ко времени Абдулло, введшего это производство в Риштане, черепок которых плотный и имеет темнокрасный оттенок, сказал, что посуда эта сделана из учкурганской огнеупорной глины, заметив при этом: «*Гилбутаи учқурғон зард худаш, сахт — гилбутаи тошканд сафед не ки пуқ худаш, ушанда хам, Наукатанда хам — сафеди пуқ*» — «Учкурганская огнеупорная глина желтая, плотная, огнеупорная глина Ташкента (т. е. ангренская), белая, но рыхлая, также и глина, добываемая в Оше и Наукате, белая и рыхлая».

По словам мастеров, посуду, изготовляемую под глухую поливу из глины, формуют и обрабатывают как обычно. После первого обжига (без поливы) ее протирают сухой шерстяной тряпкой — *дастмол мекунан*, и затем или же производят роспись по черепку без ангоба, или же поверх поливы. При разрисовке поверх поливы сначала ею покрывали внутренность сосуда и делали рисунок, а затем наружную его поверхность.

При изготовлении посуды со светлым и легким черепком на 60% белой огнеупорной глины добавляли 40% *санг* — кварца; иногда «для крепости» добавляли на 100 частей такой смеси еще 10 частей поташа. Разбив предварительно кварц и поташ молотком и промыв в воде, их очень тонко размалывали на мельнице. Огнеупорную глину разводили в воде и процеживали через мешок. Тесто делали в чанах из обожженой глины и в те-

чение 2—3 дней промешивали ногами по 2—3 часа, закрывая в перерывах чаны мокрыми тряпками. Изготовленные на станке сосуды на короткое время (1—2 часа) выставляли сначала на солнце, так как иначе у них растрескивались низы, а затем, подсушив 2 дня в тени, производили обточку донец на станке. После этого посуду окончательно просушивали, также в тени, не составляя в стопки, и обжигали без поливы.

В состав поливы входило 50% окиси свинца, 10% окиси олова, 20% кварца и 20% поташа. Поташ, употреблявшийся для хороших глазурей, переплавлялся два раза.

В качестве красок для подкраски поливы и для росписей употребляли окись меди — *мис*, ляпис-лазурь — *лочивард* и марганец — *маҙл*.

Топливом при обжиге *чинӣ*, требующим высокой температуры, служили дрова из *зирк* — барбариса и *арча* — древовидного можжевельника.

Обжиг производился в печах особого устройства. В артели имеется печь, устроенная, по словам мастеров, таким же образом, как устраивались и прежде печи для обжига *чинӣ*. Сложена она по обычному плану, но из огнеупорной глины, и в стенах ее устроено большое количество прямоугольных, продолговатых по горизонтали углублений для вставки специальных штырей из обожженной глины — *мехи чинӣ* — гвозди, колья для чини. Штыри эти имеют вид пластин от 36 до 26 см длиной при ширине одного из концов от 9 до 7 см, а другого на 1½ см у́же; толщина штырей 2 см. Более узким концом штыри вставляются в углубления в стенах, и на них стопками расставляют посуду. Посуда ставилась небольшими стопками: блюда по 5 кверху дном — *поскуно*, причем самые лучшие ставились наверх книзу дном — *роскуно*. Чашки ставились по 8—10 книзу дном. Прокладки для *чинӣ* каждый раз употреблялись новые; кончики у них делались острыми и смазывались измельченным кварцем с водой — *лоя*, для того чтобы на лицевой стороне блюд и чашек на глазури не оставалось от них следов. Пятнышки отставшей глазури, встречающиеся на донцах хороших старых блюд, покрытых глухой поливой, подтверждают, что они обжигались именно таким образом; потеки глазури на старинных чашках, обычно направленные от края к донцу, служат указанием на то, что чашки эти стояли в печи краем кверху, а не были уложены в стопки в опрокинутом виде, как это обычно делается теперь.

Штыри, вставляемые в стенки гончарных печей для расстановки и развески на них сосудов, покрытых поливой, известны в Средней Азии с конца I тысячелетия н. э.

Впервые круглые в сечении штыри были отмечены в литературе М. М. Дьяконовым. [1] Они были обнаружены при раскопках гончарной печи в Пайкенде, датируемой половиной X в. н. э. Такие же штыри были найдены и в Хорезме. Что касается плоских штырей, то, насколько нам известно, единственная пока находка их связана с местами, близкими к Ферганской долине. М. Е. Массон [2] сообщает о том, что на средневековом городище около сел. Той-Тюбе, в долине р. Чирчика, в отвалах гончарной печи, которые он датирует концом XII и не далее как началом XIII в., наряду с круглыми в сечении штырями им были обнаружены и плоские.

---

[1] М. М. Дьяконов. Керамика Пайкенда. Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН СССР, вып. XXVIII, М.—Л., 1949, стр. 92.
[2] М. Е. Массон. Ахангеран. Ташкент, 1953, стр. 51.

ГЛАВА II

ФОРМЫ СОСУДОВ И ИХ ХОЗЯЙСТВЕННОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

Каратаг

Как уже говорилось, каратагские гончары изготовляют главным образом простую, неполивную посуду. Некоторые виды сосудов, правда, покрываются изнутри поташной поливой, но полива эта чрезвычайно груба и служит только лишь средством сделать их непроницаемыми для жидкости, не имея никакого украсительного значения.

По отношению к общему количеству посуды различных видов и назначения больше всего выделывается кувшинов для держания и пошения воды — *кӯза*. Они изготовляются в двух размерах: более крупные из них около 45 см высотой, а более мелкие — около 30—35 см. И те и другие после изготовления на станке обрабатываются при помощи колотушки и наковаленки. Кувшины эти имеют довольно высокое прямое и широкое горло с валикообразным толстым венчиком. Ширина горла всегда такова, что через него может пройти мужская рука. Покатые плечи плавно переходят в слегка вытянутое арбузообразное тело с совершенно круглым дном. Дно настолько круглое, что кувшины на земле стоять не могут, и в домах их держат, ставя в специально устраиваемые для этой цели углубления в полу.

Слегка уплощенная толстая ручка прикрепляется к нижнему краю венчика и, сразу же делая легкий изгиб, поднимается чуть выше его уровня, а затем загибается книзу и спускается совершенно вертикально. Нижний ее конец прикрепляется к стенке кувшина, сходя на нет, в месте перехода его плеча в тело. На горле и плечах сосуда всегда имеется гребенчатый орнамент в виде идущих по горизонтали прямых или волнистых параллельных линий, а тело с очень шероховатой поверхностью вследствие обработки его колотушкой с нарезами. Дно всегда совершенно гладкое (рис. 65, *1*).

В качестве сосудов для зачерпывания воды из реки и питья воды во время полевых работ употребляются кувшинчики с высоким и узким горлом, слегка округлым телом и плоским дном, сантиметров 20—25 высотой, носящие название *кӯгача* (рис. 65, *2*).

Для питья воды в доме гончары изготовляют высокие (около 12 см) кружечки с расширяющимися к верху прямыми стенками и длинной, утончающейся к низу ручкой. Верхний конец ручки прикреплен к стенке сосуда, вровень с гладко срезанным верхним краем, а нижний — на линии четверти общей его высоты. Верхний край на передней стороне кружечки слегка прищипнут, образуя небольшой слив. Кружечки эти носят название *обхӯрак* — сосуд для питья воды. Обычно они бывают поливные и снаружи под поливой украшаются процарапанным орнаментом в виде горизонтальных линий, зигзагов и вертикальных черточек (рис. 65,*3*). Кроме своего прямого назначения, эти кружечки ни для каких других целей в

хозяйстве не употребляются, и держат их обычно около кувшина с питьевой водой.

Для заквашивания кислого молока и ношения жидкой пищи на поля служат горшки с плоским дном, округлым телом со слегка расширяющимся кверху краем и двумя небольшими ручками, носящие название *хурма*. Их называют также *дудаста* — «двурукие». Эти сосуды обычно изнутри покрываются поливой. Высота их колеблется от 25 до 18—20 см.

Для сбивания масла мастера-гончары изготовляют круглотелые плоскодонные горшки с низенькой шейкой и слегка отогнутым краем. Небольшие круглые ручки прикреплены одним концом к краю, а другим к его плечам. Горшки эти называются *чахдег*, так же как называют гляняные горшки-маслобойки в горных районах Таджикистана. Каратагские гончары воспроизводят в этих горшках формы и пропорции глиняных маслобоек, выделываемых женщинами-мастерицами в сел. Хокими, гончарном центре, расположенном выше по долине Каратаг-Дарьи. [1] Следует отметить тот факт, что многие хозяйки в Каратаге в 1940 г., несмотря на то что они употребляют вообще посуду выделки местных гончаров, предпочитали приобретать маслобойки у женщин сел. Хокими, считая, что масло в них сбивается лучше и его выходит больше.

Археологические данные говорят нам о многочисленных случаях сосуществования посуды городского ремесленного производства с посудой домашнего производства в городах и укрепленных поселениях VIII—X—XII вв. в Средней Азии. Каратаг является для нас как бы живой иллюстрацией к этому явлению. Тот факт, что здесь дольше всего сохраняется в городском хозяйстве именно маслобойка, сделанная женщинами, очень легко может быть объяснен из самого отношения к маслобойке вообще, как сосуду почитаемому. Малое количество молока в хозяйстве оседлого населения Средней Азии и вместе с тем важность молочных продуктов, особенно масла, для зимнего питания породило в прошлом множество обычаев и поверий, связанных с молочным хозяйством вообще и сбиванием масла в частности. Особые ритуалы, соблюдаемые женщинами-мастерицами при изготовлении маслобоек, о которых говорилось в первой части настоящей работы, связаны с представлением о том, что они влияют на более обильный выход масла. Каратагские женщины верили в то, что посуда, вышедшая из женских рук, *бобаракат* — обладает «благодатью» и является *чизи пок* — «чистой» вещью, изготовленной с соблюдением ритуальной чистоты. Недоверие в этом отношении к мужчинам проявляется и в других случаях жизни. Так, например, в Ягнобе и ряде других мест мужчинам раньше было запрещено входить в домашние кладовые, где хранится мука, масло и другие продукты. Запрет этот женщины объясняли тем, что мужчины бывают небрежны в соблюдении ритуальной чистоты и это могло повлечь за собой исчезновение «благодати», а за этим — и оскудение дома.

В ассортимент предметов, постоянно изготовляемых гончарами Каратага, входят также *тувак* — горшочки для детских колыбелей, имеющие вид баночки с округлыми внизу, а затем слегка расширяющимися кверху прямо идущими стенками, с широким отогнутым и совершенно плоским краем, всегда покрывающиеся изнутри поливой, высотой 12—14 см.

---

[1] Местное население знает, что Каратаг в XIX и начале XX в. являлся крайним восточным пунктом на южных склонах Гисарского хребта, где работали гончары-мужчины, а дальше, к востоку от него, в пределах Таджикистана существовало уже только ручное гончарство, находившееся в женских руках.

По специальным заказам изготовляются *қубур* — водопроводные трубы различных диаметров, при укладке вставляющиеся концами одна в другую. Для этой цели один конец их делается несколько меньшего диаметра, другой расширяется в виде небольшого раструба.

Кроме всех описанных выше изделий, обязательно подвергающихся обжигу, гончары изготовляют также печи для печения хлеба — *тануp*. Их делают вручную при помощи колотушки и наковаленки. Глину с большой примесью шерсти раскатывают на широкие и толстые ленты около 30 см шириной при толщине 2½—2 см. Лента на торцовых концах слегка скашивается, и затем ее ставят стоймя, соединяя скошенные края; следующую ленту ставят на первую и сбивают швы при помощи колотушки, округляя линии боков и сужая постепенно верхнее отверстие, на край которого затем накладывается валикообразный венчик.

В 1940 г. в домах каратагских жителей можно было еще встретить поливную посуду для подачи пищи, изготовленную в прежние годы местными мастерами. К такой посуде относились *тавоқ*, — плоские блюда с невысокими, расходящимися кверху и слегка отогнутыми краями. Дно у блюд или совершенно плоское, или слегка выгнутое кверху в центре. На них подается густая пища — плов, густые каши, мясо и т. д. Для подачи к столу жидкой пищи служат чашки вместимостью пол-литра. Чашки эти бывают двух видов. Первые из них — *коса* — имеют низенькую ножку, и стенки их плавной округлой линией расширяются кверху. У вторых — *гулобӣ* — ножка несколько выше, а стенки подымаются кверху почти вертикально (рис. 65, *4*). И у тех, и у других верхний край совершенно гладкий, без отгиба наружу. Вся эта посуда обычно бывала покрыта бледно-бирюзовой поташной поливой невысокого качества, с сильно просвечивающим красноватым черепком, и орнаментирована простым рисунком в виде темно-лиловых, почти черных полосок, нанесенных марганцем.

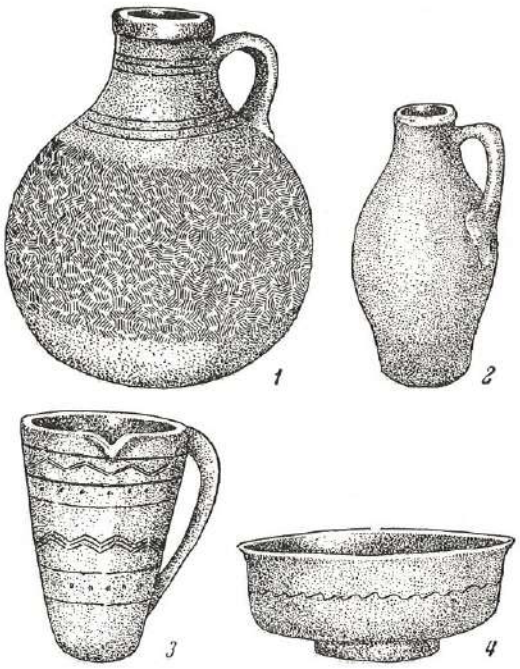


Рис. 65. Сосуды, выделываемые в Каратаге.

1, *2* — кувшины для воды; *3* — кружечка для воды, покрытая поливой; *4* — чашка поливная для подачи к столу жидкой пищи. (По рисунку автора).

До революции к празднику весеннего равноденствия гончары приготовляли свистульки из обожженной глины, в которые дети и молодежь свистели в дни праздника. По словам мастеров, свистульки эти делались в форме различных зверей и птиц, больше всего в форме тигра — *шер* и дракона — *аждаҳо*, причем хвосты и у тех и у других загибались к голове.

Как видно из описания, состав предметов, изготовляющихся каратагскими мастерами, очень невелик. Объяснить это можно тем, что на южных склонах Гисарского хребта в то время, когда собирались сведения по гон-

чарству, среди населения была еще очень распространена деревянная домашняя утварь и наиболее ходким товаром являлись лишь кувшины для воды, которые главным образом и вырабатывались и находили потребителей в ближайших от Каратага селениях.

Пянджикент

Ассортимент изготовлявшихся в Пянджикенте изделий был, как и в Каратаге, менее разнообразен, чем в больших городах, так как и там посуда в домах частью была деревянная.

Изготовлявшиеся для держания и носки воды кувшины — *кӯза* отличались от самаркандских и бухарских меньшей высотой и более округлым телом. Пянджикентцы сами определяли их формы такими словами: «*Кӯзои мо месохтагӣ шикамнок мешуд, айни Бухорою Самарқанд — борик*» — «Кувшины, изготовлявшиеся нами, были пузатые, а бухарские и самаркандские — тонкие (стройные)». Такие же были и корчаги — *хум* и кувшины для масла — *хурма* (рис. 66, *1—3*).

Для питья воды делали небольшие высокие кружечки — *дульча*. *Пиёла* — чашки без ручек изготовлялись в небольшом количестве, в них давали еду детям. Воды из пиал не пили; на *дастархон* — скатерть подавали воду в больших чашках — *коса*. При появлении чая его некоторое время пили из глиняных пиал и деревянных небольших чашек, а затем перешли на фарфоровые.

Для подачи пищи к столу изготовляли глиняные чашки — *коса* и *нимкоса*, наряду с которыми в домах употребляли и деревянные — *косаи чубин* и блюда-чашки *тавоқи чубин*. Гончары изготовляли также и блюда для подачи густой пищи, которые обозначались тем же названием *тавоқ*, очевидно, перешедшим на них с деревянной посуды.

Для варки жидкой пищи делались специальные широкогорлые кувшины, называвшиеся *кӯзахои ошпазӣ* — кувшины для варки пищи. В таких же кувшинах держали масло и *қайля* — жареное мясо, залитое салом, сохранявшееся впрок. Для приготовления вина гончары делали специальные хумы с двумя ручками и небольшим носиком — *чумак*, помещавшемся на плече хума (рис. 66, *4*). [1] В небольшом количестве изготовлялись светильники в форме башмачка — *чироғ*.

Сосуды для хранения вина и масла покрывались с внутренней стороны прозрачной поташной поливой, окрашенной окисью меди, [2] чашки для еды и блюда — желтой свинцовой поливой с нарочито небрежно подмешанной к ней окисью меди, отчего посуда получала мраморную, желтую с зеленым окраску, которая носит название *аври баҳор* — весеннее облако. По существующему в Пянджикенте представлению, «*аври баҳор чаш намегира*» — весеннее облако не принимает «глаз», т. е. защищает посуду от «сглаза», так же как пестрые — *ҳафранг* (буквально — семицветные) материи, и что поэтому раньше «*побанду дастбанди гавора ай чизое ҳафранг медӯхтан, чаш намегира гуфта*» — «полосы для прибинтования ног и рук (ребенка) к колыбели шили из чего-нибудь пестрого, считая, что они охраняют ребенка от сглаза». [3] Не исключена возможность, что при постоянной манере окраски блюд пятнами они и сами в прошлом могли считаться

[1] Рис. 66, *4* сделан со старого хума, у которого носик отбит, видно лишь отверстие в стенке сосуда и след прикрепления носика.

[2] Светильники покрывались поливой и снаружи. Специальных приспособлений для обжига их в печи не было — они просто ставились на другие предметы.

[3] Не только в Пянджикенте, но и повсеместно среди таджиков и узбеков эти бинты для колыбели шили из пестрых материй; чаще всего их делали из полушелковой материи (адрас) с пестрым расплывающимся рисунком, носившим название *абр* (облако).

средством для «отвода глаза». В Пянджикенте в домах и чайханах блюда для плова вешаются на стены. Для этого в ножке блюда до обжига делается два отверстия для продевания веревочки. Объясняют эту манеру держать блюда по-разному. Одни говорят, что блюда вешают на стену, чтобы они «*тази по намонад*» — «не валялись бы под ногами», т. е. из почтительного отношения к сосудам для еды, а другие, что «*барое зеб*» — «для красоты». Это второе объяснение может прикрывать собой или умолчание об истин-

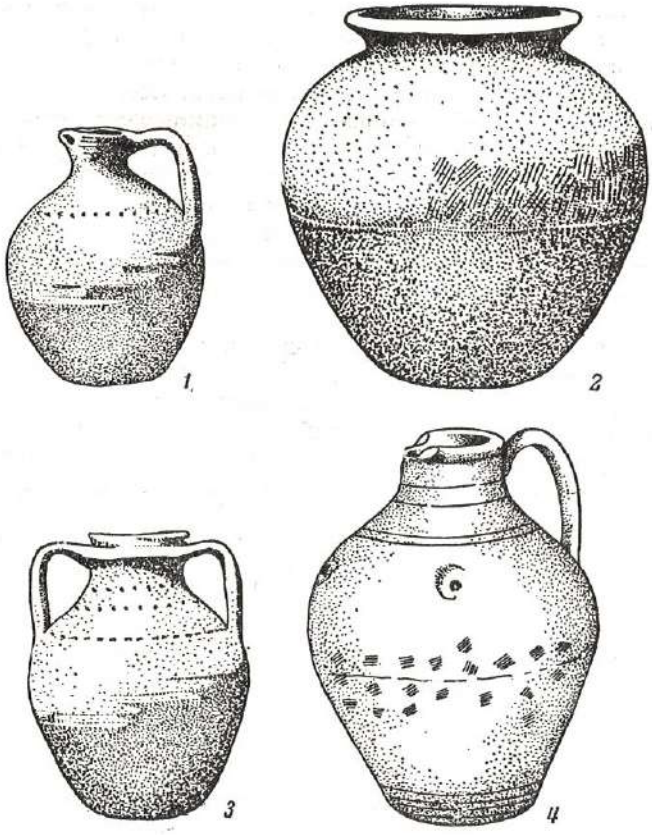


Рис. 66. Сосуды, выделывавшиеся пянджикентскими мастерами.

1 — кувшин для воды; *2* — корчага для хранения зерна и муки; *3* — кувшин для хранения масла; *4* — кувшин для приготовления вина. (*1—3* — по фотографии, МАЭ, колл. № 3489-115; *4* — по рисунку автора).

ном смысле этой манеры, или же забытое первоначальное ее значение, но если принять во внимание, что блюда вешаются здесь по большей части на стене напротив входа, где обычно было принято прежде вешать и амулеты, охраняющие дом от «сглаза», то скорее можно думать об умолчании.

Применение блюд в качестве охраны дома от «сглаза» наблюдала М. В. Сазонова в Хорезме, в старинных домах в районе города Хивы, по сообщению которой, там для этих целей куски битых или даже два целых поливных блюда с голубой поливой вмазывались в стену усадьбы над воротами. [1]

[1] М. В. Сазонова. К этнографии узбеков южного Хорезма. Тр. Хорезмск. археолого-этнограф. экспед., т. I, М., 1952, стр. 294.

Самарканд

В Самарканде в настоящее время изготовляются различные виды сосудов. К сосудам для воды относятся *кӯза* — кувшины с донышком маленького диаметра и с очень вытянутым вверх телом. Горло у них высокое и тонкое, с небольшим сливом. Ручка уплощенная, верхним концом прикреплена к краю венчика, а затем после изгиба кверху вертикально опущена книзу и прикреплена к округлому плечу.

Самые крупные кувшины вмещают в себя до трех ведер воды и носят название *яктагӣ* — первый, за ними, уменьшаясь в размерах, идут *дутагӣ*, *сетагӣ* и *чортагӣ*. *Чортагӣ* — четвертные вмещают в себя четвертую часть воды, помещающейся в кувшинах *яктагӣ*. Все узкогорлые кувшины для воды называются, кроме общего названия *кӯза*, еще *кӯзаи қалқаль* (звукоподражательное от *қалқаль* — бульканье воды) и *кӯзаи обёри* — кувшин для носки воды (рис. 67,*1*). Маленькие кувшины (*чортагӣ*) называют также *тумча*. В них носят воду на поля во время полевых работ и пьют ее из горлышка. Их называют еще и *қайтармагӣ*, т. е. употребляемые для *қайтарма* — магического лечения водой от болезней. Обычно для этой цели покупали новый кувшин и затем, по миновании надобности, выбрасывали (рис. 67, *2*).

Общее название *кӯза* относится и к высоким кувшинам с одной ручкой, но низким и широким горлом. Их делают и поливными, и неполивными, покрывая поливой только изнутри. В поливных кувшинах держат *шинӣ* ‖ *ширинӣ* — уваренный до густоты меда фруктовый сок и растительное масло. Как поливные, так и неполивные кувшины с широким горлом средних размеров употребляются для варки пищи, и поэтому их называют *кӯзаҳои ошпазӣ*.

Неполивные кувшины с широким горлом размеров *чортагӣ* (четвертные) носят особое название *кӯгача*, или иначе *дульча*. Их употребляют для питья воды во время полевых работ, а также и в городе, но не в домах, а в лавках и мастерских.

В качестве вместилищ для большого количества воды, а также зерна и вина служат корчаги — *хум*. Самые крупные из них, вмещающие до 20 ведер воды, называются *хуми думашка* (от тадж. *ду* — два + *машк* — бычья шкура, снятая мешком, употреблявшаяся для переноски воды водоносами). Хумы меньшего размера (для хранения воды, вина и *шинӣ*) носят название *хуми миёна* — средний хум. Воду и зерно держат в неполивных хумах, а для хранения вина и *шинӣ* пользуются хумами, покрытыми поливой изнутри.

В хумах еще меньшего размера держат топленое баранье сало, а также употребляющееся в виде приправы к кушаньям кислое молоко с душистыми травами — *чивот* ‖ *чувот*. [1] Сало хранят в поливных хумах, а *чувот* — в неполивных, отчего они и называются *чувотӣ*, т. е. хумы для *чувота*. *Чувот* держат также в кувшинах с широким горлом.

В широкогорлых горшках с двумя небольшими ручками, покрытых изнутри поливой, носящих название *хурма*, заквашивают кислое молоко, а также носят жидкую пищу, привязывая к ушкам веревочку. Специальные *хурма* — *хурмаи говдушӣ* — употребляются при доении скота. Для удобства сливания молока у них делается слив — *ғушак*, для чего слегка прищипывается край.

---

[1] Кислое молоко наливается в неполивной хум, и в него кладут *шивит* — укроп, *райҳон* — базилик или *гашнич* — кориандр. Сыворотка просачивается через пористые стенки сосуда, и молоко превращается в густую массу консистенции творога — *чакка*.

Хурма делаются шести размеров, каждый из которых обозначается особым названием. Самые крупные, как и кувшины, называются *яхтагӣ*, *дутагӣ*, *сетагӣ* и *чортагӣ*. *Чортагӣ* вмещают от 4 до 5 л жидкости, за ними идут *расмӣ* — обычные, вмещающие 3 л, и *хурмача* — в 1½—1 л вместимостью (рис. 67, *3*).

Для подачи жидкой пищи к столу, отстаивания сливок и т. д. пользуются чашками различных форм и размеров, носящими в зависимости от

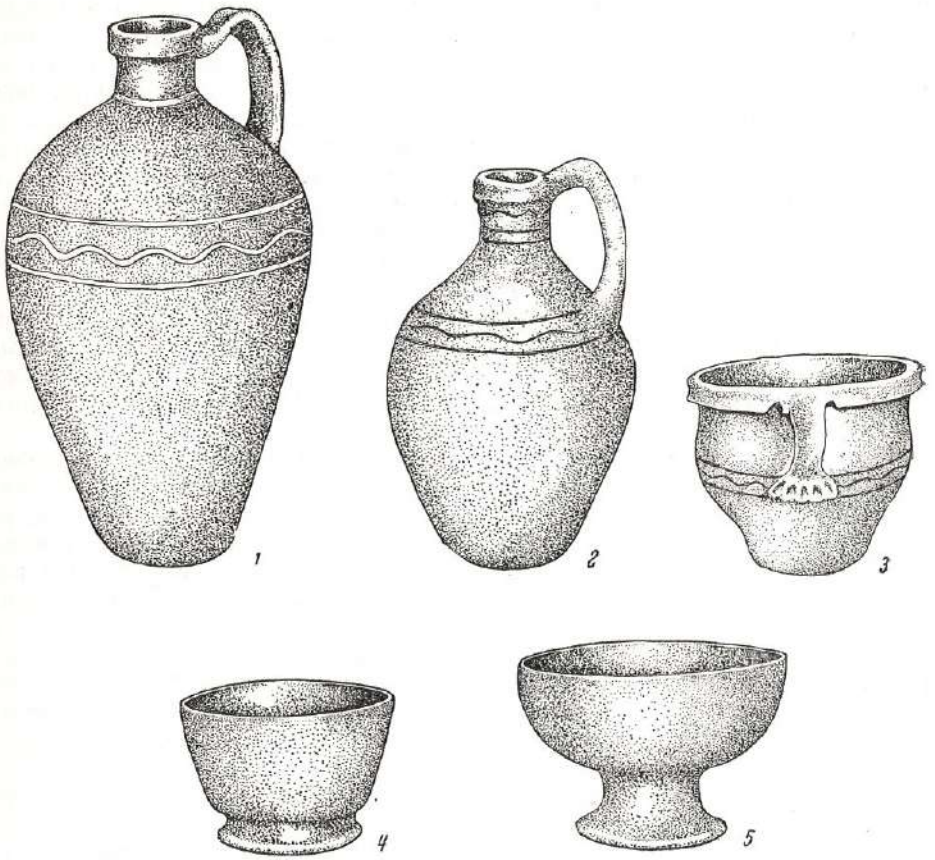


Рис. 67. Сосуды, выделываемые самаркандскими гончарами.

1 — кувшин для носки и держания воды в доме; *2* — кувшин для носки воды в поле; *3* — горшок для молока; *4* — чашка для подачи жидкой пищи к столу; *5* — чашка для подачи к столу кислого молока и пахтанья. (По рисунку автора).

их форм, хозяйственного назначения и техники изготовления различные названия.

Общим названием для чашек вместимостью около литра является слово *коса*. *Коса* делается нескольких форм. Чашки с прямыми, расширенными кверху стенками, с гладко срезанным краем, стоящие на расширяющейся книзу широкой ножке, подрезанной снизу, покрываемые поливой только изнутри, носят название *косеи лабак* (рис. 67, *4*). Чашки этой же формы, но на более высокой ножке, называются *дуккӣ* или *дуғобӣ* (для пахтанья). Их делают поливными и снаружи. Их называли также *косеи пошнадор* — чашки с каблуком (рис. 67, *5*).

Чашки на высокой ножке изготовлялись всегда в гораздо меньшем количестве, чем чашки другой формы. По цене они были выше других, так как из-за высокой ножки занимают в гончарной печи много места. В хозяйстве они считаются посудой до некоторой степени парадной и употребляются только для подачи к столу. Таджики говорят, что чашки этой формы — *қазоқ аяқ мегуян* — казахи называют «аяк».

В прямостенных чашках с ножкой подают к столу воду, молоко, пахтанье, молочный чай, суп и другие жидкие кушанья. *Коса* с невысокими округлыми стенками и отогнутым плоским краем, стоящие на низенькой массивной вертикальной ножке, носят название *лабгардонча*, т. е. с отогнутым краем. В этих чашках подают жидкую пищу, но с водой их на дастархан на ставят. *Пиёла* — глиняных чашечек без ручки — делают очень немного. Хотя в случае нужды из них пьют чай, но избегают это делать, предпочитая для питья чая употреблять фарфоровые. Воду из пиалы также обычно не пьют; для питья воды в домах употребляют *коса*, а вне дома пьют прямо из горлышка небольших кувшинов. Раньше для питья воды, кроме *коса*, употребляли чашечки с ручкой — *пиёлаи якдаста*, которые служат в наше время больше для переноса и хранения небольших количеств жидкостей.

Невысокие чашки с прямыми, расширяющимися сверху стенками, с гладким или отогнутым краем и плоским дном, вмещающие вдвое больше жидкости, чем *коса*, носят название *шокоса* — царская чаша. В них держат сырое молоко (при небольшом количестве молока в хозяйстве) и подают пищу на двух человек — *дукаса*.

Чашки той же формы, но еще больших размеров, называются *тағорача* (уменьш. от *тағора*) и употребляются в хозяйстве для держания молока и засолки мяса. Большие лохани до 1 ведра вместимостью называют *тағора*; поливные служат для заквашивания теста, а в неполивных стирают белье.

Из других хозяйственных предметов следует упомянуть детские горшочки — *тувак*. Они имеют форму прямостенной банки со слегка расширяющимися кверху стенками и очень широким отогнутым плоским краем. Название *сибá* для детских горшочков, широко распространенное среди горных таджиков, самаркандские таджики не употребляют, но знают его, так как оно сохраняется в языке среднеазиатских евреев. Как это принято и в других местах, детские горшочки покрывают поливой изнутри целиком, а сверху частично.

Навершия чилима — *сархонеи чилим* — делались и поливные, и неполивные.

В качестве кормушек для баранов — *бурдоқӣ*, откармливаемых на мясо, изготовлялись специальные сосуды в виде глубоких корчаг с округлыми стенками и широким верхним отверстием — *лаббос* или *ёми бурдоқӣ*. Чтобы бараны не могли их опрокинуть, они ставились в яму и до половины высоты зарывались в землю.

Глиняные чаны, употребляемые красильщиками, также имеют название *ём*. Они цилиндрической формы, при плоском дне, и вмещают в себя два-три меха воды. Их изготовляли по специальным заказам красильщиков — *кабутгар*, поэтому они и носят особое название *ёми кабутгарӣ* — красильные чаны. При пользовании их ставили в глубокие ямы и зарывали в землю до самого венчика.

Из предметов, изготовляемых самаркандскими гончарами, следует упомянуть еще водопроводные трубы — *қубур*, кувшины для водоподъемных колес — *қалъқаль кӯгача* и *буғ* — трубы, употреблявшиеся на мельницах и в банях, звуками которых извещали население о том, что баня действует или что мельница свободна.

Глиняные игрушки делали главным образом к празднику весеннего равноденствия. Во время праздничных сайлей свистели в них мальчики, а также и взрослые юноши, и как презрительно об этом теперь говорят: «*Беақлаш мекард*» — «Занимались (этим) дурачки». В это же время девочки играли на варганах — *чанг*. Свистульки из глины делались в форме птиц, животных, драконов. Кроме мелких свистулек, делали также и крупные, до 25 см высотой. Относительно того, что свистульки действуют только во время сайлей, уже было сказано, так же как говорилось и о том, что они живут всего несколько дней, после чего их выбрасывают.

Шахрисябз

Шахрисябзские гончары традиционно разделяют себя на *кӯзагар* — производящих в основном неполивные сосуды крупных размеров, и *майдапаз* — выделывающих мелкую посуду (от тадж. *майда* — мелкий и *паз* — осн. наст. врем. глагола обжигать), но в 1943 г. это деление практически было уже почти стерто и ассортимент производимой посуды в двух существовавших в момент наблюдения мастерских очень мало разнился.

Для держания воды в домах и ношения ее в поле выделывались кувшины — *кӯза*. При различении их по размерам словом *кӯза* обозначаются только самые крупные из них, вместимостью 20—15 л. Кувшины средних размеров, на 8—10 л, называются *нимкӯза* — половинный кувшин, маленькие кувшины *кӯзача* — кувшинчик. Форма кувшинов, независимо от их размеров, одна и та же. Все они имеют сравнительно невысокое и довольно широкое прямое горло с венчиком в виде уплощенного широкого кольца, без слива. Тело кувшина, начиная от самого горла, сильно расширяется, и плечо его покато спускается книзу. Приблизительно на половине общей высоты сосуда бока начинают плавно суживаться книзу. Дно совершенно плоское и широкое; диаметр его относится к общей высоте сосуда как 1 : 3. Слегка уплощенная ручка прикрепляется вровень с краем горла к венчику и затем, несколько подымаясь над ним, отходит в сторону и, делая резкий поворот, спускается почти вертикально и опирается нижним своим концом в плечо сосуда (рис. 68, *1*).

Горшки для молока, служащие также и подойниками и, кроме того, употребляющиеся для носки пищи в поля во время полевых работ, называются *хурма*. Они делаются двух видов и, так же как и кувшины для воды, при общем названии *хурма*, в зависимости от размеров делятся на *хурма*, *нимхурма* и *хурмача*. Сосуды первого вида представляют собой горшки с широким отверстием и едва заметно округленными боками, сужающимися сильно книзу. У крупных сосудов они почти у самого дна делают резкий изгиб, расширяясь кнаружи. Дно всегда совершенно плоское. Венчик имеет вид уплощенного кольца. Небольшие, слегка уплощенные ручки верхним своим концом укрепляются под самым венчиком перпендикулярно к стенке сосуда, а затем под острым углом загибаются вниз и прикрепляются к боку. У крупных сосудов соотношение общей высоты к диаметрам дна и верхнего отверстия обычно 3 : 1 : 2. У сосудов небольших размеров диаметры дна значительно меньше. Наиболее ходовыми являются горшки, высота которых равна 33—35 см при диаметре верхнего отверстия 22—24 см и диаметре дна 11—13 см. Высота самых крупных из них доходит до 45—50 см, а самых мелких — до 25—28 см (рис. 68, *2*). *Хурма* другого вида представляют собой горшки также с широким верхним отверстием, низенькой широкой шейкой и слегка округлым телом. Линия бока, плавно округляясь, спускается книзу и только у самого дна идет вертикально. Край сосуда лишь слегка утолщен и отогнут кнаружи. Две неболь-

шие, круглые в сечении ручки верхними концами прикреплены чуть ниже края сосуда; округло загибаясь книзу, они прикрепляются к телу сосуда на линии начала верхней трети его высоты. Соотношение высоты, диаметра дна и верхнего отверстия равно 2½ : 1 : 2. Высота самых крупных из них не превышает 30 см. *Хурма* и *нимхурма* этого вида употребляются как подойники и для носки еды в поле. В мелких сосудах держат расхожее масло и сливки (рис. 68, *3*).

Для носки свежего молока и для держания масла изготовляются высокие кувшины с широким горлом, также покрываемые внутри поливой, носящие название *дульча*. Они имеют невысокую широкую шейку, плавной линией переходящую в плечо, широкое в верхней части тело, сужающееся к плоскому, небольшого диаметра, дну. Слегка уплощенная ручка прикрепляется концом вровень с краем горла, отходит от тела по почти горизонтальной линии, а затем делает резкий изгиб вниз и, спускаясь почти вертикально, упирается нижним своим концом в плечо сосуда. Общая высота тела относится к диаметру дна как 3 : 1. Диаметр отверстия слегка превышает диаметр дна. Обычная высота таких кувшинов 30—35 см (рис. 68, *4*).

Для хранения запасов сала и масла употребляются кувшины с двумя ручками — *қошкулоқ*, т. е. «пароухие» (узб.). По форме своей они напоминают *дульча*, только бока у них более плавно изогнуты, верхние отверстия и шейка уже и весь сосуд имеет более стройный вид. Ручки той же формы и прикрепляются так же, как у *дульча*. Соотношение высоты сосуда, диаметра дна и ширины отверстия равно $2^3/_4 : 1 : {}^3/_4$. Сосуды эти обычно делаются крупными — 50—60 см высотой (рис. 68, *5*). *Хурма*, так же как и *дульча*, изнутри покрывают поливой.

Для подачи пищи к столу и для отстаивания сливок изготовляют чашки, носящие, в зависимости от их размера, названия *тавоқча*, *шокосача* и *шокоса*. Слово *тавоқча* является уменьшительным от *тавоқ* — блюдо, чашка, *шокосача* также уменьшительное от *шокоса* — царская чаша. Форма у них совершенно одинаковая. Они имеют прямые стенки, широко расходящиеся от плоского дна кверху, и довольно широкий и совсем плоский отогнутый край. *Тавоқча* при подаче пищи рассчитана на одного человека; при высоте 10 см они имеют в диаметре 27 см и диаметр дна 13—14 см. *Шокосача* рассчитаны на 2—3 человек и при высоте 12½—13 см имеют в диаметре 32 см и диаметр дна 15—16 см. В *шокоса* пища подается на 4—5 человек; верхний диаметр равен 44 см при высоте сосуда 14½ см и диаметр дна 18—20 см (рис. 68, *6*). В чашках, предназначаемых специально для отстаивания сливок, иногда (при помощи прищипывания пальцами) в крае делается слив — *чуҷак*. Все эти чашки покрываются поливой только изнутри и рисунком не украшаются. Кислое молоко, сливки, сладости (мед, варенье) и вода подаются к столу в *нимкоса* — чашках полусферической формы на маленькой прямой ножке, слегка подрезанной снизу. Диаметр их обычно бывает 16 см при высоте 11 см (рис. 68, *7*). Названием *нимкоса* среди узбеков и равнинных таджиков обозначаются чашки около половины вместимости *коса* — чашек для подачи еды к столу, причем как те, так и другие бывают обычно в каждом месте одной формы, разнясь только размерами. В Шахрисябзе при наличии *нимкоса коса* не изготовляют. Их заменяют прямостенные чашки типа *тавоқча*, а в зажиточных домах пользуются фарфоровыми фабричными *коса* русского производства.

Чашки той же формы, что и *нимкоса*, только приблизительно в половину меньше по вместимости, носят название *пиёла*. Изготовляют их в небольшом количестве. В 1940-х годах, во время войны, их изготовляли больше, чем обычно, так как за недостатком фарфоровых из них пили чай. Обычно ими пользуются для подачи в них на дастархан сливок, варенья

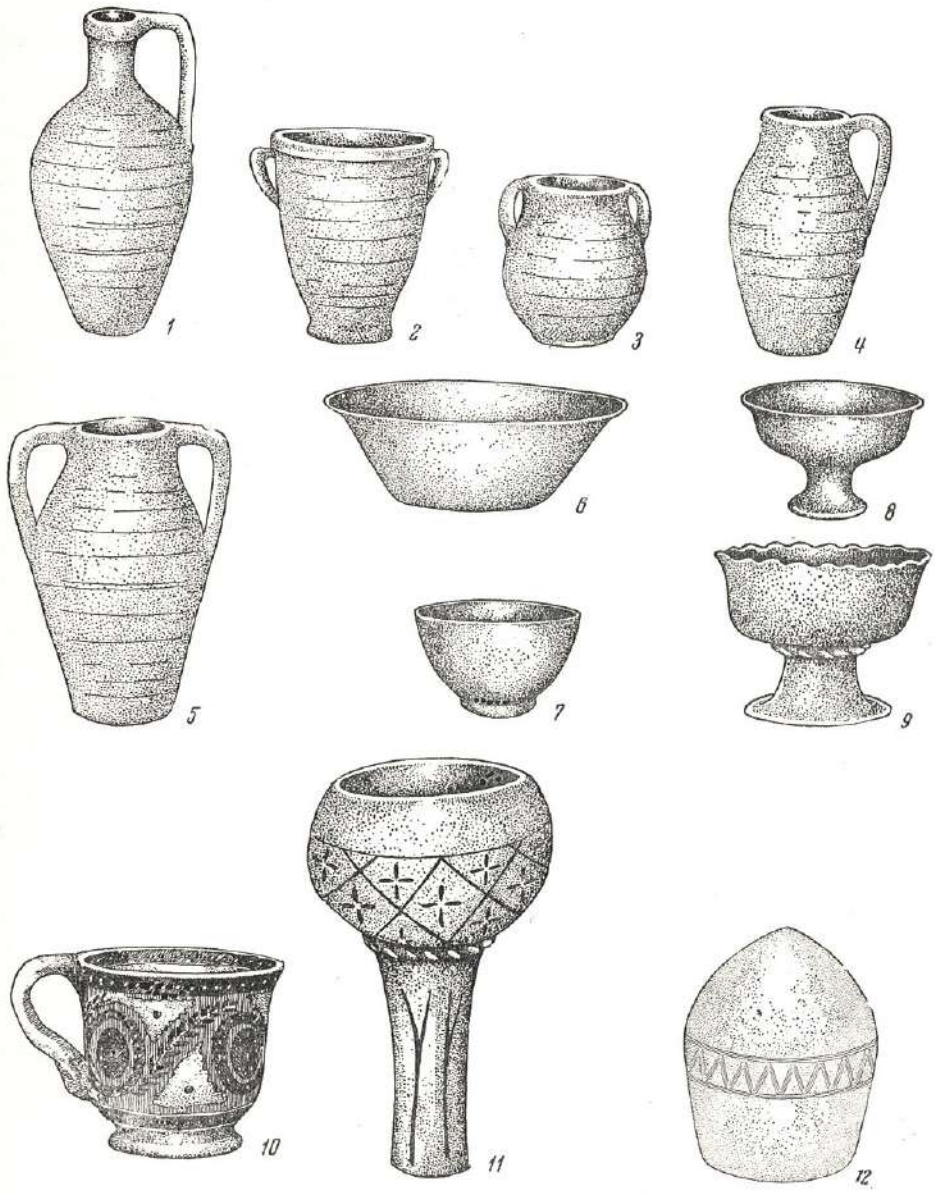


Рис. 68. Сосуды и различные предметы из обожженной глины работы шахрисябзских гончаров.

1 — кувшин для воды; *2*, *3* — горшки для молока и ношения пищи в поле; *4* — сосуд для ношения молока и хранения масла; *5* — сосуд для хранения запасов масла и сала; *6* — чашка для подачи пищи к столу; *7* — чашка для подачи сливок и сладостей к столу; *8*, *9* — чашки на высокой ножке для подачи кислого молока и сладостей в парадных случаях; *10* — кружечка для питья воды; *11* — резонатор барабанчика; *12* — болванка для придания формы тюбетейкам. (По рисунку автора).

и топленого масла, а в прежнее время из них пили также вино. Как *нимкоса*, так и *пиёла* покрывают поливой и иногда украшают рисунком не только изнутри, но и по наружной поверхности.

При приемах гостей для подачи к столу кислого молока и сладостей употребляются чашки в виде довольно глубокой вазы на высокой точеной ножке, общая высота которых около 20—22 см. Чашки с гладким, слегка отогнутым кнаружи краем носят название *дуккӣ коса*, в отличие от *қаландарӣ*, у которых край делается гофрированным при помощи прищипывания пальцами. Чашки на ножке всегда покрываются поливой как изнутри, так и снаружи и расписаны орнаментом. Они являются до известной степени предметом роскоши. В домах их держат в стенных нишах в качестве украшения. Выделывают их в небольшом количестве, не больше 5—6 штук на одну печь, вмещающую несколько сот предметов (рис. 68, *8*, *9*).

Густая пища подается к столу в блюдах — *тавоқ*. Блюда имеют плоское дно и невысокие, расходящиеся в стороны стенки со слегка отогнутым кнаружи краем. Блюд крупных размеров не делают. Обычно диаметр их не превышает 35 см. Большая часть блюд покрывается гладкой, подкрашенной окисью меди поливой, и только изредка изготовляются блюда, украшенные процарапанным орнаментом в соединении с росписью. Мастер, изготовлявший блюда, так же как и другие расписные вещи, обучался в Гыдждуване, откуда и заимствовал эту манеру. Тот же мастер изготовлял и расписные сосуды для воды того типа, который называют в Бухаре *машрафа*, представлявшие собой нечто вроде графинов высотой около 30 см. Они имели узкое, высокое и прямое горло, слегка расходящееся кверху и заканчивающееся отогнутым кнаружи краем. Внизу горло сразу переходило в округлое приземистое тело с широким плоским дном. Сам мастер называл эти сосуды *карафин* — графин и говорил, что изготовляет их специально для учреждений и что раньше их в Шахрисябзе не делали. Рядом с этими графинами всегда можно было встретить небольшие прямостенные кружечки со слегка отогнутым краем и круглой в сечении ручкой, стоящие на низенькой сплошной ножке. Верхний конец ручки прикреплен к краю кружечки, а затем отходит в сторону и загибается книзу, прикрепляясь к стенке. Самый кончик ее снова загибается кверху и примазывается к наружной поверхности ручки. Общая высота кружечек около 9 см при верхнем диаметре 9½ см и диаметре ножки 6 см (рис 68, *10*). Как графины, так и кружечки покрываются расписным растительным орнаментом по коричневато-красному фону.

Если графин является для Шахрисябза нововведением,[1] то кружечки эти, хотя их сейчас обычно и не изготовляют, были известны и раньше под названием *обхӯрак* и употреблялись для питья воды и переноски небольших количеств жидкостей. Для стирки белья делаются *таҷора* — большие лохани с прямыми, расширяющимися от плоского дна кверху стенками и ровно срезанным краем, по форме похожие на чашки для еды и молока, только с более высокими стенками. Верхний диаметр их равен 60—65 см. Их делают и поливными внутри, и совсем без поливы. Поливные употребляются также для заквашивания в них теста. Как упоминалось при описании орнамента пятнами и его значения в первой части работы (стр. 80),

[1] Насколько мне известно, сосуды этой формы в Средней Азии очень мало распространены и, возможно, являются подражанием иранским. В Самаркандском музее имеется сосуд этого типа (№ 380-54), в описании которого сказано, что он был изготовлен мастером Азим Муродом в 1930 г. по заказу художника Розвадовского и орнамент, которым он украшен, заимствован с вышивки. Возможно, что и шахрисябзский мастер Усто Карим, работавший в 30-х годах в Самарканде, взял эту форму оттуда.

поливные лохани обычно бывают покрыты пятнами — *ала-була*, имеющими назначение охранять посуду от «сглаза».

Для ритуальных омовений служат небольшие (не выше 35 см) кувшинчики с высоким и прямым горлом, с ручкой и носиком — *офтоба*, которые всегда делаются неполивные. Детские горшочки — *тубак* — в Шахрисябзе имеют форму прямостенных баночек с широко отогнутым плоским краем. Высота их колеблется между 12 и 14 см. Кузагары производят также *танур* — печи для печения хлеба из лент глины, замешанной для сцепления с мелкой соломой — *саман*, сбиваемых при помощи глиняной наковаленки — *ғундак* и колотушки — *тавонча*.

Что касается хумов, то, по словам гончаров, в Шахрисябзе их не делают, так как местная глина содержит большое количество известковых частиц, отчего крупные сосуды при обжиге дают слишком много брака. Из предметов, изготовлявшихся шахрисябзскими гончарами и не встречающихся в других городах Средней Азии, следует отметить резонаторы барабанчиков — *туммак*. Такой барабанчик был обнаружен нами в доме известного шахрисябзского музыканта и мастера музыкальных инструментов Усто Джалиля. По виду своему он представляет как бы бочковатый горшок типа русских чугунов, только вместо донца книзу у него идет довольно длинный полый цилиндр, слегка расширяющийся у самого низа и гладко срезанный по краю. Диаметр его равнялся 10 см при общей высоте 19 см. По словам Усто Джалиля, их делают и значительно бóльших размеров, доводя диаметр до 40 см. Барабанчик был покрыт белой свинцовой поливой, положенной на белый же ангоб, и расписан по телу орнаментом из косых клеток коричневого цвета с зелеными четырехлепестковыми цветами внутри них (рис. 68, *11*).

Барабанчики эти сверху обтягиваются кожей. Они применяются в ансамбле с двуструнным инструментом — *дутор* вместо бубна. При игре на нем музыкант прижимает нижнюю его часть локтем левой руки к своему боку и ударяет по коже пальцами. Барабанчики эти являются, повидимому, чисто местной особенностью. Известный знаток музыки Средней Азии В. А. Успенский, которому был мною передан рисунок барабанчика и его описание, сообщил, что инструмент этот до сих пор музыковедам неизвестен.

Шахрисябз и его район славятся своими тюбетейками, сплошь зашитыми шелком швом *ироқӣ* — в крест или полукрест, изготовляемыми там в огромном количестве и расходящимися далеко за пределы района. Для придания правильной формы готовым тюбетейкам мастерицы натягивают их, предварительно слегка подкрахмалив подкладку, на специальные болванки из обожженной глины — *қолиб*, которые они заказывают гончарам. Болванки эти, полые внутри, имеют вид сосуда с коническим дном и со слегка суживающимися кверху стенками, поставленного кверху дном, высотой 20—21 см и диаметром отверстия около 14 см. Украшаются они гребенчатым орнаментом в виде горизонтальных и зигзагообразных полос, наносимых на их поверхность пояском. Поливой их не покрывают (рис. 68, *12*).

Ташкент

В состав изготовляемых ташкентскими кузагарами предметов входят следующие.

1. *Кӯза* — кувшины для воды различной вместимости, от 3 до 20 л. Служат они главным образом для хранения воды в домах. В кувшинах небольших размеров держат воду во время полевых работ. По форме и пропорциям они все однообразны. При плоском дне небольшого диаметра имеют довольно сильно вытянутое, расширяющееся к плечам тело и узкое, не

очень высокое горло со сливом. Уплощенная толстая ручка прикрепляется к краю горла и отходит от него по горизонтальной линии, а затем изгибается под прямым углом вниз и упирается в плечо кувшина.

2. *Кузи қорин* — кувшин с широким горлом и двумя ручками, служащий для хранения *шинни* (виноградного и яблочного сиропа) и растительного масла.

3. *Қушқулок* — высокие горшки с двумя ручками, служащие для тех же целей, что и *кузи қорин*, вместимостью 5—6 л. В старые времена в них варили жидкую пищу, ставя внутрь очага.

4. *Батқальдоқ* — плоскодонные горшочки с расширяющимися кверху стенками и двумя маленькими уплощенными ручками-ушками, через которые продевается веревочка, так как в этих горшках обычно носят на поле пищу. В них же держат и заквашивают молоко.

5. *Хурмача* — горшочки с плоским дном, маленького диаметра, с прямыми, расходящимися кверху стенками и двумя ручками-ушками для продевания веревочки, вместимостью от 1 до 3 л. В них заквашивается молоко на продажу.

6. *Кувп* — маслобойки, высокие, до 1 м высотой, сосуды с плоским дном сантиметров 30 в диаметре, с постепенно суживающимися кверху прямыми стенками и двумя маленькими ручками у края горла. По форме своей они, несомненно, являются подражанием деревянной маслобойке, бывшей в распространении среди среднеазиатских кочевников. Масло сбивается в них, так же как и в деревянных маслобойках, при помощи деревянной мутовки с крестовиной на конце.[1] Все вышеописанные предметы, за исключением кувшинов для воды, всегда покрываются изнутри поливой.

7. *Хум* — корчаги с плоским дном небольшого диаметра, с сильно расходящимися к плечам стенками, снова суживающимися к горлу, имеющему округлый толстый венчик. В хумах крупных размеров — *катта хум*, вмещающих до 50—60 л жидкости, держат воду, зарывая их при этом по самое горло в землю. Обычно так держали воду в чайханах. В домах их употребляли раньше для хранения запасов зерна. В хумах средних размеров — *урта хум* — держат в домах запасы риса, бобовых и муки. В небольших хумах — *кичкина хум* или *хумча*, вместимостью до 10 л, хранят топленое баранье сало, животное масло и фруктовые сиропы, поэтому их покрывают изнутри поливой.

8. *Ҷомашоу* (искаженное тадж. *ҷомашуй* — лохань для стирки белья) — плоскодонные лохани с сильно расходящимися кверху прямыми стенками и отогнутым плоским краем. Их делают и неполивными, и поливными изнутри. Диаметр *ҷомашоу* достигает 70 см.

9. *Обдаста* или *аптаба* — небольшие кувшинчики с ручкой и носиком, употребляющиеся главным образом при ритуальных омовениях.

10. *Бола тувак* — детские горшки, сосуды цилиндрической формы с отогнутым под прямым углом плоским и широким краем, всегда покрываемые изнутри поливой. Их делают в двух размерах — около 12 и около 17 см высотой, для колыбелей разных размеров, так как в малодетных семьях, где детей подолгу держат в колыбелях, имеются колыбели двух размеров.

11. *Қубур* — водопроводные трубы, суживающиеся к одному концу. В настоящее время они употребляются в тех случаях, когда нужно провести воду на короткое расстояние. Самые крупные, до 70—80 см длиной,

---

[1] Интересно то, что за последние годы население Ташкента и его окрестностей начало переходить на маслобойки этой же формы, но изготовленные из оцинкованного железа или толстой жести.

носят название *урус қубур* — русские трубы; трубы средних размеров, около 50 см длиной, называются *мусульмон қубур*, повидимому, потому что трубы этого размера являются наиболее ходовыми для местных надобностей. Маленькие трубы — *бола қубур* (буквально — дети трубы) употребляются обычно в тех случаях, когда нужно устроить небольшой водосток при запрудах в садах.

12. Кувшины для *чахпаляк* — водоподъемного колеса — делают в виде сосуда цилиндрической формы 40—50 см длиной и сантиметров 12 в диаметре. На дне их снаружи для удобства укрепления в колесе делается выступ в виде шишечки с округлым концом.

13. *Ём* — плоскодонные сосуды цилиндрической формы, слегка суживающиеся у округлого венчика. Самые крупные из них бывают до 1 м высотой и 50 см в диаметре. Основными потребителями этих сосудов являлись красильщики, поэтому, кроме названия *ём*, их также называют *буя хум*, т. е. красильный хум. Гончары говорят, что раньше *ём* делались разных размеров; небольшие (до полуметра высотой) служили кормушками для животных. При определении их по величине, для различения маленьких и больших, говорили: «*котта ёмни боласи*» — «дитя большого ёма».

14. *Наҙорани туваки* — резонаторы для барабанов — *наҙора*. Они имеют вид плоскодонного горшка с круто поднимающимися стенками, округлым плечом и очень широким верхним отверстием. Размеры резонаторов бывают разные (верхний диаметр очень крупных достигает 70 см, самых маленьких — 25—30 см). У гончаров их приобретают специальные мастера, изготовляющие барабаны и бубны (часто среднеазиатские цыгане). Кроме того, горшки небольших размеров приобретаются населением и употребляются в хозяйстве в качестве вместилищ для соли.

15. *Гултувак* — цветочные горшки. Мастера начали их изготовлять после появления русских в крае, сначала отдельные, по заказу, а впоследствии, после того как они вошли в употребление у местного населения, в большом количестве.

У майданазов состав изготовляемых предметов гораздо меньше. Они выделывают следующие сосуды.

1. *Таҙора* — лохани такой же формы, как изготовляемые кузагарами для стирки белья, только всегда поливные, украшенные орнаментом по внутренней стороне стенок.

2. *Тавоқ* — большие чашеобразные сосуды с округлым боком и гладкими краями, емкостью 2—3 л, украшаемые орнаментом изнутри и по верхней части стенок снаружи. В мисках этих подают жидкую пищу на 3—4 человека и в них же отстаивают молоко для снимания сливок.

3. *Коса* — чашки с округлыми или почти прямыми, расширяющимися кверху стенками, на подрезной кольцевой ножке, вместимостью около поллитра, украшаемые орнаментом, главным образом снаружи. В чашках этих подается жидкая пища на одного человека.

4. *Пиёла* — чашки той же формы, что и *коса*, вместимостью около 150—200 г, украшаемые снаружи рисунком. Изготовляют их в небольшом количестве, так как употребление их в хозяйстве очень ограничено. В них подают к столу сливки и фруктовые сиропы. Для питья чая употребляют фарфоровые чашки, такого же названия и формы, но бóльших размеров.[1]

5. *Ляган* — блюда с плоским дном или на очень низенькой ножке и со слегка скругленным высоким бортиком диаметром 30—35 см — для подачи

---

[1] В качестве ходовой посуды распространены русские фабричные фарфоровые пиалы. Китайские теперь употребляются редко (обычно мужчинами), а в домах держатся в качестве украшения.

густой пищи на 4—5 человек. Блюда более крупных размеров делаются только по специальным заказам. Орнаментируется вся внутренняя поверхность блюда, наружная почти не украшается, а полива с наружной стороны накладывается только у края. Нижняя часть стенки и дно никогда поливой не покрываются.

6. *Сархона* — навершие для курительного прибора — *чилим*. Нижняя часть, насаживаемая на трубку чилима, цилиндрическая, а дальше цилиндр расходится кверху или в виде четырехгранного, или прямостенного бокальчика. Их делали разных размеров. В дома для небольших чилимов покупали *сархона* высотой 12—13 см и 7—8 см в диаметре у верхнего их края. Для чилимов, употреблявшихся в чайханах, на базарах, из которых при одной закладке табаку курило много людей, делались *сархона* гораздо более крупных размеров. Иногда их украшали резным орнаментом, не покрывая поливой, иногда поверх резного орнамента их делали поливными, особенно четырехгранные. *Сархона* в виде прямостенного бокальчика делали или гладкими, покрывая поливой, или украшали расписным орнаментом.

Таким образом, если взять вместе все те предметы, которые изготовляются ташкентскими мастерами, исключив из числа их горшки для цветов, как сравнительно очень недавнее заимствование извне, мы получим 20 различных видов сосудов, т. е. то число и приблизительно тот же состав, который мы встречаем и у других городских гончаров Средней Азии.

Наряду с предметами, изготовлявшимися ташкентскими гончарами в 1930 г., следует отметить еще некоторые сосуды и другие предметы, которые уже не изготовляются, но и употребление которых в быту было еще на памяти гончаров. К таким вещам относятся следующие.

1. *Хурмача* — небольшие сосуды с плоской крышечкой, имевшей с двух сторон небольшие вырезы, входившие в соответствующие по форме выступы, делавшиеся с внутренней стороны края сосуда. Сами сосуды или имели цилиндрическую форму, или слегка расширялись книзу. Дно делалось плоское, а иногда сосуд стоял на небольшой ножке. Высота их не превышала 20 см при диаметре 10 см. Их делали всегда поливными снаружи и изнутри, покрывая чаще всего глухой поливой, и всегда украшали расписным орнаментом. В них хранили масло, фруктовые сиропы и сухой чай.

2. *Хурма* — миски с крышками, похожие по форме на европейские круглые миски для подачи супа, применявшиеся в хозяйстве для хранения фруктовых сиропов, покрывавшиеся снаружи и изнутри глухой поливой, обычно бирюзового цвета.

3. Кувшины с одной ручкой и широким горлом для подачи вина к столу, покрывавшиеся глухой гладкой поливой снаружи и изнутри.

Одновременно с исчезновением из употребления поташной поливы прекратилось и производство *ешак мунчоқ* — круглых или в виде звездочки блях, иногда ажурных, изготовлявшихся из тщательно обработанной глины и покрывавшихся обязательно бирюзовой поташной поливой. Эти бляхи пришивались к детской одежде и шапочкам, а также к сбруе животных в качестве оберега от «сглаза».

Гыджду ван

В Гыджду ване для носки и главным образом для держания в доме питьевой воды употребляются *кўза* двух форм. Кувшины той формы, которая считается старой — *қадим*, имеют сравнительно невысокое и довольно узкое прямое горло, заканчивающееся узким венчиком, и сильно вытянутое, яйцеобразное тело с плоским, довольно широким дном. Уплощенная

ручка верхним концом прикреплена к горлу несколько ниже венчика, сильно изогнута кверху, возвышаясь над венчиком на несколько сантиметров, и затем круто опущена вниз и упирается своим нижним концом в плечо сосуда (рис. 69, *1*). Кувшины, считающиеся по форме более новыми, имеют длинное узкое горло, с как бы наложенным на край его широким по вертикали, перехваченным горизонтальной бороздкой венчиком. Тело кувшина также яйцеобразное, но с более пологими плечами и сильнее суживающимися ко дну стенками. Ручка прикреплена к венчику и у верхнего своего конца, при изгибе кверху, утолщена, а затем резко загибается вниз и по вертикали опускается к плечу, опираясь на него своим нижним концом. Начиная от изгиба книзу, она сильно уплощена. Кувшины для воды поливой не покрываются. Они либо украшаются процарапанным орнаментом в виде горизонтальных черточек вокруг горла и тела и рядами нескольких параллельных черточек, наносимых гребешком, либо не украшаются совсем. Высота таких кувшинов для воды колеблется между 50 и 40 см. Отношение высоты к диаметру дна у первой формы равно 4 : 1, у второй — 5 : 1 (рис. 69, *1*, *2*).

Для хранения воды служат *хум* — неполивные корчаги крупных размеров, высотой до 1 м 20—1 м 30 см. Хумы для хранения воды обычно имеют широкое отверстие с толстым, гладким и округлым венчиком, иногда орнаментированным прищипкой по нижнему своему краю. При общем соотношении высоты сосуда к диаметру венчика и к диаметру дна как 10 : 4 : 3 форма их бывает различной. Одни имеют широкие покатые плечи, расходящиеся непосредственно от венчика, и расширенное в верхней своей части тело (рис. 69, *3*); у других делается невысокая шейка и плечи спускаются круто книзу, отчего весь сосуд имеет стройную, вытянутую форму (рис. 69, *4*). Хумы эти обычно не орнаментируются, так как их принято зарывать почти по самое горло в землю. В отличие от других мест (Ташкент, Ферганская долина, Самарканд), где воду в хумах держат обычно только в чайханах, в Гыджduване и Бухаре их для этой цели употребляют и в домах. В домах, как правило, их устанавливают в полу кухонных помещений.

Кроме больших хумов, зарываемых в землю, воду держат и в хумах меньших размеров, ставя их на пол помещений. Такие хумы богато украшаются накладным орнаментом из прищипываемых пальцами ленточек глины (рис. 69, *5*, *6*).

Для зачерпывания воды из корчаг употребляются специальные неполивные кувшинчики, держащиеся для этой цели обычно на крышках корчаг, носящие название *сархумӣ* (от тадж. *сар* — голова, верх и *хум* — корчага). Кувшинчики эти имеют прямое широкое горло и яйцевидное тело с плоским дном. Круглая в сечении ручка верхним концом своим прикреплена к краю горла, а нижним опирается на плечо. Высота их не превышает 20 см при отношении к ней диаметров горла и дна как 3 : 1 (рис. 69, *7*).

Кувшинчики этой же формы, но бóльших размеров (до 33 см высотой), покрытые изнутри поливой и называемые *кӯзанча*, употребляются для носки молока на базар и пищи в поле. В таких же кувшинчиках подают и вино к дастархану, называя их *пеймонча*.

Для перевозки небольшого запаса воды, когда приходится ненадолго ездить в безводные места, служат *чулӣ* («степные») — небольшие графинообразные кувшины с довольно узким горлом, широким округлым телом и плоским дном.[1] Высота их колеблется от 20 до 30 см. При высоте 22 см диаметр дна равен 8.5 см и диаметр верхней части 6.5 см (рис. 69, *8*). Кув-

[1] Кувшины эти называются *чулӣ* (от узб. *чул* — степь) или же описательно — *кӯзаи бедаста* (тадж. — кувшин без ручки).

шины эти всегда делаются неполивные, чтобы вода в них не согревалась. При поездке верхом их ставят в переметные сумы. Гончары рассказывают, что в старину изготовлялись для перевозки воды кувшины, одна сторона которых была плоская. Их заказывали главным образом арабы.

Офтоба номинально считаются сосудами для омовений, но практически их для этой цели почти не употребляют. Простые, неполивные *офтоба* покупают только для омовения покойников и, по миновании надобности, отдают в мечеть; покрытые же поливой и украшенные расписным орнаментом держат в домах на полках в качестве украшения, называя их *офтобаи нахшин* — расписная афтоба. При очень совершенных формах кувшинов для воды, корчаг и других сосудов афтоба поражают своей неуклюжестью и архаичностью формы. Они представляют собой кувшины с телом в виде приплюснутого шара, с высоким горлом и неуклюжим высоким носиком, слегка перехваченным у верхнего его конца. Уплощенная ручка верхним своим концом прикреплена к стенке горла на половине его высоты. Она делает сильный изгиб вверх и в сторону и, поднявшись до уровня края горла кувшина, загибается вниз и нижним концом прикрепляется на месте перехода плеча в тело кувшина напротив носика. Кувшин имеет съемную крышку с ручкой из тонкораскатанного куска глины, круглого в сечении. Нижний край довольно широкого венчика прищипывается пальцами в виде зубчиков. Общая высота таких кувшинов около 32 см при высоте тела и горла по 14 см и крышки высотой 4 см. Верхний конец носика находится несколько выше линии поверхности верхнего изгиба ручки. Кувшин стоит на совершенно плоском, без всякой ножки, широком (13 см в диаметре) дне и на первый взгляд издали напоминает сосуд, вылепленный от руки и при этом неумело, до такой степени не гармоничны его части (рис. 69, *9*). Форма этих кувшинов, повидимому, является пережиточной для Гыджувана, так как по прямому своему назначению они не используются, сохраняясь лишь в качестве сосудов чисто ритуального назначения и украшения жилища. Для повседневных омовений употребляются почти исключительно медные или бронзовые кувшины. При омовении рук перед едой и после нее в Гыджувane наряду с металлическим кувшином пользовались также металлическими тазами — *дастшӯй*, глиняные были не в обычае, и их совершенно не выделывали.

Пьют воду из чашек — *коса*, таких же, в которых подают жидкую пищу к столу. В парадных случаях, при гостях, воду подают к дастархану в *дуккӣ коса* — прямостенных чашках, слегка расширяющихся к верхнему гладкому краю, поставленных на высокую полую ножку, выточенную в два или три яруса, с вырезанными в один или два ряда фестонами у дна.[1] По внешней поверхности чашки украшаются (под глазурь) довольно глубоким нарезным геометрическим орнаментом, а иногда, что теперь встречается редко, расписным, стилизованным растительным. На внутренней поверхности чашки при росписи делается гладкая полоса у самого края, а при нарезном орнаменте — процарапанная в виде многократно перекрещивающихся косых крестов (рис. 70, *1*, *2*).

Молодежь теперь для питья воды пользуется и пиалами, но люди старшего возраста придерживаются прежних обычаев. Чай пьют из фарфоровых пиал. В старое время глиняных пиал, по словам населения, в Гыджувane совершенно не делали. Вместе с чаем появились фарфоровые пиалы, что произошло сравнительно очень недавно, в конце XIX в. В настоящее время их делают, но для питья чая не употребляют.

[1] Диаметры чашек обычно около 19 см при высоте 12 см и диаметре ножки 9 см.

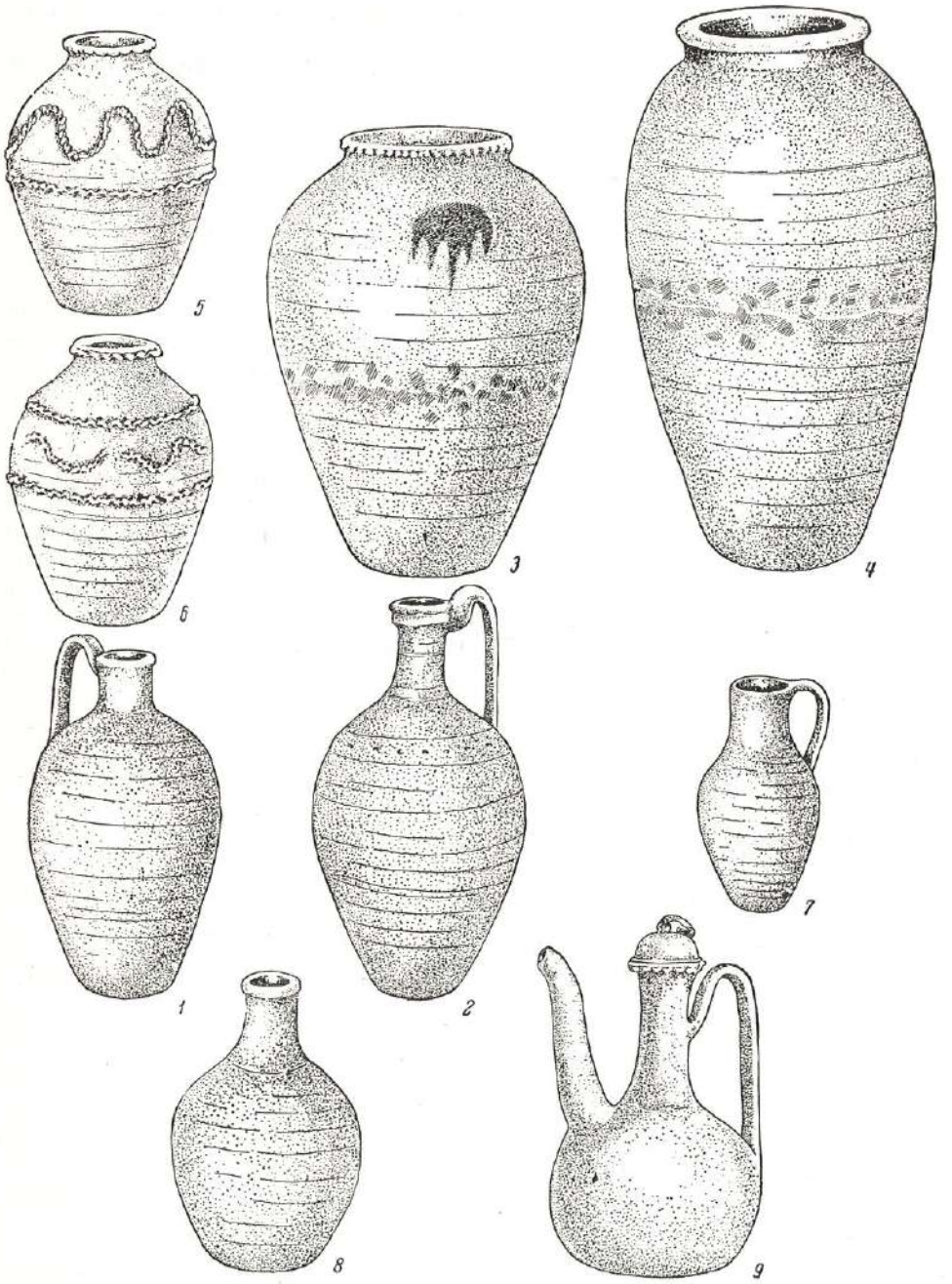


Рис. 69. Кувшины и другие сосуды, связанные с водой, работы гыджду-ванских гончаров.

1, *2* — кувшины для воды; *3*, *4* — корчаги для хранения воды, зарываемые в землю; *5*, *6* — орнаментированные корчаги для хранения воды; *7* — кувшинчики для зачерпывания воды из корчаг; *8* — кувшин для перевозки воды при поездках в безводные места; *9* — кувшин для омовений. (По рисунку автора).

Еще сравнительно недавно правда скорее в качестве детской игрушки, но все же предназначавшейся для питья воды, делали небольшие прямостенные чашечки с одной ручкой.

Для подачи при гостях *яхоб* — воды со льдом, а также, особенно во время поста в месяце рамазане, если он приходился на жаркое время года, для *чолоб* — питья из разбавленного водой кислого молока со льдом — изготовлялись или *дугобӣ*, такие же чашки на высокой ножке, как *дуккӣ*, только бóльших размеров, или *шокоса* — сосуды в виде европейской круглой суповой миски с крышкой, сантиметров 20—25 высотой. Осенью и зимой в *шокоса* держали обычно варенье. Сосуды эти изготовлялись от случая к случаю, только для богатых людей, и в домах встречаются очень редко (рис. 70, *3*).

Для подачи жидкой пищи и молочного чая к столу на одного человека служат чашки вместимостью около пол-литра — *коса* или *косаи машатӣ* — мешхедские коса. Чашки эти имеют прямые, расходящиеся кверху стенки с небольшим округлением у самого верхнего края. Ножка бывает или совсем прямая, низенькая, 1 см высотой, или же с небольшим перехватом, до 1½ см высотой. При общей высоте чашки 10—10½ см диаметр ее равен 18, а диаметр ножки — 10 см. Прямая ножка делается сплошной, а ножка с перехватом, для облегчения веса чашки, снизу подтачивается. Чашки для еды всегда покрывают гладкой поливой с обеих сторон, за исключением ножки (рис. 70, *4*, *5*).

Для подачи к столу сливок и виноградного сиропа употреблялись чашки той же формы, но меньших размеров, которые называют *нимкоса* — полукоса, или *косаи қаймоқӣ* — коса для сливок. Для подачи пищи на 2—3 человека сразу, как жидкой, так и густой, употребляются сосуды в виде низких широких чаш с округленными боками и вертикальным бортиком на низенькой гладкой ножке небольшого диаметра, носящие название *табоқ*. При общей высоте 10 см верхний диаметр их колеблется от 27 до 29 см, а диаметр ножки около 8 см. Они покрываются поливой изнутри и приблизительно до половины снаружи (рис. 70, *6*).

Такие же чаши, только бóльших размеров (до 35 см в диаметре), служат для хранения молока и отстаивания сливок и носят название *ширмонӣ* (от тадж. *шир* — молоко и *мон* — осн. наст. врем. глагола ставить, класть, помещать).

На блюдах, носящих название *табоқи паҳн* — разложистая чаша, или *ҷапалак*, подается только густая пища. По форме своей они действительно напоминают *табоқ* в очень уплощенном виде. Диаметр их колеблется между 28 и 30 см при ножке в $^3/_4$ см высотой и до 10 см в диаметре (рис. 70, *7*).

Сосудов специальной формы, связанных с изготовлением и питьем вина, не имеется. Для изготовления и хранения вина употребляются такие же хумы, как для держания воды, только меньших размеров (до 60 см высотой) и всегда покрытые изнутри поливой. Для подачи вина к дастархану, как уже упоминалось, употребляются кувшинчики с прямым горлом (см. рис. 69, *7*), имеющие в этом случае особое название — *пеймонча* (уменьш. от тадж. *пеймона*). Персидские словари термин *пеймонча* не приводят, а слово *пеймона* дают всегда в значении — мера, чаша, кубок.

В старое время, по словам населения, для подачи вина к столу пользовались также *афтобаи нахшин* — расписными афтоба, которые сейчас хотя и считают сосудами для омовения, но практически для этой цели не употребляют. Изготовляют их мало, и расписные держат в качестве украшения на полках в доме. Это последнее обстоятельство является серьезным указанием на их былое значение как посуды столовой, так как при расстановке вещей в доме столовая посуда всегда занимает более «высокие» места.

В настоящее время пьют вино из фарфоровых чашек — небольших — *пиёла* и побольше — *нимкоса*. До появления фарфора вино пили из глиняных, нередко расписных *нимкоса*.

В качестве подойников, а также сосудов для закваски молока и ношения пищи на поля во время полевых работ служат покрытые изнутри поливой горшки с очень широким отверстием, короткой шейкой и покато спускающимся плечом. Тело у горшков почти прямостенное, суживающееся к плоскому дну. Широкий венчик загибается книзу почти до самой стенки. К венчику прикреплены две сильно уплощенные короткие ручки, делающие

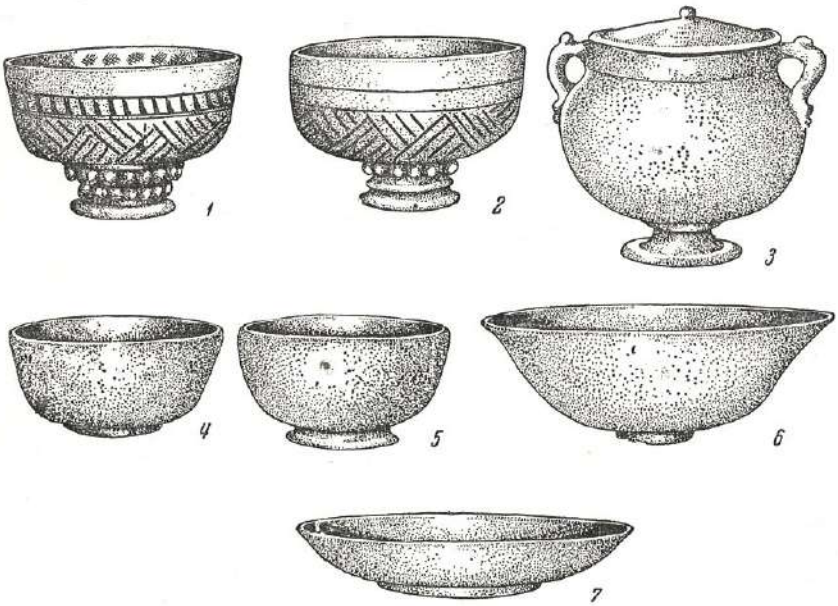


Рис. 70. Сосуды для подачи пищи к столу. Гыджувап.

1, 2 — чашки на ножках, украшенные под поливой глубокой резьбой, служащие для подачи к столу воды в парадных случаях; *3* — сосуд для подачи к столу питья из разбавленного водой кислого молока со льдом; *4, 5* — чашки для подачи к столу жидкой пищи; *6* — чашка для подачи пищи к столу на 2—3 человек; *7* — блюдо для подачи густой пищи. (По рисунку автора).

плавный изгиб книзу и прикрепляющиеся нижним своим концом к стенке сосуда на линии перехода плеча в тело. Горшки эти носят название *кипча* или *хурма*. Гыджувапцы поясняют названия эти следующими словами: *узбакча ба хурма, тоҷикӣ кипча*, т. е. они считают слово *хурма* как бы пришедшим из узбекского языка, а слово *кипча* своим исконным. Название *хурма* широкогорлых горшков широко распространено среди горных таджиков в таких местах, где о заимствовании его извне речи быть не может. Очевидно, слово *кипча* является пережиточным из старых местных говоров в ряду других слов, явно не тюркского звучания, имеющихся в таджикском языке населения Гыджувана и окрестных кишлаков и среди таджиков других мест не встречающихся. *Кипча* или *хурма* изготовляются в нескольких размерах. Самые крупные из них до 26 см высотой при верхнем диаметре 26 см и диаметре дна 14 см, самые маленькие не превышают 14 см при верхнем диаметре 17 см и нижнем 9½ см. Небольшие *кипча* служат в качестве подойников, а остальные, как уже упоминалось, употребляются для закваски молока и ношения пищи в поле (рис. 71, *1*).

Маслобойка — *гуппӣ* — представляет собой узкий высокий сосуд (при высоте до 70 см верхний диаметр 20 см и диаметр дна до 22 см), форма которого ясно указывает на способ его изготовления в два приема (см. стр. 198). Верхняя часть его представляет собой высокий широкогорлый горшок с выпуклыми плечами, узким венчиком и двумя уплощенными ручками, упирающимися верхним своим концом в край венчика и дающими крутой изгиб кверху и затем круто опускающимися к телу сосуда. Нижние их концы примазаны к стенке сосуда и постепенно сведены на нет. Приблизительно на половине общей высоты тела сосуда стенка имеет вогнутость, затем она снова делает плавный изгиб кнаружи и спускается почти вертикально к плоскому дну. Маслобойки всегда изнутри покрываются бирюзовой поливой. Поливой покрывается также и венчик, и совершенно обязательно от венчика по плечам (между ручками с обеих сторон сосуда) спускаются ровные пятна поливы, округло заканчивающиеся на высоте верхней трети сосуда (рис. 71, *2*). Эти пятна поливы рассматриваются как украшение и носят название *лачак*. Лачаком называется продолговатый кусок ткани, закрывающий шею и часть груди женщины и являющийся в Гыджду́ване частью головного убора замужних пожилых женщин. Углы лежащего на груди конца бывают скруглены.

Хотя наряду с глиняными маслобойками известны и деревянные — *гуппии чубин*, все же глиняные употребляются значительно чаще.

Таджикское и узбекское население равнинных частей Средней Азии, занимавшееся земледелием в густонаселенных оазисах, где использовался под посевы и сады каждый орошенный клочок земли, обычно имело, за отсутствием кормовой базы, очень незначительное количество молочного скота. Это порождало широко распространенную в прошлом совершенно специфическую форму молочного хозяйства — с объединением нескольких домов для пользования молоком по очереди, для того чтобы иметь возможность сделать хотя бы небольшие заготовки молочных продуктов на зиму. При небольших размерах молочного хозяйства обычно кислое молоко, из которого сбивается масло, отцеживается от сыворотки и копится в мешках из бумажной материи. В районе Шахрисябза, благодаря изобилию воды очень богатом зеленью, население, в основном узбеки, имеет много молочного скота и для хранения кислого молока употребляет объемистые сосуды, сделанные из козьих шкур, подобные тем, которые употреблялись в прошлом кочевниками казахами и киргизами.

В Гыджду́ване и Вабкенте гончары придумали специальные сосуды, в которых слитое в них кислое молоко превращается в творог. Сосуды эти носят название *кӯзеи чубот* и представляют собой высокие кувшины (до 50 см высотой) с довольно широким и невысоким горлом, покатыми плечами и вытянутым телом. Верхний диаметр вместе с венчиком равен диаметру плоского дна. К узенькому гладкому венчику прикреплена круглая в сечении ручка, делающая сначала резкий изгиб кверху у самого венчика, а затем загибающаяся в сторону и книзу почти по вертикали. Нижним концом ручка прикреплена к стенке сосуда в нижней части плеча. Стенки кувшина, за исключением горла и дна, еще в сыром виде протыкаются во многих местах при помощи палочки или щепки. Отверстия делаются где попало и как попало и имеют оставляемые нарочито неровными края. Кувшины эти делаются из пористой глины. В них сливается заквашенное молоко для того, чтобы сыворотка стекала через отверстия (рис. 71, *3*).

Для хранения масла и сала раньше изготовлялись специальные хумы небольших размеров — до 60 см высотой. Хумы эти имеют широкое отверстие, низенькое горло и широкий, прищипнутый по нижнему краю, венчик. Тело их округлое и приземистое, диаметр дна несколько меньше,

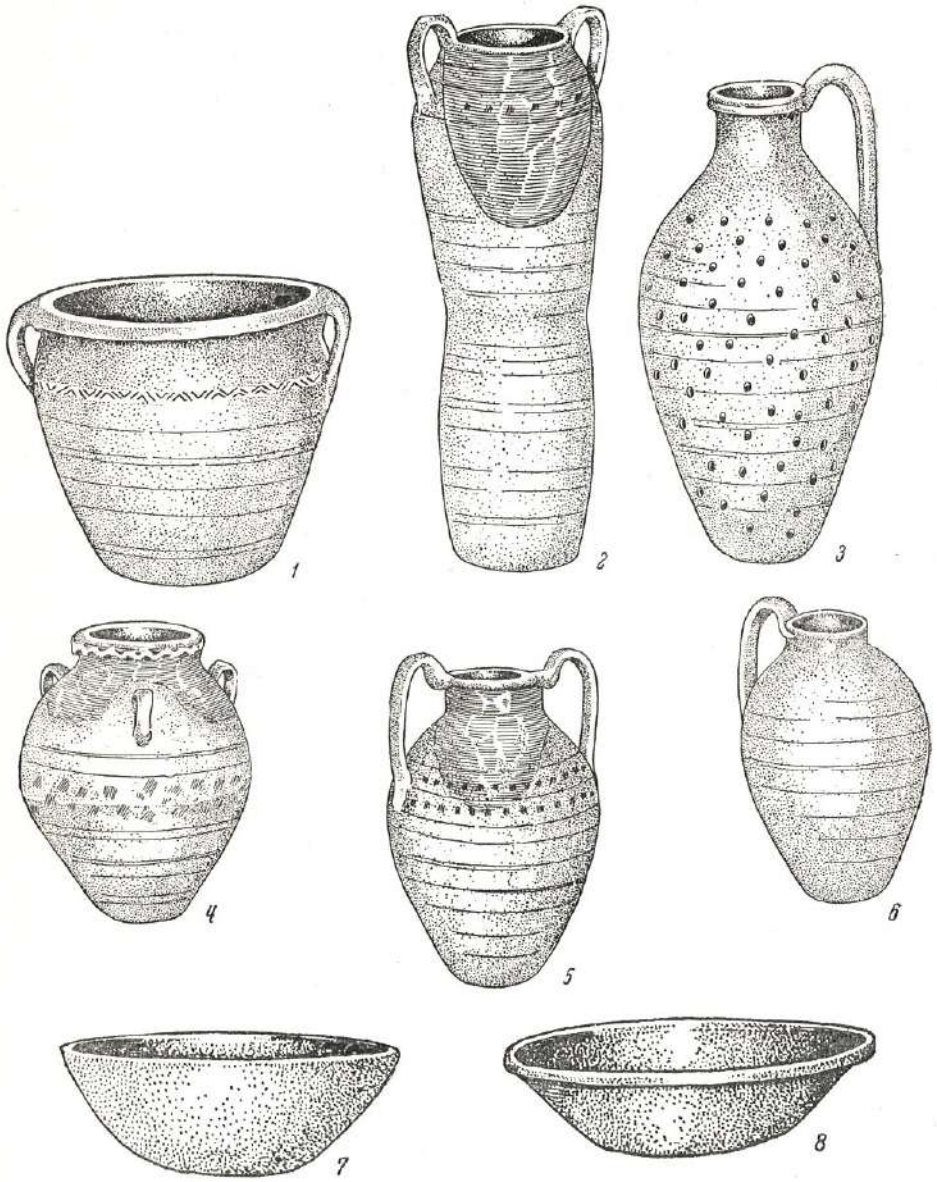


Рис. 71. Сосуды, связанные с молочным хозяйством, и сосуды для хранения пищевых продуктов, а также и для других хозяйственных надобностей. Гыджуван.

1 — горшки, служащие в качестве подойников, а также для заквaски молока и ношения пищи в поле; *2* — маслобойка; *3* — кувшин для превращения кислого молока в творог; *4, 5* — корчаги для хранения масла и сала; *6* — кувшин для хранения запасов густо уваренного виноградного сока; *7* — лохань для заквашивания теста; *8* — лохань для стирки белья. (По рисунку автора).

чем диаметр верха. На плечах сидят по три или четыре небольших, округло загнутых уплощенных ручки. По количеству ручек хумы эти называются *чордаста* или *седаста* — с четырьмя или с тремя ручками. Хумы внутри покрывались поливой, снаружи поливой обливался венчик, и в зависимости от числа ручек спускались от горла на плечи хума три или четыре пятна поливы — *лачак* (рис. 71, *4*). Для хранения запасов как животного, так и растительного масла и сала изготовляются также сосуды, носящие название *қошқулоқ* — узб. парноухий, или *хуми дугӯша* — тадж. хум с двумя ушками. Они представляют собой вазы крупных размеров (общая высота их до 50 см при диаметре верхнего отверстия и диаметре дна около 13 см) с невысоким и широким горлом и овальным, очень правильных линий, телом. Вокруг горла лежит гладкий неширокий венчик, нижний край которого плотно прилегает к стенке горла. К венчику прикреплены круглые в сечении ручки. Сначала ручки имеют изгиб в стороны и книзу, отчего получаются небольшие выступы у нижнего края венчика, а затем они довольно круто загибаются кверху, так что верхняя линия ручки приходится на 4 см выше линии края сосуда. Делая дальше плавный поворот вниз и чуть в сторону, нижним концом ручки прикрепляются, постепенно сходя на нет, к стенке сосуда на линии верхней четверти общей высоты тела.

Дно сосудов совершенно плоское. Изнутри и по венчику они покрываются поливой, и округлые правильные пятна поливы — *лачак* — обязательно спускаются по шейке и плечам сосуда с обеих сторон между ручками. Кроме того, на верхней половине тела наносится гребенчатый орнамент (рис. 71, *5*).

Для хранения запасов густо уваренного виноградного сока — *ширинӣ* — гончары изготовляют специальные кувшины. Кувшины эти имеют яйцевидной формы тело, невысокое, широкое горло с гладким краем и плоское дно. Уплощенная ручка прикрепляется к горлу кувшина, изгибается кверху, а затем спускается на плечо сосуда. Кувшины эти делаются и поливные внутри, и без поливы. Размеры их также бывают различны: крупные кувшины до 60 см в высоту, а небольшие — до 35—30 см; одинаковые диаметры дна и горла всегда относятся к высоте как 1 : 4. Покрытые поливой кувшины иногда орнаментируются, так же как и кувшины для воды, процарапанным орнаментом. Неполивные чаще не орнаментируются. Раньше, когда шелководство было менее развито и в хозяйстве имелось больше тутовых плодов, из сельских местностей вывозили *ширинӣ* в Бухару для изготовления халвы. Для этого виноградный сок уваривался очень густо, а после того как его держали еще некоторое время в пористых кувшинах, он окончательно загустевал и при перевозке не расплескивался. В таких случаях привезенные на место кувшины с *ширинӣ* попросту разбивались и *ширинӣ* вынимали комком (рис. 71, *6*).

Тағора — лохани для заквашивания теста и других хозяйственных надобностей представляют собой сосуды с прямыми, расходящимися кверху стенками и гладким краем без венчика. Наиболее ходовые размеры их следующие: 1) верхний диаметр 47 см, нижний 21 см, высота 18 см; 2) верхний диаметр 40 см, нижний 18 см, высота 15 см. Изнутри их всегда покрывают поливой (рис. 71, *7*).

Лохани для стирки белья имеют ту же форму, только край у них заканчивается толстым, отогнутым по вертикали венчиком. Их делают и неполивными. Обычно при бо́льших размерах верхнего диаметра, чем у лоханей без венчика, они имеют несколько меньшую высоту (при верхнем диаметре 50 см высота 17 см, диаметр дна 26 см, толщина венчика 1½ см) (рис. 71, *8*).

Танур — печи для хлеба делаются двух форм. Для домашнего употребления делаются тануры, похожие на верхнюю половину корчаги — хума. Они имеют широкое и отчетливо выраженное горло с толстым круглым венчиком, от которого плавной округлой линией спускаются стенки. Внизу с одной стороны сделано небольшое аркообразное отверстие, служащее поддувалом. Высота таких тануров колеблется от 48 до 57—60 см при верхнем диаметре 32—36 см и высоте поддувал 12—15 см. Тануры эти вмазываются в постамент из сырцового кирпича в несколько наклонном вперед виде, так, чтобы поддувало приходилось внизу. К поддувалу проводится в постаменте ход. Тануры для хлебников делаются также в виде верхней половины корчаги, только без горла, с венчиком, лежащим прямо у плеча. Размеры их значительно больше домашних. Высота танура среднего размера около 1 м 10 см (рис. 72,*1—3*).

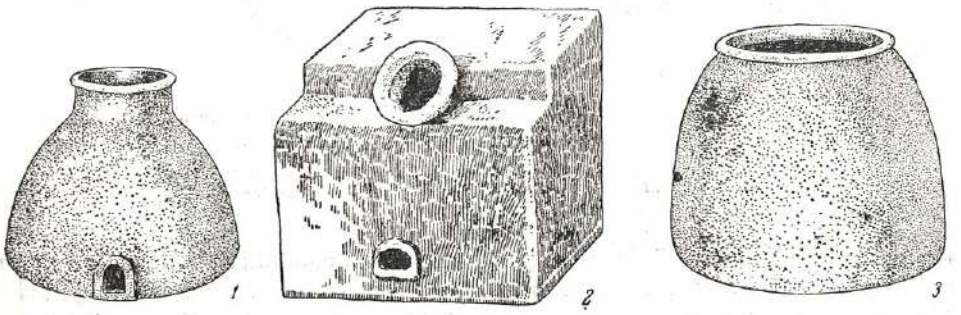


Рис. 72. Печи для печения хлеба.

1 — печь для печения хлеба, употребляющаяся в домах; *2* — печь для печения хлеба в установленном виде; *3* — печь для печения хлеба, употребляемая хлебниками. (По рисунку автора).

Кроме сосудов, связанных с приготовлением и хранением пищи, гончары изготовляют и другие предметы. К таким предметам относятся детские горшочки — *туваки гавора*. В Гыджуване изготовляются и бытуют детские горшочки двух видов. Один из них представляет собой сосуд в виде банки с вертикальными стенками, слегка лишь округленными у самого донца, и широким плоским венчиком, слегка поднимающимся кверху. Другой, наоборот, является сосудом с раздутыми округлыми боками и широким плоским венчиком, плавно расходящимся и отгибающимся кнаружи и слегка вниз. Этот второй вид считается старинным и по форме своей напоминает детские горшочки сел. Сари Шухон в Каратегине (см. рис. 23, *4*, *5а*); в других местах на равнине он не встречается. Изнутри горшочки всегда покрываются поливой. Высота их, как первого, так и второго вида, колеблется от 12 до 14 см (рис. 73, *1*, *2*).

В летнее время, в сезон ловли перепелов, большим спросом пользуются небольшие сосудики, предназначаемые для держанья воды в перепелиных клетках, носящие название *косаи вартич* — чашка для перепелов. Сосудики эти, высотой своей не превышающие 6 см, делаются вручную, очень грубо. Они имеют плоский венчик, круглое тело на массивной цилиндрической неустойчивой ножке и две ручки, верхним концом прилепленные под венчик, а нижним — в нижней части тела у ножки (рис. 73, *3*). Их покрывают поливой, иногда украшают самым примитивным рисунком пятнами. Чашечки помещают и внутри клетки, и снаружи ее, привязывая веревочками, пропущенными через ручки.

В Гыдждуване, так же как и в целом ряде других районов на запад и на юг от Самарканда, при шитье, особенно тонких домашних тюбетеек — *арақчин*, принято их слегка подкрахмаливать и придавать им правильную округлую форму, для чего существуют специальные болванки —*қолаби арақчин*, на которые натягиваются готовые тюбетейки, слегка спрыснутые изнутри жидким крахмалом. Иногда эти болванки выделывают из дерева, но чаще заказывают гончарам. Болванки из обожженной глины имеют

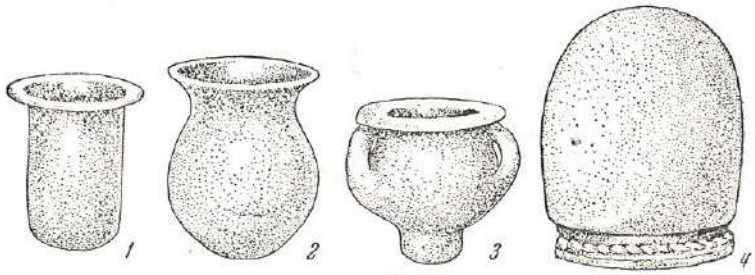


Рис. 73. Предметы детской гигиены и другие хозяйственные предметы, изготовляемые гыдждуванскими гончарами.

1, 2 — детские горшочки; *3* — сосуд для воды, помещаемый в клетке для перепела; *4* — болванки для придания формы тюбетейкам. (По рисунку автора).

стенки цилиндрической формы и закругленную вершину. У нижнего края они орнаментируются глубокими горизонтальными выемками, идущими вокруг, и нарезным глубоким орнаментом. Дно у них вставное, наглухо вмазанное. Высота болванок колеблется от 18—20 см при диаметре внизу 14—16 см (рис. 73, *4*). Поверх нарезного орнамента иногда их покрывают поливой, но чаще оставляют неполивными. При изготовлении их сначала делают сплошными, а затем, когда глина подсохнет, при помощи ножа для подточки донец выбирают глину из середины, оставляя стенки около 1½ см толщиной, орнаментируют при помощи того же ножа и вставляют дно.

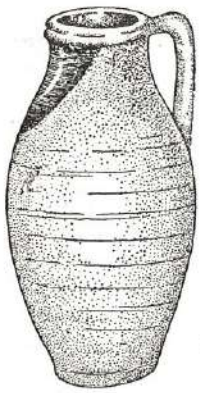


Рис. 74. Кувшин для варки пищи. Гыдждуван. (По рисунку автора).

В настоящее время перестали изготовлять целый ряд предметов как из обожженной, так и необожженной глины. Вышли из употребления переносные очаги — *кӯра*. Их делали в форме печи для печения хлеба, только с аркообразным отверстием в передней части, через которое закладывалось топливо, вроде старых ташкентских *ошпон*, на которые ставили котел для варки пищи, а к стенкам прилепляли для печения хлебные лепешки. Переносные очаги в Гыдждуване делались с дном и без дна. Очаги без дна ставили или в старую лохань для стирки белья, или на старые же медные подносы. Размеры их бывали небольшие — высота не превышала 30 см. Употребляли их главным образом летом, когда в кухне было очень жарко. Также совершенно вышли из употребления *деги сафолӣ* — глиняные котлы для варки пищи. Они представляли собой прямостенные сосуды с плоским дном, ставившиеся на очаг сверху, и по форме своей походили на бытовавшие еще в XIX в. медные сосуды — *потила*. В некоторых домах еще сохраняются не изготовляемые в настоящее время *кӯзанча* — кувшины для варки пищи. В домах в них варили жидкую пищу, зарывая в горячие угли

в углублении в полу дома, над которым ставился *сандалй*,[1] а больше всего в них варили суп банщики и хлебники. Кувшины эти имеют сильно вытянутое тело с очень покатыми плечами, широкое и короткое горло, заканчивающееся вверху довольно толстым венчиком с горизонтальной бороздкой. Круглая в сечении ручка прикреплена к краю венчика и затем, делая изгиб почти под прямым углом, спускается на плечо сосуда. Размеры диаметров венчика и дна относятся к высоте сосуда как 1 : 3½. Высота кувшинов обычно около 35 см. Изнутри они покрывались поливой и в качестве украшения имели *лачак* — пятно из поливы на передней своей части (рис. 74).

Риштан

Кувшины для воды называются здесь общим названием *кӯза*, но постоянно это название применяется только к кувшинам крупных размеров. Риштанские кувшины для носки и держания воды сильно отличаются от кувшинов других мест Средней Азии. В пределах самого Риштана главным образом употребляются кувшины с носиком. Они имеют широкое горло, заканчивающееся округлым венчиком, и вытянутое тело, слегка раздутое в верхней своей части, плавно суживающееся ко дну. Уплощенная широкая ручка верхним концом прикреплена к стенке горла под самым венчиком, а затем, изгибаясь, слегка поднимается над краем венчика и, загнувшись вниз почти вертикально, спускается к плечу сосуда. Напротив ручки помещается вертикально стоящий носик, соединенный уплощенной, выгнутой кверху дужкой с горлом кувшина. Кувшины без носика имеют необычно узкие плечи, и от этого тело кажется очень вытянутым. Длинная ручка прикрепляется под самым краем горла, сильно выгнута кверху и затем, загибаясь книзу, спускается на плечо сосуда. Край кувшина прищипывается напротив ручки и образует вытянутый вперед слив. Часто делается еще прищипка посредине между концом слива и ручкой, отчего весь верхний край имеет волнистую линию. Высота самых крупных кувшинов обеих форм колеблется от 48 до 51 см, но кувшины без носика благодаря своей узкой и вытянутой форме всегда кажутся на глаз более высокими (рис. 75, *1*, *2*). По словам мастеров, кувшины *«ақ қадим ду хел бут»* — «со старых времен были двух сортов». Кувшины без носика больше покупаются за пределами Риштана для носки воды на поля в сезон полевых работ, а главным образом киргизами, так как их удобно возить в переметных сумах.

Кувшины для воды средних и маленьких размеров делаются с носиками. У *обдаста*, имеющих высоту от 30 до 36 см, довольно длинное, слегка расширяющееся кверху горло с гладким краем. Широко расходящиеся пологие плечи переходят в округлое приземистое тело, стенки которого плавной линией спускаются ко дну и после небольшого перехвата оканчиваются почти вертикально, отчего получается впечатление, что кувшин имеет ножку. Уплощенная ручка верхним концом прикреплена к горлу на половине его высоты, отходя от него слегка вверх и в сторону, и затем загибается и спускается вертикально книзу. Напротив ручки на плече сосуда помещен толстый носик, слегка отогнутый в сторону. Верхняя часть ручки приходится на одной линии с концом носика (рис. 75, *3*). В *обдаста*, так же как и в кувшинах крупных размеров, держат питьевую воду. Маленькие кувшинчики этой же формы, 15—20 см высотой, называют уменьшительным *кӯзача*, а также *обхӯра*, что указывает на их назначение как сосудов

[1] *Сандалй* — небольшой квадратный столик, покрывавшийся зимой большим одеялом. Вокруг него сидели зимой и грелись.

для питья воды. Все эти кувшины украшаются процарапанным орнаментом в виде одиночных горизонтальных полос, между которыми в одну или несколько линий наносится волнистый, аркообразный орнамент, а также ряды вертикальных черточек.

Рис. 75.

1—3 — кувшины для питьевой воды (*2*—кувшины, изготовляемые для продажи за пределы Риштана, главным образом киргизам), Риштан. (По рисунку автора).

В настоящее время воду обычно пьют из больших чашек — *коса*, молодежь пьет и из пиал. В старое время для питья воды пользовались ча-

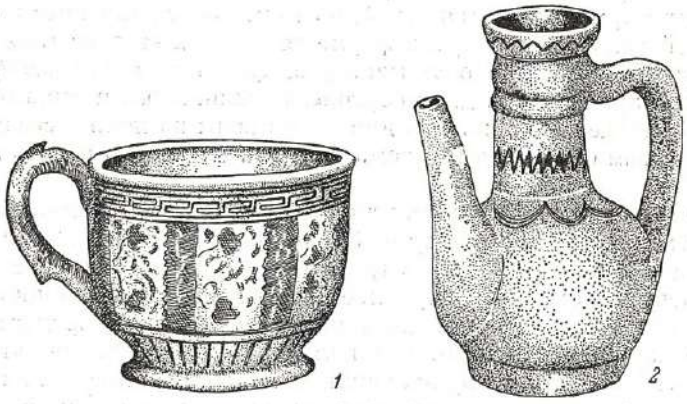


Рис. 76.

1 — поливная чашечка с ручкой, употреблявшаяся для питья воды (собственность автора); *2* — игрушечный кувшинчик, Риштан. (По рисунку автора).

шечками с ручками, сейчас уже совершенно вышедшими из употребления. Чашечки эти покрывали поливой (рис. 76, *1*). В качестве детской игрушки, игра в которую связана с водой, кузагары выделывают небольшие (до 15 см высотой) приземистые кувшинчики. Тело кувшинчика выделывается от руки, и к нему примазывается сделанное на станке прямое горлышко.

Носик делается при помощи палочки, воткнутой в тело сосуда и обмазываемой сверху глиной. Напротив носика к стенке горла, несколько отступя от края, прикрепляется грубая ручка, которая отходит после небольшого изгиба книзу по горизонтали, а затем снова круто заворачивается книзу и вертикально спускается к телу сосуда (рис. 76, *2*). Маленькие дети постоянно таскают такие кувшинчики в руках, пьют из них воду, «помогают» носить воду в дом, поливают дворы и пр.

В местах, где нуждаются в больших запасах отстоенной воды (в чайханах, столовых), воду держат в больших хумах. Но вообще в самом Риштане, очень богатом водой, хумы для этой цели употребляются мало. Производство их развито мало. В 1948—1950 гг. их выделывал мастер, который обучился их производству в Андижане, и, по его словам, в течение многих лет только он их и делал. Он изготовляет хумы около 1 м высотой и меньше. Хумы его имеют невысокое горло с массивным гладким венчиком и яйцевидное тело. Делаются они на станке из двух половин и затем сбиваются при помощи лопатки и наковаленки. Покрываются разбросанными по плечам штампованными орнаментами в виде многолепесткового цветка или же налепкой прищипнутой пальцами ленты глины в виде ожерелья вокруг горла (рис. 77). Риштанские жители говорят, что в Фергане производством хумов славилось сел. Пап и что там выделывались хумы до 2 м высотой. В Риштане изготовлялись лишь хумы небольших размеров для хранения продуктов и приготовления и хранения вина.

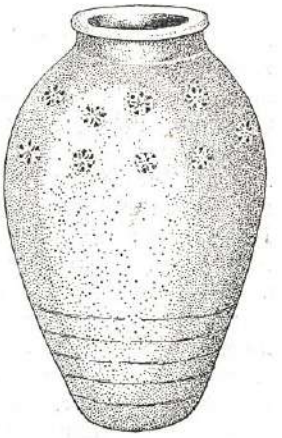


Рис. 77. Корчага для хранения воды, муки и для приготовления вина. Риштан. (По рисунку автора).

В молочном хозяйстве, так же как и для носки пищи в поле, употребляются горшки двух форм. Старинными считаются прямостенные горшки, плавно суживающиеся от половины своей высоты ко дну. Диаметр верха почти равен высоте сосуда и в два раза больше диаметра дна. Край сосуда как бы опоясан широкой лентой — венчиком, от которого отходят небольшие, слегка отстающие от стенки сосуда, сильно уплощенные ручки. Верхние концы ручек примазываются, сводясь на нет, к венчику и как бы составляют с ним одно целое, а нижние, также сводясь на нет, прикрепляются к стенкам сосуда на половине высоты его тела. Тело сосуда между ручками разделывается горизонтальными неглубокими канелюрами, а по венчику и под канелюрами украшается волнистым процарапанным орнаментом. Сосуды эти бывают различных размеров — от 15 до 30 см высотой. Изнутри, а иногда и снаружи, их покрывают гладкой поливой. По своим ручкам-ушкам они носят название *дугӯша* — двуухие, а также *хурма*. Маленькие горшочки употреблялись как подойники, а в более крупных заквашивалось в домах молоко (рис. 78, *1*).

Более новыми считаются сосуды, называемые также *хурма* и *дугӯша*, а кроме того, и *лаппок*. Они представляют собой высокие горшки с широким верхним отверстием, край которого разделан в виде гладкого лентообразного венчика. Дальше книзу стенки сосуда суживаются, затем снова дают выпуклость и опять плавной линией сужаются к плоскому дну небольшого диаметра. От нижнего края венчика отходят две слегка выгнутые уплощенные ручки, нижними своими концами упирающиеся в стенки сосуда приблизительно на половине его общей высоты. Тело сосуда разделано несколь-

кими горизонтальными канелюрами, самая нижняя из которых проходит под нижними концами ручек. Изготовляют *лаппок* в нескольких размерах (от 15 до 35 см высотой). Соотношение высоты сосуда, диаметров верха и дна равно 6 : 5 : 2 (рис. 78, *2*). Изнутри они покрываются гладкой зеленой или желтой поливой, а иногда и до половины снаружи.

Сосуды средних размеров служат в качестве подойников, в более крупных заквашивают молоко для домашних нужд, а в мелких — для продажи. В сосудах среднего размера также носят пищу в поле.

В последнее время в качестве подойников стали употреблять *лаганча* || *таркаш* — чашки с плоским дном и прямыми, расходящимися кверху стенками, типа самаркандских и шахрисябзских *шокоса*, высотой 10—12 см при диаметре верха 25—30 см (рис. 78, *3*). Для сбивания масла пользуются глиняными сосудами. По рассказам гончаров, прежде они изготовляли высокие (до 70 см высотой) цилиндрические сосуды с двумя ушками, называвшиеся *руғангирак* (от тадж. *руған* — масло, жир и *гир* — осн. наст. врем. глагола брать, взять) и *қу*, или *қува*, как называются и деревянные маслобойки. Они делались в два приема, как и в Гыджду ване: сначала нижняя половина, затем верхняя, соединявшиеся вместе на гончарном станке. Изнутри их покрывали поливой, а снаружи украшали процарапанным орнаментом. В настоящее время эти маслобойки почти не производятся и заменяются, так же как в районе Ташкента, металлическими *(тунука)*. Глиняные *қува* употреблялись в самом Риштане, как и вообще в городах и селениях равнинных частей Ферганской долины. В производстве остается глиняная маслобойка, называемая *дуғкаш* (от тадж. *дуғ* — пахтанье и *каш* — осн. наст. врем. глагола тянуть), или иначе *ёрширгирак* (от тадж. *ёр* — друг, товарищ + *шир* — молоко + имен. форма от осн. глагола брать, взять). Маслобойка эта имеет вид горшка с очень широким отверстием. Край его несколько утолщен и при помощи горизонтальной черты, наносимой ногтем, слегка выделен от тела. Стенки горшка, спускаясь вниз, чуть суживаются, образуя едва заметную шейку сосуда, а затем снова расходятся в стороны и плавной закругленной линией сходят ко дну, имеющему очень небольшую плоскость (рис. 78, *4—6*). *Дуғкаш* || *ёрширгирак* идут на продажу в некоторые предгорные и горные таджикские селения южной части Ферганы. Масло в них сбивается деревянной мутовкой, приводимой во вращательное движение при помощи ремня, так же как это делается в южном Таджикистане.

Раньше маслобойки этого типа обычно делались крупных размеров — до 60—70 см высотой, а более мелкие (около 40 см) изготовлялись только по заказу. Это объясняется тем, что до недавнего времени в селениях, куда они сбывались, существовал обычай поочередного пользования молоком несколькими объединявшимися для этого хозяйствами,[1] благодаря чему в каждом из таких хозяйств за раз сбивалось сравнительно большое количество масла.

Для хранения продуктов питания также употребляются сосуды из глины. Запасы масла, как животного, так и растительного, хранят в *хурма* — высоких, стройных горшках, верхний диаметр которых чуть больше диаметра дна, а высота превосходит их больше чем вдвое. Край сосуда несколько утолщен и разделан в виде гладкого венчика вертикального профиля. Начиная от нижнего края венчика, стенки сосуда очень плавно и постепенно расходятся в стороны, а затем, приблизительно с половины высоты сосуда, также постепенно суживаются. Сильно уплощенные ручки верхними концами прикреплены у нижнего края венчика, слегка отгибаются в сто-

[1] Объединения эти, как и самый обычай, носили в этих местах название *ёршир*.

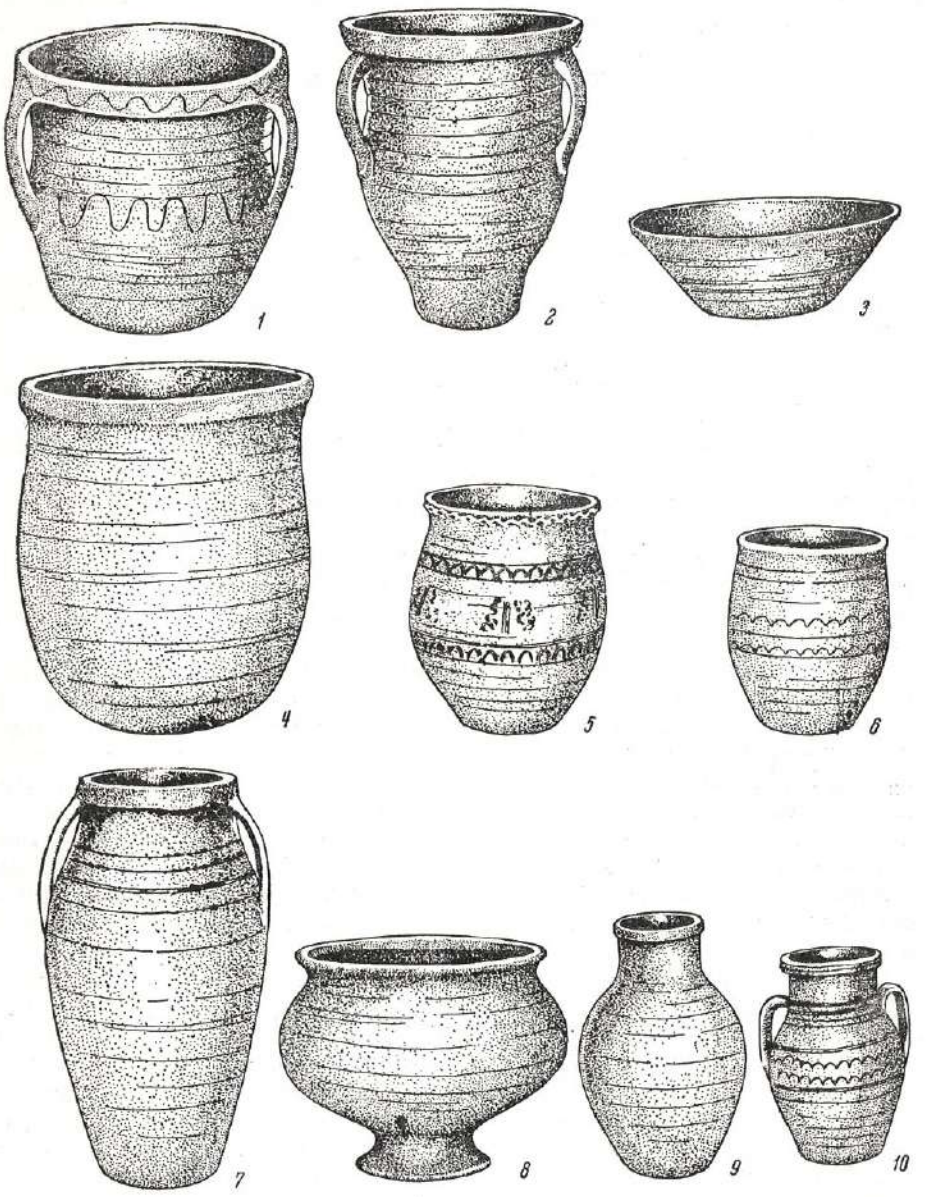


Рис. 78. Сосуды, связанные с молочным хозяйством и хранением пищевых продуктов. Риштан.

1, 2 — горшки, служащие как подойники, а также для заквашивания молока и ношения пищи в поле; *3* — чашка-подойник; *4—6* — маслобойки; *7* — сосуд для хранения запасов масла; *8* — поливная миска для хранения густо уваренного виноградного сока, масла и топленого сала; *9, 10* — горшки для хранения печеного хлеба. (По рисунку автора).

роны и спускаются книзу близко к стенкам горшка. Нижние концы прикреплены к стенкам, сводясь на нет. Тело сосуда от венчика до нижних концов ручек украшается глубоко процарапанными горизонтальными линиями. Изнутри сосуд обычно покрывается поливой (рис. 78, *7*). Средняя высота *хурма* около 23—25 см. Наряду с *хурма*, которые обычно держат в кухонных помещениях или в кладовых, раньше изготовляли и более нарядные сосуды. Эти сосуды ставились на полках в нишах жилых помещений. Для хранения густо уваренного виноградного сока, а также масла и сала изготовлялись *калляк* или *кашкуль* — круглые миски на ножке, с крышкой, но без ручек, похожие на европейские суповые миски, от 2—3 до 5—6 л вместимостью. Их делали всегда поливными и часто богато украшали расписным орнаментом (рис. 78, *8*). Кроме того, что они служили хранилищами для продуктов, в Риштане в них также носили горячую пищу в дома, где бывали покойники, так как, по широко распространенному среди таджиков и узбеков обычаю, в течение трех дней после смерти в доме не варят пищи, а питаются принесенной родственниками и знакомыми. При возвращении сосудов их владельцам в них обязательно клали хлеб.

Обычно в городах Средней Азии принято хранить хлеб в корзинах или в деревянных сундуках, в Риштане же для этой цели изготовляются специальные сосуды из глины, называемые *нондон* (от тадж. *нон* — хлеб + *дон* — суфф. вместилища). Сосуды эти имеют вид хумов с яйцевидным телом, плоским дном и высоким прямостенным горлом, заканчивающимся плоским по вертикали венчиком прямолинейного профиля. Высота их колеблется от 50 до 60 см при соотношении диаметров горла и дна как 3 : 1 (рис. 78, *9*, *10*).

Для подачи жидкой пищи к столу, так же как для питья воды, служат чашки 16—17 см в диаметре — *коса*. Риштанские *коса* делаются на невысоких каблучных ножках. Чашки с едва обозначенной плоской ножкой носят название *харчакӣ*. В самом Риштане они не в ходу, их больше выделывают на продажу в кишлаки. Риштанские жители покупают чашки на невысокой, подрезной снизу ножке. Ножка у чашек бывает гладкой, с вертикальной стенкой, и гончары называют такие чашки *якка ғилдирак* — «одноколесные», а также округлой, в два перехвата, *қушғилдирак* — «пароколесные». Риштанские *коса* имеют приземистый вид. При верхнем диаметре 16—17 см общая высота их не превышает 8 см, а высота ножки — 1 см. Стенки чашки расходятся у края, а затем делают небольшой изгиб внутрь и дальше плавной округлой линией сходят книзу (рис. 79, *1*, *2*).

Для подачи сливок, варенья и *ширинӣ* употребляются *нимкоса* — полукоса, чашки тех же пропорций (верхний диаметр их относится к высоте как 2 : 1), но меньших размеров (диаметр 12, высота 6 см), а также *пиёла* (диаметр 10, высота 5 см). И те и другие служили в старое время также для питья вина. Чашки всегда покрываются поливой. При прозрачной поташной и свинцовой поливах ножка и нижняя часть наружной поверхности чашки поливой не покрываются. При глухих поливах покрывали поливой и ножку даже снизу. Орнаментируют в основном наружную поверхность, изнутри делается только по краю кайма и иногда небольшой рисунок на дне

Коса на высокой ножке делаются очень редко, главным образом *«аз барои савлат»* — «для украшения». В настоящее время, так сказать, в моде *чимчима* или *дундукча коса* — чашки с крышками, покрытые глубоким нарезным сплошным орнаментом в виде идущих рядами фестонов или шишечек. К столу их не подают, а держат на полках в доме, употребляя в качестве хранилищ для небольшого количества сладостей или фруктов (рис. 79, *3*, *4*). Для подачи сухих фруктов и конфет к столу изготовляют маленькие блюда (около 15 см в диаметре), называемые *ликев* или *ликевӣ*.

Рис. 79. Посуда для подачи пищи к столу. Риштан.

1, 2 — чашки для подачи пищи к столу; *3, 4* — чашки с крышками для хранения небольших количеств сладостей; *5—7* — блюда; *8* — профиль современного блюда. (По рисунку автора).

Густая пища, плов и мясо подаются к столу в блюдах *тавоқ*. Название *тавоқ* является общим; известное в Ташкенте название *ляган* не употребляется совсем, и его даже считают русским. Различая блюда по величине, гончары обозначают их иносказательно словом *чархӣ* (от *чарх* — тадж. колесо, круг, гончарный круг) с добавляемыми к нему определениями. Блюда, рассчитанные на 2—3 человек (27—30 см в диаметре), называются *нимчархӣ* — получархи, на 4—6 человек (36—43 см) — *чархии расмӣ* — обыкновенные чархи, или *чархии хонакӣ* — домашние, семейные блюда. Блюда крупных размеров (40—50 см в диаметре), употребляемые в больших мужских компаниях на *гап*'ах — мужских зимних сборищах, а также в чайханах, где варятся пловы в складчину, вмещающие 4—5 кг вареного риса (порция на 8—10 человек), называются *чархии калон* — большое блюдо, или *михмонхона чархӣ* — блюдо для михмонхона, комнаты для приема гостей-мужчин. Название *лангарӣ* для таких блюд в Риштане не применяют. В настоящее время блюд с подрезными донцами не делают, изготовляя их на подкладных дисках, потому, вероятно, все они имеют большой диаметр дна. Отношение диаметра верха к диаметру дна и к высоте блюда выражается приблизительно как 5 : 4 : $^2/_3$. Края блюда бывают обычно слегка отвернуты кнаружи, а стенка спускается довольно круто ко дну, иногда закругленной, а иногда почти прямой линией (рис. 79, *5—8*). Очень плоские блюда, с широким, почти горизонтально расположенным краем и дном небольшого диаметра, часто встречающиеся в Ташкенте и считающиеся там старинными по своей форме, в Риштане не распространены. Их называют *чархии камарӣ* — чархи с поясом, и говорят, что они «*худи тавоқи чуб*» — «совершенно как деревянные блюда».

К предметам, связанным с гигиеной, относятся *киртағора* — большие лохани, около 80 см в диаметре, с прямыми, расходящимися кверху стенками, иногда с гладко срезанным краем, а иногда с нешироким прямым линейным венчиком. Служат они для стирки белья. Лохани эти делаются и поливные, и неполивные.

Специально для мытья головы изготовляются лохани такой же формы, но значительно меньшего диаметра (27—30 см), носящие название *саршӯяк* (от тадж. *сар* — голова и *шӯ* || *шӯй* — осн. наст. врем. глагола мыть). Они всегда делались поливными, украшались росписью или глубоким нарезным орнаментом — *уймакорӣ*, а также *панҷара* — прищипыванием нижнего края венчика. Сосуд этот специально женский. Особо нарядно украшенные лохани дарятся к свадьбе. В конце 30-х годов появились очень затейливые *саршӯяк*, поставленные на высокую подрезную ножку, на которой с двух сторон, одна против другой, укреплены две тарелки для мыла и гребня, а между ними фигурки птичек (рис. 80, *1, 2*). До революции были в ходу глиняные тазы для мытья рук перед едой и после нее, называемые *дастшӯй* и *чаламчӣ*. Гончары-таджики считают таджикским только название *дастшӯй*, слово *чаламчӣ* они считают узбекским, между тем как в южных районах Таджикистана среди таджиков больше распространено именно это название, по всей вероятности, уже забытое в Фергане. Что касается глиняных кувшинов для омовения, то в Риштане они не в ходу и обычно пользуются медными. Глиняные кувшины с носиком употребляются только при омовении покойников.

Из предметов домашнего обихода следует упомянуть еще чашечки для птичьих клеток — *донкоса* (узб. *дон* — зерно и *коса* — чашка). Они прикрепляются снаружи круглых по форме клеток, и поэтому одна сторона у них вогнутая, а другая выпуклая; сама чашечка разделена перегородкой на два отделения — для зерна и воды. Длина вогнутой стороны обычно 10—12 см. Концы вогнутой стороны вытянуты уголками, и в них по сырой

глине просверлены отверстия, через которые должна продеваться веревочка для прикрепления кормушки к клетке.

С 20-х годов нашего столетия в Риштане, так же как и в других местах Средней Азии, начало выходить из жизни курение чилима, и в связи с этим гончары перестали выделывать *сархона* — навершия чилима. Делали их или рюмкообразной формы, или же четырехгранными, иногда очень затейливо подтачивая при помощи ножа; украшали нарезным и штампованным орнаментом, а также при помощи пунсона. Обычно *сархона* бывали неполивные.

Как в самом Риштане, так и в окружающих его колхозах, где сейчас все дома освещены электричеством, глиняные светильники—*чираҳ* — можно увидеть разве только в хлеву. *Чираҳ* делались в виде башмачка — либо с высокой дугообразной ручкой, спускающейся от пяточной его части к вытянутому носику, в который вкладывается фитиль, либо без ручки.

Рис. 80.

1, 2 — лоханки на ножках для мытья головы, Риштан. (*1* — по рисунку автора; *2* — по фотографии Памиро-Ферганской экспедиции 1951 г.).

С изготовлением, хранением и подачей к столу вина связан был целый ряд сосудов.

Для выделки вина употреблялись хумы с узким горлом от 25 до 50 л вместимостью, не покрывавшиеся поливой. Крышками для них во время брожения вина служили чашки сантиметров 10 в диаметре, также неполивные, *пиёлаи бесир* — неполивные пиалы, хотя по размерам их скорее можно назвать *нимкоса* — полукоса.

Для хранения готового вина раньше изготовлялись хумы, покрывавшиеся внутри поливой. Их делали из хорошей глины и дважды обжигали: первый раз без поливы, а второй — с поливой. Хумы эти делались с более широким горлом, так как вино из них зачерпывалось небольшими кувшинами с прямым и довольно широким горлом — *сархум*, в которых оно подавалось к столу. Кроме того, вино подавали и в сосудах в форме более или менее фантастической птицы, которые носят название *урдак* или *мурғоби* — узб. и тадж. утка (рис. 81, *1—3*). Ввиду сложности изготовления этих выделываемых от руки сосудов они стоили дорого и являлись предметом роскоши. Их всегда покрывали поливой с подкраской пятнами. Делали их только отдельные мастера-кузагары. В. Розвадовский указывает на одного мастера — Усто Бой Салим Кузагара,[1] у которого учился их выделке современный мастер Усто Рустам. С появлением русской стеклянной посуды перебродившее готовое вино стали переливать в стеклянные четвертные бутыли и в них же подавать его к столу. В силу этого перестали выделывать *сархум*, а *урдак* превратились в сосуды для украшения дома,

[1] В. Розвадовский. Опыт исследования гончарного и некоторых других кустарных промыслов в Туркестанском крае. Журн. «Туркестанское сельское хозяйство», 1916, №№ 3—8, стр. 714, 715.

причем иногда в них ставят цветы. Их прежнее назначение как сосудов для подачи вина в настоящее время уже начинает забываться. Для питья вина служили чашки небольшого размера — *нимкоса* и *пиёла*, делавшиеся поливными и богато украшавшиеся расписным орнаментом. Знаменитый мастер второй половины прошлого столетия Абдулла Чинигар славился на всю Фергану своими чашками для вина.

Рис. 81.

1—3 — сосуды в форме птицы, употреблявшиеся в начале XIX в. для подачи вина к столу, Риштан. (*1*, *2* — по рисунку автора; *3* — по фотографии Памиро-Ферганской экспедиции 1951 г.).

Совершенно утеряли хозяйственное значение сосуды с выпуклым тисненым орнаментом — *қолибакӣ*, т. е. изготовляемые при помощи штампа. Выделывает их один лишь мастер, глубокий старик. Он сам режет из глины и обжигает свои штампы. При помощи одних и тех же штампов в виде неглубокой чаши с вырезанным на внутренней ее поверхности орнаментом он делает два вида сосудов: *офтобеи қолибакӣ* — кувшинчики с носиком и *косаи қолибакӣ* — чашки. Кувшинчики делаются двумя способами. У одних тело кувшина, слепленное из двух отштампованных половин, ставится на ножку на ребро, сверху к нему прилепляется выведенное на станке высокое горлышко, заканчивающееся навершием в виде вытянутого кверху шара. Верхняя половина его ажурная, и кувшин должен наполняться жидкостью погружением. Изогнутый в виде лебединой шеи носик прикрепляется к телу сосуда на шве. Напротив него, на другой стороне сосуда, прикрепляется ручка. Верхний конец ее, упираясь в основание навершия, отходит в сторону и затем загибается книзу и вертикально спускается к боку сосуда (рис. 82). У других кувшинчиков одна из отштампованных половин тела кладется своим основанием на ножку и сверху на нее накладывается другая. Горлышко делается более низкое и широкое, с гладким краем, носик также изогнутый, но более короткий. Ручка верхним своим концом прикрепляется к краю горла. Чашки делаются на высокой ножке, выделываемой на станке и подтачиваемой изнутри снизу для облегчения веса. И кувшинчики, и чашки сверху покрываются прозрачной желтой или зеленой свинцовой поливой с пятнистой подкраской.

К предметам, изготовляемым кузагарами из необожженной глины, относятся *танур* — печи для печения хлеба и переносные очаги. *Танур* делаются в Риштане высокими. Печи средних размеров, употребляющиеся в домах, при высоте около 55 см имеют верхний диаметр 30, нижний — 40—42 см. Верхняя часть печи разделывается так же, как у хумов. От невысокого горла с довольно толстым округлым венчиком стенки округло расходятся в стороны и вниз, а затем спускаются почти вертикально. У нижнего края в одном месте делается полукруглая выемка, служащая в установленной на месте печи дымоходом (рис. 83, *1*). Иногда они украшаются налепным орнаментом в виде прищипнутой полоски глины под нижним краем венчика. Печи в Риштане устанавливаются на помостах, устраиваемых у стены. *Танур* кладется на помост боком, с тем чтобы широкий его край примыкал к стене и дымовое отверстие приходилось наверху. Для Риштана такой способ установки печей считается общепринятым, и никто не помнит, чтобы когда-нибудь их ставили иначе, тогда как в таджикских селениях на юг от Риштана, расположенных в предгорьях Алайского хребта, он начал прививаться совсем недавно, всего лет 15 тому назад. Раньше там хлеб пекли в *ошпон*, очагах с боковым отверстием-топкой, которые имели форму *танур*, только делались ниже и ставились вертикально. Наверх помещали котел для варки пищи, а после приготовления пищи в них пекли хлеб, так же как это делается в ряде горных районов Таджикистана и как было принято еще в конце XIX в.

Рис. 82. Кувшин для воды, изготовленный при помощи резного штампа. Риштан. (По рисунку автора).

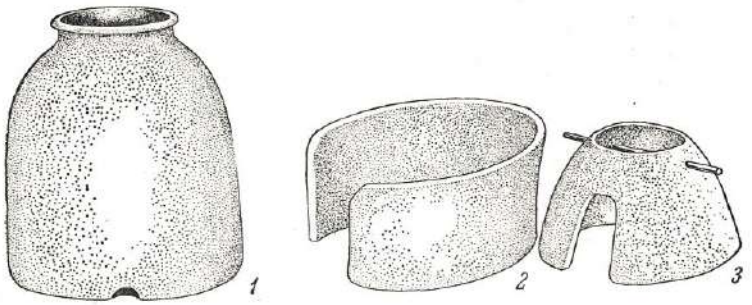


Рис. 83.

1 — печь для печения хлеба, Риштан; *2* — переносный очаг для варки пищи, Риштан; *3* — переносный очаг для кипячения воды для чая, Риштан. (По рисунку автора).

во многих местах среди узбеков и таджиков равнинных частей Средней Азии.

Переносные летние очаги—*оташдон* || *ошпон* — бытуют и в наше время. Изготовляют их двух форм. Одни из них в виде широкой ленты глины, по-

ставленной на ребро и согнутой в неполный круг. Стенки у них бывают совершенно вертикальные или слегка расходящиеся в стороны как у верха, так и у земли. Высота очага около 25 см при диаметре 42—45 см (рис. 83, *2*). Очаги другой формы имеют вид усеченного конуса с аркообразным отверстием в передней части, высотой 23 см при верхнем диаметре 20 и нижнем 33—34 см. Для удобства кипячения воды для чая в *чойчӯш* — чугунных кувшинчиках — через сырые еще стенки очага протыкается на некотором расстоянии от верха железный прут, на который ставится *чойчӯш*. Делаются очаги всегда без дна и ставятся прямо на землю (рис. 83, *3*).

В отличие от других городов Средней Азии, где гончары, обычно старики, уже не участвующие постоянно в производстве посуды, занимались производством игрушек из глины, в Риштане этим делом занимались особые мастера, причем преимущественно женщины. Игрушки эти представляли собой, так же как и в других местах, главным образом свистульки — *ҳуштак*, делавшиеся в виде животных, птиц и неизменных драконов — *аҷдаҳор*. Обжиг игрушек производился в особых маленьких печах, которые, как говорят, походили на печи для выпечки хлеба. Изготовлялись они только весной, перед праздником весеннего равноденствия.

ГЛАВА III

К ИСТОРИИ ФОРМ СОСУДОВ

При рассмотрении как форм, так и манеры украшения сосудов, изготовляемых таджикскими женщинами в юго-восточной части современного Таджикистана, мы находим большое количество аналогий в археологических материалах, добытых на территории Средней Азии, относящихся ко времени начиная от первых и кончая средними веками нашей эры. Прямые связи и аналогии, естественно, больше всего устанавливаются в отношении сосудов, изготовлявшихся без гончарного круга, а что касается сосудов, вышедших из ремесленных мастерских, то и там при несколько видоизмененных формах остается часто еще ряд одинаковых элементов декорационного порядка.

За более чем тысячелетний период существования ремесленного производства посуды, вырабатывавшейся на ножном гончарном станке, современные формы городской керамики в огромном большинстве случаев далеко ушли от своих, так сказать, предков; появились и новые формы, связанные как с различными хозяйственными условиями в различных местах, так и с видоизменившейся техникой. Археологических материалов, относящихся к позднему средневековью, мы почти не имеем. Опубликованные работы, касающиеся керамики, захватывают время кончая эпохой Тимура, причем авторы их чаще занимаются отдельными изысканными сосудами, а состав и формы ходовой хозяйственной керамики ими не устанавливаются

В силу этого обстоятельства момент возникновения некоторых современных форм сосудов остается неясным, но все же изучение всего состава предметов из обожженной глины позволяет сделать ряд наблюдений культурно-исторического порядка, которые могут оказаться небесполезными хотя бы для постановки вопросов, требующих разрешения и могущих быть принятыми во внимание при дальнейших работах по археологическому изучению Средней Азии.

При изготовлении сосудов вручную, как это явствует из описания керамики, производимой таджикскими женщинами, первоначально преобладают толстостенные приземистые горшкообразные сосуды угловатых форм, и только с того момента, когда в технике их изготовления начинает применяться вращение, они начинают округляться и как бы расти кверху, становятся более высокими и в некоторых случаях приобретают уже стройные формы. Горло у кувшинов начинает вытягиваться и сокращаться в диаметре. Стенки сосудов в ряде случаев утончаются, и вес их становится легче.

Техника выделки керамики на ручном станке, который, несомненно, должен был существовать в Средней Азии, не давала возможности изготовлять ни очень высокие, ни очень крупные сосуды, так как сила вращения

станка была невелика. Как показывают наблюдения над современной керамикой лаков в сел. Балкар в Дагестане, изготовляемой на ручном станке, в составе ее предметов нет очень крупных сосудов, все они округлы и очень тонкостенны. Сами балкарцы, у которых станок появился, повидимому, недавно, помнят еще посуду, изготовлявшуюся вручную и отличавшуюся от их современной толстыми и неровными стенками.[1]

С появлением ножного гончарного круга работа мастера очень сильно облегчается. Благодаря значительно увеличившейся силе вращения и тому, что мастер все время поддерживает и формует сосуд двумя руками, он может с большей легкостью вытягивать сосуд вверх и изготовлять по своему желанию и толстостенные, и тонкостенные сосуды.

С течением времени это обстоятельство, несомненно, оказало свое влияние на общее изменение форм сосудов и постепенно создавало у населения привычку и вкус к высоким сосудам.

Сохранение более старых форм сосудов мы наблюдаем в Пянджикенте, где все сосуды очень широкотелы и приземисты, и в Каратаге, мастера которого применяют больше, чем в других местах, архаическую технику. Происходит это по тем причинам, что Пянджикент хотя и расположен всего в 70 км от Самарканда, но связан был с ним мало. Пянджикентский базар обслуживал в основном окрестное узбекское и таджикское сельское население и таджиков Фальгара и долины р. Кштут.[2] Пянджикентские гончары изготовляли свою посуду главным образом для сельского потребителя и работали в селениях Урмитан в Фальгаре и Сари Хасор (Кулоли) в Кштуте, имея там учеников среди местного населения и являясь проводниками ножного круга в горные районы.

Каратаг вследствие своего географического положения был изолирован от больших гончарных центров, и гончары его, будучи в основном производителями неполивной посуды, никакой связи с другими городами не имели.

Иным было положение в других местах. Благодаря тому, что гончары из крупных гончарных центров сами выезжали на работу в другие города, а к ним на обучение приезжали мастера из глухих мест, происходил и обмен техническими приемами и могли отчасти распространяться формы и манера украшения посуды. Хотя следует отметить, что имеется ряд таких форм сосудов, которые являются очень традиционными для отдельных районов и, будучи завезенными в другие места, там не приживаются.

Количественное уменьшение производства сосудов некоторых определенных форм или же сохранение этих форм, но выпуск их в более мелких размерах зависит от различных моментов. Можно показать это на протяжении приблизительно столетнего периода на примере положения в производстве корчаг — хумов — для тех мест, где ими широко пользовались в качестве вместилищ для муки, масла и т. д. еще во второй половине XIX в.

Как правило, хумы, и особенно это касается хумов крупных размеров (около 1 м высотой), повсюду перестали производиться с самого начала XX в., что, по всей вероятности, следует отнести главным образом за

---

[1] Е. М. Ш и л л и н г. Балкар. Пятигорск, 1936, стр. 6.

[2] По записям автора этой работы, относящимся к 1926 г., на пянджикентском базаре горцы Фальгара и Кштута продавали изделия из шерсти (мешки для зерна, переметные сумы, сшитые из узких полос материи паласы, веревки), а также сухие абрикосы, особенно фальгарцы. На вырученные деньги они приобретали пшеницу (привозимую узбеками из районов Санзара), рис и хлопок. Особенно оживленными бывали базары в осеннее время. В июле, августе и сентябре, готовясь к этим базарам, все женское население Фальгара было занято обработкой шерсти и тканьем, а зимой женщины занимались прядением и тканьем хлопчатобумажной материи для одежды из привезенного с пянджикентского базара хлопка.

счет далеко зашедшего к этому времени процесса распада больших семей, происходившего под влиянием все большего внедрения капиталистических отношений. В мелких семьях все домашние запасы продуктов на зиму естественно сокращались и не требовали вместилищ больших размеров. Большая семья дольше всего сохранялась в богатых слоях населения, где, кроме своих домашних, с домом и хозяйством было всегда связано еще некоторое количество работников и прислуги.

После Октябрьской революции распались и эти семьи, и в это же время в огромном большинстве мест производство хумов окончательно упало; их изготовляют теперь почти всегда только по заказу. Большую роль сыграли и происшедшие изменения в хозяйственной жизни страны. В Фергане, например, совершенно перестали варить *шинна* (густо уваренный виноградный сок) и делать домашнее вино, так как вместо разных сортов халвы, приготовлявшейся из *шинна*, в быт населения широко вошел сахар и фабричные конфеты, а вином пользуются покупным. В связи с этим один из гончарных центров — сел. Пап в районе Намангана, где производились крупные хумы и развозились по разным местам, производство их почти прекратил.[1]

Кувшины для воды

Большая нужда в воде, потребляемой населением Средней Азии благодаря жаркому климату в очень больших количествах, особенно во время летних полевых работ, вызвала к употреблению в быту и большее количество форм сосудов, с ней связанных, и дробность их размеров в зависимости от применения в хозяйстве. Следует отметить, что при исчезновении некоторых форм в городской керамике и переходе их хозяйственного назначения на сосуды совсем другого вида все же сохраняется та же общая линия разделения их по хозяйственным функциям, как и у горных таджиков. Как указывалось в первой части работы, некоторые формы бытующих у горных таджиков сосудов уходят в глубокую древность, благодаря чему в ряде случаев можно установить их преемственность и в современной городской керамике.

Форма современных кувшинов для переноски и хранения воды должна была складываться в Средней Азии очень давно. И действительно, в таких древних керамических центрах, как Самарканд, мы встречаем прототипы современных кувшинов, выполненных на гончарном круге, может быть, еще ручном, в первой половине I в. до н. э.[2] Дальше формы их продолжают жить и приближаться к современным, и в IX в. н. э. кувшины с Афрасиаба[3] очень напоминают современные кувшины Пянджикента (см. рис. 61, *1*). Такие же близкие по формам к современным кувшины можно наблюдать в материалах А. Н. Бернштама из долины р. Чу, относящихся к XI—XII вв. н. э.,[4] причем здесь размеры их разнообразны и некоторые из них достигают большой величины.

Судя по тому, что кувшинчики небольших размеров среди горных таджиков служат не только вместилищем для воды, но также и питьевыми сосудами как в поле, так и в домашней обстановке, мы можем думать,

---

[1] В район Ленинабада (бывш. Ходжент) их сплавляли на плотах, в другие места развозили на арбах.

[2] А. И. Тереножкин. Согд и Чач. Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН СССР, вып. XXXIII, М.—Л., 1950, рис. 69, *IV*, *4*, *6*.

[3] Там же, рис. 69, *XII*, *5*.

[4] Труды Семиреченской археологической экспедиции. Чуйская долина. Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 14, М.—Л., 1950, табл. LXXVIII, *1—3*.

что таким же было назначение в недалеком прошлом кувшинчиков мелких размеров и в городской керамике, хотя в настоящее время они для этого не употребляются. Доказательством этого положения является их название: общее название среди таджиков и узбеков для кувшинов крупных размеров — *кӯза*, а для мелких кувшинчиков — *кӯзача*. Параллельно с этим названием в ряде мест для них имеются и другие, которые прямо или косвенно указывают на их назначение в качестве питьевых сосудов. В Риштане их называют *обхӯра* (от тадж. *об* — вода и *хӯр* — осн. наст. врем. глагола пить, есть). В Самарканде, кроме названий *кӯгача* ‖ *кӯзача*, уменьш. от *кӯза*, известны также названия *тумча*, по сообщению Я. Г. Гулямова, употребляющиеся в том же значении в Хиве, и *сархумӣ* и *дулча*. Таджикское слово *сархумӣ* можно перевести как «находящийся на хуме, при хуме», что прямо указывает на назначение этих кувшинчиков как сосудов для зачерпывания и питья воды. Они еще до последнего времени употреблялись для этой цели в чайханах, где запасы воды хранятся в хумах. Их держат на крышках последних, так же как держат чашки в домах при кувшинах с запасом питьевой воды.

Рис. 84. Кружечка для питья и зачерпывания воды. Сел. Урмитан, Фальгар. (МАЭ, колл. № 3424-48).

Названием *дулча* в Пянджикенте обозначаются маленькие, не больше полулитра вместимостью, медные кувшинчики, служащие исключительно для питья воды, так же как и неполивные прямостенные кружечки из обожженной глины, выделывавшиеся в прошлом в Пянджикенте и распространившиеся вместе с гончарным ремеслом дальше на восток — в Фальгар и Кштут (рис. 84).

Вместилищами для вина и воды при подаче к столу служили раньше сосуды в виде птицы, называемые таджиками *мурғобӣ* или *урдак* (тадж. и узб. утка), производство которых сохраняется в настоящее время только в Риштане, в то время как в других местах (Гыджду ван, Самарканд) они уже не встречаются, хотя о производстве их там еще в начале XX в. хорошо помнят. Сосуды в виде птиц, изготовляемые в Риштане, теперь служат лишь в качестве украшения в домах.

В первой части этой работы говорилось о широко распространенных в женском гончарном производстве зооморфных сосудах, употребляющихся для питья воды (см. стр. 54—56), и о том, что формы их, за исключением редких случаев, весьма условны и только названия «утка», «волчок» напоминают о их зооморфном происхождении.

В археологических материалах по Средней Азии встречается большое количество сосудов, совпадающих по формам, орнаменту и техническим качествам с сосудами современного женского производства. По имеющимся пока данным, наиболее ранние из известных нам сосудов этих форм датируются VII и VIII вв. н. э. и происходят из городища Мунчак-Тепе, расположенного на согдийской территории, где они встречаются и позже в слоях X и XII вв. (см. рис. 14, *9*). Среди материалов экспедиций А. Н. Бернштама из долины р. Чу в Семиречье также имеются сосуды этого типа, изготовленные как на круге, так и ручным способом, относящиеся к VIII, IX, XI вв., вместе с рядом сосудов других форм, продолжающих более ранние традиции керамики согдийского типа.[1]

---

[1] Труды Семиреченской археологической экспедиции. Чуйская долина. Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 14, М.—Л., 1950, табл. LXVI, *1*, *2* и LXXXI, *2*.

В отличие от древних, так же как и современных сосудов зооморфных форм, изготовляемых таджикскими женщинами, выделывавшиеся в городах сосуды выполнялись в гораздо более реалистической манере, так же как они делаются в наши дни в Риштане. Весь общий характер этих сосудов, а также выделка отдельных деталей указывают на то, что они идут от каких-то образцов, выполнявшихся скорее в металле, чем в глине. Прежде всего обращает на себя внимание трактовка головки и хвоста птицы, разделанных острыми резкими линиями, плохо вяжущимися с глиной, а затем также то обстоятельство, что крылья формуются отдельно и затем накладываются на корпус сосуда. Места происхождения известных нам бронзовых водолеев определяются предположительно, и мы не знаем ни одного такого сосуда, о котором наверное можно было бы сказать, что он происходит с территории Средней Азии. Но все же, исходя из фактов, которые дают нам наблюдения над керамикой, мы можем очень уверенно говорить о том, что если металлические водолеи в Средней Азии и не изготовлялись, то все же были там известны, и указание на это дают нам сосуды из глины.

Н. П. Кипарисова в работе о глиняных, покрытых поливой игрушках — водолеях из Пайкенда, датирующихся примерно IX—X вв. н. э., совершенно справедливо отмечает их близкое сходство с металлическими изделиями как по форме, так и по орнаментальным деталям и обращает внимание на то обстоятельство, что известные сейчас бронзовые водолеи восточного происхождения хотя и датируются различно, но в общем все датировки их относятся к VI—XI, XII вв., и предполагает, что игрушечные пайкендские водолеи подражают аналогичным металлическим. В статье отмечается, что глиняная посуда Средней Азии, и в том числе и Пайкенда, часто повторяет металлическую по форме и орнаментации, являясь ее более дешевой заменой.[1] О той же традиции говорит нам недавняя находка (1950 г.)[2] на территории современного Шахристана, в окрестностях Ура-Тюбе, зооморфного сосуда в виде птицы с мордой животного, стоящей на трех ножках, сделанного из глины и покрытого свинцовой, слегка подкрашенной окисью меди поливой, украшенного резным орнаментом, не оставляющим ни по манере выполнения его, ни по стилю никаких сомнений в том, что он передает орнамент на металле. Если пайкендские фигурки как настоящие сосуды употребляться не могли и, повидимому, действительно могли быть только игрушками, то назначение шахристанской птицы как сосуда не подлежит никакому сомнению. Интересно отметить также, что он датируется XII в. и, таким образом, входит в пределы хронологических датировок распространения бронзовых водолеев, пережитками которых являются, повидимому, и наши сосуды в виде фантастических птиц, изготовлявшиеся отдельными мастерами в XIX в. и дожившие в Риштане до наших дней.

Сосуды для перевозки воды

При описании состава предметов, изготовляемых современными городскими гончарами Гыджувана, было отмечено, что там имеются графинообразные кувшины, употребляемые населением в тех случаях, когда приходится ездить в безводные места и возить с собой в переметных сумах

[1] Н. П. Кипарисова. Игрушки-водолеи из Пайкенда. Сов. археолог., вып. X, М.—Л., 1948, стр. 315, 316.

[2] О. И. Смирнова. Археологическая разведка в Уструшане в 1950 г. Таджикская археологическая экспедиция. Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 37 М.—Л., 1953, стр. 201, рис. 14.

запас питьевой воды. Гончары говорят, что их покупали и заказывали главным образом арабы, которым они служили в качестве дорожных фляг. Мастера рассказывают также, что в старину, по словам их отцов, в Гыджуване изготовлялись, также главным образом для арабов, кувшины для перевозки воды, имевшие одну сторону выпуклую, а другую плоскую. Один из старейших гончаров Риштана сообщил о том, что он в молодости видел такие фляги в окрестностях Ура-Тюбе, где ими пользовались казахи. В Ферганской же долине, по его словам, их не знают.

У современного населения Средней Азии в пределах Советского Союза сосуды с уплощенным боком уже совершенно вышли из употребления и нигде не изготовляются. В Афганистане они еще бытуют и в южных районах страны употребляются кочевниками для перевозки воды. В коллекциях МАЭ имеется такой сосуд, вывезенный оттуда в 1926 г. Д. Д. Букиничем (рис. 85). К сожалению, места и условия производства сосудов этого типа остались им невыяснены.

Сосуды с одним уплощенным боком, и гораздо реже с двумя, встречаются на территории Средней Азии с очень древних времен. В Хорезме они появляются в кангюйское время (IV в. до н. э.—I в. н. э.), причем некоторые из них украшены чрезвычайно изысканным штампованным орнаментом.[1] В Семиречье они встречаются среди археологических материалов, связанных с эпохой ранних кочевников. А. Н. Бернштам дает рисунок такого сосуда, относящийся ко времени гуннов (II в. до н. э.—I в. н. э.).[2] В Ташкентском оазисе первые находки сосудов подобного типа относятся к курганам, имеющим катакомбные погребения и входящим в цепь курганов, тянущихся по водоразделу между реками Чирчик и Бозсу вдоль канала Джун, датируемых III—IV вв. н. э.[3] На среднем течении Сыр-Дарьи они обнаружены в Ширинсайском могильнике, датируемом первыми веками нашей эры, и там же встречаются на городище Мунчак-Тепе в самых верхних его слоях (X—XII вв.). В Варахше они датируются VII—VIII вв. н. э. Известны эти сосуды также из материалов Пайкенда (IX—X вв. н. э.), орнаментированные резным или штампованным рисунком, а также с Афрасиаба в Самарканде, относящиеся к тому же времени.

Этнографические данные говорят о том, что производство специальных сосудов для перевозки воды в недавнем прошлом было связано с местами, где в непосредственном соседстве с оседлым жило полукочевое или кочевое население, само их не производившее, но являвшееся их главным потребителем. Археологические находки сосудов с одним уплощенным боком, назначение которых известно благодаря тому, что они бытовали в Средней Азии еще недавно, также связаны в огромном большинстве случаев с местами, где древнее кочевое население Средней Азии соприкасалось с оседлым. Здесь возникла и выработалась их форма. Производителями их были, вероятнее всего, все же оседлые земледельцы, которые и занимались гончарством.

Все те сведения, которыми мы располагаем по республикам Средней Азии, указывают, что народы, кочевые в сравнительно недавнем прошлом, или народы, хотя бы в некоторой своей части далеко зашедшие по пути к полной оседлости, своего гончарного производства не имели. Они или

---

[1] М. Г. Воробьева. Керамика Хорезма рабовладельческой эпохи. Автореф. дисс., М., 1954, стр. 5.

[2] Труды Семиреченской археологической экспедиции. Чуйская долина. Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 14, М.—Л., 1950, табл. XCI, *100*.

[3] М Воронец. Археологические исследования 1937—1939 гг. в Узбекской ССР. Вестн. древн. истор., № 3—4, М., 1940, стр. 337, рис. 15.

пользовались глиняной посудой из ближайших городских гончарных центров, или же пришлые гончары производили ее среди них на местах. Так, мы знаем, что кувшины для воды без носиков, очень вытянутые по форме и мало устойчивые, но удобные для перевозки в переметных сумах, производятся риштанскими гончарами не для самого Риштана, а на внешнюю продажу, причем главными их потребителями являются киргизы, живущие оседло на южных склонах Алайского хребта. По сообщению М. Айтбаева, киргизы, живущие по берегам Иссык-Куля, только оседая на землю, начали пользоваться глиняными крынками для молока, которые они приобретали от русских переселенцев, до этого времени они глиняной посуды совершенно не употребляли. Туркмены, даже живущие в го-

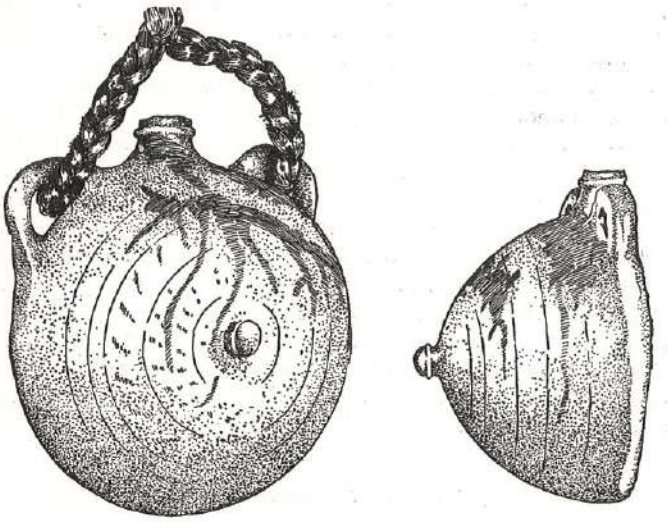


Рис. 85. Сосуд с плоским боком для перевозки воды. Афганистан. (МАЭ, колл. № 3502-28).

родах, до последних лет своих гончаров не имели. По записям Э. Г. Гафферберг, сделанным ею в 1928 г., гончары, работающие в г. Мары, Теджене и других местах, являлись выходцами из Каракуля и по национальности были узбеки.

Такого же порядка сведения имеются и по Кара-Калпакии. А. С. Морозова, любезно предоставившая нам свои материалы по гончарству, собранные ею уже после окончания Великой Отечественной войны, пишет, что до Октябрьской революции гончарное производство во всем Аму-Дарьинском районе было сосредоточено в руках древнего городского узбекского населения. Все мастера, изготовлявшие гончарную посуду, были по национальности узбеки, обучившиеся производству в Хиве или ее окрестностях. Поэтому кара-калпакские изделия мало отличались от изделий, выпускаемых хивинскими мастерами.

При большом распространении в северных районах Кара-Калпакской Автономной ССР деревянной посуды и мягкой тары круг применения там керамических изделий в хозяйстве был очень ограничен. Основной продукцией единичных кустарных мастерских, существовавших в начале XX в. в северных районах Кара-Калпакии, были глиняные горшки для чигиря (местные водоподъемные установки), *чигирь-гуза* (или *дигирь*), небольшие крынки для молока — *гуза*, подойники — *шакарча* и крупные корчаги для воды — *кум*.

Принадлежность гончарства к оседлой земледельческой культуре очень сильно отражена и в технической терминологии, связанной с производством, которой пользуются и современные гончары узбеки; лишь незначительная часть терминов употребляется в узбекском выражении, причем они являются прямыми переводами с таджикского языка, а огромное большинство их — таджикские.

Все вышеизложенное дает основание думать, что такое же положение было и в древности и кочевники также пользовались посудой из глины, которую они получали путем обмена на нее продукции своего хозяйства от соседившего с их зимними стойбищами оседлого местного населения. Около зимних стойбищ обычно и располагались их могильники, дающие часто основные материалы. Поэтому никак нельзя согласиться с тем, что при перечислении примитивных ремесел, характеризующих хозяйство ранних кочевников Семиречья, А. Н. Бернштам говорит об обработке глины и изготовлении ими посуды, [1] ставя при этом даже описание гончарного производства на первом месте. Следует сказать, что А. Н. Бернштам очень хорошо отметил, что характерными чертами керамики, находимой в памятниках, связанных с кочевниками, является собранность ее форм и минимальная профилировка. Как раз теми же чертами отличаются и современные нам сосуды, которыми пользовались кочевники, приобретая у гончаров сосуды небольших размеров, удобные для перевозки.

Весьма вероятно, что формы эти были выработаны гончарами иногда под влиянием соседства с кочевниками, а иногда и прямо могли переноситься с изделий кочевников, выполненных в другом материале, соответственно с этим и в другой технике, которая в дальнейшем может находить свое отражение в технике изготовления некоторых сосудов уже в гораздо более позднее время.

Кружечки для питья воды

Говоря о сосудах, связанных с водой, следует упомянуть и о таких, которые специально предназначаются для питья воды в городах Средней Азии. В наши дни твердая хозяйственная принадлежность сосудов определенных форм утрачивается буквально на глазах, но совсем недавно дело обстояло еще совершенно иначе. В огромном большинстве мест на равнине еще в 20-х годах нашего столетия воду пили только из чашек *коса*, вмещавших около полулитра жидкости, из *пиёла* — мелких чашек — воду не пили. На дастархан в начале XX в. подавались или фарфоровые *коса*, или медные чашки такой же вместимости — *чом*, или *мис коса* — медная коса. Наряду с этим в некоторых местах (в Каратаге, Пянджикенте) сохранялись еще специальные сосуды в виде высоких кружечек с ручкой (рис. 65—3, рис. 84),[2] причем в Пянджикенте и Бухаре встречались и маленькие медные широкогорлые кувшинчики, которые носили то же название, что и глиняные кружечки, — *дулча* (тадж. сосуд для воды), в то время как каратагские кружечки называются *обхӯрак*, чем специально подчеркивается их назначение как исключительно питьевого сосуда для воды. Словом *обхӯрак* обозначаются также небольшие плоскодонные и прямостенные чашечки с ручкой, употреблявшиеся наравне с *аяқ* — деревянными чашками на высокой ножке для питья

[1] Труды Семиреченской археологической экспедиции. Чуйская долина. Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 14, М.—Л., 1950, стр. 62, 63.

[2] МАЭ, колл. № 3424-48. Кружечка эта была приобретена в сел. Урмитан в Фальгаре, где работали пянджикентские мастера и их местные ученики.

воды. В Ягнобе глиняные чашки с ручками утеряли свое назначение и употребляются в качестве кухонной утвари для разогревания масла (см. рис. 19, *4*, *5*). Специальные кружечки для питья воды изготовлялись раньше и в других местах, но уже в начале XX в. их употребляли лишь для хранения и переноса небольшого количества жидкостей, а в настоящее время их не делают. Воспоминания о подобных кружечках сохранились в Самарканде, Риштане, Гыджуване, в котором они превратились уже в детскую игрушку, но все же связанную с питьем воды; в Шахрисябзе, как нам пришлось наблюдать в 1943 г., кружечки для питья воды (рис. 68, *10*) изготовлялись вместе с «графином» для воды для учреждений, но тем не менее они назывались *обхӯрак* и в народе сохранилось воспоминание об употреблении их в домах.

Даже на основании этнографических материалов можно было бы утверждать, что форма кружечки не могла быть заимствована у русских, как иногда думали некоторые дореволюционные авторы, писавшие о производстве глиняной посуды в Средней Азии. Археологические данные показывают, что сосуды в виде кружки или прямостенной чашки с ручкой для Средней Азии очень древни, причем с очень древних времен они встречаются как в глине, так и в дереве, а впоследствии, с бóльшим развитием производства стекла, и в этом материале. Для Семиречья они известны со времени усуней, причем здесь имеются и более высокие по форме грубые кружкообразные сосуды с маленькой кольцевой ручкой и округлым дном,[1] и более подходящие под понятие чашечки, довольно приземистые, с плоским донышком небольшого диаметра.[2] Также к очень ранним по времени находкам сосудов этого типа относятся деревянные чашечки с ручкой, найденные в Кенкольском могильнике в долине р. Талас, датируемом А. Н. Бернштамом временем с половины I в. до н. э. и до II в. н. э. Одна из этих чашечек, происходящая из кургана № 2, имеет округлое дно и прямые у края стенки; диаметр ее 12 см. Другая, из кургана № 9, — плоскодонная, прямые ее стенки кверху слегка расходятся, диаметр ее 9.2 см, высота 5.4 см[3].

В тюркско-согдийский период (VI—VIII вв. н. э.) глиняные чашечки, изготовленные на станке, имеют уже очень выработанные формы. Стенки их от плоского донца округлой линией сильно расширяются в стороны, затем делают изгиб внутрь и, снова плавно расширяясь, поднимаются кверху. Слегка уплощенные ручки прикрепляются к стенке на средней части сосуда.[4] Наибольшей изысканности форм достигают они в карлукскую эпоху, когда у них появляется небольшая ножка и сама чашечка расширяется и уплощается, причем кольцеобразная ручка иногда возвышается над краем чашки.[5]

К этому же типу безусловно могут быть отнесены сосуды, известные нам по материалам раскопок, производившихся в долине Чирчика и относящиеся к первым векам нашей эры. Из городища Каунчи (слой Каунчи II) происходит грубо вылепленная кружечка, чрезвычайно похожая на кружечки, в большом количестве встречающиеся в составе современной детской игрушки из глины в Ягнобе, воспроизводящие и реально суще-

[1] М. В. Воеводский и М. П. Грязнов. У-суньские могильники на территории Киргизской ССР. Вестн. древн. истор., № 3 (4), 1938, стр. 173, рис. 44.
[2] Труды Семиреченской археологической экспедиции. Чуйская долина. Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 14, М.—Л., 1950, табл. XLII, *7*.
[3] А. Н. Бернштам. Кенкольский могильник. Археолог. экспед. Гос. Эрмитажа, вып. II, Л., 1940, табл. XVI, стр. 6, 10.
[4] Труды Семиреченской археологической экспедиции. Чуйская долина. Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 14, М.—Л., 1950, табл. LXIII, *2*, *4*, *5*, *6*, *8*.
[5] Там же, табл. LXV, *4*, *5*, *6*.

ствующие сосуды.[1] Небольшая прямостенная кружечка, происходящая из сел. Урта-Аул из раскопок А. И. Тереножкина на Большом Ташкентском канале, приведена им в типологической таблице рядом с кружкообразными сосудами, близкими по формам к сосудам сарматского типа.[2] Кружкообразные сосуды встречаются в районе Ташкента и позже VI—VIII вв. н. э.[3]

Глиняные неполивные сосуды в виде кружечек разнообразных форм, то приземистых, плоскодонных, с пузатеньким телом и с почти прямым, более или менее высоким горлышком, то с шаровидным телом и округлым дном, известны в большом количестве по археологическим находкам в Самарканде и его окрестностях для времени VI—VIII вв. н. э. Некоторые из них бывают покрыты, в подражание металлу, слюдяной обсыпкой.[4] В. Л. Вяткин особо обращает внимание на изящество выполнения и формы их и считает, что, вероятно, они заменяли наши ковши.[5] В период расцвета стекольного производства в Самарканде среди самой разнообразной по формам посуды известны и кружечки из этого материала, повторяющие глиняные и металлические формы.[6]

Назначение кружечек как питьевых сосудов во все времена их существования в древности не вызывает никаких сомнений, и, по всей вероятности, среди оседлого населения они и всегда были связаны с водой. Характерно то обстоятельство, что высокие бокалообразные сосуды из глины, переходящие впоследствии и в стекло, очень рано выработались в тех частях Средней Азии (Согд, Бактрия), где в изобилии растет виноград и могло быть известно вино, тогда как сосуды в форме кружечек территориально были распространены гораздо шире. Весьма возможно, что в быту кочевников они были связаны не только с водой, но и с молочными напитками. На связь их с кумысом может указывать то, что мы встречаем их изображение наряду с горшкообразными сосудами и чашками на ножке на известных нам каменных «балбалах» в Семиречье, принадлежавших народам тюркского происхождения и ставившихся на могилах вождей.[7]

Сосуды для вина

Как видно из главы, посвященной описанию форм сосудов, производимые современными городскими гончарами *пиёла* — чашечки небольшого размера (вместимостью не более 200 г) без ручки, имеющие округлые или прямые стенки, изготовляются и изготовлялись не во всех местах. Сравнительно с чашками других размеров они производятся в очень малых количествах, потому что применение их в хозяйстве очень незначительно. С питьем воды они не связаны совершенно.[8] По рассказам населения,

[1] Г. В. Григорьев. Келесская степь в археологическом отношении. Изв. АН Казахск. ССР, № 46, серия археологическая, вып. 1, Алма-Ата, 1948, табл. VIII.

[2] А. И. Тереножкин. Согд и Чач. Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН ССР, вып. XXXIII, М. — Л., 1950, рис. 69, *XX*, *5*.

[3] Там же, рис. 69, *XXI*, *7* (замок Ак-Тепе).

[4] Там же, рис. 69, *X*, *1*, *5*, *XI*, *1*.

[5] В. Л. Вяткин. Городище Афрасиаб. Самарканд [1926], стр. 36, рис. 43.

[6] А. И. Тереножкин. Согд и Чач. Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН СССР, вып. XXXIII, М.—Л., 1950, рис. 69, *XI*, *3*, *4*.

[7] В. В. Бартольд. Отчет о поездке в Среднюю Азию с научной целью, 1893—1894 гг. Зап. Акад. наук, т. I, № 4, СПб., 1897, табл. X, *2*, XI, *1*, *2*.

[8] Только при очень изысканных приемах гостей в Бухаре воду пили из очень тоненьких и маленьких фарфоровых пиал. В этих случаях вода подавалась на дастархан в особых металлических сосудах *тоси яхбхури* — *тос* для питья воды со льдом. В воду прибавляли сахар и *гулоб* — розовую воду и опускали кусочки льда. Чашку пускали плавать по воде. Тот, кто хотел пить, осторожно брал кончиками пальцев чашечку, зачерпывая воду, выпивал и снова опускал ее осторожно на воду.

в Фергане и других местах Средней Азии в XIX в. из покрытых поливой и нарядно расписанных *пиёла* и *нимкоса* (чашечек тех же форм, но несколько крупнее размерами) пили вино. В настоящее же время они используются исключительно как сосуды для подачи к столу сладостей (варенье, мед) и сливок. Чай пьют из чашек той же формы и размеров, но обязательно фарфоровых.

Всякого, впервые попадающего в Среднюю Азию поражает, особенно в городах, огромное количество чайных на улицах и на базарах и то количество чая, которое потребляет население в домах. Чай пьют в любое время дня, при всех обстоятельствах, а летом во время жары чай, хлеб и фрукты составляют очень часто основное питание большого количества людей. Действительно, в настоящее время чай пользуется чрезвычайно широким распространением среди всех народностей Средней Азии, и только в горных районах Таджикистана встречаются места, где, несмотря на широкое повседневное потребление чая мужчинами, женщины пьют его значительно меньше. В Таджикистане, Киргизии и Туркмении население пьет зеленый чай. В Узбекистане зеленый чай распространен в Хорезме, долине Зарафшана и в Фергане. В Ташкенте и прилегающих к нему районах местное население пьет, так же как и в Казахстане, только черный чай.

Кроме известного среди русских способа приготовления чая, очень широко распространен и другой, особенно в бассейнах рр. Зарафшана и Кашка-Дарьи: листовой или кирпичный чай кипятится в воде в котле (обычно сначала в ней кипятят веточки айвового дерева или ощипанные кисточки винограда), и затем в воду добавляется большое количество молока, кладется соль, а перед подачей к столу добавляются, при наличии в хозяйстве, сливки. Для этого чая имеется особое название: почти повсюду у оседлого населения Средней Азии его называют *ширчой* — молочный чай (от тадж. *шир* — молоко и принятого во всех языках Средней Азии *чой*, *чай* для обозначения чая). Молочный чай готовят только в домах и подают по утрам в больших чашках — *коса*, накрашивая в него хлеб, как это принято при еде всякой жидкой пищи, и едят, именно едят, а не пьют его.

В Бухаре имеется еще разновидность этого способа приготовления чая. Если в доме нет молока, то кипятят в котле, в воде, уже бывший в заварке чай (*шамба* || *шамма*), приправляют солью и затем уже, разлив в чашки, добавляют выжарки сала и перец. Едят обычно со сдобным хлебом. Такой чай без молока носит название *чои сиё* — тадж. черный чай.

Воду для обычного чая в сельских местностях кипятят в небольших (1—2 л) чугунных или медных кувшинчиках, называемых *чойҷӯш* (от *чай* + осн. наст. врем. тадж. глагола кипеть) или же тюркским словом *қумғон*. Заваривают чай обычно в фарфоровых чайниках русского производства и подают к столу, наливая в чашки без добавления воды.

В Самарканде, Бухаре и ряде городов других районов, входивших прежде в Бухарский эмират, распространены своеобразные местные самовары в виде медных кувшинов с носиком и ручкой со вставленной в них трубой, вмещающие два чайника воды. В Ташкенте и его окрестностях в быт населения вошли русские самовары, которые подаются к столу, и с этим вместе русская манера заваривать и наливать чай, а также подавать чашки по числу присутствующих.

Несколько особняком среди остального населения стоят туркмены, у которых, по сообщению В. Г. Мошковой, принято для каждого человека заваривать чай в отдельный чайник и подавать отдельную пиалу. Кроме того, что они пьют очень много чая, они еще едят распаренные чайные листья после заварки, а также жуют сухой чай. Точно такая же манера

подачи и потребления чая, по сообщению А. С. Морозовой, распространена и среди каракалпаков.

Среди остального населения Средней Азии принято зараз подавать к столу один-два чайника чая на несколько человек и одну пиалу, из которой все пьют по очереди, причем чай разливает один человек. Только за самое последнее время начали подавать две-три чашки.

Еще в 20-х годах нашего столетия питье чая носило характер торжественной церемонии. Разливал чай кто-нибудь из младших по возрасту.[1] Первую чашку он должен был выпить сам и только после этого передавал чашку чая сначала старшим или гостям, сидящим на почетном месте, а затем всем присутствующим. Чашку передавали правой рукой, поддерживая ее у локтя левой. Получивший чай должен был его выпить, не выпуская чашки из рук, причем есть что-нибудь в это время не полагалось. Выпив чай, нужно было передать чашку обратно разливающему чай. Если человек, которому протягивали чашку, не замечал этого, для привлечения его внимания по чашке легко постукивали указательным пальцем правой руки. Ставить чашку на дастархан считалось неприличным.

А. Вамбери, побывавший в Средней Азии в начале 60-х годов прошлого столетия и писавший о том, что в Бухаре и вообще в Средней Азии пили много чая, описывая бухарскую манеру пить чай, говорит: «Так как дуть на чай, как бы он ни был горяч, считается в высшей степени неприличным и даже грехом, среднеазиатец старается до тех пор плескать свой любимый напиток, чтобы его можно было пить. Чтобы казаться приличным человеком, надо уметь, подперши левой рукой локоть правой, с особенной грацией раскачивать чашку и, разумеется, не пролить ни одной капли... Всякий раз, как выпивается чайник, всему обществу подаются вываренные в нем чайные листья, и каждый берет, сколько может захватить, только двумя пальцами, так как для настоящих чаепийцев это составляет высшее лакомство».[2] Обычай съедать чайные листья, наблюдавшийся А. Вамбери, в настоящее время среди таджиков и узбеков совершенно исчез. В 20-х годах нашего столетия нам его еще случалось наблюдать в Самаркандской области, но уже только среди женщин.

Следует еще раз обратить особое внимание на то обстоятельство, что чай пьют всегда из фарфоровых пиал русской и (в прежние времена чаще, а теперь сравнительно редко) китайской работы. Из глиняных местных пиал пьют чрезвычайно редко. Даже во время Отечественной войны 1941—1945 гг., когда чувствовался острый недостаток в посуде, из глиняных чашек пили сравнительно очень мало, предпочитая в крайнем случае заменять их глубокими фарфоровыми блюдцами.

Строго выработанный церемониал при питье чая, очень напоминающий известные нам церемониалы, связанные с вином, с одной стороны, и тесная связь чая с фарфоровой пиалой, предпочтительно китайских расцветок и рисунков, с другой, заставили нас, в поисках истории хозяйственного назначения среднеазиатской глиняной пиалы, сначала обратиться к сбору дополнительных материалов о времени появления и широкого распространения чая в Средней Азии, а затем и к выяснению того, насколько здесь было распространено вино и как его пили.

Только жители Бухары, бывшей столицы Бухарского ханства, при расспросах, производившихся в 1948 г., говорили, что «чай был всегда». На памяти людей в возрасте между шестьюдесятью и пятьюдесятью годами он был широко распространен и пили его не только в чайханах, но и в домах.

---

[1] В кутящих мужских компаниях иногда чай разливали бачи.

[2] А. Вамбери. Очерки Средней Азии. М., 1868, стр. 160, 161.

В это же время в небольшом городе Гыдждуване, отстоящем от Бухары всегда на 60 км, чай считался явлением сравнительно новым. По словам населения, он стал распространяться всего лишь лет 80 тому назад, причем сначала в домах больше был в ходу чай с молоком, для которого употребляется *шамма* — уже бывший в заварке чай, а главным образом ветки айвового дерева — *барги бехӣ* и ощипанные кисточки винограда — *чуби сари ангур*, носящие еще специальное название — *тагаск*. При этом как в Бухаре, так и в Гыдждуване старики говорили, что никогда за всю жизнь им даже видеть не приходилось, чтобы кто-нибудь пил чай не из фарфоровой пиалы.

По сведениям, собранным от стариков, как в Самарканде, так и Ташкенте в домах начали пить чай также ко времени прихода русских, т. е. во второй половине XIX в. Вначале его пили только мужчины, сначала в чайханах, которых было мало, затем по торжественным случаям в домах. Заваривали прямо в тех медных или чугунных кувшинчиках, в которых кипятили и воду, и пили больше из фарфоровых, сначала китайских, а потом и русских чашек, которые вошли в обиход вместе с чаем. В домах по утрам ели жидкие похлебки. Женщины долгое время детям чаю не давали, считая его вредным. В Ташкенте говорили, что чай пришел от китайцев, а самовар от русских. Кумганы для кипячения чая были в редких домах, на целый квартал насчитывалось 5—6 штук.

В Пянджикенте, находящемся в 70 км на восток от Самарканда, чай в домах начали пить с конца 80-х годов прошлого столетия, кипятя и заваривая его прямо в чугунных кувшинах. Чайники появились несколько раньше, причем прямо уже с русскими самоварами.

Один шестидесятидвухлетний старик в 1947 г. рассказывал нам, что, когда он был мальчиком, в доме у них пил чай только один дед, бывавший в больших городах, остальные домочадцы, так же как и жители других домов, чая совершенно не употребляли.

Такое же положение для конца XIX в. наблюдалось в Сайраме и даже в таком сравнительно богатом городе, как Чимкент, где в домах по утрам ели жидкие похлебки, а днем пили воду и ели кислое молоко.

По записям (1948 г.) М. В. Сазоновой, в Ханакинском районе Хорезмской области еще лет 60 тому назад чая не пили. Супруги Наливкины,[1] данные которых относятся к Фергане конца 70-х и начала 80-х годов прошлого столетия, говорят о двух видах чая: об обычном, завариваемом в воде, и *ширчой* — чае, кипятившемся с молоком в котле, приправляемом солью и перцем, и также пишут: «В городах утром пьют чай с хлебом, причем в среде бедного населения чай очень часто заменяется травами, упоминать о которых нам не приходится за невозможностью для нас их определения; в кишлаках по утрам приготовляется какая-нибудь жидкая пища; иногда это разогретые остатки вчерашней пищи».

По сведениям А. К. Писарчик, собиравшимся ею летом 1944 г. в Ферганской долине, подтверждаемым и нашими материалами 1950 г., там в сельских местностях, на памяти стариков, чай был распространен настолько мало, что иногда в целом селении был один медный *чайчӯш* — кувшинчик для кипячения воды и заварки чая. Чай с молоком — *ширчай* был распространен только среди зажиточных людей. Массовое потребление чая в семьях наблюдается с конца XIX и начала XX в.

Что касается горных районов Таджикистана, то массовое потребление там чая началось уже в XX в. В. В. Дынин, производивший экономическое

---

[1] В. Наливкин и М. Наливкина. Очерк быта женщины оседлого туземного населения Ферганы. Казань, 1886, стр. 126.

обследование Фальгарской, Матчинской и Искандеровской волостей Самаркандской области в 1904 г., при перечислении домашней утвари у фальгарских таджиков упоминает чайные принадлежности. Но, описывая далее пищу искандеровцев и матчинцев, говорит: «Чай совсем не в обиходе у жителей этих волостей: его пьет здесь лишь „шаванда" — местная аристократия, как например волостной, казий, некоторые из старших имамов и так называемые баи».[1]

По свидетельству Н. Н. Ершова, в Каратегине (Гармский район) основная масса населения вплоть до Октябрьской революции чая не употребляла, довольствуясь жидкими похлебками, кислым молоком и водой. В 1945 г. в этих же местах мужчины уже пили много чая, женщины пили его только в торжественных случаях, в обычное время по утрам вместе с детьми ели похлебки, а днем — кислое молоко и пили воду. Чай пили исключительно из фарфоровых чашек, несмотря на наличие глиняных местного гончарного производства.

Среди населения припамирских областей до Октябрьской революции, по записям А. К. Писарчик, чай хотя и был известен, но очень мало распространен, так как по своей дороговизне был недоступен большинству населения. Как раньше, так и теперь там пьют чай, кипяченный с молоком и солью, называя его, как и в равнинах, таджикским словом *ширчай*, тогда как приправленный маслом называется *сарёғ* (искаженное тюркское выражение *сары ёғ*, имеющее значение — топленое масло).

А. А. Бобринский,[2] путешествовавший в этих местах в конце прошлого столетия, при описании свадебного угощения в Вахане чая не упоминает, говоря, что пьют айран. Среди киргизов потребление чая как напитка в качестве новшества, связанного с приходом русских, отмечает Хантингтон, проезжавший в 1903 г. от р. Нарын к Сон-Кулю.[3]

По сообщению Б. Х. Кармышевой, среди локайцев до сих пор девушки и дети чая не пьют и взрослые считают, что «им (т. е. младшим) пить чай не полагается».

Таким образом, если подытожить все наши данные о времени начала широкого распространения чая, когда он стал входить и в дома, то, за исключением Бухары, для городов Средней Азии время это приходится на начало второй половины XIX в., для сельских местностей на равнине — на самый конец XIX в. и для горных районов Таджикистана — на XX в., причем в ряде их уже на годы после Великой Октябрьской социалистической революции.

Более или менее точных данных о том, когда чай появился как напиток в западных частях Азии, мы не имеем. Американский ученый Лауфер, много занимавшийся вопросами взаимных культурных связей Ирана и Китая, признает, что сказать определенно, когда именно чай проник в западные азиатские страны, и о том, каким образом он распространялся, очень трудно. На основании лингвистических данных Лауфер предполагает, что передатчиками чая, возможно, были монголы, и, таким образом, он стал распространяться на Запад не раньше XIII в. В отношении самого Ирана Лауфер приводит данные Мандельсло, спутника Олеария, по которым в XVII в. персы вместо чая пили кофе.[4]

---

[1] В. В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана. (Опыт Экономического обследования). Изв. Туркестанск. отд. Русск. географ. общ., т. X, вып. I, 1914, Ташкент, стр. 82—85.

[2] А. А. Бобринский. Горцы верховьев Пянджа. М., 1908, стр. 89—94.

[3] Ellsworth Huntington. The pulse of Asia. Boston and New-York, 1907, стр. 119, 126.

[4] B. Laufer. Sino-Iranica. Chicago, 1919, стр. 553—554.

Сам Олеарий при описании Исфагана упоминает наряду с шире-хане — лавками, в которых пьют вино, о чайных («Tzai Chattai chane») и кавехане — кофейнях. Судя по данным Олеария, кофе пили в то время в Иране больше, чем чай.[1] У самаркандского автора Малихо, писавшего в 1689 г., на пятьдесят с лишком лет позже Олеария, имеются сведения о наличии кофеен (قهوه‌خانه) в Хорасане (Мешхед).[2]

Еще в работе Д. Кафтырева о Персии, вышедшей в 20-х годах XIX в.,[3] хотя и упоминается о завозе в Персию наряду с кофе и чая, все же в разделе «Обычаи» при описании распорядка дня говорится только о том, что персы пьют кофе. В настоящее время в Иране кофе совершенно вывелся из употребления и все население пьет чай, но за чайными лавками, где пьют чай, все еще сохраняется название кофеен — «кахве ханэ».

Предположение Лауфера о том, что монголы могли быть распространителями чая в Средней и Передней Азии, представляется нам весьма вероятным. Монгольский способ варки чая с молоком и маслом и вообще манера пить чай с молоком, как известно, особенно были распространены среди кочевых тюркских народов Средней Азии. Оседлые узбеки в некоторых районах еще в конце XIX в. главным образом употребляли чай, приготовлявшийся по монгольскому способу. Автору этой работы приходилось слышать от лиц, работавших при постройке Закаспийской железной дороги, как назывался участок дороги от Красноводска до Самарканда, открытый для движения в 1888 г., что рабочие-узбеки, работавшие на участке между Кермене и Самаркандом, почти исключительно употребляли чай, приготовленный таким образом. У путешественников XIX в. этот вид чая связывается именно с тюркскими народами. Бернс, упоминая в описании своего путешествия об афганских узбеках в Кундузе, говорит, что они пьют «свой чай» с солью и иногда с жиром, и далее, описывая Карши как первый на пути (в пределах Бухары) «татарский» город, говорит и о том, как его угощали чаем с солью и жиром.[4] Путешествовавший по Средней Азии позднее его А. Вамбери также сообщает о том, что в Бухаре по утрам употребляют чай с молоком и называет его «любимым татарским напитком».[5]

Еще в конце XIX в. среди населения Кашгара и Хотана (Восточный Туркестан), по данным Гренара, был распространен только способ приготовления чая путем кипячения его в котле, причем Гренар называет его монгольским и тибетским.[6]

Что касается времени появления чая как напитка в Средней Азии, то на основании записей Дженкинсона, побывавшего здесь в 1558 г., можно с уверенностью говорить, что в XVI в. в областях Хорезма и в Бухаре чая еще не пили. Описывая любезный прием, оказанный ему Тимур Султаном в Хорезме, Дженкинсон упоминает об угощении из мяса и кобыльего молока, добавляя после этого: «...так как они не употребляют хлеба, ни других напитков, кроме воды». Далее, при описании Бухары, он отмечает,

---

[1] Подробное описание путешествия Голштинского посольства в Московию и Персию в 1633, 1636, 1639 годах. Составленное секретарем посольства Адамом Олеарием. М., 1870, стр. 725, 726, 788, 789.

[2] محمد بديع ابن محمد شريف سمرقندى متخلصه به مليحا مذكرالاصحاب Ташкент, Собр. Инст. востоковед. АН Узбекск. ССР, рукоп. 2727/III, л. 15б. Выпиской из Малихо автор обязан А. М. Беленицкому, любезно ее предоставившему.

[3] Д. Кафтырев. Исторические, географические и статистические сведения о Персии. СПб., 1829, стр. 29, 39.

[4] A. Burnes. Travels into Bokhara etc. London, 1834, т. I, стр. 221, 258.

[5] А. Вамбери. Очерки Средней Азии. М., 1868, стр. 166.

[6] Dutreuil de Rhins. Mission scientifique dans la Haute Asie (1890—1895). II partie. Le Turkestan et le Tibet par F. Grenard. Paris, 1898, стр. 106.

что там, несмотря на очень дурную воду, под страхом сурового наказания запрещается пить, кроме воды и кобыльего молока, что-либо другое, подразумевая под этим водку, вино и брагу.[1]

При описании путешествия Бориса Андреевича Пазухина, посланного царем Алексеем Михайловичем в Узбекистан, Чарыков приводит выдержку, касающуюся аудиенции у хивинского хана и подававшегося при этом угощения, где говорится: «Потом принесли различные кушанья на серебряных блюдах, воду и молоко (возможно, кислое кобылье молоко, называемое кумысом) в золотых чашах, которые были поданы хану и присутствующим».[2] Трудно себе представить, чтобы Пазухин не отметил бы чая, если бы он входил в состав угощения.

Первые упоминания о чае начинают встречаться в русской литературе со второй половины XVIII в. Филипп Ефремов, попавший в Бухару в 1774 г. в качестве пленника и проживший там несколько лет, в «Переводе бухарских слов» уже приводит слово «чай».[3] Далее чай упоминается уже всеми русскими путешественниками, бывавшими в Кокандском ханстве и Бухаре. Говорят о чае при описании угощений у должностных лиц и выдаваемого посольству содержания и Филипп Назаров,[4] побывавший в Коканде в 1813 г., и хорунжий Потанин,[5] ездивший туда в 1830 г.

Мейендорф, совершивший путешествие в Среднюю Азию в 1820 г. в составе русского посольства, возглавляемого Негри, в подробном описании бухарских базаров в числе прочих товаров, им виденных, упоминает «плитки плохого чая».[6] Говоря о торговле с Кашгаром, он на первом месте упоминает «большое количество плохого чая» и далее фарфор.[7] В главе о нравах и обычаях жителей Бухары он пишет, что гостей угощают чаем, а далее сообщает, что по утрам бухарцы варят чай с молоком, а непосредственно после обеда пьют чай, приготовляемый как в Европе.[8]

По словам Бернса,[9] проехавшего в Бухару со стороны Афганистана в начале 30-х годов прошлого столетия, как в самой Бухаре, так и в бухарских владениях чай был очень распространен. Бернс говорит даже вообще о том, что «жители Туркестана» пьют очень много чая. Он отмечает, что в Бухаре во всех частях базара готовят чай, как он выражается, в «european urns» (повидимому, в самоварах) и что бухарцы пьют чай во всякое время и во всех местах и разными способами: с сахаром и без сахара, с молоком и без молока, с жиром, с солью и т. д. В другом месте, говоря о торговле с Китаем, он упоминает о грубом фарфоре, пряностях и особо отмечает чай. По его сведениям, за год из Яркенда было ввезено в Бухару около 200 000 фунтов чая, из которого только небольшая часть ушла в Афганистан.[10]

---

[1] Early voyages and travels to Russia and Persia by Anthony Jenkinson and other englishmen. London, 1886, Printed for the Hakluyt society, т. I, стр. 66, 83.

[2] Un voyage dans l' Ousbekistan en 1671. (D'apres des documents conservés aux Archives Principales du Ministère des Affaires Etrangères à Moscou). Communication de N. Tcharykow. Тр. Третьего международного съезда ориенталистов в С.-Петербурге в 1876 г., т. I, СПб., 1879—1880, стр. 600.

[3] Филипп Ефремов. Девятилетнее странствование. М., 1950, стр. 54.

[4] Записки о некоторых народах и землях Средней Азии Филиппа Назарова, отдельного Сибирского корпуса переводчика, посланного в Коканд в 1813 и 1814 гг. СПб., 1821, стр. 48.

[5] Записки о Кокандском ханстве хорунжего Потанина, 1830 г. Вестн. Русск. географ. общ., т. XVIII, СПб., 1856, стр. 261, 270, 275, 282, 287.

[6] George Meyendorff. Voyage d'Orenbourg à Boukhara fait en 1820. Paris, 1824, стр. 186.

[7] Там же, стр. 248.

[8] Там же, стр. 289, 290.

[9] A. Burnes. Travels into Bokhara etc. London, 1834, т. I, стр. 227.

[10] Там же, т. II, стр. 436.

Н. Ф. Петровский,[1] побывавший в Бухаре в 1872 г., также пишет, что в Бухаре было известно до 16 сортов чая, только в его время чай шел из Индии через Афганистан.

В пределах Хивинского ханства в начале XIX в. чай был известен, но пили его далеко не все. Генс, по сведениям, полученным им от бежавшего в 1826 г. из Хивы Каверзина,[2] пишет, что пьют чай состоятельные люди, а бедные пьют кирпичный чай с молоком, маслом или жиром. Относительно туркмен и каракалпаков говорится, что они пьют чай р е д к о, а «простейший класс совсем его не пьет».

Судя и по другим сведениям, относящимся к этому же времени, можно думать, что чай был распространен слабо и даже в самых высших кругах его пили далеко не постоянно. Н. И. Веселовский, характеризуя скудость жизни двора Мухаммед Рахим хана (1805—1825 гг.), в числе других приводит рассказ русского пленного Грушина, в котором, между прочим, говорится: «Чай пьет в целом дворце один только хан, да и то калмыцкий, кирпичный, и изредка только, раза два в неделю, пьет он чай с сахаром. Ханским женам и детям чая не дают никогда».[3]

А. Вамбери, путешествовавший там в 1863 г., упоминает о чае в караван-сараях,[4] но наряду с этим в рассказе купца Абросимова,[5] который был в Хиве незадолго до Вамбери, никаких известий о чае нет, несмотря на то что в одном месте он описывает состав угощения у «значительных ханов», в другом — угощение у давно жившего в Хиве пленного русского и, наконец, прием у самого хана. В последнем случае он прямо перечисляет подававшиеся кушанья и напитки, среди которых фигурируют только «арьян и кумыс», так же как об этом говорилось и у Пазухина.

Более медленное распространение чая в Хиве является естественным, так как попадал он туда с караванами, шедшими из Кашгара через Бухару, и, конечно, должен был стоить еще дороже, а следовательно, и быть менее доступным для большинства людей.

В Ташкенте в 70-х годах XIX в. среди мужской части населения чай уже был значительно распространен. П. Маев, описывая Ташкент, называет чай «самым употребительным и любимым напитком сартов, составляющим непременную принадлежность всякого угощения», но тем не менее, по его словам, даже в чайханах воду для чая кипятили еще в кумганах и в них же заваривали и подавали посетителям.[6]

О продаже чая в Самарканде и в Самаркандской области в начале 70-х годов упоминают Л. Ф. Костенко и А. Хорошхин. Л. Ф. Костенко говорит, что в Самарканде было 50 лавок с русским чаем, 30 лавок с приготовлением чая и 100 лавок с продажей плова и пельменей,[7] а по словам

---

[1] Н. Ф. П е т р о в с к и й. Моя поездка в Бухару. Вестн. Европы, март, 1873, стр. 209—248.

[2] Nachrichten über China, Buchara, Chokand und den nordwestlichen Theil des chinesischer Staates. Gesammelt von Gen Maj. Gens, bearb. und mit Anmerkungen versehen von Gr. V. Helmersen. Beiträge zur Kenntniss des Russischen Reiches, St.-Petersbourg, 1839, т. 11, стр. 38, 39.

[3] Н. В е с е л о в с к и й. Очерк историко-географических сведений о Хивинском ханстве от древнейших времен и до настоящего. СПб., 1887, стр. 327.

[4] А. В а м б е р и. Очерки Средней Азии. М., 1868, стр. 62, 63.

[5] Рассказ торговца Абросимова о поездке в Хиву. Материалы для статистики Туркестанского края, вып. II, СПб., 1873, стр. 365, 368, 369, 370.

[6] П. М а е в. Азиатский Ташкент. Материалы для статистики Туркестанского края, вып. IV, СПб., 1876, стр. 274, 276.

[7] Л. Ф. К о с т е н к о. Путешествие в Бухару русской миссии в 1870 г. СПб., 1871, стр. 24, 26.

А. Хорошхина, в Сугутском тумане на базарах в Яканшихе было 6, а в Чукур-Базаре 9 продавцов чая.[1]

Казалось бы, что все приведенные выше сведения могут свидетельствовать о том, что уже с начала XIX в. питье чая было широко распространено в Средней Азии. Но нужно при этом помнить, что все лица, писавшие о чае, были мужчины и, следовательно, для наблюдения им была доступна главным образом уличная и базарная жизнь страны, а в домах — лишь мужская их половина, где они могли бывать в качестве гостей, причем все они, за исключением Вамбери, путешествовавшего под видом дервиша, по своему положению если и общались, то главным образом только с высокими кругами общества.

До 80-х годов прошлого столетия чай шел в Среднюю Азию караванным путем через Кашгар, а в период продвижения русских войск в Средней Азии — через Афганистан. Естественно поэтому он должен был быть очень дорог. Оптовая цена 1 фунта чая в Бухаре, по Бернсу,[2] была в среднем около 1 р. 80 коп. золотом. Н. Ханыков,[3] бывший в Бухаре в начале 40-х годов прошлого века, приводит оптовые цены чая по сортам от 1 р. 40 коп. до 4 р. за фунт. Если сравнить цены на чай с ценами на продукты питания, приводимыми Н. Ханыковым,[4] то становится совершенно очевидным, что чай был очень дорог. Падение цен на чай, а вместе с этим и начало более широкого его распространения, должно было произойти с 80-х годов, когда после соединения Красноводска с Бухарой железной дорогой его начали завозить через Персидский залив и Мешхед, а особенно после того, как чай пошел морским путем через Батум. Время это как раз совпадает с нашими данными о начале широкого распространения чая среди равнинного населения Средней Азии.

Почти все лица, писавшие о ввозе чая из Кашгара в Среднюю Азию, упоминают и о ввозе вместе с ним фарфоровой посуды, не говоря о том, что именно ввозилось. Более точно говорит только В. Вельяминов-Зернов, описывая торговлю Коканда с Кульджой и Восточным Туркестаном в середине XIX в., что ввозились оттуда «китайские чашки».[5] Леман же, побывавший в Бухаре в 1841 г., сообщая при описании бухарских базаров о том, что в его время почти все ввозные товары были русские, отмечает, что исключение составлял чай и чайные чашки (Theeschalen), «которые особенно отвечают вкусу бухарцев», привозившиеся из Китая.[6]

Мы знаем, что, кроме китайских чашек для питья чая, завозились и чашки более крупных размеров, и блюда, но все же чашки для чая, повидимому, в значительно большем количестве, чем остальная посуда, и слова Лемана о том, что они нравились бухарцам, можно распространить и на другие места Средней Азии. Чайные китайские чашки среди городского населения и сейчас еще можно встретить довольно часто в домах, и они очень ценятся. Еще в начале XX в. завзятые чаепийцы, особенно торговцы или городские ремесленники, работавшие в своих мастерских на городских базарах, держали там для своего употребления и угощения приятелей и клиентов чаем китайские пиалы. Недаром же в то время, когда начался

---

[1] А. Хорошхин. Сугут — топографическо-этнографический очерк. Материалы для статистики Туркестанского края, вып. II, СПб., 1873, стр. 101.

[2] A. Burnes. Travels into Bokhara etc. London, 1839, т. III, стр. 350.

[3] Н. Ханыков. Описание Бухарского ханства. СПб., 1843, стр. 177, 178.

[4] Там же, стр. 124—142.

[5] В. Вельяминов-Зернов. Сведения о Кокандском ханстве. Вестн. Русск. географ. общ., т. XVIII, СПб., 1956, стр. 130.

[6] Alexander Lehmann's Reise nach Buchara und Samarkand in den Jahren 1841—1842. Herausg. von G. W. Helmersen. Beiträge zur Kenntniss des Russischen Reiches, St.-Petersbourg, 1852, т. 17, стр. 75.

завоз русских товаров в край, русские фабрики фарфора копировали китайские чашки. Особенно отличалась этим фабрика Гарднера, которая в дальнейшем выработала ряд своих орнаментов, также очень привившихся на Востоке. Старая гарднеровская посуда и теперь еще попадается в таких городах, как Ташкент, Бухара, Шахрисябз, Ленинабад, и старики, любящие и ценящие хорошую посуду, знают марки этой фабрики. В дальнейшем изготовляли на среднеазиатский рынок главным образом пиалы и небольшие русские фарфоровые фабрики, подражавшие не только китайским образцам, но и манере орнаментирования посуды среднеазиатскими мастерами конца XIX в. Как в предреволюционные годы, так и после Октябрьской революции большим спросом среди населения пользовались пиалы голубовато-серого цвета, гладкие, а также и с синим рисунком, похожим на китайский, выпускавшиеся в большом количестве русскими фабриками.

Традиция, по которой торговцы чаем на среднеазиатских базарах продавали вместе с ним и фарфоровые чашки, продолжала сохраняться до начала XX в., когда к чашкам добавились уже и фарфоровые чайники, и другая посуда, ввозившаяся из России (рис. 86).

Итак, мы видим, что вместе с чаем пришла фарфоровая пиала, сначала китайского, а затем и русского производства. Мы знаем вместе с тем, что чашки этой формы и размеров выделывались из глины в Средней Азии и в XIX в., и раньше, причем, по свидетельству археологов, так же как и в доступное для этнографического изучения время, по отношению к чашкам более крупных размеров — в значительно меньшем количестве. По словам М. Е. Массона, для X в. они составляют не более 10% к общему количеству находимых чашек разных размеров, а при раскопках на территории мадрасы Улугбека в Самарканде, законченной постройкой в 1425 г., на 50 находок чашек крупного размера приходилась одна маленькая, хотя маленькие чашки должны были бы сохраняться лучше.

Пиала, как форма сосуда в виде чашечки без ручки на кольцевой ножке, с прямыми или слегка скругленными стенками, принадлежит вместе с блюдом и коса к тем формам сосудов, которые для Средней Азии, как правильно отметил это А. Н. Бернштам,[1] были выработаны в Мавераннахре. Повидимому, все эти формы, при выработке которых применяется одинаково подточка при помощи ножа с загнутым концом, как при выточке деревянной посуды, появились в глине одновременно с появлением там поливы, т. е. около половины IX в. (для Самарканда). Для Самарканда мы встречаемся с названием «пиала» в вакуфном документе мавзолея Ишратханы, имеющем дату 868 г. хиджры (1464 г. н. э.), который В. Л. Вяткин, переведший и подготовивший его к изданию, считал «древнейшим подлинным вакуфным документом из числа многочисленных вакуфных документов Узбекистана, дошедших до нашего времени». В тексте документа при перечислении вещей, завещанных мазару, упоминается يك پيالهٔ چينئ В. Л. Вяткин [2] переводит это место следующим образом: «Одну пиалу фаянсовую, алую», но, как нам кажется, его следовало бы перевести как «одну пиалу фарфоровую, пеструю», так как слово ئ значит «пестрый» (алый будет آل), а принимая во внимание, что дарительницей была Хованд Султан Бика, одна из жен Султана Ахмада Мирзы, и то, что наряду с этой пиалой упоминаются золоченые или инкру-

[1] А. Н. Бернштам. Историко-культурное прошлое северной Киргизии по материалам Большого Чуйского канала. Фрунзе, 1943, стр. 21.

[2] В. Л. Вяткин. Вакуфный документ мавзолея Ишратханы в Самарканде. Рукопись, Институт истории АН Узбекской ССР, текст строка 42, перевод стр. 21.

стированные золотом бронзовые чашки, скорее можно предполагать, что и пиала была более дорогая — фарфоровая.

Установить точно, с какого времени начинает употребляться слово «пиала» в Средней Азии и Иране, вероятно, очень трудно. Следует отметить только тот факт, что в тех случаях, когда оно попадается нам в поэзии или в поисках его значения мы обращаемся к восточным словарям, то встречаем его в связи с вином, в значении «винной чаши». Так употребляет его хорасанец по происхождению Омар Хаям (умер в 1132 г.) [1] и другие позднейшие поэты. В персидско-латинском словаре Вуллерса, со ссылкой на толковые персидские словари Бурхани Кат'и и Хафт Кульзум, слово پیاله переводится как «чаша для питья вина», а по персидско-турецкому словарю Фарханги Шуури — как «чаша специально для вина» — مخصوص شراب قدحیدر По тому же словарю Вуллерса, хиндустани-английский словарь Шекспира для выражения پیاله و نواله дает значение «мясо и выпивка» (на жаргоне гуляк).[2]

Наряду с этим интересно отметить и то обстоятельство, что на территории Средней Азии слово «пиала» известно и употребляется не во всех местах. Так, по сообщению Р. Ходжаевой, уйгурки по происхождению, в языке уйгур Алма-Аты слова «пиала» нет и чашечки типа пиалы называются *чинй* (т. е. фарфоровая или китайская), а казахи называют их *кесе*, т. е. тадж. и узб. *коса*; в то время как уйгуры вместо *коса* употребляют название *обхӯр* — таджикское слово, обозначающее — сосуд для питья воды.

По сообщению Б. Х. Кармышевой, родившейся в Кульдже, она и ее семья познакомились с употреблением слова «пиала» в качестве названия чашки только в Ташкенте, а до этого в таком смысле они его никогда не слыхали.[3] Таким образом, повидимому, слово «пиала» бытовало и раньше только в тех местах, где хозяйственное назначение чашек, им обозначаемых, могло связываться с питьем из них вина и в дальнейшем сохранилось в качестве названия и для чайных чашек.

Если в отношении чая существовало такое представление, что он является и всегда являлся в Средней Азии широко распространенным напитком, то в отношении вина, которое население Средней Азии начало пить публично уже после прихода русских, наоборот, принято было считать, что многовековой гнет ислама совершенно вывел его из употребления. Между тем изготовление и питье вина не прекращали, повидимому, своего существования, только они были ограничены местами, изобилующими виноградом, так как из боязни строгих наказаний, налагавшихся блюстителями правов—*раис*, вино изготовлялось в домах и потреблялось на местах.[4] И наличие специальной посуды, изготовляемой гончарами, и определенный ритуал питья вина, сходный с ритуалом питья вина, принятым в таких винных местах, как Кавказ, — все указывает на постоянное его бытование в Средней Азии.

---

[1] О м а р Х а я м. Изд. Мухаммада Эфенди Таджира, Стамбул, 1324 г. хиджры, стр. 12.

[2] J. V u l l e r s. Lexicon persico-latinum etymologicum. Bonnae ad Rhenum, тт. I и II, 1855, 1864.

[3] Кармышевы — татары, а в татарском как разговорном, так и литературном языке словом «пиала» обозначается стекло и стеклянная посуда.

[4] Тайным питьем вина объясняется почти полное умолчание о нем путешественников, которых как чужих людей, естественно, угощать им не могли. Повидимому, этим же объясняется и малое его выдерживание, так как хранить долго вино было небезопасно, а в связи с этим — и утеря старых рецептов изготовления долго сохраняемого вина.

Среди узбеков и таджиков вино называется арабским словом *мусаллас*, но для обозначения его употребляется, особенно в сложных словах, и таджикское слово *май*.

По словам бухарских жителей, в Бухаре питье вина в XIX в. было очень распространено. Воздерживались от вина только уж очень «благочестиво» настроенные люди из мулл, а масса населения, несмотря на за-

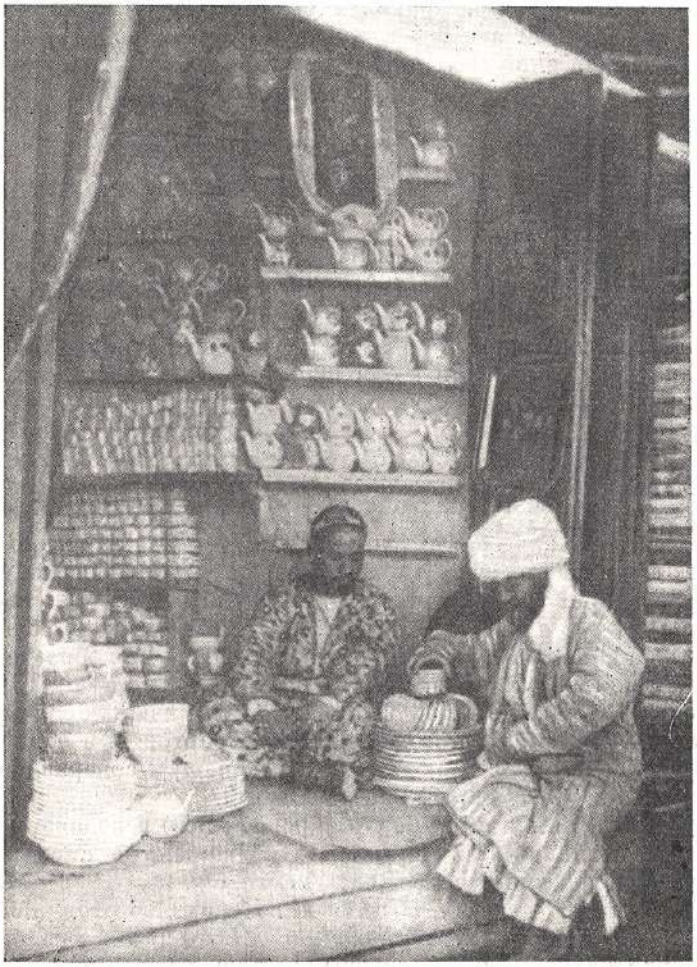


Рис. 86. Лавка торговца чаем и фарфоровой посудой. Самарканд. (МАЭ, колл. № 1321-11).

преты мусульманства и преследование раиса, постоянно потребляла вино. Пили вино и мужчины, и женщины; последние пили меньше. Пили его на дружеских сборищах, на туях, но всегда в очень интимном кругу и при закрытых воротах, опасаясь доносов. Ввиду преследования раиса вино выделывали тайно. Для продажи его выделывали только евреи. Сведения об изготовлении евреями вина приводятся у Ханыкова, который при этом отмечает дурное качество вина и свойство его скоро портиться.[1]

[1] Н. Ханыков. Описание Бухарского ханства. СПб., 1843, стр. 124.

В самой среде мусульманского населения *хариду фурӯхт на бут* — купли и продажи (вина) не было. Вино приготовляли для себя, для угощения приятелей. Если кто-нибудь нуждался в вине, он или покупал его у евреев, или получал взаймы или даром у своих приятелей. К разрешенным якобы шариатом напиткам относилось *мусалласи куҳна* — старое вино, считавшееся целебным средством от чахотки, малярии и вздутия желудка.[1] Оно приготовлялось совершенно особым способом. Виноградный сок сначала кипятили, уваривая его до $^2/_3$ первоначального количества, а затем сливали в хумы и давали ему перебродить. Перебродивший сок переливали в другие сосуды, наглухо их закупоривали и хранили в прохладном месте. Говорят, что *мусалласи куҳна* могло простоять 7—10 лет.

Мусаллас обычно изготовляли, смешивая разные сорта винограда. Такое вино выпивалось в течение зимы. Однако изготовляли вино и из определенных сортов: из винограда *шубурғонӣ* и *ангури чуғутӣ* — «еврейского винограда» (круглый красный с косточками). Последний считался лучшим, так как вино, изготовленное из него, держалось до двух лет. Вино, сделанное из определенного сорта винограда, называлось *мусалласи хосагӣ* — особое, лучшее.

При изготовлении вина пользовались хумами, покрытыми изнутри поливой. Сначала сок сливали в большой хум и плотно затыкали его специальной пробкой — *дамғир* или *рафида*, сшитой из тряпок и ваты, и обвязывали сверху тряпками. О степени брожения и готовности вина судили по слуху, прикладывая ухо к стенке хума. Перебродившему вину давали отстояться и затем осторожно, чтобы не взбалтывать осадок, переливали его в другой хум и снова затыкали его тряпичной пробкой. Если собирались хранить вино более или менее долго, хум закрывали плоской крышкой из обожженной глины и обмазывали по краям раствором глины.

Кроме виноградного вина, делали и плодоягодные — из черешен, вишен, дынь, арбузов, *а ҳар чизе ки шира дорат* — из всех сочных вещей (фруктов и ягод).[2] При изготовлении плодоягодных вин обязательно употребляли изюм из мелкого винограда без косточек (*кишмиш*). Изюм размачивали в воде и затем отжимали. Для вина похуже изюма брали в половинном весе к весу фруктов, а для более дорогих сортов — в равном. Плодоягодные вина очень быстро бродят (*тез мечӯшат*) и совершенно негодны для хранения. Их обычно сразу же распивали.

К вину готовили плов или кабоб (жареное мясо) и подавали абрикосовые ядрышки, миндаль или фисташки, поджаренные с солью. Любая закуска, поданная к вину, называлась *нонхӯреш*.

Подавалось вино к столу в особых сосудах, изготовлявшихся для этих целей и носивших название *пеймонча*. Это были кувшинчики, по форме похожие на кувшины для воды, только с более широким горлом, вмещавшие от $^3/_4$ до 1½—2 л. Чаще всего это были глиняные кувшины, как поливные изнутри, так и неполивные, но бывали также медные и латунные. Кроме того, для подачи вина, а в некоторых случаях и воды к столу употреблялись и сосуды в виде птиц, также носившие название *пеймонча*. Если горло у хума, в котором хранился запас вина, было широкое, то *пеймонча* и той и другой формы наполняли, погружая их в вино; если же этого было сделать нельзя, для зачерпывания и переливания вина употребляли специальные маленькие кувшинчики — *сархум*.

[1] Говорили, что если при расследовании дел о питье вина раис узнавал о том, что пили *мусалласи куҳна*, он не наказывал.

[2] Н. Ханыков говорит также о вине из тутовых ягод, см. его «Описание Бухарского ханства». СПб., 1843, стр. 133, 134.

Пили вино из фарфоровых и совершенно наравне с ними из глиняных чашек — *пиёла*. В маленьких компаниях пили из одной чашки, передавая ее по кругу в правую сторону, не ставя на скатерть. Если народу было много, подавали 2—4 пиалы, которые ставили на специальный медный подносик. Выпив вино, держали чашку в руках, дожидаясь, пока виночерпий — *соқи* — не протянет подносик, на который и ставили ее. Поставившего по рассеянности чашку на скатерть заставляли пить штрафную порцию. В очень интимном кругу роль виночерпия исполнял кто-нибудь младший из присутствующих, а в более многолюдных *бача* или *чувон* — певицы и танцовщицы, женщины более или менее свободного поведения, посещавшие мужские компании.

Самарканд особенно славился тем, что там пьют много вина. Гыждуванцы о Самарканде рассказывали, что почти в каждом доме там готовили на зиму один-два хума вина. Самаркандцы сами также говорят, что вино у них очень распространено, только до прихода русских пили его потихоньку, изготовляя в домах. В конце XIX в. его подавали к столу в фарфоровых чайниках, а в старое время — или в небольших кувшинчиках с прямым, довольно широким горлом, так же как в Бухаре и Гыждуване, называвшихся *пеймонча*, или в сосудах в виде птицы, в которых подавали также и воду. При большом стечении народа вино принято было выносить в больших поливных лоханях — *тағора*, зачерпывая из них для подачи гостям пиалой, из которой его пьют. Эта же манера подачи вина была распространена и в Шахрисябзе.

При питье вина обычно выбирался виночерпий, веселый и остроумный молодой человек, пользующийся общей симпатией. Вино принято пить вкруговую, начиная подачу его с наиболее почтенных лиц. Пьют из пиалы или нимкосы, обязательно передавая ее из рук в руки. Поставивший чашку на скатерть должен был выпить еще штрафную за *беодоби* — невежливость.

Среди разгульной городской молодежи как в Самарканде, так и в Шахрисябзе довольно часто практиковалась манера красть виноград по чужим садам специально для приготовления вина. Великий знаток старого быта Садрэддин Айни в романе «Дохунда» передает этот обычай в разговоре гуляк в предместье Самарканда, описывая дальше, как они крадут для приготовления «закуски» к вину барана из прогоняемого в это время по узкой улице стада.[1] Такой же рассказ, связанный с питьем вина, был записан нами в 1940 г. в Каратаге, где человек, происходивший из семьи одного из служащих гисарского бека, вспоминал, как в дореволюционные времена они заставляли скотоводов, гнавших свои стада с горных пастбищ, прогонять их обязательно через город, с тем чтобы иметь возможность воровать таким образом баранов для своих пирушек.

В Ферганской долине вино также было очень распространено. Изготовляли его в домах. Особенно славилось изготовлением вина сел. Нурсух, расположенное километрах в 20 на юго-запад от Коканда. *Мусалласи нури сух* — нурисухское вино — пользовалось широкой известностью. Оно отличалось тем, что его можно было сохранять до 4—5 лет.

При изготовлении вина в Риштане виноград сначала слегка завяливают, раскладывая его на тростниковых циновках — *буйро*, а затем уже давят. Давленый виноград с кожей, косточками и веточками — *тилф* — закладывают в хумы. Для выделки вина употребляются хумы с нешироким горлом, вместимостью от 25 до 50 л. Они должны быть непористыми — *кўр*, буквально — слепые. Для этой цели хумы или прокуривали предвари-

[1] S. Ajni. Doxunda. Stalinabad, 1935, стр. 121—128.

тельно серой — *олтун гугирд*, или смазывали изнутри свежим бараньим салом. Старые хумы, совершенно потерявшие пористость, берегли, так как в них вино хорошо бродит. При сливании давленого винограда в хум в него кладут немного сырого бараньего сала, нарезанного мелкими кусочками. Сверху хум закрывают глиняной чашкой, не покрытой поливой, — *пиёлайи бесир*, по краям обмазывают тестом или разведенным в воде гипсом и оставляют на 10—12 дней. Если хум новый, его обязательно ставят в теплое место; в старых хумах, потерявших пористость, вино начинает бродить и без этого. За процессом брожения следят по слуху, прикладывая ухо к стенке хума. Готовое вино процеживают через мешок из бумажной материи. Мешок подвешивают над хумом, предназначенным для хранения вина, и стараются его не прижимать, чтобы через него не проходила муть. В настоящее время, если хотят пить вино сразу же, так как оно считается вполне готовым после процеживания, сливают его в четвертные стеклянные бутыли; если же хотят его хранить, сливают в специальные хумы для хранения вина.

Хумы для хранения вина всегда поливные изнутри — *дубора пухтагй*, т. е. дважды обожженные. Первый раз их обжигают без поливы, а затем уже с поливой (такие же хумы употребляются для засолки мяса). Хумы с вином зарывают в землю до самого венчика и сверху закрывают наглухо. Обычно их зарывают в полу в жилых помещениях, сверху закрывают досками, на которые затем стелят войлоки или паласы.

Пили вино всегда в обществе, главным образом в мужских компаниях. Чашу с вином пускали по кругу, ставить ее на скатерть, так же как и в других местах, не полагалось; поставивший ее по рассеянности должен был — *бой додан* — заплатить штраф, проигрыш. Если во время попойки кончалось вино, а у всех еще было желание пить дальше, тот, кому досталось последнее со дна кувшина, должен был достать еще вина.

Вино к дастархану подавали в глиняных кувшинчиках небольших размеров, носивших название *сархум*, и в *урдак* — сосудах в форме птицы, так как вино нужно было подать в красивом сосуде.

Интересно, что в виде оправдания привычки пить вино в Риштане передается рассказ, слышанный нами от гончаров, согласно которому халиф Харун ар-Рашид однажды запретил пить вино, объявив его питье — *куфр* — неверием. Через некоторое время в Багдаде появился ужасный лев (*шер*), бродивший по улицам и убивавший все живое, попадавшееся ему навстречу. Все люди со страху попрятались по домам и не решались выходить на улицу. В это время один пьяница взял нож, вышел на улицу и, случайно наткнувшись на льва, убил его. Харун ар-Рашид, узнав о том, что пьяный освободил город от опасности, снова разрешил пить вино, сказав только, что нужно пить, не доживаясь до бесчувствия, так, чтобы «ворон не мог выклевать глаза». Последнее выражение относится к рассказу о человеке, который был пьян до того, что не смог защитить себя от ворона, севшего на его голову и выклевавшего ему глаза. Рассказ этот является сильно упрощенной мусульманизированной версией назидательного рассказа из «Шах-наме», относящегося к царствованию Бахрам Гура, в котором сначала излагается история о том, как один человек, явившись к Бахрам Гуру с подношениями во время пира, удивляет всех своей способностью выпить огромное количество вина. Он уезжает после этого пира домой, по дороге ложится в тенистом месте и засыпает. Ворон выклевывает ему глаза, и слуги находят своего хозяина мертвым. Бахрам Гур, узнав об этом, запрещает пить вино как пехлеванам, так и простолюдинам, и в течение года запрет этот соблюдается. Мать молодого сапожника, который хочет жениться на знатной девице, дает ему для храбрости вина,

которое его сильно взбадривает. В это время из царского зверинца вырывается лев. Сапожник с пьяных глаз вскакивает верхом на льва, который был, к счастью, сыт, и держит его за уши. Об этом докладывают Бахрам Гуру, и тот, узнав о подробностях дела, разрешает впредь пить вино, говоря: «Теперь вино разрешено, одобряется пьяница, пьющий столько, чтобы сесть верхом на льва и чтобы лев его не сбросил, а не столько, чтобы черный ворон вырвал глаза у валяющегося пьяным на дороге».[1]

Таким образом, мы видим, что в Средней Азии по разным местам имелась и своя манера приготовлять вино, и специальные сосуды для его изготовления, хранения и подачи к столу, кроме того, строго выработанный и соблюдавшийся ритуал его питья. Здесь, может быть, будет уместно сказать несколько слов специально по поводу кувшинчиков для подачи вина. Поливные кувшинчики с прямым и довольно широким горлом, широко употреблявшиеся для этой цели еще в XIX в., как форма встречаются нам весьма давно. Фотографию такого кувшинчика приводит в своей работе о ранней поливной керамике Самарканда И. А. Сухарев.[2] Надо думать, что для этой же цели служили изящные кувшинчики, украшенные штампованным орнаментом, известные нам по раскопкам Пайкенда. Что касается их названия — *паймонча* ‖ *пеймонча*, которое является уменьшительным от *паймона* — پیمانه, то оно нам разъясняет значение этого слова, которое в персидских словарях в переводе на европейские языки обычно дается как ч а ш а. Сам ритуал питья вина, по которому пиалу нельзя ставить на дастархан, должен был, вероятно, сохраняться от того времени, когда сосудами для питья вина служили известные с Кушанского периода бокалообразные сосуды, заменившиеся позднее, в IX—XII вв., стеклянными. И если впоследствии пришедшие на смену их чаши в форме пиалы могли в высоких кругах быть и фарфоровыми, то в массах населения должна была бытовать и бытовала глиняная пиала, покрытая поливой.

Чашки вместимостью пол-литра и несколько больше, на высокой, иногда фигурной ножке занимают в хозяйстве узбеков и равнинных таджиков особое положение. Они производились в XIX и в начале XX в., как производятся и в наше время, не везде, а там, где изготовление их известно, их делали и делают в очень небольшом, можно сказать, в ничтожном количестве по отношению к общему количеству чашек других форм. Так, по нашим наблюдениям, в Шахрисябзе при закладке для обжига в одну печь нескольких сот сосудов, чашек на ножке приходилось 5—6 штук. Их всегда покрывают с обеих сторон поливой и нередко особо отделывают. Они бытуют только в городах, и в домах ими пользуются очень редко, главным образом при парадных приемах гостей, а в обычное время держат в стенных нишах в качестве украшения. Подаются в них на дастархан вода, пахтанье или *чолоб* (разведенное в воде кислое молоко). В Шахрисябзе их называют и таджикскими словами *дуккӣ коса* или *қаландарӣ* и узбекским *аяқ*, в Самарканде по-таджикски — *косеи пошнадор* (чашка с каблучком) или, так же как и в Гыджуване, *дуғобӣ* (для пахтанья) и *дуккӣ*. В Риштане они носят название *дундукча*, что, так же как и *дуккӣ*, подчеркивает их высокую ножку и сравнительно с остальными чашками небольшое донце.[3]

---

[1] I. M o h l. Le Livre des Rois. Traduction (мал. изд.). Paris, 1876—1878, стр. 576—580.

[2] И. А. С у х а р е в. Ранняя поливная керамика Самарканда. Тр. Узбекск. гос. унив., нов. серия, вып. 2, Самарканд, 1940, рис. 13.

[3] Ср. таджикскую загадку о сороке: *«Дум дуккӣ, забон туркӣ, пушт анқо, сина карбос»* — «Хвост веретеном, язык тюркский, спина черная, грудь — белое полотно».

Самаркандские гончары также знают для них название *аяқ* и говорят, что чашки на высоких ножках называют *аяқ* казахи — *қазоқ аяқ мегуян*. С таким названием для деревянных чашек на ножке мы встречаемся и у других народов тюркского происхождения. В коллекциях Музея истории АН Узбекской ССР в Ташкенте имеется ряд деревянных чашек на ножках разной высоты, приобретенных у локайцев, которые носят название *аёқ коса*.[1]

Локайцы, по сведениям Б. Х. Кармышевой, приобретали свою деревянную посуду у таджиков.[2] Таджики на левобережье Вахша и в Каратегине (сел. Сари Шухон) сами употребляют такие же чашки для питья воды и мясного бульона и называют их тем же названием на своем языке — *косаи аяқ*. В этих районах как раз широко распространено женское гончарство, но форма эта является специфической для дерева.

Уже упоминалось о том, что самаркандские таджики приписывают название *аяқ* для чашек с ножкой казахам. По сообщению Т. М. Миргиясова, так же называют деревянную чашку на ножке и киргизы. Несомненно, это название известно и в Каратегине от киргизов Алайской долины, так же как у таджиков левобережья Вахша — от локайцев.

Что касается интересующей нас этой же формы чашки в глине, бытующей преимущественно среди городского населения равнин и встречающуюся сравнительно редко, то здесь надо обратить внимание на ее особое положение как парадного сосуда, употребляющегося только при приемах гостей для подачи кислого питья из молока.

В изданном В. В. Бартольдом отрывке из IV части исторического труда «Бахру-л-асрар фи менакиби-л-ахьяр» («Море тайн относительно доблестей благородных»), посвященном описанию церемониала при дворе узбекских ханов в XVII в., имеются упоминания названий сосудов, из которых пили кумыс. Употребляется название «аяг» и «кадах» (قدح), причем первое, что явствует из контекста, как название какого-то определенного сосуда, а второе — в более общем смысле «кубка» (кубок, полный радости, кубок извинений).[3] Какой формы были эти «аяг», мы не знаем. Но судя по тому, что название это применяется рядом среднеазиатских народов тюркского происхождения к чашкам на ножках, можно предполагать, что они были на ножках, так как слово *аяг* || *аяқ* в тюркских языках имеет значение — нога.

По нашему мнению, не исключена возможность, что современные нам чашки на ножках из глины могут являться подражанием употреблявшимся поздними кочевниками-узбеками чашкам для питья кумыса. С течением времени, когда кумыс исчез из быта осевших на землю и живущих в городах узбеков, в качестве воспоминания о нем осталась все же связь с молочными напитками, которыми являются чолоб и пахтанье.

Сосуды для пищи

В настоящее время манера варить пищу в глиняной посуде среди равнинного населения Средней Азии уже совершенно исчезла. Последними ее пережитками являлся обычай варить пищу в широкогорлых плоско-

[1] Музей истории АН Узбекской ССР, Ташкент, коллекция С. П. Русяйкиной, собранная в бывш. Кулябской области, Таджикской ССР, №№ 7-81, 7-82, 7-77.

[2] Б. Х. Кармышева. Узбеки-локайцы южного Таджикистана, вып. I. Тр. Инст. истор., археолог. и этнограф. АН Таджикск. ССР, т. XXVIII, Сталинабад, 1954, стр. 140.

[3] В. В. Бартольд. Церемониал при дворах узбекских ханов в XVII в. Зап. Русск. географ. общ., Отд. этнограф., т. XXXIV, СПб., 1909, стр. 298—299 текст и стр. 306—307 перевод.

донных кувшинах, сохранявшийся в городах в банях, где так варили пищу топившие бани бедняки, которые ставили кувшины с едой в горячую золу в топках, а также среди самаркандских гончаров, ставивших кувшин с едой в верхнее отверстие печи после окончания топки. Еще во второй половине XIX в. обычай варить пищу (жидкие похлебки) в глиняных сосудах сохранялся не только в сельских местностях, но даже в таких больших городах, как Ташкент. В небогатых домах, где в то время чай еще не пили, после выпечки хлеба во второй половине дня в *ошхон* — очаг, служивший и печью для хлеба, и очагом для варки пищи, ставили широкогорлый кувшин с *мошхўрда* (жидкой похлебкой из мелких бобов), которая парилась там до утра. В Сайраме для этой цели употребляли высокие горшки с двумя ушками, называвшиеся *қумкаваш*.

Манера варить пищу в горшкообразных сосудах, несомненно, является очень древней и могла возникнуть в то время, когда в жилище просто раскладывался костер; с постепенным переходом к очагу, вероятно, возникла форма глиняного круглодонного котла, которая была распространена в Средней Азии, как показывают многочисленные археологические находки, на протяжении более чем тысячелетия (со времени около первых веков до нашей эры и до X—XII вв. н. э.). Местами в горных районах глиняные котлы для варки пищи на очаге бытовали почти до нашего времени. Лет 25 назад они сохранялись еще в Ягнобе, правда, скорее уже в качестве игрушки девочек. Риштанские гончары, выезжавшие на работу в долину р. Сох на северных склонах Алайского хребта, передают рассказы жителей Соха относительно находимой там черной гончарной глины, из которой их деды делали сосуды для варки пищи. Форму глиняных котлов сохраняют и посейчас медные круглодонные котлы, употребляющиеся в городах Средней Азии для кипячения молока и варки варенья. Особо хорошо сохраняли их форму среднеазиатские чугунные котлы местного литья, которые в 20-х годах нашего столетия еще можно было изредка встретить в домах, заменившиеся в настоящее время уже повсеместно котлами полусферической формы фабричного производства.

Блюдо, употребляющееся для подачи к столу густой пищи, является в ряде мест очень распространенной формой в современном городском гончарстве. Особенно это выделяется в Риштане, где блюд производится очень много и существует несколько обозначений для различных их размеров и форм. Найти строго определенные формы блюд по отдельным местам представляется довольно затруднительным, так как одни и те же мастера постоянно дают разные их варианты. В основном можно выделить только Гыджду ван, Варданзе и Вабкент, гончарные центры Бухарского оазиса, где блюд делают меньше, чем в других районах, и где они связаны по форме с невысокими разложистыми чашками на маленькой плоской ножке, которые, помимо подачи в них жидкой пищи, так же как и блюда, используются для подачи плова. Блюда в этих местах имеют небольшую по диаметру сплошную ножку и очень часто излом в линии стенки, получающийся при развороте краев блюда во время его формовки на круге, так как при изготовлении блюда сначала выводится чаша с ее округлыми стенками и вертикальным более или менее широким бортом, которая в дальнейшем только несколько разворачивается и уплощается. Интересно, что этот момент находит свое отражение и в самом названии блюда: чашка называется *табоқ*, а блюдо — *табоқи паҳн*, что значит — разложистая чашка.

В других гончарных центрах Средней Азии линия стенки блюда редко имеет излом, обычно она округлая, с более или менее сильно отвернутым кнаружи краем. Ножки делаются и сплошные, и кольцевые. В Ташкенте блюда очень разложистые, с невысоким бортом. Более старой считается

форма с небольшим диаметром дна и сравнительно широким, почти горизонтально лежащим бортом. Риштанские мастера, не любящие эту форму, говорят, что эти блюда похожи на деревянные — *худи тавоқи чуб*.[1] В самом Риштане формы блюд очень разнообразны. Дно обычно широкого диаметра, изредка несколько выпуклое кверху, ножка чаще кольцевая, иногда с двойным кольцом, но теперь нередко и сплошная. Стенки делаются то почти прямые, слегка развороченные в стороны, то округлые, но с извилистой линией, делающей сильный выгиб кнаружи у донца, и затем плавно расходящиеся кверху и в стороны. Края при округлых линиях стенки чаще слегка отогнуты.

Повсеместно распространенным для блюд является название *табоқ* ‖ *тавоқ*.

Как уже известно из первой части этой работы, женщины-гончары ни чашек крупных размеров, служащих для подачи пищи к столу, ни блюд не делают. Для этой цели в горных районах Таджикистана служат деревянные, большого диаметра чашки с невысокими и округлыми стенками, нечто среднее между миской и блюдом, и плоские блюда с широким плоским краем. Причем следует сказать, что блюда в горных районах были распространены гораздо меньше, чем чашки, и имелись раньше только в зажиточных домах. Это объясняется составом пищи, которая зависела от характера хозяйства в прошлом, где преобладало земледелие, а скотоводство стояло на втором плане. Основными продуктами питания были мука, бобовые, овощи, а местами дикорастущие растения и потреблявшиеся крайне экономно молочные продукты. Мясо употреблялось в пищу сравнительно очень мало. В ряде горных районов до последнего времени, собственно говоря до 30-х годов нашего столетия, основными кушаньями были различные мучные похлебки, варившиеся с овощами и приправлявшиеся молочными продуктами. Очень характерной чертой являлось то, что мясо в чистом виде потреблялось или жареное, или вареное, причем бульон приправлялся уже готовый только луком и душистыми травами; никаких соединений мяса с тестом не делалось.[2]

Равнинное население, особенно сельское, имея гораздо более разнообразный состав пищи, чем горные таджики, также, особенно в прошлом, больше питалось похлебками и жидкими кашеобразными кушаньями и в ряде мест употребляло еще в XIX в. для подачи пищи к столу деревянные чашки и блюда крупных размеров. Очень живые воспоминания сохраняются о бывшей недавно в употреблении деревянной посуде в Пянджикенте, а в сел. Чкаловск (бывш. Кыстакоз), в 20 км на юго-восток от Ленинабада, в домах некоторых колхозников можно встретить еще и сами чашки, и блюда крупных размеров (до 70 см в диаметре), уже не употребляемые по своему прямому назначению.

Надо думать, что деревянная посуда для пищи была распространена в Средней Азии и в прошлом. Недаром в некоторые периоды ее истории археологи констатируют тот факт, что большая часть находимых ими при раскопках глиняных сосудов оказывается очень мелких размеров. Если можно допустить, что богатые слои населения пользовались сосудами из

---

[1] Очень плоские блюда с широким, также плоским краем, покрывавшиеся свинцовой поливой, выделывались в Карши (Самаркандский музей, Э-88-32, Э-99-33).

[2] Факт отсутствия в большинстве горных районов Таджикистана кушаний, в которых мясо соединялось бы с тестом, вроде пельменей, пирожков или лапши с мясом, так широко распространенных среди узбеков и равнинных таджиков, заслуживает сам по себе большого внимания. Повидимому, такие кушанья должны были первоначально возникнуть в местах, где кочевые народы, питавшиеся мясом, приходили в соприкосновение с земледельцами, питавшимися в основном растительной пищей.

металла, то массы населения скорее всего могли иметь деревянную посуду.

Изготовление блюд считается среди гончаров делом трудным, требующим от мастера большого навыка. Можно безусловно утверждать, что блюдо могло появиться в производстве только на ножном гончарном круге. Повидимому, надо думать, что его начали выделывать из глины очень поздно, где-то около времени появления поливы, а может быть, и вместе с ней, и, вероятно, вначале блюдо бытовало только в городах. Сейчас, после ряда лет работы Таджикской археологической экспедиции, уже известно, что в Пянджикенте, где поливной керамики почти нет, форма блюда не встречается. Не встречается она, по сообщению Н. Н. Забелиной, хорошо знающей эти материалы, ни на городище Тали-Барзу, ни на Афрасиабе до арабского времени, так же как почти не встречаются чашки той формы, которые могут подходить под современное название *коса*.

Такой знаток среднеазиатских археологических материалов и тонкий наблюдатель, как М. Е. Массон, подтверждая слова Н. Н. Забелиной, указал, что находки в Средней Азии неполивных блюд исключительно редки и что все вообще ранние поливные блюда отличаются очень плоской формой и широким краем. Здесь трудно даже говорить о «крае», так как плоскость дна с внутренней стороны имеет по отношению к величине блюда чрезвычайно маленький диаметр, а затем стенки блюд расходятся совершенно ровно и плоско, с очень легким подъемом кверху. Ножка обычно каблучная, низенькая и, так же как и дно изнутри, очень небольшого диаметра.

В археологической литературе вопрос о времени появления блюда в Средней Азии прямо не ставился. Только в отношении Семиречья А. Н. Бернштам, давая характеристику его культуры со второй половины VIII по конец X в. (карлукский период), ясно говорит, что в это время (наряду с грубой кухонной посудой ручной лепки) в быт оседлого населения прочно входит станковая посуда, сделанная на гончарном круге. Появляются выработанные в Мавераннахре такие формы, как коса, пиала, блюдо,[1] причем все это относится к тому времени, когда там появилась и полива. Для самого же Мавераннахра о блюде также начинают говорить только в связи с поливой, перечисляя те предметы, которые ею покрывались. Для Самарканда его упоминают В. Л. Вяткин [2] и И. А. Сухарев,[3] причем последний с оговоркой, что блюда в ранний период появления поливной посуды попадаются значительно реже, чем чашки. Насколько быстро и широко оно распространялось в быту населения, также судить трудно, так как даже те предметы, которые археологи в ряде случаев называют тарелками, гораздо ближе было бы определять как чашки или миски.[4]

О сравнительно позднем и городском происхождении глиняного блюда и чашек могут говорить как повсеместно распространенное в равнинах

---

[1] А. Н. Бернштам. Историко-культурное прошлое северной Киргизии по материалам Большого Чуйского канала. Фрунзе, 1943, стр. 21.

[2] В. Л. Вяткин. Городище Афрасиаб. Самарканд, [1926], стр. 30.

[3] И. А. Сухарев. Ранняя поливная керамика Самарканда. Тр. Узбекск. гос. унив., нов. серия, вып. 2, Самарканд, 1940, стр. 12.

[4] А. И. Тереножкин. Согд и Чач. Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН СССР, вып. XXXIII, М.—Л., 1950, рис. 69, *X*, *3*, *8*. См. также: А. И. Тереножкин. Холм Ак-Тепе близ Ташкента (раскопки 1940 г.). Тр. Инст. истор. и археолог. АН Узбекск. ССР, Материалы по археологии Узбекистана, т. I, Ташкент, 1948, стр. 107. Три из четырех сосудов, описываемых А. И. Тереножкиным, никак нельзя определять как блюда.

название для блюд *табоқ* || *тавоқ*, так и название чашки *коса* — оба арабского происхождения.[1]

В горных районах Таджикистана, в тех местах, где население говорит только по-таджикски (Каратегин, Дарваз), общим названием для деревянных блюд и больших чашек для еды также является слово *табоқ*, но при этом для больших чашек имеется еще и название *карсон*. В Ягнобе деревянные чашки обозначаются ягнобским словом *во́рза*, а блюда — только словом *табоқ*.

Что касается слова *коса*, то к глиняным чашечкам оно не применяется. В Каратегине и долине р. Вахш их называют или *қадаҳ*, или *ҷэдора*; последнее слово для обозначения небольшой глиняной чашки на ножке, по сообщению А. К. Писарчик, засвидетельствовано в долине р. Хуф. Слово *коса* среди горных таджиков известно для обозначения прямостенных деревянных чашек на высокой ножке, которые называются *косаи чубин*, и фарфоровых — *косаи чинӣ*, чем подчеркивается материал, из которого они сделаны.

Кроме того, блюдо должно было изготовляться на ножном круге; с изготовлением его, так же как и чашек *коса*, связан еще один прием, о котором следует напомнить. Блюда и чашки всегда обтачиваются снизу при помощи специальных ножей с загнутым концом. Эта обточка производится совершенно так же, по сути дела, как и обточка деревянной посуды на токарном станке, где вращается выделываемый предмет, а инструмент к нему подставляется. Таким образом, способ изготовления блюд и чашек соединяет в себе и гончарную, и токарную технику.

Если вспомнить о том, что современные плоские глиняные блюда с широким плоским краем, перекликающиеся по форме с деревянными блюдами у горных таджиков и казахов, считаются старинными по форме, что ранние средневековые блюда также имели эти признаки и что в изготовлении блюд применяется частично токарная техника, связанная с изготовлением деревянной посуды, можно предположить, что деревянное блюдо предшествовало глиняному. Подтверждением возможности этого предположения, по нашему мнению, могут служить археологические данные. Применение токарной техники при изготовлении деревянных блюд засвидетельствовано для Средней Азии, правда пока для восточной ее части, очень рано, задолго до появления там гончарного круга. В долине р. Талас в Кенкольском могильнике (I в. до н. э.—II в. н. э.) в катакомбе № 9 было найдено деревянное блюдо размером 25.5 см в диаметре,[2] несущее на себе совершенно явные признаки токарной обработки. Блюдо это сильно покороблено, но все же о первоначальной его форме судить можно свободно. С лицевой стороны оно имеет явно выраженное плоское, слегка углубленное дно очень небольшого диаметра и затем широкую плоскость с небольшим подъемом самого края, который скорее всего получился от ссыхания блюда после того, как оно было вынуто из земли. С наружной стороны блюдо совершенно гладкое, без ножки, и также обточено на станке. Обработка эта, как предполагает и А. Н. Бернштам, несомненно, должна была быть связана с применением какого-то прототипа токарного станка, только неподвижным должен был оставаться необрабатываемый

---

[1] Х. К. Баранов. Арабско-русский словарь. М.—Л., 1940—1946, стр. 279. طَبَق мн. ч. اَطْبَاق — тарелка, блюдо; В. Гиргас. Словарь к арабской хрестоматии и Корану. Казань, 1881, стр. 685. كَأْس мн. ч. كُؤُوس — أَكْوَاس чаша (преимущественно наполненная напитком).

[2] А. Н. Бернштам. Кенкольский могильник. Археолог. экспед. Гос. Эрмитажа, т. II, Л., 1940, табл. XVII и стр. 18, 19.

брусок, как это думает А. Н. Бернштам, а режущий инструмент. В известных нам токарных станках у горных таджиков, приводимых в действие водой, и гораздо более примитивных ручных станках для вытачивания деревянной посуды у киргизов всегда вместе со станком вращается обрабатываемый предмет. Рабочий инструмент в виде ножа с загнутым концом подносится к вращающейся заготовке и удерживается неподвижно при помощи левой руки и особого приспособления для ее опоры, как это видно из прилагаемого рисунка (рис. 87).

Дальнейшее свидетельство о применении токарной техники при изготовлении деревянной посуды и домашней утвари мы имеем уже на территории, близкой к Самарканду, в материалах из Согдийского замка на горе Муг в верховьях р. Зарафшан, захваченного арабами в 722 г.[1] В этом

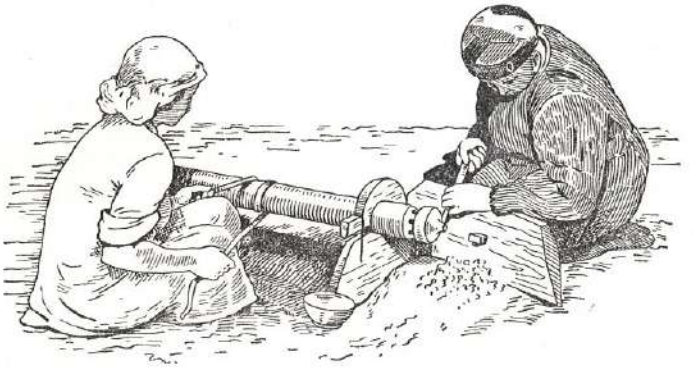


Рис. 87. Ручной токарный станок. Киргизы. Среднее течение р. Нарын. (По фотографии С. М. Абрамзона).

замке среди других различных находок был обнаружен обломок деревянного круглого столика с вертикальной закраиной, стоявшего, повидимому, на четырех ножках, который был выточен на токарном станке.[2]

Таким образом, к тому времени, когда появляются первые блюда в самаркандской керамике, токарный станок уже был здесь известен и приемы токарной техники легко могли перейти к гончарам.

Сосуды, связанные с молочным хозяйством

Разнообразие форм сосудов, связанных с молочным хозяйством, большее или меньшее количество их в производстве у гончаров по отдельным местам в равнинных частях Средней Азии, а также и размеры наиболее ходовых сосудов являются характеристикой для положения молочного хозяйства этих мест. В густонаселенных оазисах, как правило, не имевших естественной кормовой базы, молочное хозяйство сводилось до очень незначительных размеров. Коров держали очень мало, и при плохих кормах они давали такое ничтожное количество молока, что никакой речи о молочных скопах не могло быть. В таких местах весь ассортимент посуды сводился к горшкам, которые служили и подойниками, и сосудами для заквашивания молока, потреблявшегося главным образом в таком виде. В местах, где имелась возможность лучше кормить скот, коров дер-

[1] Замок находился на расстоянии 120 км на восток от Самарканда.
[2] Гос. Эрмитаж, Отдел Советск. Востока, СА-9091.

жали значительно больше и производили молочные запасы, отчего возникали иногда даже особые сосуды, изготовлявшиеся из специальных сортов глины. К таким сосудам следует отнести кувшины с дырочками, бытующие и в настоящее время в Гыджуване, служащие для отцеживания сыворотки из кислого молока (рис. 71, *3*). В этих же местах с изобилием молока распространена манера пить молочный чай и для ношения свежего молока выделывают кувшины с широким прямым горлом, покрытые изнутри поливой. Форма эта бытует в настоящее время в Самарканде, Шахрисябзе и Гыджуване, тогда как в Ферганской долине, бедной молоком, ее нет совершенно. Маслобойки обычно имеются даже в сельских местностях далеко не во всех домах и принадлежат к хозяйственным предметам, кочующим из дома в дом в случае надобности.

Городское гончарное производство по различным районам Средней Азии знает три вида глиняных маслобоек: 1) маслобойки в виде высокого (до 1 м высотой) сосуда с двумя ручками у горла (Гыджуван, Ташкент, Риштан), с двигающейся по вертикали деревянной мутовкой, приводимой в движение руками; 2) в виде высокого кувшина с отверстием на половине высоты тела, который кладется на бок на землю, и масло сбивается раскачиванием его от горла ко дну (Каракуль); 3) в виде широкогорлого горшка с мутовкой, приводимой во вращение при помощи ремня (Каратаг, Риштан).

Первый тип в Фергане бытует лишь в среде равнинного узбекского и таджикского населения, в районе Ташкента среди узбеков и в районе Бухары среди узбеков и таджиков. Современные глиняные маслобойки узбеков южного Хорезма также принадлежат к этому типу и представляют собой высокие широкогорлые кувшинообразные сосуды, расширяющиеся в стороны в нижней трети тела, с двумя или четырьмя ручками у горла.[1] Как узбекское, так и таджикское население Бухарского оазиса пользуется, кроме того, маслобойками, изготовленными из выдолбленного древесного ствола. В зависимости от формы того куска дерева, из которого они сделаны, иногда они имеют вид правильного цилиндра, иногда же диаметр дна у них несколько шире диаметра верха. Деревянные маслобойки бытуют как среди узбеков, так и среди таджиков по всему бассейну р. Зарафшан, доходя вплоть до его верховьев в пределах Фальгара, Кштута и Матчи, населенных горными таджиками, где своего гончарного производства нет, и только в селениях Кулоли в Кштуте и Урмитан в Фальгаре работают по одному, по два гончара — выученики пянджикентских мастеров.

Распространены они также и в бассейне р. Кашка-Дарьи, где преобладает узбекское население. В бассейне р. Чирчик, в пределах Ташкентского оазиса, так же как и в районе Бухары, наравне с высокими глиняными маслобойками бытуют и деревянные, причем здесь, как и в других местах, наряду с выдолбленными из ствола дерева встречаются и составленные из мелких плашек, имеющие форму усеченного конуса с диаметром дна 25—28 см.

Повсеместно высокие глиняные маслобойки, как и деревянные, носят одно и то же название, варьирующее только по разным местам в произношении. Так, в Риштане наряду с таджикским описательным названием *руғангирак* (от *руған* — масло + *гир* — осн. наст. врем. глагола брать, взять) она носит название *қува*, которое в Ташкенте звучит как *қувā* || *қу*. В верховьях Зарафшана и в районе Самарканда ее назы-

[1] М. В. Сазонова. К этнографии узбеков южного Хорезма. Тр. Хорезмск. археолого-этнограф. экспед., т. I, М., 1952, стр. 268, рис. 8, *4*, *9*, *10*.

вают *куппа*, в Гыджувane *гуппа*, а в Хорезме *гупа*.[1] По сообщению С. М. Абрамзона тем же названием она обозначается у киргизов — *кубу* и у казахов — *куби*.

Можно с полной уверенностью говорить о том, что форма глиняной маслобойки вышла из деревянной, заимствованной у кочевых тюркских народов. Если гыджувanская маслобойка имеет совершенно явные ке-

Рис. 88. Маслобойки.

1 — Ташкент; *2* — сел. Чор-ку в долине р. Исфары; *3а* — кувшинообразная маслобойка (ручной работы, найденная в земле около сел. Ургут Самаркандской области; *3б* — деталь (обломок ручки); *3в* — деталь орнамента на плече маслобойки; *4* — маслобойка в Пакистане. *1* — по рисунку автора, *2* — по фотографии Памиро-Ферганской экспедиции 1951 г.; *3а*—*3в* — Самарканд, Музей истории культуры узбекского народа; *4* — по Питхавалла).

рамические формы и всем своим видом ясно показывает, что сделана она из двух высоких горшков, поставленных один на другой (рис. 71, *2*), то в ташкентской еще очень хорошо сохраняется форма деревянной, делавшейся из планочек, у которой диаметр дна обязательно должен быть несколько шире диаметра верхнего отверстия и стенки, естественно, совершенно прямые (рис. 88, *1*). Интересно, что в настоящее время как в Ташкенте, так и в Ферганской долине глиняные маслобойки вышли из употребления и передали свою форму жестяным. Жестяные же масло-

[1] Там же, стр. 268.

бойки приходят на смену деревянным у киргизов, живущих на южных склонах Алайского и Туркестанского хребтов, и таджики, живущие в горных долинах по соседству с ними (долина р. Исафары), заимствуют у киргизов эти железные маслобойки, начиная сбивать масло (рис. 88, *2*).

По вопросу о том, какие же маслобойки могли быть до деревянных и вышедших из их форм глиняных, наши этнографические материалы, подкрепляемые, правда, пока немногочисленными, но все же красноречивыми археологическими данными, дают возможность говорить, что для территории Согда это был второй наш тип, т. е. кувшинообразная маслобойка. В наше время мы знаем ее, с одной стороны, в женском гончарстве у ягнобцев, в верхней части бассейна р. Зарафшан, а с другой стороны — в производстве гончаров Каракульского района Бухарской области (см. рис. 17, *1*, *2*). Известные нам пока археологические находки маслобоек этого типа также относятся к районам Согда. К двум маслобойкам из городища Мунчак-Тепе, датируемым X—XII вв., одна из которых была сделана вручную, а другая — на ножном гончарном станке (рис. 17, *3*, *4*), нужно добавить маслобойку, найденную в районе Ургута (40 км на юго-восток от Самарканда) и хранящуюся в Самарканде в Музее истории культуры узбекского народа. Маслобойка эта сделана без круга и представляет собой покрытый красноватой обмазкой кувшинчик с яйцевидным телом и широким, слегка расходящимся к краям горлом. Дно у кувшинчика плоское, небольшого диаметра. Общая высота около 30 см. На половине высоты тела имеется небольшое отверстие, а рядом с ним располагалась горизонтально посаженная ручка. Кувшинчик украшен по плечам орнаментом в виде ожерелья из нанесенных штампом двойных кружочков с поперечными черточками между ними и накладными колечками, налепленными по вертикали по два по обеим сторонам ручки. Такими же колечками, повидимому, была украшена и ручка; на большем обломке ее с одной стороны сохранилось два из них (рис. 88, *3а—3в*). Ургутская маслобойка не датирована, но мунчак-тепинские говорят нам о том, что до монгольского времени кувшинообразные маслобойки еще бытовали настолько, что их производили и вручную, и воспроизводили их форму гончары-ремесленники на круге.

Что касается маслобоек третьего типа, то производство их каратагскими гончарами, повторяющими формы маслобоек женского производства в виде широкогорлого горшка, является вполне естественным, так как все южные районы Таджикистана, населенные таджиками, знают только этот тип, правда, сильно отличающийся по формам у припамирского населения. Данными для установления границ современного распространения этого типа маслобоек на юг от Таджикистана в пределах Афганистана мы не располагаем, но о вероятном наличии его там говорит тот факт, что в Пакистане, например, он существует. В книге М. Питхавалла «Пакистан» помещена фотография женщины, сбивающей масло в маслобойке этого типа, очень хорошо передающая все подробности ее устройства, к сожалению, только без точного указания места, где сделан снимок (рис. 88, *4*).[1]

Археологических параллелей к этому типу маслобойки мы пока не имеем.

Небезынтересно отметить здесь следующее обстоятельство: если деревянная кочевая маслобойка в других местах вытеснила более старую глиняную, то в южном Таджикистане происходит обратное явление. По

[1] М. Питхавалла. Пакистан. Географический очерк. М., 1952, стр. 96.

сообщению Б. Х. Кармышевой,[1] начавшие оседать в XIX в. на землю локайцы вместе с другой посудой из глины, приобретаемой ими от соседних таджиков, позаимствовали и маслобойку, в то время как карлуки сохраняют еще способ сбивания масла в кожаных бурдюках, распространенный у южноазиатских кочевников тюркского и иранского происхождения.

Вопрос, почему маслобойка третьего типа изготовляется в Риштане специально на продажу для таджикского населения некоторых предгорных селений северных склонов Алайского хребта (Арсиф, Муён, Лаугон) и сел. Ушор в долине р. Сох, где масло сбивается тем же способом, как в Каратегине и далее во всем южном Таджикистане, в отношении селений Лаугон и Ушор в настоящее время уже разрешен.[2] Одной из задач Памиро-Ферганской комплексной археолого-этнографической экспедиции являлось изучение отдельных групп таджикского населения Ферганы и вместе с тем выяснение их этнических связей с населением других мест Средней Азии. Работами Таджикского отряда в 1951 г. были подтверждены сведения о том, что жители этих селений имеют родственные связи с таджиками Каратегина, и, таким образом, здесь мы находим подтверждение тому, что некоторые элементы материальной культуры могут устойчиво сохраняться.

Детский горшочек

К сосудам, возникновение которых на территории Средней Азии было связано с заимствованием оседлым коренным ее населением от кочевников тюркского происхождения манеры неподвижного содержания детей в деревянной колыбели, относятся детские горшочки.

Детские горшочки для колыбелей, производимые городскими гончарами, по большей части имеют вид банкообразных сосудов с более или менее широко отогнутым по горизонтали краем; только в Гыджуване наряду с прямостенными бытуют считающиеся населением более старыми по форме пузатенькие горшочки с сильно раздутым телом. Эти последние до известной степени приближаются к формам детских горшочков, производимых таджикскими женщинами в горных районах, которые чаще всего бывают округлые.

В равнинных частях Средней Азии и таджики, и узбеки называют их *тубак* || *тувак* — словом, повидимому, тюркского происхождения, которым обозначаются также резонаторы барабанов (*нағора*) из обожженной глины и цветочные горшки. В некоторых местах Ферганской долины (Риштан, Чкаловск — бывш. Кыстакоз) среди таджиков сохраняется название *сиба*, под которым детские горшочки известны среди горных таджиков в Ягнобе, Каратегине и на левобережье р. Вахш. Население Самарканда, употребляя слово *тувак*, знает и название *сиба*, живущее в таджикском говоре, на котором говорят самаркандские евреи.

Сосуды эти современными городскими гончарами делаются без всякой тщательности и покрываются самой простой поливой только изнутри, чтобы устранить пористость. Наличие их в производстве связано с повсе-

[1] Б. Х. Кармышева. Узбеки-локайцы южного Таджикистана, вып. I. Тр. Инст. истор., археолог. и этнограф. АН Таджикск. ССР, т. XXVIII, Сталинабад, 1954, стр. 141.

[2] Следует отметить, что и здесь мы находим подтверждение, как нам представляется, небезынтересному для археологов факту, а именно, что размеры маслобоек могут говорить о степени развития молочного хозяйства. По словам одного из старейших риштанских мастеров, производивших неполивную посуду, для сел. Ушор в долине р. Сох, расположенного вблизи горных пастбищ, они выделывают маслобойки крупных размеров (до 50 см высотой), тогда как в кишлаки, расположенные в Ферганской долине, имеющие за отсутствием выгонов мало скота, идут более мелкие (35—36 см высотой).

местным бытованием деревянной колыбели (узб. *бешик*, тадж. *гавора*), в которой ребенок лежит неподвижно на спине, прибинтованный специальными бинтами. В дне колыбели имеется отверстие, в которое вставляется горшочек, куда собирается кал и моча. Для стока мочи между ног ребенка вставляются специальные трубочки, разнящиеся по форме в зависимости от пола. Трубочки эти у узбеков и таджиков делаются из дерева и также, повидимому, по большей части делались и раньше. Среди археологических находок в Средней Азии встречаются сосуды цилиндрической формы с плоско отогнутым краем, совершенно правильно определяемые археологами как детские горшочки, но трубочек при них обычно не находят. Трубочки эти, вероятно, делались из дерева и кости и поэтому не сохранились. В том, что они были совершенно тождественны по форме современным, можно судить по находкам стеклянных трубок этого назначения на Афрасиабе в Самарканде. [1]

В. Л. Вяткин не дает датировки этих предметов, но указывает на одновременные с ними находки глиняных детских горшочков, покрытых поливой изнутри. Так как полива в Самарканде появилась около времени арабского завоевания, то крайней нижней датой появления поливных горшочков можно считать начало IX в. н. э. Насколько нам известно, неполивные детские горшочки археологи в своих работах не упоминают, возможно, потому, что им известны только широко распространенные в настоящее время в городах Средней Азии горшочки цилиндрической формы. Все же следует отметить, что и в непосредственно нам известных материалах Таджикской археологической экспедиции из раскопок в Пянджикенте, разрушенном арабами в 20-х годах VIII в., детских горшочков среди керамики не встречается. В материалах Фархадской экспедиции из раскопок Мунчак-Тепе известны лишь горшочки поливные, датируемые X—XII вв., причем наряду с цилиндрическими там встречаются и округлые. Отмечаются также первые детские горшочки, найденные вместе с поливной местной керамикой караханидского времени в долине р. Чу в Семиречье.[2]

Небезынтересным может быть и тот факт, что среди горшочков саманидского и караханидского времени (IX—XII вв.), а иногда даже и позже попадаются экземпляры, покрытые поливой с двух сторон и нередко украшенные расписным орнаментом по внешней поверхности, которые являлись, так же как и стеклянные трубочки, повидимому, до известной степени предметами роскоши, принадлежащими зажиточным слоям городского населения.

Известно, что следствием содержания детей в деревянной колыбели является характерное для всех современных народностей Средней Азии уплощение затылка. У маленьких детей иногда даже можно наблюдать совершенно деформированный череп с резко выступающими в стороны теменными буграми и сильно выпяченным вперед лбом. Обычно в позднем юношеском возрасте голова выравнивается, но уплощенный затылок все же сохраняется.[3]

На основании краниологических данных, относящихся к территории Средней Азии, можно думать, что способ неподвижного содержания детей

[1] В. Л. Вяткин. Городище Афрасиаб. Самарканд, [1926], стр. 62, 63.

[2] Труды Семиреченской археологической экспедиции. Чуйская долина. Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 14, М.—Л., 1950, табл. XCV, *213*.

[3] Чтобы сохранить круглую форму головы, в некоторых местах принято накладывать на голову новорожденного повязку из сложенного сначала на угол, а затем в полоску около 4 см шириной платочка. Платочек накладывается на лоб, концы его аккуратно, чтобы не было давящих складок, перекрещиваются под затылком и завязываются узлом на лбу.

в колыбели, вызывающий резкое уплощение затылка, вошел в быт различных групп ее населения не одновременно. Е. В. Жиров связывает продвижение обычая деформирования головы, и в том числе интересующего нас уплощения затылка, с востока на запад в первой половине I тысячелетия н. э. с движением гуннов, ставя в качестве реального его показателя первым в хронологическом ряду Таласские могильники, копавшиеся в 1898 г. финским археологом Гейкелем, а затем в 1939 г. А. Н. Бернштамом и датируемые рубежом нашей эры, где наряду с кольцевой деформацией большинство черепов имеет и затылочную. [1] Подтверждением массового характера затылочной деформации служит и находка колыбели — бешика, и мочеотводной трубочки из бараньей кости в одной из катакомб Кенкольского могильника. [2] Находка такой колыбели в Кенкольском могильнике является древнейшей.

Изучавшиеся В. В. Гинзбургом [3] черепа из раскопок Г. В. Григорьева в Янги-Юле под Ташкентом, относящиеся к европеоидному типу, имеют уплощенные затылки, что, по мнению В. В. Гинзбурга и Е. В. Жирова, указывает на наличие в быту населения деревянной колыбели. [4] Черепа эти теперь датируются более поздним временем, чем датировал их Г. В. Григорьев: наиболее ранние — I в. н. э., а более поздние — III—IV вв. н. э.

Как таласские могильники, так и погребения под Ташкентом принадлежали кочевникам. Что касается оседлого коренного населения Средней Азии, то уплощение затылка черепа согдийца из оссуарного погребения Красноречекского городища (Сарыг), датируемого V—VII вв. н. э., Е. В. Жиров также приписывает влиянию бешика. [5] В то же время черепа согдийцев из пянджикентского некрополя характеризуются, по мнению В. В. Гинзбурга, круглым или удлиненным, но отнюдь не плоским затылком. Черепа с территории древней Бактрии из многослойного могильника Туп-Хона в Гисаре, ранние погребения которого относятся к I тысячелетию до н. э., а поздние — к VI—VIII вв. н. э., никаких следов деформации не несут. [6]

Возможно, что при пристальном изучении вопроса о колыбели и отношения у различных народов Средней Азии (и отдельных групп среди них) к форме головы, связанной с различными способами содержания ребенка, можно было бы еще и сейчас много выяснить. По рассмотрении материалов И. И. Зарубина, касающихся рождения и первых лет жизни ребенка у припамирских таджиков, [7] можно думать, что способ содержания детей в колыбели в начале XX в. там не получил еще полного оформления и уплощенный затылок у детей, на который так спокойно смотрят в равнинах, местному населению не нравится. Так, И. И. Зарубин говорит, что в Шахдаре, расположенной между Шугнанским и Ваханским хреб-

---

[1] Е. В. Жиров. Об искусственной деформации головы. Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН СССР, вып. VIII, М.—Л., 1940, стр. 85, 89.

[2] А. Н. Бернштам. Кенкольский могильник. Археолог. экспед. Гос. Эрмитажа, вып. II, Л., 1940, табл. XX, XXI.

[3] В. В. Гинзбург. Материалы к антропологии гуннов и саков. (Антропологические материалы из курганов у г. Янги-Юль, близ Ташкента). Сов. этнограф., 1946, № 4, стр. 208.

[4] В. В. Гинзбург и Е. В. Жиров. Антропологические материалы из Кенкольского могильника. Сб. МАЭ, т. X, М.—Л., 1949, стр. 245.

[5] Е. В. Жиров. Черепа из зороастрийских погребений в Средней Азии. Сб. МАЭ, т. X, М.—Л., 1949, стр. 266.

[6] В. В. Гинзбург. Первые антропологические материалы к проблеме этногенеза Бактрии. Тр. Согдийско-таджикск. археолог. экспед., т. I (1946—1947 гг.), Матер. и исслед. по археолог. СССР, № 15, М.—Л., 1950.

[7] И. И. Зарубин. Рождение пугнанского ребенка и его первые шаги. Сб. «В. В. Бартольду», Ташкент, 1927, стр. 370, 371.

тами, ни горшочек, ни трубочки для отвода мочи не были приняты и под ребенка клалась присыпка из измельченного сухого коровьего или овечьего помета. Он отмечает также, что над сильно выдающейся вперед или назад головой смеются, называя ее «колодкой для изготовления обуви». Также вызывает насмешки и чрезмерно удлиненная кверху голова.

М. С. Андреев, сообщая о том, что в припамирских странах бытует стоячая деревянная колыбель, считает, что она проникла в горные районы Таджикистана как культурное заимствование с равнин. При этом он отмечает, что выше Шугнана по Панджу (в Вахане, а также и в соседнем с ним Читрале) ее нет[1].

Интересно, что в припамирских странах наряду с появившимися уже круглым горшочком *дуллак* и трубочками для отвода мочи применялся еще и старый местный способ подкладывания под ребенка толченого навоза. Очень своеобразным является также и старание сохранить округлую форму затылка ребенка, для чего в тюфячке делают специальное углубление для головки.

Что касается мнения М. С. Андреева о проникновении деревянной колыбели через Иран и замене ею старой подвесной люльки, то по этому поводу следует сказать, что Иран как раз очень долго сохраняет люльку, причем там она изготовляется специальными мастерами из кожи, тогда как на территории Средней Азии люлька всегда свертывается наскоро из различных шерстяных предметов (мешка, паласа и т. д.).

Если думать, что колыбель была заимствована оседлым населением Средней Азии от кочевников, то, по всей вероятности, первоначально она должна была применяться без горшочка, как это наблюдается среди кочевых народностей Средней Азии и сейчас, и мочеспускательные принадлежности к ней могли быть те же, что и у кочевников.[2]

Глиняные горшочки в колыбелях являются, несомненно, гигиеническим усовершенствованием в порядке содержания в них детей и могли появиться спустя некоторое время после начала применения самих колыбелей. Надо думать, что первоначально, вероятно, появились они все же в каких-нибудь крупных культурных центрах.

Традиционность в смысле употребления определенных форм сосудов для определенного хозяйственного назначения, наблюдавшаяся в Средней Азии еще в первое время после Великой Октябрьской социалистической революции, позволила нам собрать весь материал, вошедший в эту главу, и осветить ряд вопросов культурно-исторического порядка.

Мы видим, как на основании изучения хозяйственной роли даже отдельных предметов материальной культуры неожиданно возникают самые разнообразные вопросы, связанные с целым рядом явлений жизни и позволяющие осветить и этнические связи в прошлом, и показать путь, каким могло возникать и распространяться то или другое культурное явление. С одной стороны, ярко выступает роль Мавераннахра с его развитой уже в первой половине I тысячелетия н. э. городской жизнью и ре-

---

[1] М. С. Андреев. Таджики долины Хуф (верховья Аму-Дарьи), вып. I. Тр. Инст. истор., археолог. и этнограф. АН Таджикск. ССР, т. 7, Сталинабад, 1953, стр. 63—66.

[2] У киргизов и казахов для мальчиков делаются деревянные трубочки, а для девочек — из косточек мелкого рогатого скота. Такие точно трубочки употребляют и горные таджики, причем ввиду особого почитания баранов приспосабливают для этой цели только козьи. По сообщению В. В. Вострова, у казахов Западно-Казахстанской области вместо горшочка служил мешочек из войлока цилиндрической формы, в который насыпается зола [см.: В. В. Востров. Казахи Джаныбекского района Западно-Казахстанской области. (Историко-этнографический очерк). Тр. Инст. истор., археолог. и этнограф. АН Казахск. ССР, т. 3, Алма-Ата, 1956, стр. 40].

месленными производствами, с нею связанными, а с другой стороны, то влияние, которое оказывало на оседлое население соприкосновение с кочевниками в ряде районов, и культурные взаимосвязи, возникавшие вследствие общения их.

Большинство непосредственных наблюдений над бытованием различных форм сосудов было сделано нами в 20-х и частью в 30-х годах нашего столетия. В настоящее время очень многое уже стало историей, хотя и хорошо сохраняющейся на памяти населения. Изменение социальных условий быстро сводит на нет наблюдавшийся ранее консерватизм во всех областях жизни населения Средней Азии. Существовавшие еще недавно в широких слоях населения предрассудки, касавшиеся нововведений в одежде, пище, домашней утвари, исчезают буквально на глазах. Если не только в первые годы после Октябрьской революции, но еще и в начале 30-х годов часть фабричных товаров, завозимых торговыми организациями на места, не находила сбыта из-за непривычки и недоверия к ним населения, то в наши дни, при колоссальных культурных сдвигах, происшедших особенно за последние годы, связанных с расцветом социалистического строительства, и при неизмеримо повысившейся покупательной способности, особенно колхозников Средней Азии, все действительно полезное для культурного обслуживания хозяйства, что продается в городских и колхозных магазинах, раскупается и осваивается населением с огромной быстротой. В силу этого и гончары начинают терять потребителя для сосудов некоторых форм и сокращать или совсем забрасывать их выделку, а в тех местах, где гончарное производство и раньше было очень развито, оно почти совсем прекращается, как например пришлось наблюдать это в 1950 г. в сел. Чкаловск Ленинабадской области. Там, за исключением блюд и чашек для пищи, глиняные сосуды можно встретить главным образом в домах, владельцы которых принадлежат к старшему поколению. По большей же части даже глиняная посуда для молока заменена уже в быту эмалированными невысокими кастрюлями с крышками, которые также подвешиваются, как прежде подвешивались глиняные хурмачи.

Как уже говорилось, Риштан и Ташкент почти перестали изготовлять глиняные маслобойки, так как они вытеснены металлическими. В ряде мест с появлением в колхозах сепараторов появились уже и усовершенствованные маслобойки. Глиняные кувшины, частично в городах и раньше заменявшиеся для ношения воды медными (только питьевую воду из-за того, что она сохраняется в пористых кувшинах холодной, держали в глиняных сосудах), в настоящее время все больше и больше, даже в глухих сельских местах, уступают место металлическим ведрам, которые легки на вес и при той же стоимости, а иногда и меньшей, чем кувшины, служат в хозяйстве несравненно дольше.

Риштанские гончары сами начали изготовлять предметы из глины, нужные для технических надобностей. Для местных нужд они выделывают ролики для электропроводки, а для нефтяных промыслов — изоляционные цилиндрики.

Во многих местах приходилось слышать жалобы гончаров в артелях на падающий сбыт их изделий, особенно по сравнению со временем Великой Отечественной войны, когда за недостатком промышленных товаров спрос на их продукцию был очень велик. Если это касается уже совершенно устарелых, отставших от жизни форм или посуды низкого качества, которую, в погоне за количеством, часто выпускают артели, то это только еще раз подтверждает тот факт, что требования населения повысились, тем более что, как это наблюдается в Риштане, где имеются мастера —

настоящие художники, спрос на посуду, вышедшую из их рук, всегда велик, и в тех случаях, когда артель дает им в руки хорошее сырье, материалы и благодаря этому производит выпуск посуды повышенного качества, ее расхватывают мгновенно, чему приходилось быть свидетелем автору этой работы.

Если бы местные промысловые союзы и кооперативные организации Таджикистана и Узбекистана уделяли больше внимания этой стороне дела, так же как и воспитанию кадров молодых мастеров, гончарное производство Средней Азии имело бы возможность, при наличии почти всех материалов на месте, давать высокие образцы своего искусства и находить сбыт своим изделиям не только на местном рынке, но и в столичных городах нашей страны.

ГЛАВА IV

РЕМЕСЛЕННЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРОДСКИХ ГОНЧАРОВ

Гончары, как и все другие городские ремесленники Средней Азии, были объединены между собой в ремесленную организацию, носившую название *касаба*. Слово *касаба* происходит от арабской основы كَسَبَ — приобретать, добывать, зарабатывать, получать выгоду, пользу. Отсюда же происходит общее название и самоназвание ремесленников *косиб* и обозначение занятия и ремесла словом *касб*.

В литературе по Средней Азии слово *касаба* было принято переводить как цех, но обозначение это можно принимать, лишь помня, что организации и функции ремесленных объединений Средней Азии только более или менее приближаются к организации и функциям западноевропейских цехов, представляя собой раннюю ступень их развития.

Среднеазиатские ремесленные организации дожили до Великой Октябрьской социалистической революции и даже продолжали существовать по инерции еще лет 8—10 после нее несмотря на то, что все социальные и, очень малые и в прежнем, экономические их функции совершенно утеряли свое значение. В настоящее время в качестве пережитков в умах ремесленников старшего поколения сохраняются лишь некоторые идеологические представления, связанные с прошлой жизнью цехов.

При наличии ряда работ, посвященных изучению техники гончарного производства, по изучению социальной организации и верованиям, связанным с ним, ничего почти сделано не было. Только лишь в статье М. С. Андреева [1] имеется несколько страничек, посвященных этой теме, так как собранные им материалы погибли летом 1925 г. в Ягнобе, и при написании статьи он воспользоваться ими не мог.

Записи автора настоящей работы, начатые в 1930 г. в Ташкенте и продолженные после перерыва в 10 лет в 1940 г. в Каратаге, затем в 1943 г. в Шахрисябзе, в 1947 г. в Самарканде и Пянджикенте и в 1948 г. в Гыждуване, а также и Риштане, где они производились и в 1950 г., велись в такое время, когда материал можно было собирать только опросным путем и живых картин социальной и экономической жизни цеха наблюдать уже почти не приходилось. Кроме того, с течением времени круг осведомителей становился все более и более узким, так как людей, видевших цеховые организации и помнящих мелкие подробности их жизни, остается уже очень немного.

Благодаря резким переменам, происшедшим в жизни населения Средней Азии после Октябрьской революции, сведения, собранные по цехам, прекратившим свою деятельность одновременно в таких крупных городах, как Ташкент, Бухара, Самарканд, так и в глухих местечках вроде Каратага и Пянджикента, фиксируют ту степень их развития по

[1] М. С. Андреев. К материалу по среднеазиатской керамике. Ташкент, 1926, стр. 5—8.

разным местам, на которой они находились в начале XX в. Рассмотрение этих данных показывает нам, что в небольших городках с малочисленными группами ремесленников, занимавшихся одним определенным ремеслом и связанных между собой тесными, кровно-родственными узами, никакой, по сути дела, «организации» внутри ремесла не было. Старшим в *касаба* был старший из родичей, продолжавший линию предков гончаров по мужской линии, совершенно так же, как у женщин, занимавшихся гончарством, среди горных таджиков, где старшая мастерица являлась *пир* — старицей, продолжающей линию предков гончаров по женской линии. Все общественные функции группы гончаров ограничивались лишь общим культом духов предков.

Пянджикент

Примером ремесленной организации, так сказать, в зародышевом состоянии может служить *касаба* гончаров в том виде, как она существовала в Пянджикенте. Там в начале XX в. гончарством занималось несколько семей, связанных между собой близким родством. Старейший из этих гончаров, Усто Икром Турсунов, был их старшим — *бово* (буквально — дедом). В самом Пянджикенте имелся небольшой базар, оживлявшийся лишь осенью, когда он служил центром обмена шерстяных изделий горных таджиков Фальгара, Кштута и Матчи на хлопок, привозимый из окрестностей Самарканда, а также сушеных абрикосов — на рис и пшеницу. Жизнь городка мало отличалась от жизни кишлаков, и ремесленные производства, за исключением сапожного, развиты были очень мало. Круг сбыта изделий гончаров был небольшой, никаких стимулов к расширению производства не имелось, и люди со стороны в гончарное ремесло не шли. Если пянджикентские гончары и имели учеников, то ученики эти, как правило, являлись жителями горных областей. Хорошие мастера выезжали на работу в горы и устраивали там себе мастерские. Так, дед Усто Икрома выезжал в сел. Урмитан, а он сам — в сел. Кулоли (Зери Хисор) в Кштуте.

Следует отметить то обстоятельство, что и дед Усто Икрома, и он сам, каждый в свое время, являлись *бово* пянджикентских гончаров и они-то именно и имели учеников со стороны, подобно тому как среди женщин-таджичек, занимавшихся гончарством, учениц со стороны обучали старшие мастерицы — *пир*.

В старые времена мастера, обучавшие таких учеников, сами давали по окончании обучения разрешительную молитву — *фотиҳа* — своим ученикам, и на этом все кончалось. В начале XX в., когда в Пянджикент начали приезжать из Самарканда *авлоди пир* — «потомки» патрона гончаров, обряд посвящения приурочивали ко времени их приезда. Официальным главой гончаров считали главу самаркандских гончаров — *бово*, но все отношения с ним ограничивались лишь тем, что его приглашали на годовые цеховые собрания, устраивавшиеся обычно осенью. Покровителями гончаров считались, как обычно, бухарские шейхи Саид Амир Куляль (умер в 772 г. хиджры) и Баховатдин Накшбанд, но гончары на годовых собраниях — *арвоҳи пир* — объединялись *аз руи камӣ* — по малочисленности — с другими ремесленниками *оташ қатӣ кор мекардагӣ* — работавшими с огнем (кузнецами, хлебниками и чугунолитейщиками). Общим патроном этих ремесленников считался Давид. О нем говорят: «*Доуд да ҳама кор пир. Якумини пири калон ҳазрати Доуд*» — «Давид покровитель всех ремесел. Он первый и самый большой из пиров, святой Давид».

Каратаг

Каратагские гончары, жившие и работавшие в небольшом, но бойком торговом городке, являвшемся еще в начале XX в. в летние месяцы административным центром Восточной Бухары, находились в окружении других многочисленных ремесленников и вели довольно значительное производство. В силу этих обстоятельств ремесленная организация их была численно гораздо значительнее, чем в Пянджикенте, и имела уже определенные общественные функции и сложившуюся иерархию.

У каратагских гончаров в мастерских работают исключительно мужчины. Это положение является для них постоянным. Женщины никакого участия в производстве, по словам гончаров, и в прошлом не принимали. Обычно мастерам помогали и обучались у них или их собственные сыновья и младшие братья, или же мальчики и юноши из родственных семей; брали иногда и мальчиков со стороны.

Обучающихся ремеслу называли *шогирд* — ученик, но в более определенном смысле под понятием *шогирд* подразумевался человек, пришедший в обучение со стороны, не связанный родством с гончарами, тогда как людей, принадлежащих к семьям гончаров, называли *устозода* — рожденный от мастера, наследственный мастер. [1]

Обучение мальчиков ремеслу начиналось лет с 12 и продолжалось в течение 8—10 лет. Обучение это обозначали термином *хизмат* — служба, служение. Сначала мальчик состоял на побегушках, убирал двор, мастерскую, возил и разводил глину и т. д. Затем ему поручали месить глину, разделывать болванки и убирать со стола перед станком готовые предметы на просушку. С него требовали полного внимания ко всему тому, что происходило в мастерской, и взыскательные мастера приходили в гнев, если мальчик во время не подаст глину или не уберет посуду самостоятельно, не дожидаясь приказания. Нерадивых и непонятливых мастера награждали подзатыльниками. После 2—3 лет такой работы ученика начинали допускать к станку, предоставляя ему возможность практиковаться в мастерской по вечерам, после окончания дневной работы, которая начиналась в 7—8 часов утра и заканчивалась с закатом солнца. [2] Конечно, если мальчик был сыном или близким родственником мастера, ему давалось больше возможности скорее приступить к изучению ремесла. Положение чужого было гораздо труднее, если только он не оказывался очень способным и не заслуживал особого расположения мастера.

Ученики со стороны обычно жили в доме мастера, т. е. ночевали в мастерской, и мастер должен был одевать их и кормить, а также выдавать деньги на бритье головы не реже одного раза в 40 дней. Когда ученик уже начинал оказывать существенную помощь в мастерской, мастер при разборке посуды каждой гончарной печи давал ему один-два сосуда в качестве подарка. Ученик их продавал и вырученные деньги мог тратить по своему усмотрению. Когда мастер обнаруживал, что ученик уже может работать самостоятельно, он поручал ему часть работы, и тот уже мог как следует практиковаться в ремесле. Наконец, мастер, делая затраты на дрова и сырье, предоставлял возможность ученику изготовить само-

---

[1] Этот факт наследственности в ремесле или приходе со стороны всегда был в памяти у окружающих. При выяснении биографий мастеров ремесленники обычно сами в рассказе отмечают, что такой-то мастер *устозода*, а такой-то *шогирд*.

[2] Мастерские не работали по пятницам, в мусульманские годовые праздники Рамазана и Курбана, во время празднования весеннего равноденствия, а также и в случаях каких-нибудь чрезвычайных событий — свадьбы или смерти кого-нибудь из членов цеха и т. п.

стоятельно несколько печей посуды и самостоятельно же провести ее обжиг. Посуду эту мастер продавал в пользу ученика, откладывая деньги для обряда посвящения его в мастера.

Предоставление возможности пройти обряд посвящения и помощь ученику в том, чтобы он мог скопить деньги для расходов по угощению и подаркам, связанных с этим обрядом, являлись, по воззрению гончаров, для мастера обязательными, но, конечно, как они сами и отмечают, и здесь очень многое зависело от личных качеств мастера, и он мог затягивать время бесплатной работы ученика до тех пор, пока наконец общественное мнение цеха не вынуждало его к устройству обряда посвящения.

Обряд посвящения был совершенно обязателен для учеников со стороны. Для учеников — кровных родственников мастера было достаточно одной разрешительной молитвы, *фотиҳа*, так как считалось, что по самому факту своего родства он уже входил в цех. В таком случае мастер сам устраивал угощение в мастерской, на которое он приглашал старших мастеров, показывал им работу своего сына, брата или племянника и затем читал молитву, после чего молодой человек мог уже работать самостоятельно.

Когда закончивший обучение ученик со стороны скапливал достаточную сумму денег для расходов на торжество посвящения, мастер шел вместе с ним к главе цеха, и тот назначал день посвящения. Производились закупки необходимых припасов, оповещались члены своего цеха и приглашались старшие мастера из других.

Цеховое собрание по случаю посвящения учеников в мастера называлось *арвоҳи пир*, т. е. «духи старцев», так же, как назывались и общие собрания, связанные с поминанием духов — покровителей ремесленников, устраивавшиеся и по другим поводам. Самый же обряд посвящения носил название *камар баста*, буквально — опоясанный поясом, так как в большинстве мест в обряд посвящения в члены цеха входит момент опоясывания поясом посвящаемого.

У каратагских гончаров, по их словам, а также и по словам других каратагских ремесленников, обряд посвящения происходил следующим образом. В назначенный день в саду или во дворе мечети собирался весь цех гончаров и все приглашенные гости из других цехов. Гости и старшие члены своего цеха садились на почетные места, ниже их рассаживались остальные, а молодежь прислуживала. После общей трапезы посвящаемый в мастера становился перед старшими мастерами. Читалось вслух цеховое сказание — *рисола*, в котором, кроме легенды о происхождении цеха, содержались и наставления о том, как должен вести себя член цеха. После чтения *рисола* вставал глава цеха и повязывал посвящаемого поясом. Обычно для этого случая употреблялся кусок узкого белого бумажного полотна в несколько метров длиной, носивший название *фута*. Пояс завязывался несколькими узлами. После этого мастер, у которого обучался посвящаемый, передавал ему в руки основные орудия производства: наковаленку (*гундак*), колотушку (*тавонча*) и чашку-форму (*қолиб*), [1]

[1] В Каратаге обычай передачи основных орудий производства посвящаемому в члены цеха существовал, кроме цеха гончаров, и у других ремесленников. У кузнецов передавались два молота — *хоис* и *балға* и меха — *дам*. У ткачей давали челнок — *мокӣ* и палочку с расщепленными концами, удерживающую нити основы на нужной ширине почти у самого зева нитки в станке, — *комук*. Посвящаемый в мастера кожевник получал в руки скребок — *доскá*, а деревообделочник—топорик—*теша* и небольшую ручную пилу — *арра*. У хлебников давалась *газина* — круглая подушечка, при помощи которой тесто, размятое в круглые лепешки, прилепляют к стенам печи, *румоли кор* — тряпка для прихватывания хлеба, снимаемого со стенки печи, и *чанча* — крючок на длинной деревянной рукоятке, служащий для вынимания хлебов из глубины

произнося следующие слова: «*Илоҳим, барака, ёбӣ. Дигар аш шумо ҳаққ на дорам*» — «Боже, о Аллах мой! обрети благодать! [1] (т. е. пусть Аллаху будет угодно, чтобы ты приобрел благодать). Больше я от вас не имею ничего получить! (т. е. больше вы мне ничем не обязаны)». После этого один из старших мастеров читал молитву с добрыми пожеланиями, а затем мастер и ученик обменивались подарками. Ученик дарил своему мастеру *сартопо* — полный костюм, а тот должен был одаривать более дорогими вещами. Другие мастера поздравляли вновь принятого в цех члена и дарили ему платки — *румоль* и тюбетейки — *тоқӣ*. Виновник торжества должен был одаривать главу цеха и старших мастеров, поднося им халаты. Платки и тюбетейки подносились и старшинам других цехов, присутствующим на собрании.

После устройства *арвоҳи пир* вновь посвященный становился равноправным членом цеха и имел право, если ему позволяли средства, устроить собственную мастерскую и пользоваться покровительством и помощью цеха гончаров как на месте, так и в том случае, если бы он отправлялся работать в другой город. Положение способных мастеров, вступивших в цех со стороны, закреплялось обычно еще и тем, что обучавшие их мастера охотно женили их на своих дочерях или близких родственницах, особенно если у мастера — владельца мастерской не было сыновей.

Не имеющие средств на заведение собственной мастерской нанимались на работу к мастерам — владельцам мастерских. У гончаров они работали или за определенную денежную плату, или *шарикӣ*, т. е. на правах компаньонов, получая долю выработки. Таких наемных мастеров в ремесленных цехах называли *халфа* — товарищ, соучастник, в то время как владелец мастерской назывался *устокор* (*усто* — мастер, *кор* — дело, работа). При разговоре же и к тому и к другому обращались, называя их *усто бово*, буквально — мастер-дед,[2] так как *халфа* мог быть только уже получивший посвящение в мастера.

Случаи, когда ученик, закончивший обучение у мастера, не устраивал *арвоҳи пир*, повидимому, хотя и чрезвычайно редко, но все-таки бывали, потому что для обозначения таких мастеров имеется название *устое бепир* — мастер без старца (патрона). Положение таких мастеров, по словам наших осведомителей, было очень трудным. Они должны были работать в одиночку и ни в каких случаях жизни не могли рассчитывать на помощь мастеров, занимающихся тем же ремеслом, а обычно их даже преследовали. В очень тяжелое положение попадал тот мастер, который

печи. У мясников ученик получал в руки *корд* — нож и *кордмоль* — стальное точило, а у цирюльников ему давали *покӣ* — бритву, *ҷайроқ* — точильный камень и *лунгӣ* — кусок материи для закрывания шеи и плеч клиента.

[1] Слово *барака*, кроме значения «благодать», имеет еще другое — польза, прибыль. Таким образом, фраза «*барака ёби*» может также означать и «пусть Аллаху будет угодно, чтобы ты получил пользу (прибыль от своей работы)».

[2] В некоторых цехах, как например у ткачей, где наблюдалось в прошлом наличие своеобразной мануфактуры, по записям ряда лиц (О. А. Сухаревой, Н. В. Русиновой и моим), название *устокор* переходило уже на владельцев мастерских, которые сами не являлись мастерами, а были только предпринимателями. В Каратаге до революции жил человек по имени Саид Кумо, который владел 60 ткацкими станками. В нескольких селениях в окрестностях Каратага у него были мастерские по 5—6 станков в каждой, за которыми присматривали его служащие. Наемных мастеров ткачей в Каратаге, так же как и на всей территории бывшего Гисарского бекства, а также и в районе Карши и Шахрисябза называли *девона* — юродивый, или *девонаи корбоф* — юродивый ткач, или *девонабача* — юродивый парень. По объяснениям ремесленников, наемных мастеров у ткачей называли так потому, что они, подобно странствующим дервишам — *девонаи қаландар*, часто юродствующим, не жили подолгу на одном месте, переходя из города в город и с места на место.

за какой-нибудь серьезный, обычно повторный, поступок исключался из цеха. Он становился полным изгоем. Ему приходилось продавать свое имущество, переселяться в другое место и даже совсем бросать свое ремесло, так как устроиться с работой на новом месте без связи с местным цехом было почти невозможно. Изгнанный из цеха мастер был вынужден браться за какую-нибудь черную работу, так как все ремесленники строго следили за тем, чтобы люди, не принадлежавшие к их цеху, не занимались их ремеслом. Хотя такие случаи, когда отдельные мастера занимались разными ремеслами, и бывали, но это случалось сравнительно редко, обычно они оказывались особо талантливыми людьми, признанными всеми цехами своего города.

Цеховая иерархия по восходящей линии шла следующим образом. Самой первой ступенью ее являлись *шогирд* — ученики, за ними следовали мастера, не владеющие средствами производства, — *халфа* и владельцы мастерских — *устокор*. Над всеми ними стоял глава цеха, который назывался *бобо* || *бово* — дед, предок по мужской линии.

В конце XIX и начале XX в. в Каратаге, кроме гончаров, *бобо* сохранялись у ткачей, хлебопеков и конюхов. В других цехах в это время главой их являлся *ақсақол* — белобородый (тюркское слово), или же, как его называли у кузнецов, деревообделочников и кожевников, *ғолиб* — высший, превосходящий (арабск.).

У гончаров и ткачей, кроме бобо, был и аксакал. Обе должности были выборные. В выборах участвовали все члены цеха. Выбирали их обязательно из хороших мастеров и добросовестных людей. Возраст избираемого решающей роли не играл. Избрание не было пожизненным, и если цех был недоволен их деятельностью, то их могли сместить. Такие случаи на практике бывали очень редки, и обычно они до конца жизни оставались на своих местах. После смерти бобо на его место иногда выбирали аксакала.

Настоящим главой цеха был бобо, а аксакал, как говорили ремесленники, «*бовоя пойкораш бут*» — «был прислужником бобо». Бобо был главным лицом на цеховых собраниях и производил посвящение ученика — *шогирд* — в мастера, так как он персонифицировал собой духа покровителя ремесла, и приобщение к семье мастеров чужого человека могло происходить только через него. Его роль духовного отца всей ремесленной семьи цеха подчеркивалось еще и тем, что в его полном ведении находились *халфа*. Хальфа, приходившие на заработки, находили себе приют в *бобохона* — доме бобо; к нему же шли в случае болезни или ссоры с хозяином. Бобо должен был кормить их, а они выплачивали ему свой долг, после того как были устроены на работу. Нуждавшиеся в работниках владельцы мастерских также обращались к бобо, говоря: «*Корам бехалифагӣ монд*» — «У меня нет (или не хватает) мастеров», и он посылал к ним работников.

Бобо разрешал все конфликты в цехе, как деловые, так и семейные. Говорят, что бывали случаи, когда, решив какой-нибудь спор не в пользу владельца мастерской, он посылал состоявшего на посылках, выбранного цехом *пойкор* [1] с приказом запереть на несколько дней мастерскую, для того чтобы наказать ее владельца. С авторитетом бобо считались и бухарские власти. Каратагские ремесленники рассказывали, что *ҳоким* — правитель Каратага — отказывался разбирать жалобы ремесленников друг

[1] *Пойкор* или *пайколь* являлся прислужником при бобо и выбирался из молодых, проворных людей. Он исполнял все его поручения, отводил нанимавшихся на работу мастеров в мастерские, получая за это по 2 танга (30 коп.) и с владельца мастерской нуждающегося в работниках, и с мастера, искавшего работы.

на друга, говоря, что у них есть бобо. У ткачей через бобо проходили заказы на материи, не продававшиеся на базаре и шедшие только на одежду представителей власти. К бобо приезжали посланные с письмами от правителей областей, и он, вызывая к себе владельцев мастерских, давал заказ, условливался о количестве того или другого сорта материи, о сроках и цене. Готовые материи доставлялись к бобо, который их просматривал и передавал заказчику. Ткачи при этом уверяли, что с мастеров за это посредничество бобо ничего не брал, а получал подарки от заказчиков. Возможно, что это относилось к Кори Джалалю, бывшему в это время бобо, имя которого пользовалось очень большой популярностью среди ремесленников Каратага. Несомненно, что бобо в том или ином виде имели доходы от ремесленников. Садрэддин Айни в одном примечании в романе «Рабы» говорит: «В прежней Бухаре и конюхи, подобно другим ремесленникам, имели бобо и бобохона. Конюхи, оставаясь без работы, шли в бобохона и (там) жили. Бобо был обязан их кормить. Когда конюх нанимался на работу, бобо получал вознаграждение и от работодателя, и от конюха. Когда конюхи бросали работу, бобо всегда разрешал дело в пользу работодателя и посредством этого также набивал свои карманы». [1]

Аксакалы при наличии бобо ведали только делами цеха, связанными с базаром. Они следили за качеством товара, выпускаемого на базар из мастерских, за тем, чтобы товар этот продавался по ценам, соответствующим его качеству. При их участии заключались также отдельными мастерами устные договоры на заказы. В качестве оплаты за свои труды аксакалы получали четыре раза в год весь валовой доход членов своего цеха за один базарный день. Специальные выборные на этот день от цеха следили за тем, чтобы кто-нибудь из его членов не утаил деньги за проданный товар.

В больших городах, особенно в городах с узбекским населением, институт бобо начал исчезать, повидимому, уже давно и значение бобо как главы цеха перешло на аксакалов и голибов. В более глухих местах, где в городах дольше удерживался старый уклад жизни, значение бобо как заместителя духа — покровителя ремесла на земле сохранялось до того момента, пока жили сами цехи. Указанием на это основное значение бобо в цехе может служить одно событие, которое произошло в Каратаге в начале нашего столетия. Случилось так, что у ткачей одно время не было бобо. Однажды вечером, когда все ремесленники сидели в чайханах на базаре, возникли пререкания между ткачами и кожевниками. Один из кожевников встал и в качестве самого большого укора сказал ткачам, что у них нет бобо, и поэтому они *бепир* — без старца, т. е. без покровителя ремесла, так как словом *пир* обозначают именно духа покровителя ремесла.

Обиженные и огорченные ткачи пошли к *уламо* — ученым и спросили, можно ли их считать *бепир* и могут ли они снова избрать себе бобо. Муллы их успокоили, сказав, что их цех является одним из старших и важных среди цехов и что они, конечно, могут *бобо бардоштан* — избрать бобо. Они сказали: «*Бобои якум дар ҳаққи шумо, дуйюм дар ҳаққи саисо. Дигар касабаҳо ғолиб, яне ақсақол кардан даркор*» — «Вы первые имеете право на бобо, вторые конюхи. Другим цехам нужно выбирать голибов (т. е. аксакалов). [2]

Тогда ткачи собрали около 30 000 танга (4500 руб.) и в пятницу, когда народ выходил из главной мечети, подошли к Кори Джалалю и просили

[1] С. Айни. Гуломон. Таджгосиздат, 1935, стр. 356.

[2] Хотя конюхи и пользовались очень дурной репутацией, «как люди разгульные и нечистые на руку», но тем не менее их цех занимал в ряду всех цехов высокое место, так как покровителем их был Али.

его стать их бобо. Был устроен торжественный *арвохи пир*, и Кори Джалаль стал главой ткачей. Так как он пользовался популярностью, то фактически стал главой всех каратагских ремесленных объединений, за исключением кузнецов и конюхов, хотя в затруднительных случаях и кузнецы обращались к нему за советами.

В данном случае следует обратить внимание на то обстоятельство, что в Каратаге, так же как и в других городах Средней Азии, покровителем ткачей считается *Шиши Наби* — пророк Шиш, поэтому обвинение ткачей в том, что они «не имеют пира» относилось именно к тому, что у них не было бобо — заместителя пира на земле.

Покровителем гончаров в Каратаге считался Саид Амир Кулаль, являвшийся патроном всех городских гончаров Средней Азии. В сел. Кулоли и в Бухаре жили семьи, считавшие себя потомками Саид Амир Кулаля — *авлоди пир*. До революции мужчины этих семей разъезжали по всем среднеазиатским городам и везде гончары давали им деньги и подарки в качестве *назр*. *Авлоди пир* приезжали по два раза в год и в Каратаг. Этим ограничивались связи гончаров с их официальным покровителем ремесла.

Все основные верования, связанные с цехом и мастерской, шли по линии почитания определенных мест в мастерской и духов мастеров-предков. Сама мастерская считалась местом «чистым», ее называют *пирхона*, т. е. дом старца, место пребывания пира, так как в ней постоянно пребывают духи покровителей ремесла — умерших мастеров. На основании этих представлений полагалось всегда содержать мастерскую в чистоте. Гончары строго запрещали плевать в ней на пол. Особо почитаемыми местами в мастерской являлись гончарная печь и гончарный круг. Мастера постарше никогда не садятся за круг и не приступают к работе по очистке или загрузке печи в состоянии ритуальной «нечистоты», т. е. не совершив очистительного омовения — *тахорат*. В вечера под пятницу и понедельник в мастерских раньше всегда зажигались светильники — *нукча*, сделанные из тростника, расщепленного на тонкие пластинки, концы которых обматывались ватой и обмакивались в растительное масло. Только в крайнем случае, если в доме не было растительного масла, употребляли для этой цели коровье или бараний жир.

На верхний круг станка ставили чашку с песком и втыкали в него зажженные *нукча*. Эти светильники считались *бӯй* — «аромат, курение» и представляли собой жертву духам покровителям ремесла. [1] Такие же светильники втыкались в полу около гончарной печи.

При открытии новой мастерской или при установке нового гончарного круга или печи владелец мастерской устраивал жертвенное угощение, созывая старших мастеров своего цеха.

У самого топочного отверстия гончарной печи резали барана или козла и кровью его обрызгивали печь. Приносились жертвы и в тех случаях, когда подряд случалось несколько неудачных обжигов, и в молитве, обращенной к духам предков мастеров, испрашивалось их прощение, так как считалось, что неудачные обжиги происходят от того, что якобы мастер прогневил их или каким-нибудь дурным поступком, или, может быть, даже нечаянным осквернением мастерской.

Для защиты как самой мастерской, так и находящейся всегда в ней посуды от злых духов и от «сглаза» на столбах внутри помещения подвешивали пучок травы *ҳазор испанд* (Peganum harmala) или колючки.

---

[1] Такие светильники зажигали также в жилых домах у очагов и у дверей, считавшихся местопребыванием духов предков, на могилах родственников и на мазарах.

Часть посуды, вышедшей из обжига, раздавали бесплатно. Эта бесплатная жертвенная раздача носила в Каратаге название *хидрӣ*, т. е. жертва во имя Хызра.[1] *Хидрӣ* получали ученики, родственники или приятели, заходившие случайно или намеренно в то время, когда разгружалась печь, в мастерскую. Если человек, зашедший в мастерскую, говорил: «*Да мо як кӯза хидрӣ наметии ми*«» — «Не дашь ли ты мне кувшин во имя Хызра?», то мастер сейчас же давал ему. Следует отметить, что в самом же Каратаге женщины такую жертву называли *кевсан*.[2]

В Средней Азии существовал обычай, по которому в течение месяца раджаба, седьмого месяца лунного мусульманского года, а также в десятый день первого месяца года — мухаррама, совершались поминовения *арвоҳи гузаштагон* — душ умерших. В 1940 г. в Каратаге мастера-гончары в течение раджаба в вечера под пятницу и в понедельник по очереди собирались в одной из мастерских квартала, зажигали *нукча* и слушали чтение нескольких глав корана, приглашая для этого чтеца корана *қорӣ*. После корана читалась молитва, заканчивающаяся словами: «*Расад ба арвоҳи пиру устодҳо*» — «Да достигнет душ старцев и мастеров». На этих поминальных собраниях подавался плов. Часть жареного мяса из пловов, готовящихся в месяце раджабе, откладывалась отдельно и сохранялась до *ашур* — десятого дня мухаррама, когда снова устраивалось поминальное угощение и в плов клали это мясо.

Общие цеховые собрания, как говорилось уже при описании организации *касаба*, устраивались отдельными цехами по случаю посвящения учеников в мастера и принятия в цех. Кроме того, отдельно цехи устраивали *арвоҳи пир*, носившие штрафной характер. Их устраивали за счет провинившегося в чем-нибудь серьезном члена цеха, в качестве жертвы духам покровителям цеха, так как считалось, что мошенничество или какой-нибудь другой серьезный проступок одного члена цеха могли навлечь гнев духов на весь цех. Во время такого собрания бобо перед всем цехом читал наставление провинившемуся и предупреждал, чтобы он больше не повторял своего проступка, грозя тем, что в противном случае «*аз камар баста мебарорем*» — «лишим посвящения».

Вновь избранные главы цехов — бобо, а в тех цехах, где уже вместо бобо были аксакалы, устраивали после своего избрания *арвоҳи пир*, на которых обязательно подавались кушанья, приготовляемые на поминальных трапезах: *ҳалво* — сладкий кисель из пшеничный муки с маслом и *чалпак* — род блинов; зажигались светильники — *нукча* или свечи в качестве *бӯй* — курения душе умершего бобо или аксакала и вместе с тем всем душам мастеров-предков.

В небольших городах, где общее количество ремесленников было сравнительно невелико, между отдельными их группами существовали тесные связи. Одни производства получали нужные для своей работы отходы других, часто бесплатно, и ремесленники в значительной мере пользовались произведениями друг друга, минуя рынок. Общая территориальная близость и родственные связи также сближали ремесленников разных специальностей между собой. В силу всех этих обстоятельств обычно для таких мест наблюдается и бóльшая общность отдельных ремесленных организаций между собой. В Каратаге, так же как и в Пянджикенте, очень

---

[1] Хызр — вечно живущий «святой» — пророк Илья.

[2] В долине р. Варзоб, на южных склонах Гисарского хребта, подарок зерна на току, а в Пянджикенте подарки родственникам всего урожая с отдельных деревьев обозначали словом *кефсан*.

почитался Давид, как общий патрон всех ремесленников, работающих с огнем.[1] Кроме *арвоҳи пир*, у отдельных цехов, на которые всегда приглашались представители и других цехов, существовали и общие *арвоҳи пир*, устраивавшиеся всеми цехами в одно и то же время и в одном и том же месте.

Общие сборища всех цехов происходили два раза в год: весной во время *сари соль* — весеннего равноденствия и осенью — *сари қаус*, в начале ноября. Весеннее сборище устраивалось в каратагских садах, а осеннее — в соборной мечети или в мадрасе. В каждом цехе заранее производились денежные сборы. На собранные деньги закупалось все нужное для угощения. Каждый цех усаживался отдельной группой.

Кроме этих двух годовых, общих *арвоҳи пир*, бывали и экстренные — междуцеховые. Их устраивали в качестве жертвы духам-покровителям по случаю примирения поссорившихся между собой цехов. Так, например, гончары рассказывали, что в 10-х годах нашего столетия в Каратаге произошла большая распря между гончарами и хлебниками. Началась она из-за того, что один хлебник заказал мастеру-гончару печь для хлебов — *танур*, а тот, взяв заказ, очень долго его не выполнял. Хлебник много раз приходил к нему, наконец, побранившись с ним, сделал сам танур и начал печь хлеб. Поднялся большой шум. Гончары обрушились на хлебника за то, что он занялся не своим делом, и грозили разбить сделанный им танур. Хлебники вступились за своего собрата, упрекая гончаров в нечестном отношении к работе. Хлебники обратились к своему бобо, который в это время жил в Душамбе, тот вступил в переговоры с бобо гончаров. Было решено устроить для примирения цехов *арвоҳи пир*, средства на который должны были дать все каратагские гончары и хлебники.

Здесь имеется одна очень интересная подробность. Хлебники должны были дать бóльшую часть денег, так как они были признаны виновниками в ссоре, как взявшиеся за работу другой *касаба*. *Арвоҳи пир* был устроен очень торжественный, и, кроме старших всех каратагских цехов, на него были приглашены старшины цехов всех областей Гисарского бекства, начиная от Регара и Хонако на западе и кончая Файзабадом на восток и Нуреком, Туткаулом и Яваном на юг.

Самарканд

Самаркандские гончары, кроме общего названия *кулол*, называют себя также *алоучӣ*, т. е. работающие с огнем. В прежнее время цех делился на три части: косагаров, кузагаров и танурсозов. Косагары считались как бы старшими в силу того, что в домах их изделия стояли «выше». Они готовили мелкие сосуды для подачи пищи, которые обычно расставляются на полках в доме, тогда как крупные сосуды, изготовлявшиеся кузагарами, стояли в кладовых и на дворе прямо на земле. Объясняется это, конечно, тем, что косагары были самыми зажиточными среди гончаров, поэтому и пользовались бóльшим влиянием в цехе; главы цеха за последнее время выбирались из их среды.

Главой цеха был *бово — одами калон* — большой человек. В базарных делах бово участия не принимал, ведал ими аксакал. На посылках у них обоих был пайкол.

---

[1] Давид являлся основным патроном кузнецов и литейщиков чугуна, но его почитали также гончары, хлебники. Общим патроном всех ремесленников, работавших иглой (портных, сапожников, золотошвеев и т. д.), был Бобои Порадуз.

В ведении и под руководством бово находились ученики — *шогирд* и *халфа*, мастера, не владеющие средствами производства, и подсобные рабочие. Он же производил посвящение учеников в мастера в тех случаях, когда не приезжали «потомки пира».

Вновь избранный глава цеха устраивал *соеи чироғ*, «*баройе худаша маалум кардан дар касаба*» — «чтобы проявить себя в цехе». Это было собрание с большим угощением, вином, музыкой и с приглашаемыми, по самаркандскому обыкновению, профессиональными музыкантами и танцорами. Название *соеи чироғ* буквально значит — тень светильника, т. е. собрание, устраиваемое при светильниках, и оно называлось так потому, что устраивалось вечером. Целью его являлось жертвенное угощение, непосредственно посвященное духу умершего бово. Устраивали его в вечер под пятницу, посвященный духам предков. Вдоль стены в комнате, где происходило собрание, ставили свечи или светильники, читался коран и молитвы, обращенные к *пир* — духам предков, и подавались поминальные кушанья.

В Пянджикенте *соеи чироғ*, называлось угощение, устраивавшееся у сапожников мастерами, не владевшими средствами производства, в качестве благодарственной жертвы духам предков по поводу выплаты долга — *бунак* — мастеру — владельцу мастерской. Один из мастеров выразился по этому поводу так: «*Бадики ай бунак мебаромадан ош мекардан. Мани соеи чироғи косиби ҳамин. Ба дилхушӣ мекардан, ки ман аз бунак баромадам, арвоҳи устозони гузаштагон ёд карда*» — «После того как выходили из бунака (уплачивали долг), устраивали угощение. Таково значение ремесленного *соеи чироғ*. Устраивали от радости, что я, дескать, освободился от долга, поминая души прошедших (усопших) мастеров».

Бово давал у себя в доме приют безработным, пришедшим из других мест, хальфа, устраивал их на работу в мастерские и разбирал конфликты между ними и владельцами мастерских. В тех случаях, когда владелец мастерской задерживал уплату денег мастерам, они обращались с жалобой к бово, и тот посылал в базарный день на базар пайколя, который от его имени требовал с владельца мастерской деньги за вырученный товар, и бово выдавал из этих денег заработную плату мастерам.

Специального *бовохона* (общественного дома) у гончаров в Самарканде не было.

Как и в других городах Средней Азии, в Самарканде был широко распространен обычай *бунак*, по которому владелец мастерской давал в долг деньги наемному мастеру, а тот должен был ему отработать. По всеобщему утверждению, бунак являлся беспроцентным долгом. Наемный мастер, задолжавший своему хозяину, не мог уйти от него и перейти в другую мастерскую. Переход этот до уплаты долга мог совершиться только в том случае, если новый хозяин брал уплату долга на себя и мастер в дальнейшем отрабатывал уже ему.

Бунак практиковался в тех ремесленных организациях, где широко применялся наемный труд, главным образом у сапожников, ткачей и меньше у гончаров. [1]

Когда весь долг был уплачен, то хальфа устраивал угощение. Приглашая на него, он говорил: «*Ман ҳамин руз аз қарз халос шудам, ам мани бозор мебуром*» — «Сегодня я освободился от долга, освобождаюсь от за-

[1] Говорят, например, что в Самарканде у медников бунак совершенно не практиковался, так как у них не было *халфа* — «*мискар ба халфа на бут, бунак ам на бут*». Среди них было принято, что мастер, обучив ученика, заводил ему мастерскую, и тот работал самостоятельно. Возможно, что это объясняется сравнительно слабым развитием этого производства в Самарканде.

прета базара». Старшие из цеха, приглашаемые на угощение, читали разрешительную молитву и освобождали его от обета. Способность сдержать данное слово очень одобрялась в цехе, и нередко в таких случаях мастер делал при этом заплатившему ему долг хальфа какой-нибудь подарок.

В Самарканде все цеховые собрания по случаю посвящения в мастера, штрафных угощений, а также устраивавшиеся на могиле Ходжа Барги под осень во время поспевания винограда, носили название *арвои пир*. Кроме цеховых собраний — *арвои пир*, устраивались весной, в мае, *сайли боғ* — садовые гулянья. Цеховая молодежь обращалась к бово, говоря, что *«дили одамо зиқ шуд»* — «люди соскучились» и что они хотят устроить *сайли боғ*. Бово давал разрешение, и тогда начинали сбор денег. Весь цех дня на два, на три выезжал в сады. Эти выезды в сады соответствуют *сайли кух* — гуляньям в горы, устраивавшимся среди цехов в Каратаге.

На всех цеховых сборищах распределением угощения ведал *пешдастурхон*, избираемый из членов цеха.

Покровителем всех гончаров называли Саид Амир Калон. Судя по тому, что имя Саид Амир Кулаля превращено в Самарканде в Саид Амир Калона, надо думать, что он для самаркандских гончаров являлся несколько отвлеченной фигурой. Более близким лицом был Баховатдин. Согласно преданию, считается, что гончарное ремесло перешло от Адама к Саид Амир Кулалю, а от него через Баховатдина ко всем гончарам: *«Ҳамин кас ба омада таслим шуд, соне ҳазрати Баҳоватдин ба шуд; а ин кас соне моҳова гузашт»* — «(Ремесло) пришло и было вручено ему (Саид Амир Кулалю), потом к святому Баховатдину, от него, потом к нам».

Ближайшим покровителем гончаров в Самарканде считался Саид Умар, младший сын Саид Амир Кулаля, могила которого якобы находится в Гури — мир, усыпальнице Тимура и тимуридов, [1] на основании чего цеховые собрания самаркандских гончаров устраивались главным образом в саду Гури — мира.

Кроме этих, так сказать, официальных покровителей ремесла, имеются более близкие мастерам духи предков — *арвоҳи устозони гузаштагон* — духи прошедших (умерших) мастеров. Ремесло переходит по наследству от отца к сыну, и считается очень нехорошим, если человек бросает дело отца. Одним из основных мотивов, по которому нельзя забрасывать ремесло предков, является тот, что при этом «духи прошедших мастеров» предаются забвению и страдают от этого, а человек лишается их покровительства, а вместе с тем и покровительства бога». Существует выражение: *«Арвоҳ розӣ — худо розӣ»* — «Духи (предков) довольны (человеком) — (и) бог доволен». Ремесленники поэтому всегда стремятся к тому, чтобы дети их продолжали заниматься их ремеслом, и, таким образом, и *«арвоҳ. бе чироғ, на мемонат»* — «духи предков не остаются без светильника». Поэтому мастера, не имеющие мужского потомства, стараются всегда выдавать своих дочерей за своих же учеников. Если даже зять и не живет в одном доме с тестем, все же считалось, что *«домод псараш мешут»* — «зять является его сыном».

Все почитающие одних и тех же покровителей ремесла рассматриваются как родичи, на что указывает выражение *«ҳампираю ҳамшира»* — «те, у кого общий покровитель (ремесла) — братья» (буквально — одномолочные).

---

[1] Это же предание, о необоснованности которого пишет А. А. Семенов в своей работе «Надпись на надгробии псевдо-Сайид Омара в Гури Эмире в Самарканде» (Эпиграфика Востока, вып. I, М.—Л., 1947, стр. 23—28), приходилось слышать от гончаров и в Шахрисябзе.

По смерти кого-нибудь из мастеров — владельца мастерской, все мастерские три дня не работали, принимая участие в семейном трауре. В месяце раджабе, когда поминались все умершие, мастера устраивали у себя в мастерских поминальные угощения с блинами и киселем из пшеничной муки.

Члены цеха обязательно приглашались на семейные торжества у отдельных его членов, а также всегда собирались и в тех случаях, когда кто-нибудь устраивал по обету, обычно по случаю выздоровления от болезни, жертвенное угощение — *худой*, которое называлось также и *дегчўш* — «кипение котла». На него приглашали всех членов цеха, а также имама квартальной мечети. [1]

Почитание покровителя ремесла и всех духов предков мастеров было связано у гончаров с мастерской, которая носила название *пирхона* — дом старца, дом пира. Мастера поддерживали в мастерской чистоту и порядок и не приступали к работе в состоянии ритуальной «нечистоты», так как боялись гнева пира. Убеждение, что пир может, оскорбясь даже нечаянным нарушением чистоты места или непочтительным или небрежным отношением к нему «ударить» человека, и тогда тот заболеет, существовало не только в среде самих гончаров, но и всех горожан вообще. Если заболевший человек, раздумывая о причинах своей болезни, вспоминал, что перед началом ее ему случилось зайти в гончарную мастерскую, он думал, что это влияние духов мастерской, что его *пир зад* — «ударил» пир. Для умилостивления духов он посылал владельцу мастерской в качестве жертвы два светильника — *нукча* из палочек, обмотанных ватой и смоченных в растительном масле, и тарелку *ҳалвои тар* — сладкого киселя из пшеничной муки с маслом, или *чалпак* — род блинов. Мастер с молитвой, обращенной к духам усопших мастеров, зажигал светильники, прикрепив их комочками глины к гончарному кругу, а кушанье съедали все присутствующие в мастерской.

Считалось, что не только осквернение самой мастерской, но даже того места, на котором стояла когда-то мастерская, навлекает на человека гнев духов: «*Касал мешут, пиро медоран. Яра зер мекунат, ё касал мешут, ё девона мешут*» — «Он заболевает, его схватывают пиры, или он покрывается болячками, или заболевает, или сходит с ума».

Чтобы избавиться от гнева духов, «*пахта сила мекунат, як ҷуфт чироғ мекунат, чалпак мекунат, ё ҷондор мекуша, устокорба метият, як ду одами дигарба метият, ё шурбо мекунат, худой мекунат. Чироғ — нукчая чироғ мегуим, даҳани хумдон ба мемонан*» —, скручивает вату и делает пару светильников, делает блины или убивает живое существо (барана, козла), дает владельцу мастерской и еще одному или двум человекам, или делает суп и устраивает худои (жертвенное угощение). Светильники, мы называем светильником — нукча, ставит у отверстия гончарной печи».

В мастерской самыми почитаемыми местами являются гончарный круг и гончарная печь.

Так же как и в других местах считается, что прогревание в полуостывшей после обжига печи, после того как из нее вынута посуда, излечивает от болей в спине и ногах, а бесплодных женщин, кроме того, и от бесплодия, причем целебная сила приписывалась не самому теплу, а присутствию и воздействию пира — старца, духа, пребывающего в печи. Приходя с этими целями в мастерскую, больные приносили с собой светильники

[1] *Дегчўш* является обычаем каландаров — нищенствующих среднеазиатских монахов. Они, кроме базарных дней, выходили на базары под вечера по воскресеньям и четвергам и собирали подаяния. Из собранных припасов в своем *такия* — общежитии — готовили еду, ели сами и кормили нищих и бездомных, находивших приют в *такия*.

и жертвенное угощение в виде пшеничного киселя и блинов, делавшихся обязательно на растительном масле — *рўғани зағир*, причем жертвенное угощение, передававшееся мастерам, носило название *бӯй* — аромат, курение, и о приносивших эти кушанья говорили, что они «*бӯй мебароварданӣ*» — «воскуряли курение».

Почтительно также относятся и к *лойхона* — яме, в которой разводят глину, так же как и к самой глине. [1]

При начале работ на новом круге раньше приглашали несколько человек мастеров на угощение, сбоку *дастгоҳ* — настила вокруг верхнего круга — ставили два светильника, и после угощения и молитвы духам предков мастеров владелец мастерской клал первый *гунт* — болванку глины на круг и начинал работу.

Внутри мастерской приносились и кровавые жертвы. При начале работ в новой, только что выстроенной мастерской или при восстановлении или капитальном ремонте старой было принято резать барана. Резали его *боли хумдон*» — «наверху гончарной печи, для того чтобы «*хунаш ах хумдон поён резад*» — «кровь его стекала бы по печи вниз».

В Пянджикенте каждый владелец мастерской раз в год приглашал своих *ҳампира*, фактически близких родичей-гончаров, резал перед гончарной печью барана и варил из него суп.

Как в Пянджикенте, так и в Самарканде жертва приносилась и в случаях очень неудачных обжигов, при этом устраивалось *хатми қурон* — чтение корана.

Кроме духов предков, обиталищем которых являлась мастерская и от которых могла зависеть и неудача в работе мастеров, повидимому, имелись представления о возможном влиянии грозы на качество посуды. Один из мастеров, давший отрицательный ответ на прямые вопросы о том, есть ли какие-нибудь связи между состоянием погоды и работами гончаров, через некоторое время, при разговоре о красках и поливе, вдруг сказал: «*Момо ғулдурак ки шуд, ранги сафол ё суюқ мешут ёо қуюк мебиёт*» — «Как случится гроза, краски на глиняной посуде или получаются (слишком) густыми или жидкими», поэтому, оказывается, во время грозы посуду не раскрашивают.

Шахрисябз

Шахрисябзские гончары до последнего времени очень сильно сохраняли традицию наследственности ремесла, как это, впрочем, наблюдается и среди других тамошних ремесленников. Хотя они и держали учеников со стороны, тем не менее иметь с ними дело не любили. Сами они считают свою работу очень трудной, говоря: «*Ишимиз бе андоза ҳунар, лой дан қуркса булмейди*» — «Наша работа безмерная, и если (ученик) испугается глины — не выйдет», т. е. мастера из него не выйдет. И действительно, работали гончары, не обращая внимания ни на часы, ни на дни. Подручные, молодые парни, начинали дневную работу с 5, а то и с 4 часов утра, чтобы приготовить вовремя глину. Весь день мастера подгоняли мальчиков, требуя от них, чтобы они ни на минуту не выпадали из общей работы мастерской. Если мастера сидели за станком, перед ними всегда должны были стоять три-четыре готовых болванки определенного размера и вовремя должны были убираться сработанные на станке предметы. Когда мастера орнаментировали посуду или покрывали ее поливой, мальчики должны были, не задерживаясь ни на минуту, подставлять им стопки посуды и убирать

[1] Места добычи глины — *кони хок* — не почитаются. При выборе нового места добычи глины устраивался совет, на который собирались старейшие мастера цеха.

отработанные. Причем мастера работали как машины, и если ученик зазевался хотя бы на минуту, сейчас же покрикивали на него, а если он что-нибудь разбивал, то тут же получал от мастера подзатыльник. Да еще мастер всякий раз язвительно замечал, что от *шогирд* — ученика со стороны и ждать нечего.

Обучение ремеслу ученика из сыновей или родственников мастера всегда проходило гораздо скорее, чем ученика со стороны, если только последний не проявлял исключительных способностей и прилежания. Начинающие работать мальчики сначала всегда состояли на побегушках, исполняя всевозможные поручения как мастеров в мастерских, так и жены, и домочадцев владельца мастерской. В мастерской мальчиков заставляли подносить глину, убирать готовые сосуды и переносить их с места на место при просушке и обжиге. Затем постепенно пристраивали к приготовлению глины. Сначала они только месили ее ногами, а потом работали по окончательной очистке и промешиванию глины руками и подготовке болванок для мастера, где ученику нужно было уже хорошо соображать, каких размеров болванки должны быть сделаны, в зависимости от вида посуды, изготовлявшейся мастером в данный момент. После всего этого учеников начинали допускать к работе на станке. Сначала учили, показывая, как держать руки, делать небольшие чашки, после чего ученик должен был уже двигаться сам, а мастера только изредка делали ему указания. Чаще всего ученики работали по вечерам, когда мастера уже заканчивали свою работу, или же урывками днем, когда станки оказывались свободными. Приходилось наблюдать, как любознательные мальчуганы бегали смотреть на работу и в чужие мастерские, а потом садились за станки и с усердием повторяли много раз ту или другую форму сосуда, чтобы набить себе руку. Одновременно с обучением изготовления сосудов шло и приобретение навыков в окончательной их отделке. Мальчики в процессе работы, присматриваясь к мастерам, учились составлению поливы, изготовлению красок и умению обращаться с ними.

При разрисовке посуды ученикам поручались сначала самые простые процессы — накладывание орнамента штампами и точечная разрисовка.

Последним и самым ответственным делом в гончарном искусстве является умение обжечь посуду. Когда мастер допускал ученика к самостоятельному обжигу посуды, это означало, что он считает обучение его законченным и готовит его к посвящению в мастера.

В первые годы ученичества мальчики получали от мастера пищу и одежду и изредка по одной-две штуке посуды в подарок, называвшийся *посира* || *посра*, от продажи которых они получали немного денег, тратя их на бритье головы или на чай. Если мастер давал ученику не *посра*, а деньгами, то деньги эти называли *чайпул*, *ошпул* — «чаевые», т. е. деньги на чай и плов, которые он мог истратить на чай и лакомства.

Вместе с тем как юноша подрастал и работа его в мастерской уже становилась заметна, владелец мастерской начинал давать ему *посира* чаще и в большем количестве. Количество даваемых вещей определялось базарными ценами на них. Время, когда мастер начинал давать ученику плату за труд, и размеры этой платы всецело зависели от мастера и его расположения или нерасположения к ученику. Если ученик ему не нравился, он ему почти ничего не давал, и тот на всю жизнь оставался в чернорабочих. Если же ученик приходился мастеру по сердцу, он давал возможность ему зарабатывать и копить деньги, нужные для посвящения в мастера и вступления в цех. Следует заметить, что среди шахрисябзских гончаров, которые мало пользовались наемным трудом, сами зависели от скупщиков и зарабатывали немного, сохранялись больше, чем в некоторых других

ремеслах, патриархальные отношения, и мастера побаивались общественного мнения цеха, которое неодобрительно относилось к очень прижимистым людям.

После того как ученик был допущен к обжигу посуды, мастер, по обычаю, должен был дать ученику материалы и топливо для самостоятельного изготовления одной или двух печей посуды. Деньги за эту посуду получал ученик и на них устраивал угощение, на которое приглашались бово и аксакал, а также старшие мастера. На этом собрании он получал от своего мастера *фотиҳа* — разрешительную молитву на самостоятельную работу. Об этом обряде говорят в таких выражениях: *Устосидан фотиҳа олади, устосидан тавир олади, тавир — устосидан иҷозат олади* — «Получает от своего учителя разрешительную молитву. Получает от своего учителя прославление (бога), прославление бога — (значит, что) он получает от своего мастера разрешение (отпуск)». Во время этого обряда мастер говорил, что он доволен *хизмат* — «служением» ученика, а ученик должен был сделать мастеру подарок в виде халата, а иногда и полного костюма.

Если обучавшийся у мастера юноша происходил из потомственных гончаров, то после получения разрешительной молитвы он мог сделаться совершенно самостоятельным мастером и, если средства ему позволяли, открыть свою мастерскую, так как принадлежал к ремесленной организации по праву рождения: *«У устозода, зот, камарбастанинг фарзанти»* — «Он рожден от мастера (мастер по рождению), сын опоясанного поясом». Если у него были средства, он устраивал *арвоҳи пир* и проходил обряд опоясывания, но обычно говорят, что это происходит не потому, что он должен был так сделать, а от *«купчилик»* — «обилия (его средств)» и желания сделать приятное цеху. Если же он был *«ташкаридан келган шогирд»* — «пришедшим извне учеником», то получение от мастера разрешительной молитвы для него означало только то, что он мог работать у своего мастера или у другого, договариваясь с ним о плате, но членом цеха он не считался и открыть свое дело и стать *устокор* — владельцем мастерской не мог. Для этого он должен был пройти обряд посвящения в мастера и принятия в цех, что было сопряжено с большими расходами. Если ученик пользовался расположением обучавшего его мастера, он оставался работать в той же мастерской. Мастер часто вводил его в родство, женя на своей дочери, племяннице или внучке. Так, Усто Карим, возлагавший большие надежды на своего ученика, сына мясника, женил его на своей дочери. [1] Естественно, что в таком случае у ученика со стороны было гораздо больше возможности войти в цех, чем у тех, кому приходилось добиваться этого без посторонней поддержки.

В дальнейшем, хотя бы мастер, вышедший из учеников со стороны, и проходил посвящение, все же в цехе помнили, что он не *устозода*, а *шогирд*, даже и после его смерти. Его сыновья, если они занимались тем же ремеслом, уже причислялись к *устозода*.

Наемных мастеров и рабочих, независимо от их квалификации, гончары в Шахрисябзе называли общим названием *халифа*. При расспросах о том, кого следует называть *халифа*, давались очень сбивчивые объяснения. Одни говорили, что *халифа «иш билатикон кши»* — «знающий работу человек», другие, что *халифа* не мастер, а только рабочий, который месит глину, и разница между *халифа* и *шогирд* лишь в том, что первый

[1] Усто Карим относился к этому ученику как к сыну, и когда тот вернулся в 1943 г. после тяжелого ранения из армии и больше работать не мог, то Усто Карим очень заботился о нем и горевал только о том, что погиб талант его ученика.

работает по найму, а второй без оплаты. Говорили и так, что *халифа* называют мастеров, прошедших посвящение, но работающих по найму на жалованье, в то время как таких же мастеров, работающих на правах *шерикӣ* — компаньонов, *халифа* не называют. При последующих наблюдениях выяснилось, что название *халифа* главным образом все же относилось ко всем мастерам, прошедшим посвящение, но работавшим в чужих мастерских, и по найму, и в качестве компаньонов, за исключением только особо хороших мастеров, приезжавших, так сказать, «на гастроли», которых всегда называли *шерик* — компаньон.

Полноправными членами цеха являлись все наследственные мастера и все мастера из учеников, прошедшие обряд посвящения — *камар баста*.

Во главе цеха стояли *бово* и *ақсақал*. Цеховые должности не были пожизненными, но обычно бово выбирался из старших по возрасту и всеми уважаемых мастеров и оставался на своем посту до смерти. При бово состоял *пайкол*, выбиравшийся из сметливых, расторопных молодых мастеров, бывший у него на посылках. В ведении бово находились наемные мастера. Он устраивал их на работу, посылал с пайколем в мастерские, где нужны были рабочие. Приезжавшие на заработки мастера обращались непосредственно к бово, и он, допросив их о том, кто они и что умеют делать, назначал им плату и посылал в мастерские. Гончары говорили, что сказать неправду бово никто не смел.

Бово вел учет долговых обязательств между владельцами мастерских и наемными мастерами, разбирал все недоразумения между ними и принимал участие в сборе налогов с подведомственной ему части цеха.

По словам гончаров, бово в качестве вознаграждения получал по 2 *танга* (30 коп.) с владельца мастерской и с нанимающегося на работу мастера,[1] а кроме того, подарки в виде халатов на цеховых собраниях и семейных празднествах.

Так же как бово ведал всем, что касалось наемных мастеров, аксакал ведал мастерскими и всеми делами их владельцев. Он же организовывал цеховые собрания — *арвоҳи пир*, собирал деньги, провизию и т. д. Определенной платы за свою работу он не получал и должен был довольствоваться халатами во время цеховых и семейных празднеств, но при этом аксакал гончаров в Шахрисябзе, так же как и аксакал металлистов — *темурчӣ*, мог оказывать давление в смысле получения более ценных подарков не только на собраниях у себя в цехе, но и в других, тесно связанных с его собственным. Так, если аксакалу гончаров не оказывали должного внимания хлебники, он запрещал своему цеху делать для них печи, а аксакал *темурчӣ*, оставшись недовольным подарками цирюльников, запрещал изготовлять бритвы.

И бово и аксакал избирались на свои должности общим собранием цеха. Такие собрания зимой обычно устраивались в цеховых домах, а летом в загородных садах. Кандидатура обсуждалась заранее, и обычно при назывании имени вновь избираемого все присутствующие приветствовали его криками. Вновь избираемый бово (после смерти своего предшественника) устраивал для всего своего цеха угощение, на которое приглашались также старшие из других цехов. Угощение это, как и в Самарканде, носило название *соеи чироғ*.

У шахрисябзских гончаров до революции имелся цеховой дом — *такия*. Слово *такия* имеет следующие значения: поддержка, опора, приют, место отдыха. *Такия* обычно имелась в таких цехах, где было много наемных рабочих. У гончаров она обслуживала главным образом *хиштпаз* —

[1] Пайколь при этом получал с них по 1 танга (15 коп.).

мастеров, приготовлявших обожженный кирпич, которые примыкали к их цеху. В Шахрисябзе, кроме гончаров, *такия* были у ткачей, хлебников, конюхов и у маслоделов, изготовлявших растительное масло. Строились они на средства цеха, для чего среди его членов собирали деньги, так как постоянных денежных сумм цехи не имели. Цех, строивший *такия*, приобретал землю, нанимая мастеров-строителей, выполнявших деревообделочные работы и руководивших постройкой, которая велась при деятельном участии всех его членов. *Такия* строились так же, как городские караван-сараи, в прямоугольном плане. Жилые помещения — *хучра* — в один или два этажа шли вокруг двора; у входа во двор устраивалась большая *чайхана*. На дворе сажались цветы, иногда выкапывался бассейн — *хауз*. Такие цеховые дома иногда вмещали до 100 человек. В них находили временный приют наемные мастера и рабочие, приходившие в город на заработки, а также потерявшие работу. В тех случаях, когда у них не было денег, они жили в *такия* на полном содержании. У бово была специальная тетрадь — *дафтар*, в которую записывался срок, в продолжение которого человек содержался за счет *такия*. При найме на работу нанимавший его мастер уплачивал по этому счету. Если работавший у мастера рабочий заболевал, он также уходил в цеховой дом и жил там до выздоровления, после чего снова возвращался к мастеру и отрабатывал деньги, которые мастер вносил за его содержание в *такия*.

Такия играла также роль цехового клуба. По вечерам, а также по пятницам, когда ремесленные мастерские не работали, там собирались и владельцы мастерских, и наемные мастера, проводя время за разговорами, чаепитием и устраивая в складчину плов. Молодежь развлекалась пением и музыкой. У тех ремесленников, у которых наемных мастеров и рабочих было немного, пришельцы из чужих мест обычно жили в *бовохона*, в доме главы цеха — бово или аксакала. Приезжавшие на работу хорошие мастера в *такия* не жили, они обычно или останавливались у аксакала, или же прямо отправлялись к тому мастеру, у которого собирались работать.

Кроме долга, сделанного при временной потере трудоспособности, существовал другой вид долга, называвшийся *бунак*, который в Шахрисябзе определяли словами: *«пешакй пулъ олишлиқ»* — «забирание денег вперед». Среди гончаров он был принят сравнительно мало, но среди сапожников и ткачей был распространен очень широко. *Бунак*, по словам гончаров, являлся беспроцентным долговым обязательством, которое заключалось на словах между владельцем мастерской и наемным мастером, обязательно в присутствии старшего в цехе (бово или аксакала), часто в момент найма на работу. Хорошим мастерам хозяева мастерских давали в долг охотно, так как задолжавший мастер таким образом был крепко привязан к мастерской. Уйти от хозяина он мог, только выплатив долг, или же в том случае, если этот долг переводил на себя или выплачивал в момент перехода к нему хозяин другой мастерской.

Молодые неженатые мастера, если к тому же они не были местными жителями, окруженные соблазнами городской жизни, часто залезали в долги. Для того чтобы освободиться от *бунак* — долга владельцу мастерской или долгов другим лицам, прибегали к *ман'и бозор* — запрету базара. Задолжавший ремесленник объявлял об этом окружающим, говоря: *«Ман'и бозор қилип утураман»* — «Буду сидеть (и работать), отказавшись от базара (выходов на базар)». Он давал обещание не выходить на базар (чтобы избежать соблазна трат) на определенный срок, иногда до 3 месяцев. Бывали случаи, когда при этом давался и обет молчания. Окружающие всячески поддерживали такого человека в принятом

решении, друзья приносили ему угощение. Способность выполнять обещание восстанавливала репутацию ремесленника среди его товарищей по цеху — *ҳампира*. В случаях большой задолженности, после того как долг был отработан, он устраивал угощение своим приятелям, а его бывший кредитор — владелец мастерской — дарил ему *сарупо* — весь набор одежды с ног до головы, а иногда даже женил.

По следам шахрисябзских ремесленников, *ман'и бозор* являлся обязательством совершенно добровольным. Обычай этот практиковался не только среди наемных мастеров и рабочих, а вообще среди ремесленников. Работавшие самостоятельно мастера также нередко прибегали к нему, чтобы выпутаться из долгов, и отношение к ним в этих случаях со стороны их *ҳампира* было такое же. Человека, отказывающегося от мирских соблазнов, старались всячески морально поддерживать.

Цеховые собрания, связанные с посвящением в мастера, назывались *арвоҳи пир*; их устраивали в Шахрисябзе не каждый год, а только тогда, когда приезжали «потомки пира». В таких случаях к их приезду приурочивали и *камар баста* — обряд посвящения учеников в мастера. *Камар баста* устраивался в доме ученика. Если посвящаемый был в городе чужаком, он устраивал *камар баста* у кого-нибудь из своих приятелей. По словам гончаров, последний *арвоҳи пир* в Шахрисябзе был устроен в 1924 г.

Обычно «потомки пира» приезжали под осень, в сытое время года. На *арвоҳи пир* собирался весь цех во главе с бово и аксакалом. Из других цехов приглашались их главы и старшие мастера. Приглашались также родственники и друзья посвящаемого, если он был местным уроженцем.

В Шахрисябзе в разных цехах обряд посвящения происходил по-разному. Основным моментом этого обряда является опоясывание посвящаемого *фута* — длинным куском бумажного полотна. Опоясывание у гончаров производил «потомок пира». Посвящаемый, совершивший перед этим полное омовение — *ғусл* и одетый во все новое, ставился перед «потомком пира». «Потомок пира» давал посвящаемому в каждую руку по хлебу и затем повязывал *фута* (таким же образом, как это было принято в Ура-Тюбе у набойщиков), набрасывая ее сначала на шею, перекрещивая концы на груди, а затем на поясе за спиной, и завязывая их окончательно узлом на поясе спереди. При повязывании *фута* он произносил: «*Пир устоларга бахшиладик яхши усто болсун*» — «Мы посвятили (подарили) его старцам-мастерам. Пусть будет хорошим мастером».

У деревообделочников *фута* повязывали только вокруг талии, завязывая его при каждом обороте спереди и сзади узлом. Длину рассчитывали так, чтобы получалось 7 узлов. При повязывании произносили по-таджикски: «*Камар бастам ба номи шоҳи мардон, дили ғами, моро шод гардон!*» — «Я повязал пояс во имя царя людей (Алия). Развесели наши горестные сердца!». В некоторых цехах в руки посвящаемому при опоясывании давали орудия производства. Так, у валяльщиков войлоков ему давали *резанда* (тадж.) или *душохлик* (узб.) — палку для разбивания шерсти, а у рисовальщиков *қалам* — кисть.

Арвоҳи пир, связанный с принятием в общину, был распространен в Шахрисябзе не только среди ремесленников, но и среди земледельцев. Молодой человек, достигший рабочего возраста (18—20 лет), устраивал угощение общине, на котором присутствовал *бовои деҳқон* — дед-земледелец, выборный глава местных земледельцев. Юношу, так же как и у ремесленников, опоясывали поясом, и он делал подношения в виде целого костюма — *сарупо*, или частей его, «деду-земледельцу» и тому человеку, который его обучал, если он работал не при своем отце.

Кроме цеховых собраний, связанных с обрядом просвящения, устраивались собрания и по другим поводам. Так, например, если кто-нибудь из мастеров грубил старшине, бранился скверными словами в мастерской, швырял на пол инструменты или наступал на них, его объявляли *беқоида*— «вне порядка, устава», и он должен был устроить штрафное угощение всему цеху, во время которого его отчитывали, а он должен был каяться и просить прощения.

Как уже говорилось, цеховые собрания, связанные с посвящением в мастера, устраивались в частных домах. Остальные устраивались в *такия* своего цеха или же в определенных чайханах, где всегда собирался цех. В летнее время их устраивали за городом в садах.

Считая главным патроном своего ремесла Саид Амир Куляля, шахрисябзские гончары говорили, что особым его покровительством пользовались владельцы мастерских, в особенности изготовлявшие крупные сосуды. Патроном мастеров *нақшипназ*, изготовляющих поливные чашки и блюда, считался Шейх Абуль Хасан Басри. Баховатдин Накшбанд, согласно легенде, бывший учеником Саид Амир Куляля и затем работавший у него в мастерской, являлся покровителем учеников и мастеров, не имевших своих мастерских. Кроме того, пользовался почитанием Шейх Саид Шамсутдин, гробница которого находится в Шахрисябзе, считавшийся патроном как гончаров, так и продавцов глиняной посуды. По преданию, он был *вофурӯш* — оптовым торговцем посуды и продавал в своей лавке изделия Саид Амир Куляля. [1] Почитание Давида выражалось в том, что ремесленники, работающие с огнем (чугунолитейщики, кузнецы, ювелиры), в иерархии цехов занимали высокое место и были *хурматлӣ* — уважаемые. В основном это, конечно, касается больше всего чугунолитейщиков, так как все остальные принадлежали, кроме того, к *растада утурган* — сидящим в рядах, т. е. работали постоянно в базарных рядах. Присутствуя всегда на базарах, они были постоянно в курсе всех городских событий и их больше знали в городе, так как непосредственно с ними общались. Это явление, что ремесленники, работавшие в базарных рядах, пользовались большим весом, будучи иногда даже материально менее обеспеченными, отмечалось самими ремесленниками и в других городах Средней Азии.

Наблюдения над работой, поведением людей и разговорами в мастерских гончаров и других ремесленников Шахрисябза дают очень яркую картину их отношения к своим мастерским, а также представлений и верований, связанных с гончарным производством. Почитается как все помещение мастерской, постоянно называемой в разговорах не обычным словом *дукон* — мастерская, лавка, а *пирхона* — обиталище старцев, так и отдельные его части и все предметы, в нем находящиеся. Самыми почитаемыми местами являются печь и станок. Почитаются также порог — *остона* (на него нельзя садиться и наступать ногами), *шосутун* — царь-столб, центральный столб, поддерживающий крышу, и вымощенная камнем площадка, на которой разводится глина. Все эти места, по представлениям гончаров, являются *улуғ* или *бузургвор* — узб. и тадж. великие, в переносном значении — святые, [2] и в них пребывает дух мастерской, обладающий сверхъестественной силой. За недостаточно почтительное

---

[1] Об этих лицах см.: М. Е. Массон и Г. А. Пугаченкова. Шахрисябз при Тимуре и Улугбеке. Тр. Среднеазиатск. гос. унив., нов. серия, вып. 61, Гуманитарные науки, кн. 6, Ташкент, 1953, стр. 52, 53.

[2] Этими же словами обычно обозначаются гробницы святых и другие почитаемые места и предметы.

или небрежное отношение, а иногда даже нечаянное осквернение этих мест дух может разгневаться и поразить человека болезнью.

Автору этой работы пришлось наблюдать в 1943 г. умилостивительную жертву, принесенную в мастерскую ножовщика. Дело происходило под вечер в четверг. Небольшая девочка принесла тарелку, на которой лежало 5 блинов, изжаренных на коровьем масле, и две камышинки, концы которых были обернуты ватой, смоченной в масле. Она поставила тарелку с блинами около тисков, стоявших перед мастером, и, подавая ему камышинки, сказала: «Просили зажечь светильники и прочесть коран, отец мой заболел». Мастер сейчас же зажег светильники и приткнул их к тискам, а затем предложил присутствующим блины, говоря: «*Дукон тутти деб, обкеладилар*» — «Они приносят, думая, что заболевшего коснулся станок», т. е. считают, что человек мог, зайдя в мастерскую, чем-нибудь вызвать гнев духа, обитающего в станке, тот «дотронулся, коснулся», и человек от этого заболел, поэтому-то и приносят жертву.

Когда был задан вопрос гончарам относительно того, приходят ли с подобными жертвами и к ним, они ответили утвердительно, сказав: «*Альбатта келадилар, хумдон тутти деп, келадилар*» — «Конечно, приходят; приходят, считая, что печь коснулась». Под вечер по четвергам зажигали светильники, ставя их около топочного отверстия в печи. Светильники ставятся также около гончарного круга и центрального столба. Для охраны мастерской от «дурного глаза» к столбу привязывали пучки колючки.

В дореволюционное время в тех случаях, когда мастер покупал мастерскую, он созывал своих *ҳампира*, т. е. цех, почитающий одного и того же покровителя, и устраивал угощение, носившее название *ис* — узб. запах, курение, — жертву духам мастеров, работавших до него в этой мастерской. В числе прочих кушаний обязательно подавались блины и сладкий кисель из пшеничной муки.

При установке новой печи в мастерской также устраивался *ис*. Приглашались гончары, около топочного отверстия резали барана или, за недостатком средств, петуха. Один раз в год обязательно устраивали *худой* (жертвенное угощение, на которое мог прийти всякий), резали козла и варили из него суп, а в начале каждого месяца по четвергам делали блины и кисель, которыми также угощали всех случайно зашедших в мастерскую.

Ученикам вместе с обучением их мастерству постоянно делали наставления по поводу того, как они должны вести себя в мастерской, как обращаться с глиной и инструментами. Когда один из учеников позволил себе сесть на стол, на котором разделывается глина, мастер согнал его и долго перечислял все кары небесные, которые должны постигнуть ученика, не умеющего себя вести в мастерской. При этом он добавил, что это может себе позволить в крайнем случае только наследственный мастер.

Мальчиков из семей гончаров заставляли ставить по четвергам светильники перед печью, «*яхши уста булий деп*» — «чтобы, дескать, стать мне хорошим мастером». Таким образом, будущие гончары с детства приобщались к культу духов мастерской и правилам поведения. Мастера ревниво следили в этом отношении не только за своими учениками, но и за посторонними посетителями. Так, был случай, когда в гончарную мастерскую вошел один из руководителей артели и хотел присесть на кучу готовой глины, прикрытую тряпками. Мастер весь вспыхнул, вскочил со своего места и нервно сказал: «*Е! лоимга кутинни солманг, улуғ, нарса! Биз лойдан нон еймиз*» — «Ей, не садись на мою глину, она святая! Мы от глины хлеб едим». Все это было сказано с таким внутренним возмуще-

нием, что все присутствующие смутились. Общий разговор, шедший в этот момент в мастерской, оборвался и возобновился не сразу, а после того как мастер успокоился.

До революции особых запретов, связанных с работой, гончары, по их словам, не соблюдали. Работали круглый год, за исключением мусульманских годовых праздников, пятниц и Нового Года. Если работа была спешная, работали и по пятницам. Начинали обжиг посуды в любой день недели, хотя считали, что лучше это делать в воскресенье, так как в этот день хорошо начинать всякую новую работу.

Особенно отмечаемыми моментами в производстве являлись поджигание дров в печи и начало замазывания топочного отверстия при окончании топки. Мастер читал молитву, в заключение которой произносил: «*Пирларга топширдик*» — «Мы вручили (ее) пирам». Как перед началом загрузки, так и при вынимании готовой посуды он не подходил к печи, не совершив предварительно омовения — *таҳорат*.

После того как готовая посуда вынималась из печи, мастер обязательно раздавал некоторую ее часть ученикам, рабочим и не отказывал всем заходившим в мастерскую, если они у него просили. Эта раздача посуды носила название *посира* || *посра*. Ученик первые сделанные самостоятельно сосуды, отдававшиеся ему после обжига мастером, тоже должен был раздавать в *посира*.

Так же как и в других местах, в Шахрисябзе считалось, что сидение в не совсем еще остывшей печи, после того как из нее вынута посуда, излечивает от болезни костей и особенно от бесплодия. Женщины в качестве жертвы печи, «обиталищу пира», приносили хлеб и куски белой материи.

Ташкент

Ташкентские гончары в прошлом были объединены в *касаба* — организацию, которая экономических функций не имела. Общественной помощи в цехе не существовало. Своего общественного дома здесь цех не имел. Приезжие мастера жили обычно в тех мастерских, в которых они работали, и в случае болезни о них заботились только те люди, с которыми они были непосредственно связаны. В цех входили все наследственные мастера и мастера, вышедшие из учеников со стороны, прошедшие обряд посвящения.

Во главе цеха стоял *ақсақал* — старшина, выбиравшийся общим собранием цеха. В тех случаях, если бывало два кандидата, выборы производили, расходясь партиями в разные стороны, пересчитывая затем количество человек в этих группах. На вновь избранного аксакала надевали халат, все собрание вставало и приветствовало его поясным поклоном. Кроме того, имелось еще два аксакала у отдельных групп мастеров, входивших в *касаба* гончаров. Один из них стоял во главе *майдапаз* — мастеров, производивших поливную посуду, а другой являлся старшим среди *кузагар* и *учакчӣ*. Эти последние избирались своими подразделениями. Аксакалы выбирались из хороших, уважаемых всеми мастеров не пожизненно, и в случае недовольства их деятельностью цех мог отставить их и выбрать других. Практически эти перевыборы редко осуществлялись, и обычно аксакалы оставались в своей должности пожизненно.

Аксакалы разбирали ссоры и недоразумения внутри своих групп, обращаясь в серьезных случаях к главному аксакалу. Он налагал на виновных штрафы, выражавшиеся в обязанности устроить *зиофат* — угощение всему цеху. В случае смерти одного из членов цеха аксакал извещал всех о похоронах и, если он был грамотным, читал по покойнике

заупокойную молитву — *ҷаноза*. На базаре аксакалы следили за качеством выпускаемого товара, указывая твердую цену.

Участие в сборе налогов выражалось только в том, что аксакал указывал властям количество мастерских, так как налоги взимались с мастерской. Обычая брать большие заказы всем цехом не существовало. Такие заказы брали отдельные мастера, приглашая при этом компаньонов и помощников. Аксакал в таких делах мог принимать участие только в качестве мастера, непосредственного участника в работе.

Вступление в цех для юноши, происходившего из потомственных гончаров и обучавшегося ремеслу с детства у своего отца или ближайшего родственника, не составляло никаких трудностей и не влекло за собой расходов, так как он уже по праву своего рождения принадлежал к цеху. Положение ученика со стороны было иным. Родители или родственники мальчика, если он был сиротой, желавшие обучить его гончарному ремеслу, приведя его к мастеру, произносили: «*Гушт сиздики устухон биздики*» — «Мясо ваше, кости наши», передавая его в полную власть мастера. В продолжение 10—12 лет (в конце XIX в. этот срок сократился до 5—6 лет) ученик должен был жить в доме мастера и только с его разрешения мог ходить к своим родителям или родственникам с вечера в четверг, с тем чтобы в субботу рано утром вернуться в мастерскую. Мастер должен был его кормить и одевать, делал ему две смены платья в год к праздникам Рамазана и Курбана. В случае, если ученик оказывался негодным или совершал какую-нибудь крупную провинность, мастер прогонял его, отбирая последнюю данную ему одежду. Деньгами ученик не получал ничего, за исключением нескольких копеек на бритье головы раз в месяц. Он не имел права отказываться ни от какой работы как в мастерской, так и в доме мастера. Первые годы он обычно исполнял роль прислуги, находясь на побегушках у жены мастера и в мастерской, а затем постепенно начинал принимать участие в работах, связанных с самим ремеслом. Обучение мастерству шло тем же самым порядком, как и у гончаров других городов. При начале обучения ученика работе за станком мастер обращался к духу-покровителю, прося его помощи: «*Бисмиллоҳи раҳмону раҳим! Ё ҳазрати пири кулол тарбият қилинг*» — «Во имя Аллаха милостивого и милосердного, о святой старец-гончар, обучи!» и затем молился, заканчивая молитву словами, произносимыми при начинании каждого дела: «*Омин, пир, арвоҳга теиб борсун*» — «Аминь, пусть достигнет (молитва) старцев (и) духов предков».

Когда ученик наконец самостоятельно делал на станке первую вещь, мастер связывал ему большие пальцы рук, сложенных ладонями вместе на поясе перед собой, при помощи платка или веревочки, говоря при этом: «*Бисмиллоҳу раҳмону раҳим. Қулингиз кельди, усто булдингиз, болам, онангизга борин, ош қиб берсун!*» — «Во имя Аллаха милостивого и милосердного, рука ваша пришла, вы стали мастером, дитя мое, пойдите к своей матери, пусть она сделает плов!». Обычно мальчик посылался домой в четверг, а в пятницу, ко времени окончания пятничной дневной молитвы, около полудня, в доме готовился плов, на который приходил мастер, приводя с собой еще двух-трех других гончаров. После угощения мастеру еще дарили халат или что-нибудь подешевле, в зависимости от благосостояния дома.

Когда ученик обучился всему необходимому для занятия ремеслом и мастер считал, что он своей работой уже оплатил обучение, мастер объявлял, что он «*имди хумдон қиб беради*» — «теперь устроит печь». Он давал материалы в количестве, нужном для изготовления и обжига одной печи посуды. Ученик перед началом работы дарил мастеру халат и устраивал

небольшое угощение. Он самостоятельно изготовлял всю посуду и обжигал ее, а мастер только помогал ему. Затем ученик продавал посуду, причем бóльшая часть выручки шла в его пользу, а на меньшую он устраивал угощение своему учителю и приглашал на него еще трех-четырех мастеров. Во время этого угощения мастер давал ученику разрешительную молитву — *фотиҳа*, которая обозначала собой окончание его зависимости от мастера. Если после этого ученик оставался работать у своего мастера, тот уже платил ему жалованье. Если юноша происходил из семьи гончаров, то после разрешительной молитвы мог открывать свою мастерскую и участвовать с правом голоса в собраниях цеха. Ученику со стороны *фотиҳа* этих прав не давала. Он должен был устроить *арвоҳи пир* — цеховое собрание и пройти обряд посвящения, а до тех пор его называли *кичик уста* — малый мастер, а в старые времена — *шовурд* — ученик, и название это, в случае если он не проходил обряда посвящения, оставалось за ним до старости.

Общие собрания цеха, по словам гончаров, устраивали ближе к осени, в сезон созревания дынь и винограда. Обычными местами этих сборищ были мазары Шейх Зайнутдин Бово и Ходжа Аламдар (Ходжа Аламбардар). Деньги собирались среди членов цеха. К этому времени приурочивались и посвящения в мастера. Тогда деньги на угощение давал вновь вступающий в цех. Все не устроившие еще *арвоҳи пир* также давали добавочные деньги или продукты. Аксакал оповещал цех о дне собрания, на которое приходили гончары всех специальностей, а кроме того, приглашаемые постоянно старшины хлебников и медников. Рассаживались по старшинству. На почетном месте садились «потомки» Саид Амир Куляля, если они в это время бывали в городе, аксакалы, гости из других цехов и старшие по возрасту мастера, ниже которых рассаживались мастера помладше. Молодежь сидела отдельно, а ученики прислуживали. Посвящение в мастера производил «потомок пира» — *пирзода* или его *халфа* — один из старших мастеров. Посвящаемый в мастера становился перед ним со сложенными на поясе руками. Пирзода сначала связывал ему руки длинным куском белого бумажного полотна — *буз*, [1] а затем повязывал его, как носят обычно, на бедрах, поясным платком *қийикча*. При этом он читал молитву и делал *куф — суф*: с присвистом выдыхал из себя воздух в лицо посвящаемому и первый поздравлял его со вступлением в цех, говоря: «*Камар баста булганингиз муборак булсун*» — «Да будет благословенно то, что вы стали опоясанным». После этого новый член цеха обходил всех присутствующих, и те поздравляли его, пожимая ему руки, старшие мастера сидя, а младшие вставая, и садился в круг мастеров. «Потомок пира», аксакал и *таалимберган* (обучавший посвящаемого мастер) получали в подарок халаты, а остальные мастера — поясные платки. Кусок материи или вату, которыми были завязаны руки посвящаемого, брал себе «потомок пира» или его заместитель.

Ташкентские гончары, так же как и все остальные среднеазиатские гончары, считают покровителем своего ремесла Саид Амир Куляля. «Потомки» его — *пирзода* — в Ташкент каждый год не приезжали и имели там своих *халфа* — заместителей, которых они назначали сами, выбирая

---

[1] Кусок полотна отмеривался длиной в два роста посвящаемого, так же как это делалось при подарке куска полотна *девона* — юродивым — в срок окончания второго *мучал* — двенадцатилетнего цикла, по которым раньше считался возраст людей. Материя могла заменяться лентой из перебитой и приготовленной к пряже ваты. О *мучал* см.: А. К. Писарчик. Таблицы годов двенадцатилетнего животного цикла с приведением соответствующих им годов современного летоисчисления. Матер. Южно-туркменск. археолог. комплексн. экспед., вып. 1, Ашхабад, 1949, стр. 173.

для этого грамотных мастеров, являвшихся как бы их уполномоченными по ежегодному сбору *назр*. Пирзода приезжали в Ташкент обычно глубокой осенью, когда все уже переселялись из садов на зиму в город (осень — самое сытое и денежное время). Останавливались они в доме у аксакала кузагаров. Аксакал оповещал об их приезде пирзода всех гончаров, и те сами приносили *назр* в виде денег, одежды и материй. Пирзода, принимая приношения, говорил: «*Назрингиз қавул булсун*» — «Да будет принят ваш назр», так как подразумевал этим, что приношение шло якобы «духу» Саид Амир Куляля. Пирзода обходил также все дома гончаров, где в этом году были покойники, и читал поминальную молитву, получая при этом также подарки.

В старое время «потомкам» Саид Амир Куляля *назр* платили, кроме гончаров, хлебники, медники и кузнецы, как «работающие с огнем».

Мастерская — *ишхона*, по воззрениям гончаров, считалась местом «чистым». Самыми почитаемыми местами, к которым нужно было относиться особо осторожно, являлись станок и печь. Гончары говорили: «*Ишхонанин икта ҷои нозук*» — «В мастерской два места деликатных». Находясь в печи, нельзя плевать, нельзя садиться за станок и входить в печь человеку *бетаҳорат*, не совершившему омовения после отправления естественных потребностей. Кроме этих двух мест, почиталась также и яма для замешивания глины. Старые мастера говорили, что прежде принято было относиться с почтением ко всей мастерской. Если мастерская случайно подвергалась осквернению, например испражнялся или мочился на пол маленький ребенок или плевал посторонний человек, то земля в этом месте тщательно соскребывалась и выбрасывалась, а само место окуривалось дымом *исриқ* (Peganum harmala).

Каждый четверг, после третьего дневного намаза — *намазгар*, а также в канун праздников Рамазана и Курбана владелец мастерской ставил перед станком на *пешкор* — столик для размешивания глины — и около гончарной печи зажженные свечи или *чираҷ* — светильники из тростника, обернутого ватой, смоченной в растительном масле, и читал коран. Светильники зажигались в честь *арвоҳи пир* — духов старцев или, как их иначе называли, *арвоҳи гузаштагон* — духов прошедших (предков — мастеров), покровителей ремесла, по представлению ремесленников, незримо присутствующих в мастерских.

При начале работ в мастерской и во все решительные моменты производства мастера всегда обращаются к духам-покровителям, испрашивая их помощи. Мастера, говоря о молитве перед началом загрузки печи, выражаются следующим образом: «*Қуронни укуб пирларга бахшлиймиз*» — «Прочитав коран, отдаем (посвящаем) пирам».

Заканчивая тонку печи, при замазывании топочного отверстия мастер произносил: «*Ё, айналий, пирим! Пшкан булмаса, пишириб беринг!*» — «Да покружусь я (вокруг тебя), о пир мой! Если не обожглась (посуда), обожги (ее)!».

В мастерские гончаров-кузагаров приходят лечиться больные ревматизмом — *сауқбод* (*сауқ* — узб. холодный, *бод* — тадж. и узб. ветер), а также бесплодные женщины. Первые приходят зимой, а вторые чаще летом. В только что разгруженную от посуды печь кладут на пол несколько *қолиб* — дискообразных досок из обожженной глины, больной садится на них на корточки (*чунқаиб*) и сидит в горячей печи, пока у него хватает сил. Считается, что при этом хорошо пить горячий чай, чтобы пропотеть. Входное отверстие печи мастера снаружи заставляют тростниковыми циновками. Бесплодные женщины снимают с себя панталоны и садятся над центральным отверстием пола печи.

Сами гончары раньше были совершенно убеждены в том, что не тепло печи является целебным средством, а сила духа, пребывающего в печи. Они говорили: «*Пир зур*» — «Старец силен».

Пациенты повторяют лечение по нескольку раз. Приходя в первый раз, приносят в дар владельцу мастерской кусок белой материи или белый платок в знак доброго начала предпринимаемого лечения. Во второй раз приносят свечи, а уже в последующие посещения дают деньги.

В Ташкенте с гончарными мастерскими связано было и лечение от *сил* — туберкулеза легких. Гончарную глину привозили в мастерские на ослах. Гончары держали больше ослиц, молоко которых считается лекарством при многих болезнях, а в особенности при туберкулезе. Люди, нуждавшиеся в ослином молоке, приходили к гончарам, и те за плату доили ослиц. В 1930 г., в момент, когда собирались эти материалы, в мастерской кузагара мастер, у которого была больна дочь, послал одного из своих подручных подоить ослицу. Тот, принеся и передавая мастеру бутылку с молоком, сказал, что люди, видевшие, как он доил ослицу, подсмеивались над ним, говоря, что «гончары снова принялись за свое старое занятие».

Гыджду ван

В ремесленную организацию гончаров в Гыджду ване — *касабаи кулолӣ* — входили, на памяти гончаров, все гончары независимо от того, какие виды посуды они производили, а также *хиштпаз* — кирпичники (обжигатели кирпича). Правом избирать старшину цеха и быть избираемыми пользовались только наследственные мастера, прошедшие обучение у своего отца или родственника и получившие от него разрешительную молитву, или же лица, пришедшие в цех со стороны и получившие, кроме разрешительной молитвы, еще и посвящение в мастера и прошедшие обряд опоясывания. Остальные члены цеха: наемные мастера, не получившие разрешительной молитвы и не прошедшие посвящения, рабочие и ученики, подчиняясь всем правилам цеха, хотя и принимали участие в собраниях цеха, но права голоса не имели.

Мальчики-ученики чаще всего обучались у своих же родителей; приходивших со стороны было немного. При приеме ученика со стороны на его национальность внимания не обращали, несомненно, в силу того обстоятельства, что, кроме таджиков и узбеков, людей совершенно одной земледельческой культуры, в гончары никто не шел. Основную массу гыджду ванских гончаров, как уже говорилось, составляли таджики. На памяти современных гончаров старшего поколения, когда родители или родственники приводили ученика к мастеру, тот спрашивал его только о том, хочет ли он стать гончаром. Ученик, как и в других местах, всецело зависел от мастера, который его кормил и одевал. После двух-трех лет работы в качестве прислуги в доме и мастерской, его допускали к станку. Кроме одежды и пищи, ученику, когда он уже входил в работу мастерской, мастер у косагаров давал с каждой печи по три крупных и по три небольших чашки в *посира*, которые тот мог продать в базарный день в свою пользу. Старики-мастера говорили, что самим им видеть не приходилось, но они слышали, что раньше в некоторых ремеслах «*ба'й у башар қати шогирда мегрифтан*» — «ученика брали с личной запродажей (*ба'й у башар* — от арабск. بَيْع — продажа, торговля и بَشَر — человек, человеческий род и т. д.), т. е. заключались запродажные письменные договоры, утверждавшиеся казиями, по которым родители или заменяющие их лица обязывались уплатить мастеру за обучение от 500 до 1000 танга (75—150 руб.). Иногда

денежная оплата заменялась обязательством со стороны ученика после окончания обучения отработать у мастера бесплатно год.

Количество учеников никем не ограничивалось, но практически их более двух-трех никогда не бывало даже у крупных мастеров.

Когда мастер считал, что ученик уже может работать самостоятельно, а главное, считаясь с общественным мнением, уже не мог долее пользоваться трудом ученика бесплатно, он говорил ученику: «*Як хумдони посира кун*» — «Сделай одну печь посуды в свою пользу», оплачивая при этом все сырье.

На деньги, вырученные от продажи этой посуды, ученик устраивал угощение и покупал подарок своему учителю. На угощение приглашались старшины цеха из мастеров. Учитель объявлял им, что ученик его может уже самостоятельно работать, иногда показывал сделанные тем вещи, но это было необязательно, так как считалось, что достаточно одних слов мастера. Мастер давал ученику разрешительную молитву — *фотиҳа*, после чего тот уже мог сам избрать место своей работы: остаться у своего учителя или уйти в другую мастерскую, или уехать на работу в другой город. С этого момента он уже начинал работать с денежной оплатой, получая жалованье в зависимости от своих рабочих качеств и, кроме того, еще по 5 крупных и мелких вещей с каждой обжигательной печи в свою пользу бесплатно и становился *халфа* или *халфабача*, как называли в Гыджувane молодых наемных мастеров. Хальфабача, жившие в доме мастера, рассматривались как домашние. Они оказывали услуги по дому, а женщины из семьи мастера в свою очередь заботились о них, так же как и об живших в доме учениках: стирали и чинили им белье, шили новую одежду и т. д. [1] И ученики, и хальфа должны были почтительно относиться к жене мастера. Обращаясь к ней, они называли ее *уста биби* (*уста* — мастер, учитель, *биби* — женщина старшего поколения, госпожа). Если молодой человек был *авлоди*, т. е. потомственный гончар, он после устройства *фотиха* становился полноправным членом цеха и мог, если ему позволяли средства, стать *устокор* — владельцем мастерской. Если же он был учеником со стороны, он должен был для этого пройти еще обряд посвящения — *камарбандон*.

Чтобы накопить денег на устройство угощения для всего цеха, ему нужно было проработать еще несколько лет. Если он пользовался расположением мастера, тот ему помогал в этом, но в ряде случаев ремесленник до конца своей жизни оставался в этом положении, работая на жалованье в чужих мастерских и не становясь полноправным членом цеха. Хотя наемных рабочих в мастерских и называли общим именем *халфа*— помощник, но между ними были люди, занимавшие различное положение и в цехе, и в мастерской.

Настоящими *халфа* в Гыджувane считались только те, которые были полноправными членами цеха. К ним относились прежде всего законченные мастера, являвшиеся полноправными членами цеха, но за неимением средств не имевшие возможности открыть свою мастерскую и работавшие на жалованье или *шарики* — на правах компаньонов. За ними шли такие мастера, которые умели делать хотя бы и хорошо, но все же только часть

---

[1] Автору этой работы, жившему в течение трех недель в 1948 г. в Гыджувane, в доме старого мастера Усто Усмана, пришлось наблюдать именно такое отношение к молодому гончару, который в Гыджувane не имел родственников и, работая в артели, жил в доме Усто Усмана. Он жил в *михманхона* — комнате для приема гостей и в свободное от работы время снабжал дом водой, мел двор, колол дрова. В свою очередь жена мастера стирала и чинила его одежду и никогда не забывала вынести ему чашку с едой, если он вечером был дома, хотя семья жила очень скромно.

работ, а затем рабочие, делавшие только черную работу — *пачалкор*. В отличие от *халфа*, прошедших посвящение, их называли *халфабача* или *девонабача*.

Таким образом, термин *халфа* служил для определения положения человека в мастерской, а не в цехе, и обозначал собой всякого мастера, работающего не в самостоятельном деле, поэтому ставить знак равенства между словом *халфа* и подмастерьем, составлявшим переходную ступень между учеником и мастером в европейских цехах, не представляется возможным.

Что касается оплаты труда, то хальфа из мастеров, прошедших посвящение, договаривались о ней сами с владельцами мастерских, а остальным категориям рабочих, которые были в ведении старшины цеха, «*бобо ҳунараш ба ниго карда мемонд*» — «бобо назначал (жалованье) в зависимости от их умения». Выплата жалованья хальфа производилась раз в месяц — «*маҳа пур карда мегирифт*» — «он получал (деньги), выполнивши (отработавши) месяц», хотя обычно часть денег они получали вперед в качестве авансов.

При найме рабочей силы был в ходу *бунак* — аванс, который брали, нанимаясь на работу. При найме хальфа его спрашивали: «*Бунак қати кор мекунит, бе бунак*?» — «Как вы будете работать, с авансом или без него?». Гончары говорят, что молодые неженатые мастера очень часто брали аванс и прокучивали его. Мастера, работавшие без долга, назывались *халфаи орият*, а с долгом — *халфаи бунак*. В тех случаях, когда задолжавший мастер хотел освободиться от долга, он объявлял *ман'и бозор* — отказ от выхода на базар: «*Бозор намебурот, аҳд карда; маҷбурӣ нист, аҳ дили худаш*» — «Он не выходит на базар, по обещанию; не принудительно, а по собственному желанию». При переходе мастера из одной мастерской в другую долг мог переводиться при посредстве главы цеха. Новый хозяин вручал ему деньги, а он передавал их прежнему кредитору.

Считалось, что, для того чтобы стать владельцем мастерской, необходимо было получить от мастера разрешительную молитву, а для ученика со стороны обязательно и пройти обряд опоясывания: «*халифагӣ кунат, пачалкорӣ кунат, фотиҳа нагират, камарбаста на шават, майлаш. Устокорӣ кунам гуят, альбатта даркор*» — «если будет работать по найму, то если и не получит разрешительной молитвы и не пройдет обряда посвящения — все равно, а (вот) если захочет открыть свою мастерскую — обязательно надо». В конце XIX и начале XX в. на практике это положение являлось обязательным только для своего города (по крайней мере как это сохраняется на памяти гончаров). Рассказывают, что один гончар, по имени Усто Гулам, ученик катта-курганского мастера Усто Хидоята, не пожелав тратиться на устройство *фотиҳа* и *камарбандон*, все же хотел открыть свою мастерскую в Катта-Кургане, но «*касаба ҷам шуда на монд. Да шаҳри худаш намонд*» — «Цех собрался и не дал ему этого сделать. В своем городе не допустили», после чего он отправился в Самарканд, купил там дом и открыл мастерскую.

Устройство *камарбандон* начали забрасывать уже довольно давно. Усто Усман, которому в 1948 г. было 57 лет, повидимому, сам его не проходил и говорил, что присутствовал на обряде опоясывания в Гыджуване только один раз (правда, он большую часть своей жизни работал по другим местам). Собрание происходило в доме мастера, обучавшего посвящаемого. Ученик заготовил в подарок для своего учителя полный костюм, начиная от чалмы и кончая обувью. Поясной платок, которым его опоясывали, также приготовил он сам. Мастер переоделся во все новое и, встав перед учеником, прочел *такбир* (его мог читать и имам) и повязал

ученика поясом, после чего сказал: «*Акун усто шудит, мо аз шумо розӣ, камар баста шудит, омин!*» — «Теперь вы стали мастером, я вами доволен (не имею к вам претензий), вы стали опоясанным, аминь!».

За последние 20—25 лет обычай устраивать опоясывание уже совсем вывелся, но тем не менее, если человек начинал заниматься каким-нибудь ремеслом, «*ап пеши касаба гузаштан даркор бут*» — «нужно было пройти перед цехом». Он должен был устроить чтение корана и угощение.

Во главе ремесленной организации гуждуванских гончаров стояли *бобо* и *ақсақол*. Должности эти были выборные, не пожизненные, но практически, особенно бобо, почти всегда оставался на своем месте до самой смерти. Как утверждают гончары: «*Бобою ақсақол ак касаба, ҳеч даромат надошт*» — «Бобо и аксакал от касаба никаких доходов не имели». Здесь, конечно, подразумевается то, что они не имели определенного, установленного вознаграждения. Но если принять во внимание, что и тот и другой постоянно принимали участие как во всех собраниях цеха с угощением и подарками, так и во всех семейных событиях и празднествах отдельных ее членов, где также всегда им подносили подарки, то все же определенные выгоды они от своих должностей имели.

Аксакал ведал базарными делами и больше имел дело с владельцами мастерских, тогда как в ведении бобо находились все наемные мастера и ученики. К бобо обращались пришлые из других мест рабочие и несамостоятельные мастера. Он устраивал их на места и определял содержание, согласно их квалификации. За мелкие дурные проступки бобо бранил и бил их: «*Як-ду шатта медод*» — «Давал одну, две затрещины». Сажание под арест в доме бобо в Гыджуване не практиковалось. Как говорили гыджуванские гончары: «*Вай шаҳрои калон ба бут, инҷо набут*» — «Это было в больших городах, здесь не было». [1]

Являясь высшим духовным авторитетом в цехе, бобо за очень серьезный проступок мог как бы отлучить от цеха — *беқоида кардан*. Интересно то, что самыми важными проступками являлись нарушения морального свойства: «*Як касе хорӣ диҳад, ё аспобаша инту гуят, ё пираша хорӣ додас ми... Ду шоҳид ба пеши бово мерафт ба'д вая беқоида мекардан*» — (Скверно) обругает кого-нибудь или обругает инструменты, или оскорбит пира... Два свидетеля шли к бобо, и после того его (провинившегося) отлучали». Обычным наказанием являлось устройство *арвоҳи пир*. Наказанный должен был приготовить угощение для всего цеха. На собрании цеха бобо и старшие мастера читали ему наставления, которые он должен был выслушивать стоя и покаяться в своем проступке. До принесения покаяния и устройства *арвоҳи пир* «*вая пир задагӣ ҳисоб мекардан*» — «его считали ударенным пиром».

Нечестных и сквернословящих мастеров называли *устое бепир* — мастер без пира.

Обычно все внутренние дела по цеху бобо разрешал сам и только в очень редких случаях, когда он не мог сладить с виновным, отправлял его к *ҳоким* — правителю, и тот уже сажал его в тюрьму и наказывал.

В праздники весеннего равноденствия и в Рамазан бобо приглашал к себе весь свой цех, а также мастеров и других специальностей. Идти к бобо с пустыми руками не полагалось, каждый нес ему какой-нибудь подарок по состоянию. Одни приносили сырое мясо, другие — хлеб или фрукты и сладости. Бобо, со своей стороны, устраивал угощение. На *соли*

[1] В Бухаре бобо в некоторых касаба имели у себя при доме специальный чуланчик, куда они сажали под арест загулявших или как-нибудь иначе проштрафившихся хальфа.

нав — весеннее равноденствие — к столу обязательно подавались *ҳафт мева* — семь (сортов) фруктов. Дыни, гранаты, яблоки, груши и виноград подавались в свежем виде. Сушеные абрикосы и вишни замачивались в воде, и их ели как компот. Приготовлялись разные сорта хлеба и хороших кушаний, и в том числе обязательно делали *бӯй* — жареное в масле тесто. В ответ на угощение бобо мастера приглашали его к себе в дома.

Если кто-нибудь из гончаров умирал, то о смерти его немедленно давали знать бобо, и тот передавал это сообщение по всем мастерским. На похороны любого из гончаров обязательно собиралась вся *касаба*, так как все они считали себя как бы одной семьей: «*ҳампира — ҳамшира*» — «имеющие одних пиров — одномолочники (родичи)». После смерти мастера ближайшие его родственники не работали от 3 до 7 дней, члены цеха — 1 день. Общих цеховых кладбищ не было, но так как гончары жили по большей части в квартале Косагари, то, естественно, в большем своем числе они попадали на одно квартальное кладбище. Гончаров, приехавших из других мест, если они умирали в Гыджувane, хоронили на *пушти ғарибон* — кладбище странников. Такие кладбища имелись и в некоторых других городах Средней Азии. Если у умершего было имущество, его продавали и на эти деньги устраивали похороны и поминки, если же он был бедняком, то его хоронили на свои средства мастер, у которого он работал, или бобо, устраивая затем чтение корана и поминальное угощение.

Последним бобо в Гыджувane был Усто Шомурат, избранный на свою должность в 90-х годах прошлого столетия. После его смерти гыджуванские гончары больше бобо не выбирали, и вместо него остался один аксакал. В отдельных случаях они обращались к бухарскому бобо гончаров, в ведении которого находились также гончары Каракуля, Вабкента, Шофиркона и Кызыл-Тепа.

Гыджуванские гончары рассказывают один случай, происшедший в 1900 г., из которого явствует, что в это время среди ремесленников внутри цехов были нелады. Кузагары, подчинявшиеся общему для всех гончаров бобо, захотели отделиться и иметь своего бобо особо. Обратились к казию, который обычно утверждал бобо уже после избрания его цехом. Казий велел всем гончарам собраться, и когда они собрались и сидели перед ним, велел сначала подняться всем косагарам. Встали 20 человек и остались сидеть 15. После этого казий велел встать кузагарам, которых оказалось только 8, так как остальные принадлежали к кирпичникам и мастерам, изготовляющим печи для хлеба (хотя они и принадлежали к цеху гончаров, но веса в нем не имели), — их привели с собой кузагары, чтобы иметь больше голосов. Казий велел их прогнать, и оставил всем гончарам одного бобо — Шомурата.

Экономические функции цеха были весьма незначительны. Общественной собственности никакой не было, так же как не держалось никаких постоянных, собранных с его членов денежных сумм. Прием заказов цехом не практиковался. Если и бывали заказы от хакима, то обычно они шли через аксакала, приглашавшего *устокорои калон* — лучших мастеров из владельцев мастерских. Они распределяли заказы на определенное количество тех или других предметов между своими мастерскими и затем, соответственно с этим, производили уплату за работу из полученных от заказчика денег. Крупные заказы для семейных празднеств практиковались мало, обычно большие количества посуды приобретались в лавках у *вофурӯш* — оптовых торговцев. В отношении определения цены на товары все гончары были связаны с последними, не имея права продавать свои товары по более низким ценам. Внутри цеха отдельные мастера могли конкурировать между собой только за счет качества своей

продукции и изобретательности, придумывая или заимствуя из других мест некоторые нововведения, привлекавшие покупателей. Так, Усто Усман рассказывал, что в середине XIX в., когда гончаров было много, в сел. Уба в окрестностях Вабкента был мастер Усто Усман, введший производство кувшинов для воды серого цвета. Серый цвет получался от прокапчивания кувшинов. Для этой цели в тот последний момент обжига, когда топочное отверстие печи уже должно замазываться, в топку подбрасываются нарочито смоченные водой дрова или сырая люцерна. [1] Сами мастера считают, что держать воду в продымленных кувшинах плохо, так как она, постояв, начинает пахнуть дымом, но некоторые покупатели, привлеченные необычайным цветом кувшинов, охотно их брали.

Ввиду того что глину в Гыджувane можно добывать не везде, так как почва там засоленная и выборки глины ведутся только на возвышенных местах, гончары имели общие места ее добычи, арендуя для этого участки земли. Организация такого рода предприятий являлась общественным делом, в котором принимали участие мастера — владельцы мастерских и главы цеха. Сначала несколько хороших, опытных мастеров отправлялись на поиски такого места в окрестностях города, обычно в места, где земля имела неровности. *Бо маслиҳат* — посоветовавшись, они пробовали землю, замешивая небольшие комки глины. После того как место было определено, отправлялись к владельцу земли вместе с бобо или аксакалом для переговоров и арендовали участок на 5—10 лет, *харида ичора мегрифтан»* — «(покупая) брали в аренду». [2] Договоры эти на бумаге никогда не оформлялись. Владельцы мастерских собирали нужную сумму денег, и бобо вручал ее хозяину земли. Если вскоре после заключения такого договора появлялся новый владелец мастерской, он доплачивал свою долю, если же срок аренды был уже в это время близок к концу, он пользовался глиной бесплатно.

Так как Гыджувan находится неподалеку от Бухары и сел. Кулоли, раньше носившего название Сухар, в котором, по преданию, жил и был похоронен патрон гончаров Саид Амир Куляль, «потомки пира», жившие в этих местах, не приезжали в Гыджувan, а гончары сами отвозили им приношения — *назр*. К таким «потомкам» относится в Бухаре один из известных современных мастеров-ювелиров. Хотя сам он тщательно избегает разговоров на эту тему, но все же в конце концов рассказал, что даже и в настоящее время иногда окрестные гончары привозят ему *назр*: не заходя в дом, окликают женщин, кладут свои дары во дворе у ворот и уходят.

«Потомки пира», жившие в сел. Кулоли, также получали приношения, когда гончары устраивали там, обычно осенью, цеховые *арвоҳи пир*. Они отправлялись в Кулоли и везли с собой из дома хлеб, мясо, рис и другие продукты для устройства угощения, собирая для этого средства среди членов цеха частью деньгами, а частью натурой. Весной, во время *сайли гули сурх* — гулянья красной розы, происходившего у гробницы Баховатдина Никшбанда в Бухаре (в старое время с 15 апреля по 15 мая), гыджувanские гончары в свою неделю ездили туда.

Сайль у гробницы Баховатдина продолжался четыре недели, причем разные слои населения имели свои недели.

Первая неделя была для *муллоҳо* — мулл, вторая для *косибо*— ремесленников, третья для *саҳроиҳо* — окрестных жителей, крестьян, и чет-

[1] Этот способ обработки кувшинов практиковался также в Джизаке.

[2] Обычно для этой цели сдавались земли с неровной поверхностью или такие, на высоко расположенные части которых не шла вода. После нескольких лет выборки из них глины поверхность поля выравнивали и пускали этот участок под посевы.

вертая для *ғуломон* — рабов. Мужчины собирались по вторникам, женщины — по четвергам. Еженедельно с вечера по вторникам и четвергам в Баховатдин съезжалось и сходилось (некоторые шли пешком по обету) огромное количество народа. Старики совершали поклонение могиле Баховатдина и другим «святым» местам, а молодежь развлекалась.

Мастерские являлись почитаемым местом, их называли *пирхона* — обиталище старцев: «*Дукон, гуфтагӣ, альбатта пирхона мешут*» — «То, что называется мастерской, конечно, является обиталищем старцев». На такое понимание множественности покровителей ремесла указывает то, что светильники, втыкавшиеся под гончарным станком и у топки печи в вечера под пятницу и понедельник, зажигались «*ба арвоҳи устозони гузаштагон*» — «духам прошедших мастеров», которые являлись чаще всего настоящими, кровными предками.

Зажигали светильники (*нукча*) мастера — хозяева мастерской, а также их жены, если мастерская находилась при доме. Если мастерская помещалась отдельно, то жена жарила *бӯй* — кусочки теста в растительном масле и, сделав *нукча*, смоченные в этом масле, посылала их вместе с *бӯй* в мастерскую. Жена одного из гончаров, бывшая сама дочерью гончара, по этому поводу говорила следующее: «*Уно ки да мо хизмат кара нон метиян, мо да уно ам хизмат мекуним, бӯй мебарорим, нукча мемоним. Мондан ба мегуим: „Бахшидам бӯйю нукча ба пиро, ба арвоҳо, ба падару модар“*» — «Так как они (духи), служа нам, дают нам хлеб, мы им также служим: возжигаем курение (печем буй), ставим светильники. Ставя (светильники), говорим: „Я посвятила курение и светильник старцам, духам, отцу и матери“».

Зажигая светильники в доме, ставят их или в *мадон* — сенях, в *пойгаҳ* — углублении у дверей, где оставляют калоши и совершают омовения, или же в кухне, у очага или печи для печения хлеба: «*Ошхона ҷое пок, ҷое ҳалор (ҳалол). Пиро альбатта ҷое ҳалор ба меистан*» — «Кухня чистое место, ритуально чистое. Старцы, конечно, пребывают в чистом месте».

Ввиду того что мастерская является обиталищем духов, «чистым» местом, к ней и ко всему, что в ней находится, относились с почтением, хотя бы из страха прогневить духов, которые могли наслать всякие несчастья. Так, например, гыджуванские гончары считают, что один из известных в прошлом мастеров, Усто Бокиджон, сошел с ума от того, что однажды потихоньку привел к себе в мастерскую женщину дурного поведения и его *пир зад* — «ударил» пир. Жена Усто Усмана в подтверждение своих слов, что духи мастерской наказывают людей за непочтительное отношение, рассказывает следующее: «*Пирамо зур, беадабӣ кунан, кур мешун, пес мешун. Як кори ҳаром кара об ба нафорумада мебиёт, ё як асбобаша по қатӣ мезана, ё ҳақорат метият. Гузари моҳо ба яг нонвой бут, еляка по қатӣ задагӣ. Як соли даров чашмдард шуда, кур шут*» — «Наши старцы сильные. Если (люди в мастерских) будут вести себя непристойно, то ослепнут или заболеют песью, если (ремесленник) придет, не совершив омовения после поганого дела (половых сношений), или швырнет какой-нибудь инструмент, или обругает его. В нашем квартале был один хлебник, он ударил ногой сито. Целый год у него болели глаза, и он ослеп».

На вопрос — почему же тогда можно зажигать светильники в сенях, где моются и ставят калоши, она сказала: «*Пойга ба намедонам ки меистат, немедонам ки бошад, покон — уно меистат. Пойга ба мезак кардан увол, алоу мондан ам увол, месузад, дуои бад мекунат*» — «Я не знаю, кто пребывает в пойгах, не знаю, кто они, — чистые — они (там) пребывают.

В пойгах грех мочиться, грех класть огонь (угли). (Духи) сгорят и сделают (за это) дурной посул». [1]

При постройке новой мастерской (так же как и при постройке жилого дома) совершался ряд обрядов, связанных с почитанием духов предков, которые являются покровителями ремесла. При начале постройки приносились жертвы покровителю плотников: «*Аввал пири дурезгаро чи бошад, да ҳамин мекунан. Дурезгаро ки даромат, буй мекунан, кора сар кардан ба*» — «Сначала устраивают для старца-покровителя, какой у плотников, этому самому (покровителю) при начале работы». Когда же постройка закончена, то «*дукони навба буйрокуби мекунан. Гуспан мекушан, то гуспанда накушан мумкин нест. Дукони нав ба аб боли бомаш мекушан, ҳам дукон ба, ҳам хумдон ба. Агар хумдони нав ба бошад, аб болиш ам мекушан, ап пойонаш ҳам, барибир*» — «в новой мастерской устраивают выбивание циновок. Режут барабана, не зарезать барана нельзя. В новой мастерской режут на крыше, как для (самой) мастерской, так и для печи. Если (режут) при установке новой печи, то режут и на верху печи, и у ее подножья, все равно». При этом приглашались гости, устраивалось угощение, варили плов и готовили *буй*. Приглашенный квартальный имам читал коран. Как для новой мастерской, так и для нового дома обязательно покупаются и расстилаются в них новые циновки.

Не говоря уже о том, что жертвы духам предков при устройстве новой мастерской были совершенно обязательны, они были также обязательны и при устройстве новой печи, так как «*гусфанд на кушат шикастнок мешут*» — «Если (владелец) не зарежет барана, то дело не пойдет (разорится, его будут преследовать неудачи)».

Каждый раз при переходах на зимние или летние печи (с сентября по апрель посуду обжигают в печах, находящихся внутри мастерских, а летом — в помещающихся под навесами или во дворе) устраивали *хатми қур'он* — чтение корана и *буй мекардан* — «возносили курение», т. е. жарили в масле тесто и зажигали светильники.

Особым видом жертвы считалась *посира* (*сари хумдон*)[2] или, как ее иначе называют, *хайроти хумдон* — милостыня у печи, т. е. бесплатная раздача посуды при разборке печи. Один из мастеров рассказывал, что учитель его Усто Мухаммадджон Чулок постоянно ему говорил: «*Да шумо насихат, дах одам ам дарот, посира тиет*» — «Вам наставление, если зайдет хоть десять человек, давайте (всем им) посира». Посира давалась, как уже было сказано раньше, ученикам и хальфа, затем родственникам и знакомым, но совершенно также и случайно зашедшим чужим людям, если они попросят.

Гончарная печь кузагаров, как и в других местах, считалась местом, исцеляющим от бесплодия и ломоты в костях. По словам мастеров, бездетные женщины приносили с собой хлеб и *буй*. Некоторые из них давали обет — *ниҳат*, в случае если они забеременеют и родят ребенка, принести мастеру тюбетейку или халат. При исполнении желания обет неукоснительно выполнялся. Вместе с подарком владельцу мастерской обязательно приносили *бӯй* и брали с собой в мастерскую ребенка.

Целебная сила приписывалась духу покровителю ремесла. Но если прогревание в гончарной печи в некоторых случаях могло принести облегчение, то лечение в ряде других мастерских носило уже чисто магический характер. Так, например, женщины в случае заболевания детей коклюшем

[1] Представление о том, что духи, связанные с домом, пребывают именно в сенях или жилом помещении, в углублении, над которым совершают омовения, было распространено и в других местах Средней Азии.

[2] *Сари хумдон* буквально — у печи, при печи.

ходили к кузнецам: «*Оҳани доғаш, аб болишь об давонда, чойнак ба гифта мебиёт*» — «Поливая воду на раскаленное железо и собрав ее в чайник, приносят (домой)». Вода эта считалась целебной, так как «*пири оҳангарон — сульфи кабутак ба даво*» — «пир кузнецов — средство от коклюша».

Ходили также к красильщикам — *ранерез*. Приносили вареные яйца и красили в корчаге с синей краской, а затем давали съесть их больному ребенку. Жена Усто Усмана, рассказывая об этих случаях обращения к разным ремесленникам, говорила: «*Пирамо зур, беадаби кунан кур мешун, пес мешун. Ино ам, пирашон зур, а ҳама зур айни мо — мири калон*» — «Наш старец сильный, если (кто-нибудь) будет себя непристойно вести, (то) ослепнет, заболеет песью. Что касается их, то их старцы также сильные. А сильнее всех у нас — великий мир».[1]

По поводу обязательности приношения и того, что приносили с собой женщины, обращаясь в мастерские в случаях своей болезни или болезни ребенка, жена Усто Усмана сообщила интересные подробности, сказав: «*Метиян, альбатта, хушк намешут. Нонвоя бачиш бошад, дута, сета нон узот мекунан, ман бошам — дута коса*» — «Дают обязательно, насухо (т. е. с пустыми руками) нельзя. Если (болен) ребенок хлебника, протягивают (дают) два-три хлеба, если бы была (например) я — две чашки». Таким образом, деньги, повидимому, в этих случаях были не в ходу, а каждый приносил продукцию своего ремесла.

Риштан

Очень строгое разделение между двумя группами гончаров в Риштане, изготовлявших неполивную и поливную посуду, определяло и деление *касаба* на две основные части: в одну входили *кӯзагар* и *танурчӣ*, а в другую *тавоқчӣ*.[2] Обе группы жили совершенно раздельно, и более богатые тавокчи несколько свысока смотрели на кузагаров, хотя в отношении умения формовать сосуды кузагары считаются как бы старшими, и даже среди мастеров, производящих поливную посуду, всегда особенно ценятся мастера, отличающиеся в первую очередь искусством хорошо формовать сосуды. Сами кузагары считают себя основными хранителями старых традиций и основоположниками гончарства.

Вплоть до революции кузагары работали главным образом своими семьями; посторонних рабочих и учеников у них было мало. Если случались ученики из посторонних — *шогирд*, то их брали только из известных домов: «*Нотааина, ҳаромзодая намегифтан. Гифта бало ба мемонит. Ки вая мегирад!*» — «Неизвестных (и) незаконнорожденных не брали. Взявши (такого), попадешь в беду. Кто его возьмет!».

Учеников приводили родители или родственники и просили мастера взять мальчика в обучение: «*Кучаш ба шумо, гушташ ба мо. Бачая ба шумо сипурдим, шумоя ба худо сипурдим*» — «Сила его вам, мясо нам. Мальчика мы вручаем вам, вас вручаем богу». Вслед за этим мастеру присылали *дастархон* — угощение (плов, слоеный хлеб, блины).

Первое время ученик ничего не получал от мастера, кроме платья и еды, а затем, когда он немного привыкал к работе, ему начинали давать

---

[1] Подразумевая здесь Саид Амир Куляля, официального покровителя гончаров. Покровителем красильщиков считался Хазрати Шиш (тот же, что и у ткачей), а кузнецов — Хазрати Доуд.

[2] Хотя танурчи имели своего отдельного старшину, но тем не менее они близко примыкали к кузагарам, среди которых некоторые мастера делали и тануры, так же как это наблюдается в Каратаге, Шахрисябзе и других местах.

посуду — *посра*, для того чтобы «*дасту дилаш гарм шаат, ҳунар ба моил шаат*» — «руки и сердце его согрелись (чтобы ему охотно работалось), чтобы он стал склонен к ремеслу». У тавокчи, где учеников было больше, в течение первых двух лет они ничего не получали.

До тех пор пока ученик не овладевал гончарным искусством, он всецело зависел от мастера. Как сказал один из старших мастеров: «*Шогирд як сару тана тузук на дошт, чики усто фармот мекуна, ҳунара то досташъ ба грифтана*» — «Ученик не имел (даже) исправной одежды, пока не овладевал ремеслом, делал все, что прикажет мастер». Ученики должны были выполнять беспрекословно и все поручения жены мастера, почтительно называть ее *устохотун* (от *усто* — мастер, *хотун* — госпожа, дама). Тем не менее, если мастер очень обижал ученика или уже слишком эксплуатировал его, заставлял все время работать по дому, не допуская к гончарному делу, ученик мог пойти к аксакалу с жалобой. Аксакал, как всегда, прежде всего старался покончить дело миром, уговаривая ученика, но затем делал замечание и мастеру.

В пределах своего цеха ученик не мог без согласия на то своего мастера-учителя перейти к другому. Если он и сбегал от мастера, другие его не брали, так как для них такое дело было чревато последствиями. Сбежать ученик мог только в другое ремесло.

Решительным моментом в жизни ученика в Риштане было изготовление им самостоятельно первого сосуда. Когда ученик изготовлял сам первый сосуд, то «*дасташа бастиян — фалон ҷогая сохтас*» — «связывали ему руки (это означало) — такой-то изготовил сосуд». Он складывал руки ладонями вместе перед собой на поясе, и ему, его же поясом, их связывали, «*усто шуда, гуфта*» — «считая, что он стал мастером». Руки ему связывал сам мастер, если у него были родичи, или *пешкор* — старший из рабочих, если родичей не было. Развязывал руки сам владелец мастерской, к которому ученик должен был подойти, и сам же мастер делал плов для мастерской. Если же у ученика были родители или близкие родственники, он шел со связанными руками к ним, они поздравляли юношу и развязывали ему руки. В доме готовили плов, и мать сама относила его в мастерскую. Обычай этот больше соблюдался среди кузагаров. Среди тавокчи он исчез уже в конце XIX в.

Способный ученик после нескольких лет работы получал разрешительную молитву от мастера; у кузагаров долго держать юношу на положении ученика считалось неприличным, у табакчи они задерживались дольше.

Получение разрешительной молитвы — *такбир* — для ученика не сопровождалось никакими испытаниями: «*Устошба кораша нишон дода халфа мешудас. Устош медонат ки усто шудас мондас*» — «Он становился хальфой, показав свое уменье (работу) своему учителю. Его учитель знает, что он стал мастером», т. е. наблюдая его каждодневную работу, учитель видит, что он овладел мастерством. После этого у табакчи учитель устраивал на свой счет угощение, приглашал на него несколько человек старейших мастеров — *одамое кекса* (буквально — стариков) и давал ученику разрешительную молитву.

У кузагаров устраивал угощение ученик. На него приглашали «потомка пира» и аксакала.

После получения разрешительной молитвы ученик уже был волен устраиваться так, как он хотел. Он переходил на положение *халфа* или *нимча усто* — полумастера и получал вознаграждение за свой труд: «*Симкор шуда кор мекунат, ҳар ҳафта пулъ мегират*» — «Он становится оплачиваемым работником, каждую неделю получает деньги» (от тадж. *сим* — серебро, *симкор* — работающий за серебро, за деньги).

У кузагаров считалось, что *такбир грифтагӣ — уста шудагӣ* — получил разрешительную молитву — стал мастером. Но все же, хотя он фактически и был мастером и в лицо его называли *уста*, по положению своему в мастерской и цехе он был *халфа*, т. е. получивший заработную плату от *устокор* — владельца мастерской.

Так же как и в других местах, в положении хальфа, с одной стороны, мог быть и полноправный член цеха, т. е. прошедший обучение у мастера, получивший от него разрешительную молитву и даже прошедший обряд посвящения мастер, если у него не было средств на обзаведение мастерской, а с другой стороны, и чернорабочий, месивший глину, или неспособный ученик, не освоивший всего производства, а умеющий выполнять только некоторые работы: «*Ҳаққ мегрифтагӣ шуд — халфа мегут. Якташ уста мекардагӣ мешат, якташ намекардагӣ, умраш лой қатӣ авора. А биста одам якта дута уста шудан мегират дигар лойкаш шуда мемонат*» — «Как только (ученик) стал получать заработную плату, его называют хальфа. Один бывает таким, что из него можно сделать мастера, а из другого нельзя. Всю свою жизнь он возится с глиной. Из двадцати человек мастерами становятся один-два, остальные остаются *лойкаш*».[1]

В тех случаях, когда ученик благополучно и мирно проходил свое обучение до конца, он и в дальнейшем обычно не порывал связей со своим учителем и «*устоя то мурда брафтанаша падар гуфта мегашт* — «до смерти называл мастера отцом». Старый кузагар Уста Ульмас по этому поводу сказал: «*Шогирд уста шудан бад, устоаш як пир ҳамин шогирд ба. Чор пиру чор такбир — так пир. Чорта пирашу якта ҳамин уста дея*» — «После того как ученик стал мастером, учитель его этому ученику — пир. Четыре пира и четыре славословия — основной пир (учитель). Из четырех пиров один этот самый учитель». В ряде случаев, когда приходилось наблюдать отношения между учителями и учениками, можно было убедиться, что слова эти не являются пустыми формулами, а действительно ученики остаются связанными со своими учителями на всю жизнь. Седовласые мастера оказывают все знаки почтения своим уже совсем дряхлым учителям, а в артелях мастера делятся на партии, поддерживая своих учителей во всем, если те не ладят друг с другом.

Больше того, отношения эти переносятся и на членов семьи уже умершего учителя, на его жену и детей. Вдова Уста Худжа Ёра, полуслепая старуха, очень бедно одетая, называет Уста Узака, одного из самых влиятельных мастеров Риштана, который был когда-то учеником ее мужа, просто Узак, он же называет ее *устохотун* и оказывает ей такое же уважение, какое обычно оказывают матерям почтительные сыновья.

Мастера, не желая расставаться с хорошими учениками, женили их на своих дочерях, а также *ба фарзандӣ мекапидан* — усыновляли. И женитьба, и усыновление обычно производились до обряда посвящения. У кузагаров такие случаи бывали чаще, чем у табакчи.

Положение всех видов хальфа у табакчи было хуже, чем у кузагаров. Мастерских табакчи было много, но и предложение труда было большое, а кроме того, здесь было много чисто механической работы, при которой легко было заменить одного человека другим. У кузагаров же, где вся *касаба* была малочисленной и все были гораздо теснее связаны друг с другом, с общественным мнением считались больше и мастера особенно обижать хальфа не могли. Во-первых, «*одами ноинсофа дарашба халфа на меистод*» — «хальфа не оставался у дверей (в доме) несправедливого

---

[1] *Лойкаш* (от тадж. *лой* — глина + *каш* — осн. наст. врем. глагола возить, таскать) — возящий глину, так называли прежде не вышедших в мастера гончаров.

мастера», а во-вторых, за него заступался аксакал, сохранивший, повидимому, функции прежнего бобо, в тех случаях, если владелец мастерской обижал его или неисправно платил деньги.

Более старой системой оплаты труда наемных мастеров являлась система оплаты из доли чистого дохода, причем доля обусловливалась при найме, в зависимости от квалификации мастера от половины до четверти или одной пятой.

Что касается оплаты даже из доли чистого дохода от дела, то у табакчи положение наемных мастеров очень сильно должно было зависеть от личных качеств хозяина мастерской и опять-таки от тех же качеств наемных мастеров по отношению к подсобным рабочим. Так, один из известных мастеров, основываясь, как это бывает при рассказах, на личном опыте, говорил, что до Октябрьской революции условия оплаты труда были таковы: владелец мастерской, если он принимал сам участие в работе, из валового дохода с одной печи вычитал одну пятую за материалы, а четыре пятых делились пополам. Половину брал он сам, а половину получал мастер. Но мастер обычно в таких случаях работал со своим подсобным рабочим и часть этих денег платил ему. Если у них были добрые отношения и рабочий был хорошим, то мастер делил с ним деньги пополам, если же рабочий был послабее, мастер давал ему меньше. Мастер по времени работал меньше рабочего, и работа его была физически легче, так как рабочий должен был заготовить глину и убрать после работы мастерскую. Наемный мастер и рабочий питались вместе с хозяином, и его жена стирала и штопала им одежду. За месяц выпускали обычно две печи посуды.

На жалованье — *маҳона* (помесячная оплата) нанимались временные рабочие. В начале XX в. у кузагаров все еще больше практиковалась издольная оплата, тогда как у табакчи она сохранялась только для высококвалифицированных мастеров. Положение хальфа, как уже говорилось, у кузагаров было лучше, чем у табакчи, а у табакчи оно разнилось в зависимости от рабочего состава мастерских. В тех из них, где хозяева уже сами принимали мало участия в труде или совсем не работали, превращаясь в предпринимателей чистого вида, положение рабочих и рядовых наемных мастеров было гораздо хуже, деньгами выплачивались ничтожные суммы — 10—12 руб. в месяц и кормили их плохо.

В тех мастерских, где работали в основном семьями, рабочие и ученики питались гораздо лучше, так как стол был общий. У зажиточных мастеров, кроме утреннего чая с хлебом, два раза в день готовили горячую пищу, днем похлебку, а по вечерам суп на мясе или на сале, по вторникам и четвергам варили плов. Никаких объединений хальфа, как это наблюдалось в некоторых цехах в Бухаре, здесь не было.

Обряд посвящения в мастера устраивали только после того, как обучивший ученика мастер давал ему разрешительную молитву (*фотиҳа* || *такбир*). Обряд посвящения, как и цеховые собрания по другим поводам, назывался в Риштане *анҷуман* — собрание, общество.

В Риштане во второй половине XIX в. сыновья мастеров, учившиеся у своих отцов и работавшие вместе с ними, могли работать, не устраивая *анҷуман* до смерти отца. После смерти отца, становясь владельцами мастерской — *устокор*, они должны были предварительно пройти обряд посвящения, так же как и в том случае, если при жизни отца молодой мастер собирался открыть собственную мастерскую. Не прошедшим обряда посвящения заводить свою мастерскую не давали: приходил аксакал и закрывал мастерскую. В начале XX в. это можно было сделать, переехав в другой город, хотя и там могли возникнуть препятствия.

В этих случаях, как говорят, помогал хороший характер такого мастера, его оставляли в покое, даже если и узнавали, что он *устое бепир* — мастер без пира, так называли таких людей. Побудительной причиной для устройства *анҷуман* являлось желание получить право голоса в цехе: «*Анҷумана на кунат ҳар вакт миёни халқада забонаш кута*» — «Если (человек) не устроит *анҷуман*, то среди народа всегда язык у него будет коротким», т. е. он не будет пользоваться правом голоса. *Анҷуман* устраивали для того, чтобы «*ному нишонаш миёни касаба бурот*» — «среди цеха имя (человека) стало бы известным».

Внушалось также и то, что мастер должен был пройти посвящение, чтобы «*нонаш ҳалол шават*» — «хлеб его стал бы чистым». Хотя вместе с тем и считалось, что разрешительная молитва (*фотиҳа* || *такбир*) и жертвенное угощение, устроенное при получении ее, делают *ҳалол* — чистым, разрешенным — хлеб, который зарабатывает получивший эту молитву, все же говорили: «*Такбир гуё ки насия бут*» — «Молитва эта была как бы дана в кредит», и чтобы не остаться *устое бепир* — мастером без пира, человек все же должен был пройти обряд посвящения.

Любопытно то, что у кузагаров, в случае если молодой человек был очень беден и «*анҷуман ба қувваташ на расад, анҷумани калон ба, даҳта панҷта одам чеҷ зада бую тафт мекардан*» — «если на *анҷуман* у него не хватит силы (средств), на большой *анҷуман*, приглашали пять-десять человек и устраивали курение (небольшое угощение)», что могло заменить обряд опоясывания.

В конце XIX в., несмотря на то что кузагары придерживались более патриархальных обычаев, цеховая верхушка вынуждала гончаров устраивать *анҷуман*. Иллюстрацией к этому положению может служить рассказ кузагара Аво Косым, которому в 1950 г. было 76 лет. Отец его, Усто Болтабой, умер, когда ему было около 12 лет. Усто Болтабой был кузагаром, но когда подрастал Аво Косым, он, страдая одышкой, уже не работал и сына своего мастерству не учил. Мальчик начал работать совершенно самостоятельно с раннего детства, пока ноги у него еще как следует не доставали до нижнего круга станка. Каждый день на заре, когда мужчины уходили на утреннюю молитву в мечеть, он бегал в мастерские к соседям-гончарам, садился за станок и работал. Часто он делал мелкие игрушечные кувшинчики для воды, которые охотно брали люди, торговавшие посудой вразвоз, обменивавшие их на хлеб. Когда ему исполнилось 14 лет, то на одном из *анҷуман* старшие мастера вызвали его на середину комнаты и сказали, что он может устраивать *арвоҳи пир*, так как его изделия хорошо идут. Мальчик не знал даже, что ему сказать, и не посмел отказаться. Ему дали срок 10 дней. Когда он пришел домой и сказал об этом матери, та ужаснулась, но мальчик решил, что все равно *анҷуман* надо делать. Он собрал арбу кувшинчиков и поехал с ними в Коканд, к дяде по матери (*тоҷо*), который был там аксакалом на гончарном базаре. Товар его был продан, и дядя, конечно, приложив своих денег, купил барана, рису и всего того, что нужно для устройства угощения.

Тот же Аво Косым рассказывал, что в конце XIX в. среди кузагаров были уже немолодые мастера — владельцы мастерских, не прошедшие обряда посвящения, а только получившие разрешительную молитву учителя. Во время *анҷуман* таких мастеров вызывали на середину помещения, в котором сидели аксакал и старшие члены цеха, и требовали, чтобы они через определенный срок (6 месяцев, 1 год) устроили *арвоҳи пир*. Если мастер этого в срок не делал, он являлся к аксакалу, приглашал его и старших мастеров на угощение и испрашивал разрешения

на отсрочку. Угрозой при невыполнении обещания служило снятие станка и лишение мастера, таким образом, возможности работать. Обычно это происходило так: при устройстве очередного *анҷуман* аксакал посылал в мастерскую двух-трех человек, которые по его приказу снимали гончарные круги вместе с осью и приносили их на собрание цеха. Владелец их должен был идти и вымаливать себе последнюю отсрочку, после чего ему отдавали его круги.

Цеховые собрания устраивали по возможности во вторую половину лета (июль, август), когда продукты питания дешевы и много фруктов.

У табакчи собрания происходили в доме у посвящаемого в мастера. Если в его доме и во дворе места было мало, к приему гостей подготовлялись и соседские. В конце XIX в. у табакчи собиралось на *анҷуман* до 600 человек и на плов уходило до 100 кг риса. Явка на цеховые собрания была для всех обязательной. Когда приходили с извещением об *анҷуман* в мастерские (обычно с утра в день собрания), сейчас же работа в них должна была прекратиться. Если мастер — владелец мастерской, даже сразу же отпустивши всех своих подручных, сам хотя бы недолгое время продолжал работать, он становился *бероҳ* — без пути — и должен был устраивать штрафное угощение цеху.

На *анҷуман* собирался весь цех, приглашались также торговцы посудой — *вофурӯш*, которым ничего не дарили. Все присутствующие должны были быть в чистом платье и обязательно *ботаҳорат*, т. е. совершивши (предварительно) ритуальное омовение.

Подачей и распределением угощения и подношением подарков почетным гостям ведал *дастурхончӣ* — распорядитель угощения. *Дастурхончӣ* выбирался из членов цеха, но мог быть и посторонним цеху лицом. Не выбирали только цирюльников и омывателей покойников: «*Ришton ба сартарош қатӣ ғассоль дастурхончӣ намешут, ҳар душ палид*» — «В Риштане не могли быть дастурхончи цирюльник и обмыватель мертвых, оба они поганые».

На самом почетном месте сидели «потомок пира» и аксакалы. Перед ними расстилали молитвенный коврик. На этот коврик при входе на собрание все прошедшие уже посвящение мастера клали по два хлеба, которые они приносили завязанными в свои пояса: «*Ҳақиқӣ камар бастагӣ овардагӣ нонҳо*» — Хлебы, принесенные настоящими повязанными поясами». [1] По этим хлебам отмечались полноправные члены цеха. Они, соблюдая старшинство по возрасту, рассаживались по обе стороны помещения. Ближе к аксакалу сидели *устоҳое калон*, *пурдон* — старшие, опытные мастера, а ниже их рассаживались мастера помладше. Дальше, уже вперемешку, сидели ученики и рабочие. Приятели и родственники посвящаемого приносили с собой угощение (пирожки, слоеные лепешки, фрукты и т. п.). За это он потом их отдаривал на их семейных празднествах.

Сразу же подавались хлеб, чай и сладости. Обязательно подавался *ҳальбои тар* — кисель из пшеничной муки. В небогатых домах делали *чалпак* — тонкие пресные лепешки, жаренные на растительном масле, заменяемые в зажиточных домах *қаллама* — слоеными, жаренными на коровьем масле. «*Одами камбағаль на бошад чалпакаш қаллама*» — «Если только не бедный человек, то его блины — слоеный хлеб».

Вместе с угощением гости слушали пение и музыку. Иногда танцевали бачи. Веселое времяпрепровождение сменялось *рисолахонӣ* — чтением цехового устава. Читал кто-нибудь из грамотных старых мастеров.

---

[1] Первым клал свои хлебы аксакал.

К тому времени, когда уже был готов плов, звали проходившего посвящение, который до этого прислуживал гостям, и совершался самый обряд.

В обряд входило прежде всего подавание посвящаемым в мастера чашки с водой своему учителю. Аксакал передавал ученику в руки чашку с водой и говорил: «*Устота ниго кун, устота ёфта косанӣ оба те*» — «Поищи учителя, найди своего учителя и подай ему воду в косе» (тот в это время прятался среди присутствующих). Ученик находил учителя и передавал ему чашку, тот отпивал глоток воды и ставил ее на землю. Так повторялось три раза. Вода эта называлась *оби устогӣ* — вода мастерства. Затем аксакал спрашивал учителя: «*Ин оби камар баста ки ба шумо ин бача дот, шумо ҳам ба у ақалли як коса об додит. Ба у чизия ёд додит?*» — «Эта вода — вода опоясывания, которую дал вам этот юноша. Вы также дали ли ему хотя бы чашку воды (за время его обучения и работы)? Чему вы его научили?». Учитель перечислял, чему он научил ученика. После этого аксакал спрашивал: «Все ли он знает?». Учитель отвечал, что все. Снова аксакал спрашивал: «А чему еще вы его учили?», на что учитель говорил: «*Сирри худ ба кас на гуяд, сирри каса нигоҳ дорат, як кор кунад яг одам, хабар на кашат. Занаша хор на кунат*» — «Пусть не говорит своей тайны никому (т. е. пусть будет сдержан), пусть хранит тайны других. Если кто-нибудь что-нибудь (неладное) сделает, пусть не сплетничает. Пусть хорошо относится к своей жене». [1]

Затем посвящаемый становился перед «потомком пира» и аксакалом, заложив руки за спину, одна на другую, ладонями кверху. С головы его снимали чалму, которая обычно служила и поясом. Пирзода («потомок пира») и аксакал повязывали ему пояс, сначала делая узел спереди, затем заводя концы его за спину, сделав узел поверх рук, снова завязывали спереди. Взяв из кучи хлебов, принесенных мастерами, два хлеба, засовывали их спереди, один справа, другой слева, за пояс посвящаемому. Хлебы эти назывались *нони сухта* — сожженный хлеб.

После этого посвящаемый выслушивал наставления, как он должен себя вести в жизни. Он должен быть честным, всегда соблюдать ритуальную чистоту, хорошо обращаться со своими учениками. Ему говорили: «*ҳар замон анчуман ба рафта дута нони сӯхта баста бар*» — «Всякий раз, идя на анджуман, неси, завязав (в пояс), два сожженных хлеба». Затем вставал с места обучавший его мастер и развязывал ему руки, что считалось знаком *розигии усто* — удовлетворения и согласия (на посвящение) учителя. Все поднимались с мест и поздравляли вновь посвященного мастера, говоря: «*Муборак!*» — «Да будет благословенно!», на что тот отвечал: «*Хушоматтон*» *(хуш омадетон)* — «Добро пожаловать».

После этого все снова садились на свои места и подавался плов, а новый мастер продолжал всем прислуживать. Первым подавали плов пирзода, аксакалу и учителю посвящаемого, причем аксакалу еще подавали блюдо плова отдельно, которое он уносил домой.

Когда плов был съеден, *дастурхончӣ* выносил учителю, пирзода и аксакалу подарки и хлеб (не менее десяти хлебов каждому). Самый большой подарок получал обучавший мастер. Ему полагалось дарить полный комплект одежды и обувь. Если учителя посвящаемого в мастера в это время уже не было в живых, делался подарок его вдове, а если умерла и она, то старшему из рабочих в мастерской, а также сыну учителя. «*Устош набошат, устохотун ба ду қошук ош метият, устохотун на бошат, дукона пешқадамаш ба метият. Псараш ба мекунат — псар*

[1] Описание этой части обряда приводится по записи, сделанной в Канибадаме в 1950 г. от мастера Кали Ризо, благодаря которой она стала ясна, так как все риштанские мастера рассказывали об этом отрывочно.

ало!» — «Если нет (в живых) его учителя, то он дает две ложки плова (угощает) жене учителя, если нет (в живых) жены учителя, то он дает старшему (рабочему) в мастерской. Делает (подарок) сыну (учителя) — сын (стоит) высоко!».

В случае, если посвящаемый был очень беден, мастеру и «потомку пира» дарились штаны и рубаха. Богатые дарили пирзода *ҷомеи малла* — халат, сшитый из хлопчатобумажной материи, сотканной из хлопка, естественной окраски — желтоватого оттенка.

У кузагаров «потомку пира» подарки были скромнее, чем у тавокчи, но зато в обычае было обязательно давать одежду рабочему, заготовлявшему глину. [1]

Интересно, что среди самих мастеров табакчи, рассказывавших об обряде посвящения, существуют разногласия по поводу повязывания пояса при посвящении. В то время как одни описывали этот обычай таким образом, как это было уже изложено, один из мастеров сказал: «*Дасташа бастан якка шарт на будас. Нона камараш ба мебастан, ба вайо қатӣ шаб хо мерафтас. Саҳар рафта пеши устош мерафт. Устош футаша мекушод, ба устош қатӣ мехурдас*» — «Завязывать руки ученику не было уж так обязательно. Хлебы завязывали ему в пояс, и с ними он спал ночь. На заре шел к своему учителю. Учитель развязывал ему пояс, и он вместе со своим учителем съедал (эти хлебы)».

Другие говорили, что, проходив целый день с хлебами за поясом, на ночь посвящаемый должен был его развязать, хлебы вынуть, а утром съесть их один, никому не давая. *Фута* — пояс, которым его опоясывали, он носил до трех дней, а затем уже начинал подвязываться платком. *Фута* в доме не сохранялась.

При устройстве *анҷуман* у кузагаров, цех которых был малочисленнее и сами они были гораздо беднее, собрания были по количеству людей меньше и проходили они в более серьезной обстановке. Гости собирались с утра. Пирзода также присутствовал. Перед совершением обряда опоясывания пирзода ставил перед учителем посвящаемого чашку с водой. Они сидели друг против друга *дузону*.[2] Пирзода брал чашку двумя руками, передавал ее три раза мастеру. Передавая первый раз чашку, он говорил: «*Аз дасти ту ин усто хизмат кара ягон оби хунук хӯрд ми?*» — «Этот мастер, служа (тебе), пил ли хоть холодную воду из твоих рук? (т. е. не обижал ли ты своего ученика во время обучения)» — Мастер отвечал: «*Пиро донад, бинад*» — «Пиры (покровители ремесла) знают, видят». При каждой передаче чашки он отпивал по глотку воды.

После *намози пешин* (второй дневной молитвы) производилось опоясывание. Посвящаемый становился лицом к почетным гостям, по бокам его становились *ду устое пешқадам* — двое из лучших мастеров, которые и повязывали ему пояс. Завязывали тремя узлами: сначала спереди, причем в это время читался коран, затем делали перерыв и после момента молчания оборачивали концы за спину и снова под чтение корана их завязывали. После нового перерыва завязывали третий узел спереди.

Старейший мастер-кузагар Усто Ульмас рассказывал, что он присутствовал на *анҷуман*, где опоясывание производил пирзода. Посвящаемый

---

[1] По словам мастера Аво Косыма, у кузагаров подношение подарков производилось до обряда опоясывания, и те, кому дарилась одежда, переодевались во все новое, а после этого начинался самый обряд.

[2] *Дузону* — на двух коленях, поза, при которой человек становится на колени и садится, опускаясь на пятки, держа обе ноги под собой. В этом же положении совершают определенные части намаза — молитвы. Поза *дузону* считалась наиболее благопристойной — так обычно сидели младшие в обществе старших.

в мастера стоял перед ним, сложив руки перед собой, правую поверх левой, наступив носком правой ноги на носок левой. При повязывании пояса пирзода произносил: «*Камар бастам ба номи шоҳи мардон. Дили ғамноки моро шод гардон. Камарат дар куҷо баста шуд? Дар миёни замину осмон. Хомушӣ, сирпушӣ, заҳрнушӣ!*» — «Я повязал пояс во имя царя людей (Алия). (О, Алий), обрадуй наши опечаленные сердца. Где повязан твой пояс? Между землей и небом. Молчание, сохранение тайны, кротость!» (т. е. мастер не должен быть болтливым, выдавать чужие тайны и не отвечать злоязычным людям).

После этого «*ошу об, тоқуз метиян*» — «подавалось угощение и раздавали подарки». Всем гостям подносили по пять хлебов, мастеру-учителю и пирзода по полному комплекту одежды — *сарупо*, а аксакалу — халат. После *намозгар* — третьей дневной молитвы, во время, положенное для принесения жертв духам предков — покровителям ремесла, прошедший посвящение мастер шел в мастерскую и своими руками ставил зажженные светильники у топочного отверстия гончарной печи. Ставилось три светильника: «*Якта дар ҳаққи худо, дигар дар ҳаққи пиро*» — «Один богу, другие пирам». В это время или сам посвящаемый, или кто-нибудь другой читал отрывки из корана.

По словам как самих гончаров, так и других людей, начиная с 20-х годов нашего столетия *анҷуман* совершенно не устраивались. Этим обстоятельством отчасти объясняется и некоторая сбивчивость в воспоминаниях мастеров как о порядке проведения всего обряда посвящения, так и в объяснениях смысла отдельных его моментов и терминологии, с ними связанной. Можно думать, что многое было уже не ясно и в то время, когда обряд этот еще совершался. Так, например, обряд подношения чашки с водой все гончары рассматривали как символическое выражение «служения» (*хизмат*) ученика своему учителю. На то, что подношение чашки с водой являлось обязательной частью обряда посвящения в мастера, указывает выражение: «*Як коса об монда устоша розӣ кард*» — «Поставив чашку воды, он сделал довольным (ублаготворил) своего учителя», существовавшее прежде среди гончаров и обозначавшее, что человек, в отношении которого оно было употреблено, является мастером, прошедшим обряд посвящения. С другой стороны, судя по тому, как проходил этот обряд среди кузагаров, можно думать, что питье воды мастером носило скорее характер клятвы, так как вода находится в числе вещей, почитаемых гончарами. Характеризуя это особое отношение гончаров к воде, Мирза Абдулла Насрутдинов, член-корреспондент Узбекской Академии наук, сказал: «*Кулоло аз ҳама чиз оба наҳз дидагӣ хурмат кардагӣ. Корашон ба об мешавад*» — «Гончары любят и почитают воду больше всего. Работа их (связана) с водой».

Что касается значения термина *нони сӯхта* — сожженный хлеб — и его символики в обряде, то при многочисленных расспросах у гончаров одни просто говорили, что не знают, другие хотя и давали объяснения, но все они сводились к тому, что это знак посвящения в мастера. Только один человек сказал, что хлебы являются «*нарзи Баҳоватдин*» — «жертвой патрону гончаров Баховатдину». Так, повидимому, в качестве жертвы и следует их рассматривать. Только жертва эта, в зависимости от обстоятельств, попадала в разные руки. В Канибадаме, например, хлебы раздавали присутствовавшим на собрании старикам-гончарам, которые по немощности уже не могли работать, а в Риштане, на памяти мастеров, их получал «потомок пира». Один из стариков-кузагаров в разговоре, происходившем по этому поводу, весьма желчно приписал даже и самый обычай выдумке «потомка пира», сказав: «*Бази мегут ки ишони пир ина барои*

нафсаш гуфта бут. Арвоҳи пир ба сита устои камар баста шудагӣ равад, шаста нон мешат. Бади анҷуман тамом шудан, як кас хонеи ишони пир пуштора кара мебурд. Рисоланда ин гап нест» — «Некоторые говорят, что *ишони пир* («потомок пира») говорил об этом ради своей пользы. Если на *арвоҳи пир* пойдет 30 уже прошедших посвящение мастеров, получится 60 хлебов. После окончания *анҷуман* (хлебы) кто-нибудь уносил в дом к *ишони пир*, взвалив (узел с хлебом) на спину. В рисоля (цеховом сказании) об этом не говорится». Весьма вероятно, что первоначально хлеб, приносившийся в жертву духам,— покровителям ремесла, и сжигался, откуда произошло и его название «сожженный хлеб», а затем хлеб стали отдавать старикам, которые могли рассматриваться как «старцы — покровители ремесла», подобно тому как это наблюдается среди женщин в горных районах Таджикистана по отношению к старейшим по возрасту мастерицам, которых еще при жизни сопричисляют к покровителям ремесла. В дальнейшем же «жертву» эту прибрали к своим рукам «потомки пира».

Входивший в цех новый член должен был подчиняться всем его установлениям. Непочтительное отношение к мастерской и ко всему в ней находящемуся, грубая брань, ослушание приказания аксакала, а в особенности брань по его адресу, увиливание от оплаты долга были такими проступками, за которые провинившийся объявлялся *беқоида* — отлученным от цеха (*қоида* — арабск. правило, обычай, устав).

Провинившийся должен был устроить угощение всему цеху. Собирался *анҷуман*, и он должен был просить прощение за свой проступок и покорно выслушать наставления от старших, после чего считалось, что он снова *ба қоида медарот* — входит в *қоида*.

Тем, кто не желал подчиняться решению цеха, не давали работать: «*Кор ба раҳ намедодан. Касаба ба гарданкашӣ кард, ин касма на кун, дига касма кун; ин касма кунам гӯ, гуспанд куш, ҳама касаба ба зиофат кунӣ, соне кора кун, набошад мин бад на мекунӣ. Беадабӣ кунад агар, пес мешат махоу мешат, гадо мешат*» — «Не допускали работать. Не послушался касаба, (в таком случае) не занимайся этим ремеслом, занимайся другим; если хочешь им заниматься (скажешь — буду работать), режь барана, устраивай угощение всей касаба, а потом работай, а если не так — дальше (после этого) работать не будешь. Человек, который совершил неприличный поступок, заболеет песью, заболеет проказой, станет нищим».

Что касается *бунак* — авансирования, то, по словам гончаров, в Риштане он больше практиковался среди владельцев мастерских, бравших авансы и должавших торговцам посудой.

Среди кузагаров обычая давать аванс *халфа* совсем не было. На *бунак*, дававшийся наемным мастерам, смотрели, так же как и в других местах, как на средство для владельцев мастерских удерживать у себя хороших рабочих, а поведение *халфа*, бравших авансы, не одобряли: «*Худаша ба'й кара гардад наҳз не*» — «Нехорошо, если он будет жить запродавши себя». Особых терминов для обозначения *халфа*, работавших с авансом или без него, как в Бухаре и Гыджуване, не существовало.

Если задолжавший *халфа* сбегал, его не разыскивали, так как больших сумм в долг не давали. Но зато он должен был скитаться по чужим местам, так как в случае его возвращения его объявляли *беқоида*, и он не мог устроиться на работу до тех пор, пока не уплатит долга или не устроит штрафного угощения цеху. Долги свои *халфа* выплачивали или при помощи своих жен, если они были *чевар* — искусны в какой-нибудь работе (вышивали или шили), или же при помощи *ман'и бозор* — отказа от выхода на базар.

Ман'и бозор практиковали и владельцы мастерских: «*Ман'и бозор ба халфа ям мешист, устокора шикастагиш ҳам мешист: „Гузар на мебу-*

ром, харчи беҳуда на кунам", гуфта» — «Отказ от базара отсиживали и хальфа, и неудачливые владельцы мастерских, говоря: „Я не буду выходить на квартальный базар, не буду делать глупых, ненужных расходов».

Кроме *бунак*, практиковались и процентные долговые обязательства, которые в старину приводили людей в полное закабаление. Попытки заставлять людей подписывать кабальные обязательства встречались еще в конце XIX в., несмотря на специальные меры, принимавшиеся русскими властями, чтобы вывести их из практики.

С одним из ныне живущих мастеров в 90-х годах произошел такой случай. Выйдя из учеников, он после ряда лет работы по чужим местам вернулся в Риштан и купил мастерскую за 40 тилля (около 180 руб.). Деньги на покупку мастерской он взял в долг под проценты у одного богатого человека. Дела его шли неважно, и он не мог платить даже процентов. Однажды его вызвал к себе волостной, выбранил его за неуплату процентов и в конце концов сказал ему: *«Қарза бачаата баҳо карда те»* — «Отдай долг, запродав своего сына», т. е. он должен был отдать своего сына в батраки до тех пор, пока сын не отработает его долга или он не уплатит его сам. В случае смерти мастера сын его мог остаться на всю свою жизнь в положении раба.[1] Мастер сказал волостному, что посоветуется со своей женой, и в страшном смятении пошел домой. На его счастье по дороге он встретил одного человека, которому рассказал о своей беде. Тот написал ему письмо к приставу, а пристав дал ход делу, в результате чего волостной был арестован. Мастер рассказал, что он так был обрадован исходом своего дела и так ободрился душой, что принялся сейчас же с жаром за работу и, работая день и ночь, в течение трех месяцев выплатил долг.

На памяти гончаров, среди табакчи, где большим влиянием пользовались богатые мастера, владельцы крупных мастерских, хотя и считалось, что аксакала выбирал весь цех, фактически все зависело от этой зажиточной верхушки цеха: *«Чорта мусафед чики мегуфтан — мекардан»* — «Что скажут несколько (буквально — четыре) стариков, то и делали». Цех собирался, объявляли имя кандидата, читали молитву — *фотиҳа*, и аксакал считался выбранным. Аксакал оставался на своем посту до тех пор, пока не вызывал неудовольствия цеха. Но и тут опять-таки часто играли роль прежде всего отношения среди старших мастеров, а с мнением всего цеха не считались. Как говорили мастера: *«Чор даҳони калон ҳар замон ёфт мешут»* — «Всегда находилось несколько влиятельных людей (буквально — четыре большеротых)». Повидимому, непрочностью положения аксакала отчасти следует объяснить то обстоятельство, что в Риштане к концу XIX в. исчез обычай угощения цеха вновь избранным аксакалом: *«А моҳо пеш вақтанда ин корҳо будагӣ, вақти моҳон ба на бут»* — «Прежде нас эти дела были, в наше время не было», говорили старики-мастера. Сами гончары объясняли исчезновение этого обычая тем, что цех стал численно настолько велик, что аксакал, устроив такое угощение, должен был бы войти в неоплатные долги.

Постоянных доходов от цеха аксакал, по их словам, не имел. Время от времени мастера посылали ему на дом в качестве *посира* посуду, кроме того, он получал угощение и подарки на *анҷуман* и семейных празднествах. Одни гончары говорили: *«Ақсақола даромадаш ҳиччи ни, фақат ном, фақат ошхӯрӣ»* — «У аксакала никаких доходов нет — только звание,

[1] Описание аналогичных случаев закабаления детей за долги родителей, относящихся к 1891—1897 гг., с приведением перевода текста кабальгого договора, подробным изложением судебных дел, возникших по этому поводу, и мер, предпринимавшихся русскими властями для пресечения этого, дано в работе: О. А. Шкапский. Амударьинские очерки. Ташкент, 1900, стр. 255 и сл.

только угощения». Другие сравнивали его с имамом, говоря: «*Ақсақол мачита имомаш барин, ҳеч даромадаш не*» — «Аксакал, как имам мечети,— никаких доходов у него нет». Нельзя при этом забывать, что имам, официально ничего не получавший, на самом деле постоянно получал подарки от своих прихожан как во время уборки урожая с земель и садов, так и при всех печальных и радостных событиях в их семьях. Если же учесть все *посира*, посылаемые аксакалу из многочисленных, в конце XIX в., мастерских риштанских табакчи, и все подарки, подносившиеся ему на свадьбах и обрезаниях в семьях гончаров, то все же надо думать, что должность его была уж не такой бездоходной, как об этом говорят.

В основном на аксакале лежала обязанность разбирать ссоры между членами цеха, причем он старался кончать все дела примирением сторон и накладыванием штрафов в виде угощения.

Недоразумения в цехе возникали главным образом из-за того, что мастера сманивали один у другого подучившихся учеников. Аксакал в таких случаях призывал к себе сбежавшего ученика и отчитывал его, так же как и отчитывал сманившего его мастера. Переходы *халфа* — наемных мастеров — и рабочих из одной мастерской в другую были совершенно свободными, и аксакал никакого участия в них не принимал.

В старые времена аксакал следил за тем, чтобы не устроившие *анҷуман* мастера не открывали своих мастерских. Он своей властью закрывал такие производства.

У кузагаров, имевших, как уже было сказано, так же как и танурчи, отдельного аксакала, они держались подолгу, выбирал их весь цех — *куп, купчилик мекард*.

После выборов цех представлял аксакала волостному, к которому тот являлся в сопровождении нескольких мастеров. Аксакал пользовался влиянием среди членов своего цеха, которое поддерживалось и властями. Если кто-нибудь обращался к волостному, тот говорил: «*Ақсақолат ҳай, рау, секи ақсақол гуяд, ҳамина кун*» — «У тебя есть аксакал, иди, что скажет аксакал, то и делай». Договоры владельцев мастерских с наемными мастерами и рабочими происходили в присутствии аксакала. Если в дальнейшем мастер не хотел платить, как следовало по уговору, аксакал на него воздействовал. В тех случаях, когда кто-нибудь из мастеров, членов цеха, будучи приглашенным на работу вне Риштана, брал за нее деньги вперед, а затем не ехал в срок, и пригласивший его и давший ему деньги человек обращался с жалобой к аксакалу, тот собирал несколько стариков-мастеров и разбирал дело в их присутствии и при их участии. Аксакал следил также за тем, чтобы не было ссор и споров при покупке дров. Ссоры происходили из-за того, что мастера побогаче перебивали у более бедных дрова, давая за них дороже. Он настаивал на том, чтобы выше определенной им цены за дрова никто не давал и все мастера, таким образом, могли бы их купить. За качеством продукции, выпускаемой мастерскими, наблюдал также он, «*ин устоҳо ба ҳақорат на биёт*» — «для того чтобы этих мастеров (т. е. всех мастеров цеха) не бранили».

В случае правительственных заказов [1] аксакал организовывал работу. Он раздавал работу мастерам, но плату они получали сами непосредственно от заказчика.

Из аксакалов, по рассказам, сохранившимся среди гончаров, один только Усто Кали Абдулло, изготовлявший изразцы для кокандской урды, самовластно распоряжался гончарами табакчи: «*А потшоҳ як кор бурот, ҳа гуфта, кор мефармут, соне кор бут шават, ҷавоб медод*» — «Если ока-

[1] Обычно это были подряды на водопроводные трубы из обожженной глины.

жется какое-нибудь дело от казны, нажимал (на гончаров), заставляя их работать, а затем, когда работа кончится, отпускал (их)».

В самом конце XIX и особенно в начале XX в., когда мастерских в Риштане было еще много, а доходы от ремесла в связи со все увеличивавшимся завозом русского фарфора начали падать, конкуренция между отдельными мастерскими табакчи стала очень чувствоваться. Аксакалы, деятельность которых была направлена главным образом на поддержание мирных отношений в цехе, не могли уже справляться с численно очень разросшимся цехом, внутри него начались раздоры, и цех начал разбиваться на партии. Вследствие этого аксакалов стали очень часто переизбирать; так, в течение сравнительно короткого периода известный мастер Ма-Якуб и его зять Мулло Мин несколько раз сменяли друг друга. Утеряв влияние в цехе, аксакалы спешили извлечь выгоду из своего кратковременного и неверного возвышения, получая подарки на цеховых собраниях, всячески стараясь почаще их устраивать. Они понуждали гончаров проходить обряд посвящения, ссылаясь на цеховые сказания — *рисоля*, что было по тому времени очень разорительным ввиду большого количества людей, входивших в цех. Аксакалы не только допускали, но даже способствовали тому, чтобы недоучившиеся ученики из людей, имевших средства, устраивали *анҷуман*, одаривая их богатыми подарками, и после этого заводили мастерские, сманивая в них хороших мастеров, работавших по найму: «*Одамои ёд гифтагӣ кор меандохтан, пудрядчӣ боин шудагӣ*» — «Они ставили на работу знающих людей, (сами) делаясь подобием подрядчиков». Мало того, что появлялись новые мастерские, владельцами их становились ненастоящие мастера. Все эти обстоятельства вызывали неудовольствие среди владельцев мастерских, и наконец, дело дошло до того, что они обратились с жалобой к волостному. Тот собрал мастеров и пригласил на собрание мулл. Муллы предварительно посмотрели *рисола*, собранные по мастерским, на которые всегда ссылались аксакалы при принуждениях мастеров к устройству анджуманов, и объявили их недействительными, а устройство анджумана необязательным: «*Анҷуман амри худо нест, фарз нест; на кунад гуноҳаш не, ҳар кас ба ихтиёраш, кунат на кунат, майлаш. Рисола китоби бид'ат, бид'ат боин чиз, ояташ на будас, а худо не. Анҷуман кунит соне кулолӣ кунит ин бид'ат будас*» — «Анджуман не есть повеление божие, он не является (по шариату) обязательным; если кто не устроит его, греха на нем нет, устроит или не устроит — все равно. Рисоля это еретическая книга, похожа на ересь, в ней нет корана, она не от бога. Если устроите анджуман, а потом будете заниматься гончарством — это ересь».

Событие это, окончательно расшатавшее авторитет аксакала, произошло за пять-шесть лет до Октябрьской революции. Гончары подчеркивали при этом, что русские власти в этом никакого участия не принимали, а наложил запрет на анджуман волостной.

Возможно, что случай с пересмотром рисоля в Риштане явился отголоском воззвания Махмуд Ходжи Бехбуди в 1903 г. относительно необходимости обратить внимание на рисоля, в которых искажены догматы шариата.[1]

Покровителями ремесла считались Баховатдин и Саид Амир Куляль, которого в Риштане, так же как и в Самарканде, называют не Куляль, а Калон, а также и умершие мастера. Один из стариков-гончаров сказал: «*Пиро — Ҳазрати Баҳоватдину Саид Амири Калон, бази Саид Амир Кулол мегут. Аҳ ҳама амирои гузаштагӣ калон ин кас, аб барое ҳамин*

[1] М. Ф. Гаврилов. О ремесленных цехах Средней Азии. Изв. Средазкомстариса, вып. III, Ташкент, 1928, стр. 230.

Саид Амири Калон мегун ин каса. Устоҳое гузаштагон а ч қатори пир мешудас» — «Пиры — святой Баховатдин и Саид Амири Калон, некоторые называют (его) Саид Амир Куляль. Из всех живших (прошедших) эмиров он самый великий, поэтому его и называют Саид Амири Калон. Умершие мастера так же (стоят) наряду с пирами».

Баховатдин особенно почитался мастерами, производившими расписную посуду. Они говорили: «*Гуль каран аз Баҳоватдин мондагӣ, аз барое ҳамун номаш Нақшбанд кардагӣ*» — «Роспись посуды осталась от Баховатдина, поэтому-то его называют *нақшбанд*» (от *нақш* — рисунок, узор и *банд* — осн. наст. врем. тадж. глагола завязывать, связывать). В дореволюционные времена риштанские гончары совершали паломничество в Бухару к его могиле. Старики-мастера, бывавшие там, считали, что каменная чаша, находящаяся при могиле Баховатдина, носящая среди бухарского населения название *пиёлаи Рустам* — чаши Рустема, героя Шах-наме, является *дасткаи Баҳоватдин* — сосудом, в котором Баховатдин держал воду на станке.

Риштан в XIX в. являлся настолько крупным центром гончарного производства, что «потомки пира» могли сделать из него для себя постоянное место кормления. Рассказывают, что в 70-х годах из Бухары приехал на жительство с семьей *ешони пирзода* — Саид Акбар, один из «потомков» Саид Амир Куляля, которому в то время было около 20 лет. После переезда пирзода в Риштан риштанские гончары перестали ездить в Бухару, а платили *назр* на месте.

Кроме подарков на анджуманах в виде одежды и хлеба, гончары «*а ҳар хумдон, нарзи Баҳоватдин ё нарзи Мири Кулол гуфта, ҳаф коса посра мефирсондан*» — «с каждой печи посылали по семь чашек, без денег, считая это приношением во имя Баховатдина или Мири Куляля». Кроме того, раз в год все гончары изготовляли для него по 20—30 штук посуды. Он покупал дрова, а мастера эту посуду обжигали. Этот же «потомок пира» писал рисоля, за которые ему платили деньгами.

То же самое событие — признание необязательными анджуманов и рисоля, которое лишило авторитета аксакала, отразилось и на положении пирзода, так как все его отношения с гончарами, кроме получения с них назра, были связаны именно с ними. По этому поводу один из самых старых мастеров, Усто Хольмат, сказал: «*Вай тура а гуҷо шудагӣ, вай пирзода а гуҷо пайдо шуд — „манба нарз те". Ҳар кас ки нарз талаб кунат, нарз те. А Бухоро омадагӣ, „ман пирзода", гуфта, шишт. Ин рисолаю анҷуман пирзодаҳо ас сарашон баровардагӣ. Халегӣ пирзодаҳо рисола навиштагӣ аз барои фоидаи худашон*» — «Откуда этот тюря (господин), откуда появился этот пирзода — „давай мне назр". Всякий, кто ни спросит, давай (ему) назр. Приехал из Бухары и уселся (поселился), говоря — „я пирзода". Все эти рисоля и анджуманы выдумали потомки пира. Эти вот потомки пиров и писали рисоля ради своей выгоды».

Ремесленники, среди которых встречались и грамотные и бывалые люди, представлявшие собой интеллигенцию старых среднеазиатских городов, часто склонны были смотреть на духовенство очень скептически. В Риштане существует рассказ, объясняющий, почему к муллам относятся плохо: «*А Амир Темур пешь ҳама уламо ва машоих ап пушти каспаш зиндагӣ мекард. А вақти Амир Темур вақфое калон пайдо шуд, ҳама муллоҳо а вақф нона хӯрда, каспу ҳунара партофта, хор монд*» — «До эмира Тимура все улемы и шейхи жили (на заработки) от своего ремесла. Со времени эмира Тимура появились большие вакфы, и все муллы, кормясь (питаясь хлебом) от вакфов, забросили свои ремесла и стали презираемы».

В своей работе, посвященной изучению рисоля среднеазиатских ремесленников, изданной в 1912 г., М. Ф. Гаврилов[1] в качестве иллюстрации к тому, какую роль играют в жизни ремесленников цеховые сказания, приводит выписку из книги Наливкиных,[2] из которой явствует, что в 80-х годах прошлого столетия, когда писалась эта книга, рисоля были мало распространены, и их нельзя было найти не только у рядовых ремесленников, но даже не все аксакалы их имели. Наливкины считали это следствием того, что в то время уже стало рушиться влияние ислама, но что, по рассказам населения, за несколько лет до прихода русских даже среди земледельцев при первой весенней запашке было принято чтение рисоля.

Эти сведения, несомненно, можно отнести к передаваемым Наливкиными воспоминаниям о «добрых старых временах», но и едва ли можно предположить, чтобы среди земледельческого населения, где грамотных людей было еще меньше, чем среди городских ремесленников, были так распространены рисоля. Можно было бы думать, что благодаря еще существовавшему в то время почтительному отношению ко всему написанному или напечатанному арабским алфавитом, да еще к тому же к таким книгам или рукописям, где имеются выражения из корана, рисоля могли все-таки сохраняться в домах. Мы же стоим перед тем фактом, что в конце прошлого столетия обнаружить их в руках ремесленников было очень трудно, даже таким близко соприкасавшимся с местным населением людям, какими были супруги Наливкины. Скорее всего можно было бы предположить, что рисоля вообще в большом ходу не были и раньше. Перепиской рисоля занимались муллы и «потомки пира», получавшие за это деньги, и, конечно, усердно вводившие в тексты рисоля строгие наставления по поводу того, что ремесленники должны были делать пожертвования в их пользу, грозя в противном случае ужасными карами в день «страшного суда».

Муллы же, вероятно, занимались и составлением новых рисоля. К таким новым и очень поздним рисоля относится, например, составленная по всем правилам рисоля содержателей чайных, в которой по слову Мухаммеда спадают чары с талисмана и появляется самовар.[3]

Начиная с 1930 г. автору настоящей работы приходилось в течение целого ряда лет много соприкасаться, помимо гончаров, со среднеазиатскими городскими ремесленниками разных специальностей, и при сборе сведений по устройству ремесленных организаций самым неясным являлся вопрос о цеховых сказаниях — рисоля. Несмотря на то, что в рассказах ремесленников имеются упоминания о том, что как на цеховых собраниях, так и в ряде других случаев должны были читаться рисоля, самих рисоля в руках ремесленников обнаружить почти никогда не удавалось. В частности, что касается рисоля гончаров, то за все эти годы пришлось видеть и снять копии только двух, разысканных после больших усилий в 1948 г. в Риштане. Одну принес и дал для переписки человек, который, будучи сыном известного мастера Усто Абдусаттора, сам гончарством не занимался, а остальные его братья и другие родственники-гончары даже и не знали о ее существовании. Несколько мастеров постарше, увидев рисоля, сказали, что они уже много лет их не видели, а молодые с любопытством смотрели на рисоля, так как никто из них никогда их не видел, и просили

[1] М. Ф. Гаврилов. Рисоля сартовских ремесленников. Исследование преданий мусульманских цехов. Ташкент, 1912, стр. 10.

[2] В. Наливкин и М. Наливкина. Очерк быта женщины оседлого туземного населения Ферганы. Казань, 1886, стр. 18.

[3] М. Ф. Гаврилов. Рисоля саратовских ремесленников. Исследование преданий мусульманских цехов. Ташкент, 1912, стр. 14.

прочесть ее вслух. Один из стариков стал возражать, говоря, что рисоля можно читать только в мастерской (дело происходило в артельной чайхане), а хранить ее нужно, повесив в мешочке на стене в мастерской или в доме. Остальные все же настаивали, и рисоля была прочитана, не вызвав при этом никаких чувств у старших, а молодежь подшучивала по поводу кар, содержавшихся в тексте рисоля, которые должны пасть на головы незнающих ее и недержащих ее постоянно при себе.

Рисоля эта была написана на узбекском языке, очень ясным и разборчивым насталиком, на длинном свитке, склеенном из полосок бумаги шириной в несколько сантиметров и имела дату переписки (1819 г. хиджры — 1902 г. н. э.). Начинается она славословием Аллаху и Мухаммеду, за которым следует наставление от имени имама Джафара относительно обязательности знания ее содержания и хранения при себе, угроз за невыполнение этого и наград за послушание. Дальше идет перечисление пиров, занимавшихся гончарным ремеслом, причем «совершеннейшими» из них называются Саид Амир Куляль, Баховатдин Накшбанд и шейх Хасан Басри. В вопросах и ответах передается «предание» о том, от кого из «святых» остались какие части гончарного процесса, а затем, также в вопросах и ответах, идут наставления о том, что нужно произносить, начиная ту или иную часть работы.

После этого в качестве первых гончаров упоминаются Адам, Ной, Авраам и Мухаммед, перечисляются пиры «пути» (*тариқат*»)— четыре первые халифа, за ними в качестве пиров «истины» (*ҳақиқат*» — четыре архангела, в качестве пиров *мӓрифат'а* (познания) — четыре поэта (Шамси Табризи, Мавляна Руми, Хафиз и Шейх Аттари Вали), затем четыре пира религии — главы четырех сект ислама. Все заключается снова обещанием наград за знание рисоля и угрозами наказания за незнание ее.

Другая рисоля была обнаружена в куче хлама в доме мастера, который еще и сейчас номинально считается аксакалом кузагаров, после того как были обысканы буквально все закоулки. Старик сказал при этом, что уже лет пять она не попадалась ему на глаза. Эта рисоля была написана по-таджикски, в виде маленькой тетрадочки, сшитой из листков линованой почтовой бумаги, очень беглым и неразборчивым насталиком. Арабские тексты написаны дурным насхом и имеют огласовку. Написана она очень безграмотно, местами совершенно неразборчиво и, судя по почерку, человеком не местного происхождения. Как выяснилось из расспросов, писал ее в начале XX в. какой-то выходец из Бадахшана, приехавший в Риштан из Каратегина и оставшийся в Риштане, где он был известен как *дуохон* — лечащий «отчитыванием». Владелец рисоля с гордостью сказал, что бадахшанец «*рисоля ад дилаш бардошта, ҳич рисола ба нигоҳ на карда, навишта дот*» — «написал рисоля по памяти, не глядя ни на какую другую».

В этой рисоля после славословия приводятся слова Имама Джафара, указывающего на то, что гончары должны следовать за Саид Амир Кулялем, и предающего его родословную, где фигурирует целый ряд имен, между которыми имеется и Саид Носир, и Имам Муса Риза. Родословная доводится до Имама Хасана, сына повелителя правоверных (под которым, повидимому, подразумевается Али), потому что дальше говорится, что он был зятем «Мухаммеда пречистого». Затем от имени Джафара же передается рассказ о том, как Мухаммеду, сидевшему в мечети в обществе своих сподвижников, явился архангел Гавриил и передал ему пожелание Аллаха о том, чтобы он (Мухаммед) приказал Абубекру делать посуду для общины правоверных. Абубекр делает сосуд для омовения, из которого Мухаммед моет руки. После этого идет путаная оборванная фраза, и сразу же начинается рассказ о том, как Саид Амир Куляль выполнил повеление пророка

и изготовил кувшины. Мухаммед дал ему разрешительную молитву, и гончарство стало обычаем — *суннат*. Дальше излагаются 12 обязательных в ремесле правил: соблюдение ритуальной чистоты, совершение намазов (обязательных мусульманских молитв), вера, предпочтение перед мирскими делами тому, что относится к загробной жизни, усердие и трудолюбие, учтивость с людьми, гостеприимство, постоянные молитвы духам старцев и учителей (мастеров), целомудрие, великодушие, знание старцев. За этим следует перечисление имен 12 учеников Саид Амир Куляля, причем называются: Баховатдин, Шахи Мардон (sic!), Мухаммед Шариф Самаркандский, Давлят Греческий, Ашур Балхский, Фирак Шамоли (северный), Насираддин Сирийский, Ходи Иракский, Мир Устад Исфаганский, Хошим Ширазский, Мир Шакар Хорасанский, Сафар Ирони.

Дальше идет вопрос в обычной форме: «Если спросят, от кого осталась мастерская? — Отвечай — от Ноя; от кого круг, ось, верхний круг, нож для подрезки донец, плаха для сиденья? — От Саид Амир Куляля».

За этим вставлен рассказ о том, как Саид Амир Куляль, получив повеление изготовлять посуду, пошел к себе домой и обратился к духу пророка Ноя. Тот явился ему во сне и благословил его, и дальше Саид Амир Куляль успешно работал.

Затем следует вопрос и ответы, какие стихи (корана) нужно читать в разные моменты работы, и перечисления пиров шариата: Адам, Ной, Авраам, Мухаммед; пиров тариката (четыре первые халифа); пиров хакиката (четыре архангела); пиров маарифата — Мавляна Шамси Табризи, Мавляна Руми, Шо Косым Анвари, Ходжа Хафизи Ширази, Шейх Аттари Вали; пиров мазхаба — религии: Имам Азам, Имам Шафи, Имам Малик, Имам Ханбаль; четырех самых близких пиров — *мушфик*, или *бузургвор* — святых: мать, отец, учитель наук (*устоди илм*), учитель ремесла; пиров (*рукн*) — столпов: Ходжа Ахмад Ясави, Имам Муса Риза, Носири Хосроу, Шейх Фариди Шакаргандж.

После этого идет прославление гончарства и рисоля, обещание наград или поношений на том свете, в зависимости от поведения мастера, и наставления, чтобы каждый гончар, если он хочет, чтобы дела его шли успешно, из четырех печей посуды одну отдавал бы в назр Саид Амир Кулялю, один кувшин для омовений и один кувшин для воды в *ҳаққ улла* — долю божию, и все заканчивается фразой, что всякий, кто в этом усомнится, сто́ит «неверного».

Как видно из самого содержания рисоля, повидимому, действительно бадахшанец писал ее по памяти. Изложение легенды о происхождении рисоля перебивается перечислением учеников Саид Амир Куляля, а имена самих учеников, повидимому, выдуманы на месте, причем в числе их имеется «Шахи Мардон». Как известно, под Шахи Мардон — «Царем мужей» — в Средней Азии всегда подразумевается Али, который уже никоим образом в число учеников Саид Амир Куляля попасть не может. Бадахшанским происхождением писавшего рисоля, вероятно, объясняется и упоминание индийского шейха Фариди Шахаргандж, а также и то, что в числе «четырех столпов» упоминается распространитель исмаилизма в Бадахшане — Насири Хосроу и вместо имени Имам Али Риза написано Имам Муса Риза.

Весьма вероятно, что бадахшанец этот и был тайным шиитом. Это можно думать и на основании характера рисоля, им написанного, а кроме того, и на основании воспоминаний о нем гончаров. Один из стариков-мастеров сказал о нем следующее: «*Бадахшонӣ лаппакпараст бут. Заминба кимчи монда, сурат монда сачда мекард. Гарму хунук бисьёр мекардагӣ. А ҳами бисьёр карданаш, халк вая лаппакпараст мигуфт. Ин*

гарму хунук бисьёр карданаш халқ ба маақул на омад. Халқи ом намедонат, муллоҳо ба маақул на омад» — «Бадахшанец поклонялся глине. Клал что-то на землю, положив (какое-то) изображение, клал земные поклоны. Очень много занимался привораживанием, и из-за того, что он этим много занимался, люди его называли поклонником глины (шиитом). Это его постоянное занятие (привораживание) людям не нравилось. Простые люди не знают, а грамотным не нравилось». Возможно, что бадахшанец, будучи шиитом, совершая молитвы, при земных поклонах касался лбом плитки, сделанной из глины, взятой из Кербелы или других святых мест шиитов, как это делают персы.

Если при сборе материалов по верованиям, связанным с мастерской, еще лет десять тому назад можно было встречаться с соблюдением некоторых обрядов и наблюдать их воочию, то сейчас, особенно в Риштане, где в большой артели работает вместе со стариками молодежь, все материалы этого порядка могли собираться только путем опроса мастеров старшего поколения. Причем следует все же отметить, что одновременно с тем, что глубокие старики выражали полное равнодушие к давно отошедшим в область предания рисоля и с насмешкой вспоминали «потомков пира» и жертвы в их пользу, они до сих пор еще хорошо сохраняют в памяти ряд представлений, связывавшихся с мастерскими. Очень ярко характеризует старые воззрения на мастерскую то определение, которое ей дается риштанскими гончарами. По их словам, мастерская — это «*лангар, пирба додагӣ ҷо*» — «лянгар, отданное (посвященное) пирам место». А. З. Розенфельд в своей статье, посвященной значению слова «лангар» в топонимике Таджикистана, приходит к следующему выводу: «Общее, наиболее полное значение этого слова (кроме «якоря») — остановка, стоянка. В современном таджикском языке это значение уже утеряно. Любопытно отметить, что греческо-немецкий словарь Германа Манге для греческого слова (якорь) дает и переносное значение: остановка, привал.

«Таким образом, от этого значения „остановка, стоянка" легко может быть объяснена и его спецификация: постоялый двор, дом для приезжающих, странноприимный дом, почтовая станция; затем из первого же значения — обитель, монастырь, богадельня и, наконец, святыня (возможно, местопребывание высшего духа), а затем мазар, могила и кладбище». [1]

Смысл всех обрядов, соблюдавшихся в прежнее время при открытии новой мастерской и при установке новой печи, когда резали у топочного отверстия барана, угощение блинами в мастерской и зажигание трех светильников, «один богу, а два других пирам», каждый раз при загрузке печи, а также и еженедельно в вечер под пятницу, определяется гончарами следующими словами: «*Аз барои пир, руҳу арвоҳ бӯю тафт мебаровардан*» — «Возносили курение пирам, духам».

Среди таджиков и узбеков существуют рассказы, очень ясно передающие распространенные раньше представления о наличии у человека двух душ — *ҷон* и *руҳ*. Первая душа — *ҷон* — всегда находится при человеке, и в тот момент, когда она его покидает, он умирает. После смерти человека об этой душе уже не упоминают, она как бы прекращает свое существование вместе с ним. *Руҳ*, наоборот, при жизни человека может на время покидать тело и существовать самостоятельно, а после его смерти продолжает жить.

Считается, что при бессознательном состоянии во время тяжелых болезней, а также во время сна *руҳ* может покидать человека. Поэтому будят

---

[1] А. З. Розенфельд. Название «лянгар» в топонимике Таджикистана. Изв. Гос. географ. общ., т. 72, вып. 3, Л., 1940. стр. 863.

спящего человека всегда очень осторожно, «*то руҳаш гашта на омад*» — «пока не вернулся его *руҳ*», так как в противном случае человек может заболеть.

Не полагается на ночь оставлять кувшины с питьевой водой открытыми и пить воду в полусонном состоянии, не зажигая света. Помимо чисто рационального объяснения, что сосуды с водой нужно закрывать для того, чтобы в них не попали мухи, осы и пр., существуют, особенно среди старших по возрасту женщин, и другие. Так, они считают, что, кроме насекомых или животных, которые, попав в воду, могут сделать ее *ҳаром* — «нечистой», в нее могут войти *зиён* — злые духи, а также в сосуде может оказаться и душа человека. Связанный с этим представлением рассказ был записан нами в 1948 г. в Гыджуване. В нем говорится о том, как одна женщина в отсутствие мужа, бывшего в гостях, легла спать, забыв прикрыть на ночь кувшин с водой. Она заснула, «*руҳаш ташна шуд*» — «душа ее *(руҳ)* захотела пить», вышла из нее и вошла в кувшин с водой. В это время вернулся муж и, не желая будить жену, потихоньку вошел в дом. Заметив, что кувшин с водой стоит открытым, он прикрыл его сверху чашкой и лег спать. Проснувшись утром, он увидел, что жена его еще спит. Через некоторое время он стал ее будить, но она не просыпалась. Он встревожился, осмотрел ее внимательно и увидел, что она жива и потихоньку дышит, но не чувствует его прикосновений и не слышит слов: «*Ҷонаш ҳасту — руҳаш нист*» — «Джон в ней есть — а руха нет». Он обратился за помощью к соседям, но никто не смог ее разбудить, и уже на другой день один человек спросил его, не закрывал ли он кувшина с водой, когда вернулся домой. Он вспомнил, что это так и было, пошел и открыл кувшин. Жена его тотчас же пришла в себя.

Подобный же рассказ был записан в 1940 г. в Каратаге. Одна женщина рассказывала, что она однажды ночевала в гостях у родственников. В головах постланных подряд постелей стоял кувшин с питьевой водой. Ночью хозяин дома вставал, чтобы напиться, а после него пила воду она сама и, напившись, прикрыла кувшин камнем. Наутро, когда все встали, хозяин продолжал спать, и его не могли добудиться. Так он спал два дня, пока кто-то случайно не открыл кувшин, которым в суматохе, поднявшейся в доме, не пользовались. Тогда хозяин сразу же проснулся, но еще некоторое время чувствовал себя больным. Рассказчица считала, что когда он полусонный пил воду, *руҳ* его скользнул в кувшин и затем, прикрытый камнем, не мог выйти и оставался все время в кувшине, и если бы еще в продолжение двух-трех дней кувшин не открыли, человек этот, вероятно, бы умер.

Арвоҳ (мн. число от *руҳ*) — души, продолжающие свое существование после смерти человека, и являются духами предков. Выражение «возносили курение пирам, духам» указывает на то, что пирами — покровителями ремесла считались духи предков, а духи предков были и *арвоҳи устозони гузаштагон* — духи прошедших мастеров.

Один из старейших и соблюдающих «благочестие» мастеров, сказал: «*Арвоҳ якчанд сол дукон ба мебиёт бегои чум'а, бегои душамме, соне арафаи ид ба, а ин бад, кухна шудан бад, на мебиёт. Моҳо на мебиним, вайҳо моҳоя дида истодиян*» — «Духи несколько лет (после смерти) приходят в мастерскую, вечерами под пятницу и воскресенье, потом (приходят) в канун праздников, а после этого, после того как они станут старыми (т. е. когда пройдет много времени с их смерти), не приходят. Мы (их) не видим, они нас видят». Нужно, чтобы в дни их прихода было в доме мирно, чтобы духи *хафа на шаван* не огорчались бы, слыша ссоры и брань.

Отношение к этим духам предков и взгляд на то, что они продолжают существовать после смерти и нуждаются в *бӯю тафт* — «курении», служащим для них пищей, очень хорошо освещает небольшой текст, записанный в Риштане от самого старого по возрасту гончара: «*Рӯҳу арвоҳо ташнаю таомталаб мешаван. Арвоҳо ба бую тафт мекунан, чироғ мемонан. Бегоҳи ҷума, бегоҳи душамбе пушти дари хона арвоҳо меомадас, мебинан — ягон чизе ай ё не? Соне раҳба баромада дуои бад мекардас хонангиҳоя. Арвоҳ розӣ — худо розӣ. Миёни намозгару намози шом фотиҳа накунед агар, а ин бегонитар кунед, ҳаромзода омада дузӣ мекунан: „Мо ба бети", а ҳамин соҳибаш кашида мегрифтас*» — «Духи предков хотят пить и просят пищи. Духам устраивают курение, ставят светильники. Вечерами под пятницу и понедельник приходят духи за порог дверей дома (и) смотрят — есть что-нибудь или нет? Потом (в случае, если ничего не найдут) выходят на дорогу и произносят дурные пожелания живущим в доме. Духи довольны — бог доволен (и поэтому о них нужно заботиться). Если не совершите молитвы между намазами, дигар и шом (третьим и четвертым в дне), а совершите позже этого времени, то являются духи незаконнорожденных и грабят: „Отдей нам" и отбирают у тех (законных) владельцев».

В старое время у благочестивых мастеров в больших богатых мастерских принято было по вторникам и четвергам варить плов как для семьи, так и для всех работавших в мастерской, причем четверговый плов, варившийся под вечер, также считался *бӯю тафт* — «курением».

В Риштане, как и в Самарканде, раньше было принято готовить в мастерской пищу во время обжига посуды. У табакчи на другой день после топки ставили на большое верхнее отверстие печи котел и варили *шурбои бедуд* — суп без дыма. Кузагары же снимали одну, самую верхнюю плиту в печном лазе и ставили в печь на посуду медный глубокий поднос с мясом, после чего опять вставляли плиту на место. Мясо это называлось *кавоби бедуд* — жареное мясо без дыма. На это угощение приглашали приятелей и негончаров: «*Иримаш нест, чизи наҳз, дору, бисьёр бомаза*» — «Особого значения нет, хорошая вещь, целебная, очень вкусная», — сказал по этому поводу один из стариков.

Если вспомнить, что женщины-мастерицы в Каратегине готовят во время обжига еду, которая считается жертвой духам покровителям ремесла и которую едят только женщины (см. стр. 125), то можно думать, что и манера готовить пищу в гончарной печи городскими гончарами-мужчинами восходит к этому же обычаю, с течением времени утерявшему свое былое значение. Указанием на отголосок этого значения можно считать то обстоятельство, что, во-первых, пища эта считается целебной, а во-вторых, и то, что едят ее одни мужчины.

Старшие по возрасту мастера и до сих пор еще считают, что не только к мастерской и ко всем предметам, которые там находятся, но даже к месту, на котором когда-то стояла мастерская, нужно относиться осторожно, так как духи покровители ремесла за «непочтение» наказывают. В мастерской артели один из учеников, очищая на полу место для расстановки посуды, отшвырнул в дальний угол мешавшую ему палку. Отец юноши сокрушенно сказал про него, что он «*рисқаша мезурронад*» — «отшвыривает свой хлеб насущный», а старики-мастера, при этом присутствовавшие, стали строго выговаривать провинившемуся и вспоминать, как в старые времена за такие поступки отлучали от цеха.

Относительно опасности осквернять место, на котором когда-то находилась мастерская, мастера рассказывали, как один человек стал устраи-

вать у себя на дворе уборную. Соседи предупреждали, что устраивать уборную на том месте, которое он выбрал, нельзя, так как там когда-то стояла гончарная печь, а он их не послушался. Вскоре, после того как уборной стали пользоваться, он поехал в Коканд и был убит там на улице случайным выстрелом. По словам мастеров, все это произошло от того, что были обижены пиры. Один из мастеров убежденно сказал: «*Пироп мо бисьёр нобоб*» — «Пиры наши очень гневливые» (буквально *нобоб* значит — плохой). Считалось, что пиры «гневаются» не только в тех случаях, когда оскверняют мастерскую, но и тогда, когда кто-нибудь обижает мастеров. Тот же мастер в качестве примера рассказал, что однажды его сильно обсчитал заведующий лавкой артели, где он работал, и при объяснении, которое произошло по этому поводу, утверждал, что расчет произведен правильно, тогда мастер, поклявшись в своей правоте, сказал ему: «*ҳаққам на бошад хасти Баҳоватдин занат*» — «Пусть побьет святой Баховатдин, если я не прав». И вот, сказал мастер, «не прошло и нескольких дней, как у него сначала пала лошадь, а затем через неделю умерла дочь, а за нею жена». Заключая свой рассказ, мастер добавил: «*Ман пирама зураша ҳаминба расонда будам*» — «Я довел (направил) силу моего пира на него».

Старики-мастера высказывались даже таким образом: «*Хумдона бор кардагинда парда кашида шавад, назари кас наҳальтад*» — «Во время загрузки печи следует вешать занавеску, чтобы не упал чей-нибудь глаз». Подразумевается, конечно, «дурной глаз» чужого человека.

Несмотря на «защиту пира», мастера боялись как грубых оскорбительных слов, обращенных к ним, так и влияния «дурного глаза», от которого принимались различные меры. «*Дуконба исриқ сутумба баста, мемондим. Санг овехта мемондим тугригии дар, ё исриқ. Чашмаш расад агар, санг ба расад. Санги чағир (хунуки баднамой) кара мемоним. Чашм худаш бад де!*» — «В мастерской привязывали к столбу исрык (Peganum harmala). Подвешивали напротив двери или камень, или исрык, для того чтобы, если упадет его взгляд (дурного человека), то пусть попадет на камень. Подвешивали некрасивый, неприятного вида камень. Сглаз-то ведь плохой!».

В Риштане прогревание в качестве лечебного средства в гончарной печи хотя и практиковалось, но не было очень распространено: «*Риштонанда якта нимта касальманд бошад мефрудот, на бошад расм не*» — «Детей никогда в печь не сажали». Риштанцы отмечали, что гораздо более этот обычай был принят в Ташкенте, а особенно в Ура-Тюбе и Заамине, где к гончарам собиралась целая очередь людей: «*Унҳо, касалам на бошад, соле се бор хумдон ба медарон*» — «Они, даже если и не больны, три раза в год входят в хумдон». Владельцу мастерской приносили деньги, *қалама* (слоеные хлебы), 4—5 яиц, плов. Мастер кипятил воду и угощал посетителей от себя чаем.

В Риштане, в случае прихода женщин, мастера деликатно уходили в чайхану. А те приходили по нескольку вместе, приносили мастерам угощение, резали курицу у отверстия печи, варили суп, который ели сами. [1]

Больных накожными болезнями садиться в печь не пускали, так как считалось, что раны на теле могли воздействовать на печь: «*Яра шудаги ба ра наметиим, вай шикаст метият; захмат ай, ҷарохат ай, чога ба шикаст метият*» — «Людей с язвами не пускаем, они приносят несчастье; раны ли, язвы (они) приносят вред посуде».

---

[1] В Ферганской долине кур раньше почти не ели. Куриный суп варился только для больных, нуждавшихся в «горячей» диете.

В то время как мастера могли как угодно бранить учеников за дурную работу и иногда даже просто сбрасывать со станка плохо сформованный сосуд, в отношении открытой критики работы друг друга и даже критики работы ученика одного мастера другим были весьма щепетильны и принимали ее чрезвычайно близко к сердцу. Считалось, что такая критика наводит «порчу» на мастера. Так, Усто Узак Ширматов, один из старейших современных мастеров Риштана, рассказывал, как он, войдя однажды в мастерскую Усто Абдусаттора, у которого он работал в качестве компаньона, увидел, что тот держит в руках блюдо и, обращаясь к мастеру, сделавшему его, говорит: «*Дастат, панҷат кур бошад, чашмат қатӣ намебини?*» — «Что, у тебя руки не чувствуют (буквально — руки слепые), глазами своими не видишь?». Он обращался с бранью к ученику Усто Узака. Усто Узак очень разволновался, подошел ближе, и когда Усто Абдусаттор заметил его, то схватился за голову и стал перед ним извиняться. Усто Узак, сел за станок, но почувствовал, что ему плохо и он не может держать глину в руках. Он заболел, некоторое время не мог работать, и его лечили «отчитыванием». Он говорит, что хотя случай этот произошел очень давно, но всякий раз при воспоминании о нем он чувствует себя плохо, не может спать и приписывает все «дурному глазу» Усто Абдусаттора. О случае этом помнили и другие и говорили, что Усто Узак действительно был болен, расстроившись словами Абдусаттора.

Для защиты от злых духов и «дурного глаза» в прежнее время мастера «*моҳе як бор қайтарма карда сараш ба мерехтан*» — «один раз в месяц делали *қайтарма* (выливали себе на голову наговоренную воду)».

При работе в мастерской считались со «счастливыми» и «несчастливыми» днями. Несчастливым днем называли вторник. Некоторые мастера, придерживаясь старинных правил, даже не работали по вторникам. Если почему-нибудь в мастерской случался перерыв в работе, то старались не приниматься снова за работу со вторника. Производить обжиг посуды — «*алоу мондан*» — «поджигать огонь», принято было по четвергам. В пятницу печи стояли закрытые, а в субботу — *рузи бохосият* — «хороший день», их открывали. В пятницу в мастерских не работали: «*Ба расми қоидеи устоҳо рузи ҷума озод, кор на мекардан*» — «По обычаю и правилам мастеров пятница — свободный (день), не работали».

Мастерские прекращали работу также по случаю смерти одного из своих членов. В старые времена мастерские, где был покойник, не работали до трех дней, а остальные — один день.

Табакчи хоронили раньше своих покойников на кладбище, которое располагалось на южном конце их квартала. Кладбище это было очень старое, теперь оно закрыто и на месте его находится хлопковое поле. Некоторые женщины до сих пор вечерами под пятницу и понедельник зажигают на краю этого поля светильники духам предков. Другое их кладбище расположено у мазара Сохиби Хидоя, где, как говорят, при рытье могил часто находят очень хорошую керамику и монеты. В старину было принято, что на похороны одного из членов цеха собиралась обязательно вся касаба, так как «*ҳампира — ҳамшира*» — «все почитающие одних пиров — родственники». Один из стариков-гончаров жаловался, что теперь этот обычай перестали соблюдать: «*Касаба бехабар мемонат, ҷаноза ба немеран — ҳаром ин, ҳаром!*» — «Касаба не узнает (о похоронах), не идут на заупокойную молитву — грешно это, грешно!».

Кроме общих цеховых собраний — *анҷуман*, по случаю посвящения в мастера или по случаю штрафных угощений, бывали и связанные с выходом за город. Два раза в год гончары всем цехом выходили на *сайль* —

гулянье. Риштанские гончары эти сборища называют только *сайль*, не применяя к ним обычного названия *арвоҳи пир*, принятого в других местах. Риштанские гулянья устраивались на мазаре Худжа Ильгар Боши. Первое гулянье носило название *сайли бойчечак* и приходилось на время около весеннего равноденствия (с 15 марта по 1 апреля) и на период цветения *бойчечак* (гусиного лука — Gagea L.), по имени которого оно и называется. Второе гулянье, особого названия не имевшее, устраивалось с 1 июля по 1 сентября. Гулянья на мазаре происходили по средам, пятницам и воскресеньям. По пятницам больше собирались *намозхонҳо* — благочестивые люди, постарше возрастом. На весеннее гулянье гончары выходили всем цехом один раз, а на летнее — два раза. Для этого заранее собирали деньги и запасали продукты. Во время выходов на мазар брали с собой посуду, которую потом оставляли на мазаре в качестве *худой* — жертвы. Однако надо отметить, что брали при этом плохую, бракованную посуду, «*пул ба намегирифтагй*» — «неберущуюся за деньги». Такую же посуду раздавали женщинам, которые, перед тем как отправиться на мазар, приходили в мастерские, говоря: «*Шикастагй, мепартофтагй идиш ҳай ми, мо мазор рафта ауқот хӯрим*?» — «Нет ли у вас битой, бросовой посуды, чтобы мы на мазаре могли поесть из нее?». Гончары на гулянья выходили группами, собравшись предварительно в селении. Старшие мастера шли впереди, а затем уже двигались остальные. Как рассказывал один из стариков: «*Сари соланда ҳама я-ягон карда сари мазор дар ҳаққи пирон яг бӯ бароварда мебурон. Ад даруни Риштон, мусафедон пеш ба андохта, боодоб шуда, туп шуда, харочота бардошта мебаромадан сари мазори Хуҷа Илгар Бово псари Шери Худо*» — «На Новый год все разом выходят на мазар, вознося курение пирам. Из Риштана, выпустив стариков вперед, чинно, собравшись все вместе, взяв с собою расход (т. е. продукты для угощения) выходили на мазар Ходжа Ильгар Бово, сына Льва божьего (Алия)».

Заканчивая изложение материалов, касающихся ремесленных организаций гончаров по отдельным городам Средней Азии, следует сделать еще несколько замечаний относительно положения цеха гончаров среди других городских ремесленников и отдельных его членов — в городской общественной среде, а также об участии ремесленников в общественной жизни города, в частности в общегородских традиционных празднествах и развлечениях.

В обществе городских ремесленников была своя аристократия и свои парии. Это разделение происходило даже не по зажиточности тех или других групп ремесленников, а зависело от видов ремесла. «Низкими» ремеслами — *паст* — считались такие, где людям приходилось иметь дело с дурнопахнущими и нечистыми как в прямом, так и в ритуальном смысле вещами. Так, например, кожевники и мыловары, имевшие дело с кожами и жиром убитых, а также павших животных, считались *паст*. В Самарканде раньше с ними избегали есть пищу, так же как с красильщиками и цирюльниками. Риштанские гончары, например, не брали их дочерей в жены и не выдавали за них своих. К «нечистым» причислялись также люди, занимавшиеся вывозом навоза и других нечистот из городов, продавцы веников и сапожники, чинившие старую обувь. В ряде мест (районы Бухары, Самарканда и Шахрисябза) самыми «нечистыми» считались омыватели покойников. С ними вообще избегали общаться, вплоть до того, что в тех случаях, когда их приходилось угощать, им, так же как и прокаженным, отдавалась посуда, из которой они ели.

В Бухаре, кроме деления на «чистых» и «нечистых», различали среди ремесленников *ҳунарванд* [1] и *косиб*, т. е. художников и ремесленников. К *ҳунарванд* причислялись *заргар* — ювелиры, *дурезгар* — деревообделочники, резчики и токари по дереву, *мисгар* — медники. Говорят так: «*Гарӣ-гарӣ ки дорат, вайо аҳли ҳунар*» — «Кто имеет *гарӣ-гарӣ* (т. е. тадж. суфф. *гар* — делатель) в названии своей профессии, те принадлежат к художникам». При этом все же к художникам причисляли и хороших гончаров.

Выбираемые в старое время в больших городах или в местах резиденций крупных беков бобо, в ведении которых находились цехи нескольких округов, в силу своего положения уже совершенно отрывались от ремесленных кругов и примыкали к чиновникам. В привилегированное положение попадали и отдельные мастера, особо угодившие чем-нибудь правителям. Так, в Риштане широко распространен рассказ о том, как вошел в фавор у последнего кокандского хана (Худояр Хана) и разбогател Усто Абдулло Чинипаз, изготовлявший изразцы для строившегося в последние годы существования ханства в Коканде дворца. Усто Абдулло был уже известным мастером, когда он получил заказ от хана. Ему был дан определенный срок, к которому работа должна была быть закончена.

Хан по временам приезжал в Риштан, где у него был сад. При его приезде на поклон к нему приходили различные люди, принося при этом подарки. В числе этих людей всегда бывал и Усто Абдулло и, как говорят, между прочим, одна пожилая богатая женщина. В один из таких приездов, когда срок выполнения заказа был уже близок, мастер не явился к хану и даже не прислал дастархана. Хан рассердился и сам поехал к нему в дом. Оказалось, что мастер в это время сидел в печи, укладывая изразцы для обжига. Ему сказали, что хан на него гневается, и он так перепугался, что не вышел из печи. Тогда хан велел, чтобы в топке развели огонь. Когда из печи пошел дым, приближенные хана, испугавшись за жизнь мастера, начали уговаривать хана простить его, так как все произошло от того, что Абдулло старался изо всех сил выполнить заказ к сроку. И наконец, с разрешения хана, Абдулло, полузадохнувшегося от дыма, вытащили из печи.

Хану стало его жалко, и он сказал мастеру, чтобы тот просил у него чего захочет. Усто Абдулло просил у хана, чтобы все гончары платили ему с каждой обжигаемой ими печи по 2 танга (40 коп.). Хан рассмеялся и, назвав его дураком за слишком скромную, по его мнению, просьбу, дал свое согласие. Абдулло же, получавший этот доход с многочисленных в то время ферганских гончаров, в очень короткое время сильно разбогател. Он выстроил на свои средства богатую мечеть около квартала, где жили табакчи, и они считали себя по этому случаю участниками «благочестивого» дела, так как они платили ему *ширинкома* — магарыч, следовательно, их деньги также пошли на постройку мечети.

Эмир бухарский давал мастерам чины. Чины получали бобо, стоявшие над цехами нескольких округов, а также мастера, главным образом работавшие в дворцовых мастерских.

М. С. Андреев, собиравший материалы, касающиеся жизни бухарского арка, [2] передавал, что во время аудиенций у эмира первыми входили *амалдор* — имеющие чины, и среди них бывали и мастера, получившие

---

[1] Литературное *ҳунарманд* (от тадж. *ҳунар* — искусство, талант + *манд* — суфф. обладателя).

[2] Цитадель города Бухары, в которой находился дворец эмира и ряд дворцовых служб.

высокий чин *туксаба*. Чаще всего чины давались ювелирам, золотошвеям, портным. Гончары обычно к числу ремесленников, на которых обращали внимание власти, не принадлежали. Только самаркандские гончары говорят, что во времена Амир Ботура (Насрулла, 1826—1860) они были в фаворе и первыми приглашались на эмирские *маарака* — собрания.

Наиболее известные мастера-художники составляли, так сказать, междуцеховую аристократию и объединялись между собой, помимо личных симпатий, обычно по склонности к искусству.

В 1943 г. автору этой работы пришлось наблюдать такой кружок в Шахрисябзе, в который его ввел один из известных мастеров-гончаров Усто Карим Хазраткулов, бывалый человек, обучавшийся в Гыджувane, работавший в Самарканде, человек, который свое уменье рисовать применял не только в гончарных росписях, но и в композициях орнаментов для женских вышивок. Центром кружка был 73-летний старик Усто Джалоль Собиров, мастер-деревообделочник, изготовлявший изящные мелкие вещи и музыкальные инструменты, музыкант и певец, хорошо грамотный и начитанный в исторических сочинениях человек.

Почти каждый вечер после окончания трудового дня в дом к старику заходили его приятели, причем почти все они были по отношению к нему *укахон*, т. е. названные младшие братья. Вероятно, в силу этого побратимства все они поддерживали старика материально, являясь к нему всегда с какими-нибудь приношениями в виде хлеба, фруктов, чашки супа или плова. Кроме мастеров-узбеков, заходили музыканты и певцы из среднеазиатских евреев, и разговоры о музыке, музыкальных инструментах, воспоминания о знаменитых бухарских певцах и музыкантах перемежались с чтением исторических книг и рассказами о старом Шахрисябзе. В это же общество входил и чрезвычайно интересный и талантливый рисовальщик и вышивальщик шелками Усто Кобиль Мусаджанов, который, кроме того, являлся *қизиқчӣ* — комическим рассказчиком. На этих собраниях горячо обсуждались различные вопросы, касающиеся художественного комбината, который в это время организовывался в Шахрисябзе, и волновавшие тогда всех военные события.

В Бухаре было в обычае в долгие зимние вечера, когда работали в мастерских со светом — *шабкорӣ*, соединять работу с развлечениями. Читали книги, стихи, устраивали *байтпаракбозӣ* — игру, состоящую в том, что один говорит какой-нибудь стих, а другие должны быстро вспомнить и произнести стих, смотря по условиям, или начинающийся с той буквы, которой заканчивался предыдущий, или оканчивающийся на нее. Игра эта тянулась часами, так как многие знали на память массу стихов.

Не чуждались общества ремесленников и образованные люди, посещавшие их мастерские и дома.

В Риштане дружбу с гончарами поддерживал Мирзо Абдулло Насретдинов являющийся в настоящее время членом корреспондентом Академии наук Узбекской ССР, поэт и знаток истории. Он рассказывал как, бывая постоянно у мастера Мухаммед Якуба в его мастерской, однажды пришел к нему в тот момент, когда мастер расписывал блюда. Работа мастера произвела на него такое впечатление, что он взял кисточку и написал на одном из блюд экспромт, в котором сказал: «Для человека с природой Зулайхо (искателя красоты) лицо Иосифа сияет из зеркала якубовских бирюзовых блюд и чаш».[1] Рассказывая о старых риштанских мастерах, он говорил, что среди них встречались очень незаурядные люди, и назы-

[1] Роман о Юсуфе (Иосифе) и Зулайхо является версией библейской легенды о любви жены Пентефрия к Иосифу.

вал Мулло Исмаила, ученика известного Усто Абдулло Чинипаза. Кроме того, что Мулло Исмаил был очень образованным человеком, за что и имел прозвище *Афлотун* — Платон, он был известен еще и крайним свободомыслием, не признавал намазов (обязательных мусульманских пятикратных дневных молитв) и открыто не держал поста.

Вышеприведенные сведения указывают, что в наше и близкое к нему время ремесленники входили в круги, составлявшие, так сказать, интеллигенцию среднеазиатского города, что вполне согласуется с их ролью и в предшествующие века.

Давая заключительную характеристику городскому обществу Герата конца XV в., по жизни которого, в силу политических и культурных связей, существовавших в ту пору между Гератом и Самаркандом, можно судить и о больших среднеазиатских городах, А. Н. Болдырев говорит о городском среднем сословии (торговая, ремесленная и чиновничья среда) как о чрезвычайно активном носителе культурной жизни Герата того времени и о том, что именно из этой среды выходила большая часть деятелей в самых разнообразных отраслях культурной жизни и, а это самое важное, эти деятели находили себе полное применение в этой же среде и работали на нее.[1]

Гончары, так же как и другие ремесленники, в массе своей вне работы в первую очередь общались со своими *ҳампира, ҳамдаста* — товарищами по цеху, но во многих местах цеховые собрания, особенно летом в садах и на мазарах, устраивались рядом цехов одновременно. Таким образом, хотя цехи держались там отдельными группами, все же зараз в одном месте собиралось много людей одной и той же социальной прослойки. Кроме того, в городах Средней Азии существовал целый ряд обычаев, в которых ремесленники принимали участие уже как жители данного города.

На загородные гулянья выходили, кроме ремесленных цехов, одновременно и другие жители городов, поэтому цеховые гулянья характеризуют собой общегородские обычаи, сохранявшиеся в Средней Азии до начала XX в. В ряде городов особо интересными являются сами места, где происходили народные сборища, а также и характер развлечений с ними связанных.

В Каратаге все население города выходило весной во время цветения цветов за город на *сайли қух* — гулянье в горах. Выходили на высокие открытые места, брали с собою припасы для варки пищи и проводили там несколько дней, развлекаясь собиранием цветов, пением и танцами. Весной же, в течение целого месяца до праздника весеннего равноденствия, мужская часть населения Каратага ежедневно собиралась во второй половине дня для различных игр, требующих ловкости, в число которых входила и борьба, в квартал Обдузд. Квартал этот расположен в пойме реки, близко подходящей здесь к самому подножью высокого холма, на котором, повидимому, находилось древнее укрепленное поселение, имевшее в этом месте потайной спуск к реке — *обдузд*. На небольшой площадке, обсаженной по краям деревьями, содержатели чайных устраивали временные чайханы, и туда же выходили продавцы съестного и сладостей. В сборищах этих принимали участие и цехи. Старшие сидели в чайханах группами по отдельным цехам, а молодые люди развлекались и упражнялись в борьбе *(машқ мекардан)*. Упражнения в борьбе в течение этого месяца являлись подготовкой к официальному праздно-

[1] А. Н. Болдырев. Очерки из жизни гератского общества на рубеже XV—XVI вв. Тр. Отд. Востока Гос. Эрмитажа, т. IV, 1947, стр. 410, 411.

ванию весеннего равноденствия — *сари сол*. За это время выделялись самые сильные борцы — *паҳлавон*, которые затем выступали во время праздника, проводившегося весьма торжественно в Гисаре — зимней резиденции бека, старшего из беков всех восточных областей Бухары.[1]

Праздничное гулянье — *сайль* — происходило на площади у ворот крепости — *арк*, в которой жил бек. В порядок проведения этого гуляньа входила и борьба, причем при выступлениях борцов было принято, чтобы борющиеся пары составлялись из жителей разных селений. Бороться со своими односельчанами во время праздника не полагалось. Самые сильные из борцов получали призы в виде халатов.

Также в Шахрисябзе городская молодежь, среди которой были и ремесленники, начиная с того момента, когда уже подсыхали крыши домов, а на покрытых грязью дорогах — тропинки *(пайраҳа)*, и до наступления *илбошӣ* — (узб. — начало года, т. е. весеннее равноденствие), ежедневно, во вторую половину дня, собиралась на холме, носящем название Баланд-Тепе (высокий холм), расположенном к северу от города.[2] В течение месяца там шла тренировка в борьбе и происходили различные игры, требующие силы и ловкости. Игры были жестокие, и все участники их предупреждались, что за поломанные кости и синяки никто не отвечает. Так же как и в Каратаге, на месте этих игр открывали свои лавки торговцы чаем, съестными припасами и лакомствами, и старшие мужчины, сидя в чайханах, смотрели на игры молодежи. Официальное празднование Нового года происходило в принадлежавшем эмиру бухарскому саду, обнесенном стеной, расположенном у городских ворот, в непосредственной близости от которых находилась резиденция бека с входившими в ее границы руинами Ак-Сарая — дворца Тимура.

Новогодний сайль начинался по объявлению глашатая от имени правителя Шахрисябзского бекства. К другим годовым гуляньям — во время мусульманских праздников Курбана и Рамазана, а также и древнего праздника *Қызилгул* (узб. — красный цветок, роза), бек никакого отношения не имел.

В дни новогоднего сайля торговля в городе не разрешалась, а торговцы должны были устраивать временные лавки в саду, где он происходил. Сайль тянулся недели две, и в это время, помимо других развлечений, происходили бои баранов, перепелов, петухов, выступали лучшие борцы, боровшиеся на призы.

По окончании празднования Нового года начинались гулянья по загородным садам. Большие компании молодежи, объединявшейся зимой по кварталам в *миҳманхона* — гостиных в частных домах, вместе с приглашенными гостями выезжали в сады, расположенные по берегам реки или больших каналов. Из города привозили с собой продукты для приготовления угощения и вино. С собой же вывозили музыкантов, профессиональных танцоров и *масхарабоз* — актеров, разыгрывавших веселые фарсы; кроме того, в садах развлекались ловлей рыбы, купанием в реке и т. д. Проведя за городом день, а то и два-три, такие компании, возвращаясь под вечер в город, двигались организованным шествием. По пути отдельные участники их выступали в разных играх. Пары борцов, одетые

---

[1] О дне начала празднества в Каратаге, так же как и в других местах, объявлял *ҷарчӣ* — глашатай. Празднество длилось 8—10 дней, и на него съезжалось очень много людей.

[2] М. Е. Массон считает этот крупный холм платформой домусульманской укрепленной усадьбы. — М. Е. Массон и Г. А. Пугаченкова. Шахрисябз при Тимуре и Улугбеке. Тр. Среднеазиатск. гос. унив., нов. серия, вып. 61, Гуманитарные науки, кн. 6, Ташкент, 1953, стр. 91, примеч. 78 и рис. 1.

в кольчуги и шлемы, дрались на саблях. *Масхарабоз*, изображая конные турниры, дрались на палках. Они обвязывали себе головы бараньими кишками, надевали на пояс деревянную раму с прикрепленной к ней впереди деревянной же головой лошадки. Платки, спущенные с пояса до земли, изображали конские попоны. В город входили уже вечером. Остановившись где-нибудь в центре его, иногда на базарном перекрестке *(чорсу)*, произносили молитву и после общего возгласа *омин* (аминь) расходились и разъезжались по своим домам.

В Пянджикенте ремесленники устраивали свои цеховые гулянья — *арвохи пир* — главным образом около мазара Кайнар-Ато (узб. — Отец Кипящий), связанного с источником, с большим выходом воды, бьющей ключом из-под конгломератовой толщи, образующей основание холма, на котором была расположена цитадель древнего Пянджикента, разрушенного при завоевании его арабами. С востока к мазару примыкает обширная площадка прямоугольной формы, по краям которой видны остатки строений. Вплоть до Октябрьской революции площадка эта являлась *сайлгох* — местом гуляний, куда собирались все горожане во время празднования весеннего равноденствия и других весенних праздников. В строениях, окружавших ее, размещались в этих случаях лавки и чайханы.

Площадка, на которой происходили праздничные базары и гулянья, носит название *Хоки рехта*, что значит по-таджикски «насыпная земля». Название это говорит о возможно искусственном ее происхождении, а само расположение площадки у подножия цитадели и поблизости от того места, где находились северные ворота древнего города, через которые проходила дорога и в самый город и в цитадель, может указывать на то, что, по всей вероятности, и в древности она могла служить местом сборищ людей, местом, где могли происходить и базары.

Во всяком случае, мы встречаемся здесь, как и в Каратаге и Шахрисябзе, с древней традицией, по которой народные сборища происходили у стен замков и городов. Об этом же говорит и целый ряд наших наблюдений, касающихся мест расположения базаров, некоторых таджикских селений Ферганы, иногда возникавших уже в сравнительно недавнее время, которые служили вместе с тем и местами праздничных народных гуляний (сел. Чкаловск — бывш. Кыстакоз, Исфара, Чор-ку).

Что касается самих развлечений, в число которых в первую очередь входила борьба, устраивавшихся перед официальным празднованием Нового года, то Садрэддин Айни, говоря о точно таком же обычае, существовавшем в Бухаре в конце 90-х годов прошлого столетия, характеризует его как «приготовление» к встрече праздника весеннего равноденствия, а игры и борьбу называет «тренировкой» перед состязаниями, которые проходили во время праздника, и считает его чисто народным, в противовес самому празднику Нового года, так как в организации последнего всегда принимали участие власти.[1]

Экскурс третий IV главы своей монографии «Древний Хорезм» С. П. Толстов посвящает разбору архаических элементов в общественном строе дофеодальной Средней Азии и начинает его разделом о ферганском наурузе, приводя отрывок из «Истории династии Тан», в котором говорится следующее: «В начале каждого года царь и вожди разделяются на две партии. Обе партии избирают каждая одного человека, который одевается в доспехи и сражается (с другим), его толпа помогает ему кирпичами и камнями. Когда один из них убит, останавливаются, и по этому

[1] С. Айни. Ёддошткхо, II. Сталинабад, 1949, стр. 61 и сл.

определяют, будет ли год хороший или плохой». С. П. Толстов рассматривает этот обряд ритуальной борьбы между двумя половинами населения как отражение обычая первобытных народов ритуального состязания двух фратрий.[1]

Совершенно несомненно, что и те игры, и борьба, которые приурочивались в наше время к периоду празднования весеннего равноденствия, уходящие корнями своими в глубокую древность, являются смягченным видом состязаний, кончавшихся в древности смертью одного из противников.[2]

Изменившаяся с течением времени структура общества привела и к изменению обстановки и условий состязаний, и противниками в играх и борьбе выступают жители отдельных кварталов, а при многолюдных сборищах — представители разных мест, а иногда и разных национальностей. Традиция эта была настолько сильна, что еще несколько лет тому назад в Таджикистане, например, на областных и общереспубликанских спортивных состязаниях нельзя было заставить выступать в качестве противников в борьбе жителей одного и того же селения.

---

[1] С. П. Толстов. Древний Хорезм. М., 1948, стр. 282 и сл.

[2] Интересно отметить, что элементы гадания также сохранялись во многих местах, только гадали по детским играм. Взрослые в эти дни наблюдали за характером детских игр, и в Пянджикенте, например, считалось, что если дети играют дружно, не ссорясь, год будет хороший. Если же они ссорятся или хотя играют дружно, но в их играх изображается что-нибудь печальное, год будет плохой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Изложенный материал по гончарству, собранный нами в различных районах Средней Азии позволяет сделать некоторые выводы и обобщения, имеющие, как нам кажется, общий теоретический интерес, относящиеся как к экономической стороне гончарного производства, так и к ремесленной организации гончаров. Прежде всего наш материал дает возможность проследить различные ступени развития гончарства при выделении и обособлении его в особое ремесло в условиях разлагающейся сельской общины и процесс превращения в самостоятельную отрасль производства.

Мы, конечно, не ставили себе задачи установить хронологические рамки для каждой ступени развития гончарства. Это невозможно сделать только на этнографическом материале, без широкого привлечения исторического материала, как письменных источников, так и археологических. Но мы попытаемся, опираясь на исследование В. И. Лениным генезиса ремесленного производства,[1] наметить некоторые основные моменты в экономическом развитии гончарства, так как материал, собранный нами в различных районах Таджикистана и Узбекистана, отражает различные ступени этого развития.

Не подлежит сомнению, что гончарство выросло и развилось здесь из домашней (по терминологии В. И. Ленина) промышленности, служившей лишь дополнением к земледельческому крестьянскому хозяйству. Соединение земледелия с домашней промышленностью было отличительной чертой хозяйственного уклада азиатской общины, как это установил в свое время К. Маркс. Именно такое соединение являлось характерной особенностью и среднеазиатской сельской общины. Стало быть, наиболее ранней ступенью гончарного производства следует признать такое его состояние, когда оно существовало как один из видов домашней промышленности и было лишь частью натурального земледельческого хозяйства крестьянина. На этой ступени развития сырье добывалось и перерабатывалось в гончарные изделия в самом крестьянском хозяйстве, хотя эти изделия частично и поступали в натуральный обмен (главным образом на зерно). Эта ступень гончарного производства изучалась нами в глухих горных районах Таджикистана, отличавшихся до революции крайней экономической отсталостью. Как было показано выше, в женском гончарном производстве, сохранившемся в ряде селений этих районов наподобие своеобразного реликта первобытной культуры, некоторые мастерицы занимались изготовлением посуды только для себя и своих родственников. Другие же из них, кроме того, изготовляли часть посуды и для натурального обмена. При этом отдельные мастерицы шли работать на дом к заказчику и за изготовленную посуду получали натурой, например

[1] В. И. Ленин, Сочинения, т. 3, Развитие капитализма в России, стр. 285—291.

зерном, тканями и т. д. Совершенно ясно, что гончарство этого рода представляло собой один из видов домашнего производства, не отделившегося от земледелия и, конечно, не было еще ремеслом, как гончарство в городах Средней Азии, где оно уже давно превратилось в ремесло. О ранней ступени развития гончарства в отсталых горных районах Таджикистана свидетельствуют не только отмеченные экономические признаки и описанная нами архаическая техника женского гончарного производства, но и наличие в нем значительного количества различных культовых элементов (культ женских предков, покровителей гончарства, обряды, поверья, жертвоприношения и т. п.), что вообще характерно для ранних ступеней развития производства.[1]

Развитие производительных сил и растущее разделение труда внутри среднеазиатских общин и между ними постепенно привело к тому, что гончарные изделия стали изготовляться не столько для удовлетворения собственных потребностей, сколько по заказу потребителей. Гончарство становится специальностью не только отдельных лиц, но иногда и целых селений, жители которых занимались изготовлением посуды с целью обмена ее на различные продукты, прежде всего на зерно. Таким образом, гончарное производство, превращается в ремесло, которое в процессе своего развития начинает постепенно отделяться от земледелия, даже в условиях жизни и хозяйства кишлака. Гончары начинают добывать средства к жизни преимущественно от производства посуды, хотя еще занимаются частично и сельским хозяйством. Этот процесс, разумеется, более быстро шел в условиях городской жизни. Правда, и в городе связь гончаров с сельским земледельческим хозяйством исчезает тоже не скоро, на что мы неоднократно обращали внимание в предыдущем изложении.

Для характеристики этой первоначальной ступени в развитии гончарного производства необходимо отметить и некоторые другие существенные черты. На этой ступени развития гончарного ремесла в Средней Азии возникает товарное обращение гончарных изделий. Гончары получают плату за свои изделия деньгами или продуктами (которые они иногда затем продают), покупают некоторые материалы и орудия труда. Однако наличие товарного обращения отнюдь не означает еще того, что само гончарное ремесло на этой ступени становится товарным.

В кишлаках гончарные изделия еще не поступают в массе на рынок, а идут непосредственно в крестьянское натуральное хозяйство, хотя в местах, близких к базарам, мужчины иногда вывозили на рынок гончарные изделия, изготовленные женщинами, и продавали их на деньги. Следовательно, товарное обращение являлось предшественником товарного производства в гончарном ремесле. С технической стороны эта ступень в развитии гончарства как ремесла характеризовалась большой отсталостью. Занятие ремеслом обычно было сезонным.

Гончарное ремесло в Средней Азии не остановилось в своем развитии на этой первоначальной ступени. Рост его, каким бы ни был он медленным, не прекращался. При переходе в город в нем по-прежнему было много религиозных моментов. Однако в последних отразились некоторые сдвиги в развитии гончарного производства, которые произошли от того времени, когда гончарство было одной из разновидностей домашней промышленности, входившей в область женского труда. Гончарство как ремесло стало уже мужским занятием. Отсюда религиозные культы и обряды, сохранившиеся в нем, несколько трансформировались, и в них

[1] Ср. многочисленные виды культов, обрядов, поверий и т. д. у отсталых народов, занимающихся охотой, рыболовством, скотоводством, земледелием.

прочно занял место культ мужских предков — покровителей этого ремесла.

Следующая ступень развития гончарного ремесла характеризуется тем, что гончарное производство становится товарным. Гончар-ремесленник превращается в товаропроизводителя. Он теперь работает на рынок, на потребителя вообще, а не на определенного заказчика. Наши материалы говорят о том, что гончарное ремесло в городах Средней Азии находилось в целом именно на этой ступени развития, знаменующей окончательное отделение ремесла от земледелия.

Мелкое товарное производство в городском гончарном ремесле было до революции господствующей формой, в гончарной мастерской применялся наемный труд, хотя, как было показано выше, нередко в довольно примитивной, можно сказать, патриархальной форме.

Переход на эту ступень развития совершался медленно и был связан, конечно, с состоянием рынка, его емкостью. Если рынок был небольшим и не поглощал всей продукции, часть гончарных изделий, производимых в специальных мастерских, шла непосредственно в руки потребителей, иногда даже в порядке натурального обмена. Факты подобного рода нами отмечались в предшествующих главах. Любопытно, что и на этой ступени развития гончарное производство в городах Средней Азии, несмотря на то, что оно совершенно отделилось от земледелия, в ряде случаев сохраняло некоторую, хотя бы и спорадическую связь с сельским земледельческим хозяйством. В этом следует видеть лишь свидетельство известной застойности в развитии гончарного ремесла. К рассматриваемой ступени развития гончарного производства относится появление конкуренции среди мелких обособленных ремесленников-товаропроизводителей. Первоначальное монопольное положение отдельных ремесленников и основанное на нем патриархальное благополучие с развитием товарности гончарного ремесла сохранить было невозможно. В результате появляются как единоличные, так и коллективные меры гончаров, направленные к сохранению монополии гончарного ремесла. Ремесленники-гончары стремятся сохранить секреты своего производства, которые передают лишь по наследству по родственной линии. В гончарную мастерскую стараются не принимать посторонних, хотя бы учеников.

Наиболее радикальной для своего времени мерой, предпринятой с целью сохранения монополии гончарного производства, было создание цеховых объединений.

Мы не располагаем данными исторических источников о времени появления в Средней Азии цеховых организаций гончаров. Но нам удалось собрать во время полевой работы материалы, характеризующие указанные выше цели и функции цеховых объединений гончаров. О монополии на свое ремесло гончары, объединенные в цехи *(касаба)*, нам указывали повсюду. В Каратаге они подчеркивали, что члены цеха строго следят за тем, чтобы гончарством не занимались лица, не входящие в их цеховое объединение. В этой связи мы описали конфликт между гончарами и хлебниками, разыгравшийся в Каратаге из-за того, что один из хлебников сам сделал себе глиняную печь *(танур)*, не дождавшись изготовления ее по заказу гончаром. Конфликт этот, закончившийся победой гончаров, ярко характеризует главную цель объединения гончаров в цехи — сохранение монополии в своем ремесле. Этой же цели служили различные правила и ограничения в приеме в цех, описанные нами для различных городов, а также обязанность членов цехового объединения сохранять тайны цеха, секреты технологии гончарного производства, что предусматривалось церемонией обряда посвящения гончаров в мастера и вступления их в цех.

Вступление в цеховую организацию было отнюдь не легким делом. Количество членов гончарного цеха регулировалось необходимостью пройти обряд посвящения в мастера для принятия в цех. Если это было нетрудно для потомственных гончаров, т. е. для сыновей мастеров, для которых описанный выше обряд посвящения, «опоясывание», заменялся разрешительной молитвой, ибо они считались принадлежащими к цеху по праву рождения, то этого нельзя сказать относительно тех, которые проходили трудный и долгий путь от ученика до мастера в мастерской, владелец которой не был родственником обучаемого. Обучавшийся ремеслу гончар признавался мастером и мог вступить в цех и открыть свою мастерскую только по совершению обряда посвящения. А этот обряд, как мы видели, был связан с большими расходами, что не каждому было доступно. Вне же цеха работать было нельзя. Если мастер, не прошедший обряда посвящения и не вступивший в цех, открывал свою мастерскую, цеховая организация гончаров не давала ему работать и добивалась немедленного закрытия мастерской.

Цеховые традиции и установления гончаров были тесно связаны с религиозными верованиями, освящавшими и закреплявшими эти традиции. Мастерская почиталась как «обиталище старцев» — духов предков гончаров. Почитались как святыня гончарная печь, некоторые орудия труда. Наиболее близкими духами предков гончаров считались духи умерших мастеров. Наследственность ремесла признавалась необходимой и мотивировалась тем, что этого требуют духи мастеров-предков. Поэтому мастера, не имевшие мужского потомства, стремились выдать дочерей за своих учеников, чтобы сохранить семейную преемственность в ремесле, освящаемую культом предков.

Кроме главной цели — охраны монополии производства, цеховые объединения занимались и вопросами регулирования цен на продаваемые изделия, чтобы избежать конкуренции. В Гыджуване, например, у сапожников глава цеха выходил по базарным дням на базар и все мастера развертывали перед ним узлы с товаром, и он, осмотрев их, устанавливал цены. В Риштане цех регулировал цены на приобретаемое гончарами сырье, в частности на дрова для обжига посуды и т. д.

Ремесленные корпорации, столь характерные для феодального города, у ремесленников Средней Азии, в частности у гончаров, имели свои особенности, о которых можно судить по материалу, изложенному в предшествующих главах. Наиболее яркой из них следует признать сохранение родственных патриархальных традиций, уходящих корнями в патриархально-семейные общины. Об этом убедительно свидетельствуют материалы из различных районов Средней Азии, где велось изучение гончарства.

В Гыджуване право на избрание старшины цеха и право быть избранным на эту должность имели прежде всего наследственные мастера, а затем уже прочие, прошедшие обряд посвящения. Мы видели выше, что для сыновей и ближайших родственников мастера обряд посвящения заменялся разрешительной молитвой, после чего он мог работать в качестве мастера.

Гончары при сообщении своих и чужих биографий всегда подчеркивают, пришел ли в ремесло тот или иной мастер со стороны или является наследственным. Это различие закреплено и в терминологии: мастер наследственный — *устозода*, а вошедший в цех со стороны — *шогирд*. В Риштане при изготовлении учеником самостоятельно первого сосуда совершали обряд «связывания рук», подчеркивающий родственную традицию в гончарном ремесле. Мастер — владелец мастерской связывал

руки ученику, который после этого немедленно отправлялся к родственникам. Последние его поздравляли, и именно они развязывали ему руки. Мать будущего мастера готовила плов и сама относила его в ту мастерскую, где работал сын. И лишь в том случае, если у ученика не было родственников, руки ему развязывал сам мастер, но связывал руки при этом не мастер, а старший рабочий. Этот обряд символизирует санкцию на право будущего родственника заниматься гончарством и отражает ту раннюю стадию в развитии гончарства, когда оно было занятием группы родственников (рода или большой патриархальной семьи). На это указывает также обычай *посира*, зафиксированный нами в Шахрисябзе, состоявший в том, что ученик, изготовивший впервые самостоятельно сосуды, получивший их затем от мастера, после обжига должен был раздать эту посуду бесплатно родственникам и посторонним. Раздача эта и носила название *посира*. Но в *посира* раздавалась часть готовой посуды при разгрузке печей, причем получавшими ее были не только ученики и рабочие мастера, но лица, случайно зашедшие в это время в мастерскую.

В Каратаге часть посуды после обжига также раздавали бесплатно родственникам, ученикам и даже посторонним, оказавшимся в тот момент в мастерской. Эта раздача связывалась с жертвой во имя Хызра и носила название *хидрй*. Но в том же Каратаге женщины называли эту жертву *кефсан*, т. е. тем термином, которым на южных склонах Гисарского хребта (долина р. Варзоб) обозначают подарок зерна с тока, а в Пянджикенте — подарки родственникам урожая фруктов с отдельных деревьев. Оставляя анализ этих терминов и эволюцию их значения для дальнейшего изложения, мы находим основание усматривать в описанных обычаях пережитки коллективного распределения гончарной продукции, являвшегося, видимо, правилом в те далекие времена, когда гончарство зародилось еще в условиях первобытно-общинного строя. Родственная в прошлом традиция выступала и в похоронном обряде. В Гыджувane на похоронах умершего гончара собиралось все цеховое объединение *(касаба)*, ибо гончары считали себя родичами — «одномолочниками», имеющими общих духов предков и т. д. После смерти гончара все гончары не работали один день, а ближайшие родственники умершего — от 3 до 7 дней, чтя память покойного и совершая различные обряды по умершему.

В связи с изложенным мы считаем возможным высказать и некоторые соображения о происхождении цеховой организации в Средней Азии.

Классики марксизма неоднократно обращались к вопросу об образовании цехов в средневековом городе. К. Маркс и Ф. Энгельс в «Немецкой идеологии» дают исчерпывающий анализ причин, вызвавших образование цехов. Они говорят: «Конкуренция постоянно прибывавших в город беглых крепостных, непрерывная война деревни с городом и связанная с ней необходимость организации городской военной силы, узы общей собственности на некоторую определенную специальность, необходимость общих зданий для продажи своих товаров (тогда ремесленники были в то же время и купцами) и связанное с этим недопущение в эти здания посторонних, противоположность интересов отдельных ремесел между собой, необходимость охраны с трудом изученного ремесла и феодальная организация всей страны — таковы были причины объединения рабочих каждого отдельного ремесла в цехи».[1]

Автор одной из позднейших работ по цехам совершенно справедливо указывает, что это высказывание Маркса и Энгельса раскрывает перед

[1] К. Маркс и Ф. Энгельс, Сочинения, т. IV, М., 1933, стр. 41; см. также стр. 14, 15, 46—48.

нами сложную и многогранную природу средневекового цеха.[1] Вместе с тем многочисленные исследователи западноевропейских цехов, имея в своем распоряжении огромное количество материалов, относящихся к периоду их развитого состояния, при постановке вопросов, касающихся ранних стадий сложения цехов, оказываются в затруднительном положении из-за недостатка материала и при разрешении других вопросов, связанных с изучением цеха, принуждены этот период обходить молчанием.[2]

Мы знаем, что цех с его установлениями и функциями социально-экономического института складывался в городе, в то время как само ремесло зарождалось и проходило ранние стадии своего развития в условиях соседской сельской общины, где играли известную роль и кровно-родственные отношения, и своим выделением из сельского хозяйства способствовало распадению общины.

В результате изучения письменных источников и археологических исследований наличие городов на территории Средней Азии (Хорезм, Согд и Фергана) устанавливается уже в VI и IV вв. до н. э. Сложением городской жизни обусловливалось развитие ремесел и торговли. О внутренней структуре ремесел в то время данных пока нет.

А. Ю. Якубовский, подводя итоги процессу формирования города в эпоху перехода Средней Азии к феодализму и приводя ряд фактов, бесспорно указывающих на широкое развитие городского ремесла в это время, говорит, что от X в. не сохранилось прямых указаний на существование ремесленных организаций, называющихся в феодальной Европе цехами, но указывает, что вся последующая история цехов в средневековом Мавераннахре свидетельствует о том, что цехи эти как определенная форма организации ремесленников в это время существовали.[3]

О сложившихся в условиях феодализма цехах мы знаем уже по письменным источникам начиная с XIV—XV вв., причем знаем их больше внешне, а данных, говорящих о внутренней их организации, пока сравнительно очень немного.

Находящиеся в нашем распоряжении этнографические материалы по гончарству могут дать как представление о начальных формах и внутренней организации этого, одного из самых древних по своему происхождению ремесел, бытовавшего до последнего времени на территории современного Таджикистана в условиях разлагающейся сельской общины, так и показать условия его существования в позднефеодальную эпоху в различных городах Средней Азии. Здесь, в зависимости от степени развития и характера производства, ремесленные организации в одних случаях были еще очень примитивны и сохраняли полностью патриархальный уклад, тогда как в других уже приближались к понятию о цехе. И наконец, мы имеем возможность наблюдать этот цех и судьбу его в столкновении с капиталистическими отношениями, внесенными в Среднюю Азию русским завоеванием.

Вполне понимая, что попытка решать проблему зарождения цеха вообще только на основании материалов по одному из ремесленных производств являлась бы, по меньшей мере, несостоятельной, мы можем все же, благодаря сравнительной их полноте, на базе описания последовательного развития самого ремесла, подчеркнуть и линию развития внутренней структуры одного из производственных цехов Средней Азии.

[1] В. В. Стоклицкая-Терешкович. Проблема многообразия средневекового цеха на Западе и на Руси. Сб. «Средние века», вып. III, М., 1951, стр. 74.
[2] Там же, стр. 75.
[3] История народов Узбекистана, т. 1, Ташкент, 1950, стр. 244, 245.

Нам известно, что здесь производство посуды без гончарного круга сохранялось вплоть до X—XII вв. н. э. на равнинах не только в сельских местностях, но и в городах, или во всяком случае в такой непосредственной близости от них, что посуда этого типа проникала туда. Об этом свидетельствуют находки ее в ряде мест Средней Азии в довольно значительных количествах вместе с посудой, изготовленной в одних случаях, возможно, на ручном круге, а в других — совершенно явно на ножном, и даже вместе с поливной посудой высокого качества. К сожалению, за отсутствием дактилоскопических исследований мы не можем точно установить окончательную грань, отделяющую на равнинах мужское производство от женского, но все же, если говорить о посуде ручной выработки, то близость самой техники, а также ряда форм сосудов, манеры орнаментации и орнаментальных тем к технике, формам и орнаменту современной нам керамики, производимой таджикскими женщинами, приводит к убеждению, что она должна была в то время изготовляться женщинами. Следовательно, мы можем говорить о параллельном сосуществовании женского и мужского производства на равнинах в период перехода к феодализму и сложения городского феодального общества. Заключение, к которому мы приходим на основе сопоставления этнографических и археологических материалов в отношении гончарного производства, не находится в противоречии и с данными исторических исследований, основанных на изучении исторических источников. Сообщая ряд сведений о положении ремесел в эту эпоху в Средней Азии, А. Ю. Якубовский [1] особо отмечает большую роль женщины в ремеслах, приводя в качестве примера участие ее в то время в городах не только в подсобных работах по ткачеству, но и в самом процессе тканья, которое в дальнейшем, как это нам известно по этнографическим материалам, перешел в городах всецело в мужские руки.

Несомненно, что передача ремесла в тех отраслях, в которых работали женщины, происходила, как происходит и в наше время, по женской линии, и если в мужском ремесле в то время были уже мастер и ученик, то они должны были быть в городах и в женском, как мы видим их в только что начинавшемся слагаться ремесле у таджикских женщин в горных районах. В тех ремеслах, зачинательницами которых являлись женщины, при переходе ремесла из женских рук в мужские, естественно, и преемственность его должна была далее продолжаться по мужской линии и вместе с этим культ женских предков заменяться мужским, что должно было совпадать и с все более и более изменявшимся в то время положением женщины в семье и обществе.

Благодаря недолговечности глиняной посуды и постоянной нужде в хозяйстве замены разбитых сосудов новыми спрос на нее во все времена, за исключением, может быть, периодов войн, когда нарушалась вся жизнь страны, должен был оставаться неизменным, и гончары не могли опасаться того, что товар их не будет иметь сбыта. В тех случаях, когда покупательная способность населения временно понижалась и спрос на очень дорогие сорта посуды падал, гончары всегда могли поддержать свое производство путем упрощения внешней отделки и украшения посуды, даже не снижая при этом ее качества. Едва ли можно себе представить, что в прошлом, в условиях караванной торговли и при общем развитии производства в соседних странах, могли быть такие моменты, чтобы завоз посуды в Среднюю Азию извне был настолько велик, что мог влиять на

[1] Там же, стр. 244—245.

размеры производства ее в среднеазиатских городах.[1] Вместе с тем, ввиду отсутствия по тем же причинам и вывоза из страны произведений гончаров, не могли создаться и предпосылки для организации, с одной стороны, государственных мастерских, а с другой — и зарождения мануфактуры, как мы видим это в Средней Азии в отношении ткацкого производства.

Со слов бухарских ремесленников известно, что в Бухаре в XIX в. гончары наряду с другими ремесленниками привлекались к работе в дворцовых мастерских. Конечно, такое положение могло иметь место в столичных городах и в более раннее время. Следует заметить, что в Бухаре обычно в эмирских мастерских работали лишь ремесленники, жившие в самом городе, и то не все, причем гончары занимали в них очень скромное положение и чинов и званий, как например оружейники, ювелиры или золотошвеи, не получали.

Отсутствие упоминаний о гончарах в исторических источниках является также подтверждением того, что цех этот стоял в стороне от внимания властей.

Все эти данные могут служить указанием на то, что и в период сложения цехов в средние века цех гончаров численно не мог быть велик, а следовательно, и применение наемного труда было в нем невелико. В силу всех этих обстоятельств он неизбежно должен был принадлежать к цехам, сохранявшим сравнительно много патриархальных черт, что, по нашим материалам, мы в нем и наблюдаем, причем наиболее патриархальной его частью являлось объединение кузагаров, производивших неполивную посуду.

Рассматривая это последнее положение, можно думать, что в связи с развитием ремесла и появлением в половине VIII в. производства поливной посуды, как мы знаем это по крайней мере для Самарканда, гончары могли уже в то время разделиться на две группы. Одна из них продолжала в массе своей производить простую неполивную посуду и сохранять в силу этого прямые и тесные связи с главным ее потребителем — сельским населением, продолжая вместе с тем и обменивать свой товар, непосредственно на продукцию сельского хозяйства, во многих случаях минуя базар, тогда как другая, изготовлявшая более дорогие виды посуды, приобретавшиеся горожанами, должна была быть более зависима от городского базара и иметь больше связей с ремесленными и торговыми городскими кругами.

Если мы еще раз вспомним, в каких условиях бытовало гончарное производство среди женщин у горных таджиков и как оно было организовано, то, кратко суммируя материалы по этому вопросу, изложенные в первой части нашей работы, увидим следующую картину.

Дореволюционный горный таджикский кишлак являлся сельской общиной, сохранявшей общинные формы землепользования и водопользования, коллективные формы труда некоторых общинных ремесленников и т. д. Прочность общины поддерживалась не только соседскими и кровнородственными связями, но и налоговой системой, и системой обществен-

---

[1] Только начавшийся в конце XIX в. завоз по железной дороге русского фабричного фарфора привел к тому, что производство дорогих сортов посуды быстро сошло почти на нет, но при этом производство простой посуды все еще продолжается. Правда, и это производство постепенно сокращается в объеме в силу опять-таки конкуренции завозимой в среднеазиатские республики более долговечной и легкой по весу металлической посуды, которая постепенно начинает вытеснять целый ряд форм глиняной. Но здесь мы встречаемся с общим законом, по которому ремесленное производство при столкновении с фабричным неизбежно должно быть побеждено последним.

ных повинностей феодального государственного строя, так как отдельная сельская община представляла собой и мелкую административно-податную единицу.

Гончарное производство характеризовалось наличием в нем определенных мастериц, причем в одних местах они производили посуду для своего дома и домов своих родственниц безвозмездно, а в других — или же они, работая на себя, реализовали свою продукцию путем обмена ее на зерно, или же их приглашали в дома и труд их оплачивался сельскохозяйственными продуктами и материями на одежду. С развитием производства в отдельных селениях, превращавшихся в определенные гончарные центры, посуда уже сбывалась и вне их, все также обмениваясь на зерно. И наконец, в местах, близких к крупным базарным центрам, ее уже вывозили на базары мужчины и продавали там на деньги.

Само производство посуды было сезонным, и мастерицы занимались им, участвуя одновременно и в сельском хозяйстве, и в хозяйственных работах по дому.

Среди мастериц отдельных селений одна являлась старшей, и при передаче ремесла из рода в род по женской линии ученицы со стороны должны были обучаться только у старшей мастерицы, а по окончании обучения получали от нее разрешительную молитву, устраивая при этом угощение всем мастерицам селения и делая старшей подарок в виде материи на рубаху, который являлся как бы оплатой за выучку.

Несмотря на это, должность старшей мастерицы была выборной, причем возраст играл второстепенную роль; она должна была быть хорошей мастерицей, толковой и уважаемой всеми женщиной. Избрание старшей мастерицы не считалось пожизненным, и ее могли заменить другой, если, по мнению мастериц, оказывалось, что в качестве старшей она им не подходит.

Таким образом, мы видим, что в ремесле, еще не выделенном из сельского хозяйства, можно все же усматривать начало какого-то объединения мастериц, складывающегося параллельно с развитием техники самого ремесла и расширением его объема: в нем имеются зачатки ученичества, обряд принятия новой мастерицы в свою среду, а также и общий культ духов предков — покровителей ремесла.

Положение старшей в гончарном ремесле соответствовало положению среди земледельцев *бобои деҳқон* — «деда-земледельца», известного как в горных районах страны среди таджиков, так и на равнинах среди таджиков и узбеков, с той только разницей, что «дед-земледелец» посвящал в земледельцы всех юношей, а старшая мастерица посвящала в мастерицы только ученицу со стороны. Оба они персонифицировали собой духа зачинателя своего занятия, а кроме того, были и своего рода главными жрецами культа духов предков и как таковые, повидимому, и могли заменяться другими людьми в тех случаях, когда, по мнению общины, оказывались недостаточно сильными для того, чтобы противостоять «злым силам», вмешивавшимся в людские дела, в результате чего якобы происходили неурожаи или лопалась при обжиге посуда.

Переходя к материалам, относящимся к городам Средней Азии и рассматривая прежде всего то примитивное объединение гончаров, пример которого дает нам Пянджикент, мы должны констатировать факт, что по существу своему оно отличается от женских объединений только заменой культа женских предков мужскими. Старшим в нем являлся один из мастеров небольшой кровно-родственной ремесленной общины, работавшей только своими силами, называвшийся *бобо* — дед. Редкие ученики со стороны могли обучаться только лишь у него, и он давал им разреши-

тельную молитву, после которой они могли уже открывать свою мастерскую. Преемственность «благодати» шла через бобо, и в его лице почитался старший из живых мастеров, продолжающий линию общих предков-мастеров — духов покровителей ремесла. Получавшие от него разрешительную молитву посторонние ученики тем самым приобщались к их культу и как бы входили в родство с гончарами.

Что касается других городов, то в них ремесленная организация гончаров принимает уже совершенно иной вид. В зависимости от развития производства, условий жизни самих городов и того окружения, в котором жили гончары, в ней появляется все больше и больше черт, характерных для цеха. Чаще всего гончары жили в особых кварталах. В ряде случаев ближе к базару были расположены кварталы, населенные теми из них, которые производили поливную посуду. Кварталы кузагаров, производивших неполивную посуду, располагались на выездах базаров или на краях города, что обусловливалось характером сбыта их продукции. Мастерские как тех, так и других всегда были при домах.

В мастерской мы встречаем две совершенно определенные фигуры ученика и мастера — ее владельца, известных уже в период раннего феодального общества в Средней Азии, [1] причем на этнографических материалах мы имеем возможность показать всю тяжесть положения ученика и полную зависимость его от мастера-учителя. Далее, в XV—XVI вв. в источниках наряду с учеником появляется уже *коргар* — рабочий, положение которого, по мнению историков, определить трудно [2] и который, возможно, соответствует, а возможно и нет, также достаточно неопределенной фигуре *халфа* в разбираемом нами цехе в конце XIX и начале XX в.

В одних местах понятием *халфа* обозначался полноправный член цеха, не владевший средствами производства и работавший в чужих мастерских на жалованье или издольно. В других этим словом обозначали и всех прочих подсобных рабочих, не членов цеха, независимо от их квалификации. Интересно, что *халфа* чрезвычайно редко упоминается и в цеховых сказаниях. Один из риштанских мастеров объяснял это явление тем, что «*халфа соне баромадагй расм*» — «хальфа — обычай, появившийся потом (поздно»).

Переходной ступени между учеником и мастером — подмастерья — гончары не знали, но в положение подмастерья фактически попадали ученики со стороны, получившие разрешительную молитву от своего мастера и не имевшие средств для устройства угощения цеху и открытия своей мастерской.

В Ташкенте в конце XIX в. более старое обозначение для них *шоурд* || *шогирд* заменилось определением *кичик уста* — малый мастер, а в Риштане *нимчауста* — полумастер.

Представляется возможным думать, что ученик, получивший разрешительную молитву мастера, мог в дальнейшем занять такое же положение в цехе, какое занимал подмастерье в средневековых западных цехах. В силу того, что хорошие мастера секреты своего производства очень часто передавали только своим сыновьям или, за неимением их, близким родным, ученик со стороны мог многого и не узнать от своего учителя, если он только не пользовался особым его благоволением и не вводился им в семью путем выдачи за него замуж дочери. Единственным способом совершенствования в мастерстве была для него, по окончании обучения

---

[1] История народов Узбекистана, т. 1, Ташкент, 1950, стр. 245.

[2] А. М. Беленицкий. Организация ремесла в Самарканде XV—XVI вв. Кратк. сообщ. Инст. истор. матер. культуры АН СССР, вып. VI, 1940, стр. 46.

у своего учителя, работа в мастерских еще ряда других мастеров, для того чтобы в процессе работы, а иногда и подглядывая потихоньку, постичь тайны их мастерства.[1] Такие молодые люди работали в течение ряда лет у нескольких мастеров своего города, а иногда ездили по разным городам, преследуя двоякую цель: и приобретение опыта в работе, и заработка, чтобы накопить нужную сумму денег для устройства *арвохи пир* и заведения своей мастерской. Отсюда в дальнейшем могла возникнуть и обязательность странствий, как это было в некоторых цехах Западной Европы, а с усилением конкуренции в цехах и требования chef d'oevre, который в Средней Азии, насколько нам известно, в том смысле, как мы понимаем его для западноевропейских цехов, в обычае не был.

Специально обозначенных мер, служивших для охраны цеха от разрастания и увеличения количества мастерских, не наблюдается. Количество учеников формально не регламентируется и, естественно, ограничивается небольшими размерами производства в мастерских. Но, как мы указывали, самым серьезным препятствием при открытии своей мастерской для человека, пришедшего в цех со стороны, являлись затраты на устройство угощения, связанного с обрядом опоясывания — знаком принятия в цех. Причем затруднения эти возрастали вместе с ростом производства и увеличением количества работавших в цехе, что особенно явственно выступает на материалах по Риштану. Обряд этот, безусловно, явление вторичного порядка, и возник он, вероятно, поздно, в то время, когда городские цехи вполне сложились, и, возможно, в качестве ограничительной меры для вступления в них посторонних лиц. Следует еще раз повторить, что сбор материалов по самому обряду оказался очень затруднительным, так как порядок его знают плохо, как плохо знают и рисоля, в которых настоящие обычаи цехов почти совсем не отражены.

Первоначальным обрядом посвящения была та разрешительная молитва, которую давал мастер ученику по окончании обучения, независимо от того, был ученик его сыном или чужим. Порядок этот сохранялся полностью лишь в Пянджикенте, во всех других местах в вопросе о том, имеет ли право человек, получивший разрешительную молитву от своего учителя, открывать свою мастерскую или нет, наблюдаются разногласия.

В большинстве случаев для юноши, происходящего из семьи гончара, по окончании периода обучения ремеслу, для того чтобы стать полноправным членом цеха, было достаточно одной только разрешительной молитвы его учителя-родича, так как считали, что он входит в цех уже по праву своего рождения. Таким образом, положение его по отношению к обществу гончаров ничем не отличалось от положения мастерицы, обучавшейся у своей матери, бабки или тетки в женской гончарной организации. В дальнейшем это положение начинает изменяться, и в Шахрисябзе, например, уже появляется и устройство *арвохи пир*, и прохождение обряда опоясывания, но еще в качестве добровольного акта, тогда как в Риштане, при очень оживившемся в начале второй половины XIX в. производстве, устройство *анҷуман* при вступлении в права владельца мастерской делается уже обязательным.

---

[1] К последнему способу прибегали даже крупные мастера. В 1943 г. в Шахрисябзе мастер Хазраткулов рассказывал о том, как он, получив в первый раз через артель готовую глазурь, не справился с ней и поехал в Самарканд с намерением расспросить о способах обращения с ней у тамошних мастеров, но в последнюю минуту постеснялся их спросить, решив прибегнуть к известному старому способу: он начал ходить по мастерским и потихоньку, между разговорами, наблюдать за тем, как там обращаются с глазурью, пока не усвоил того, что ему было нужно.

Очень интересную картину дает также рассмотрение того, что представлял собой глава цеха гончаров в конце XIX и начале XX в., которого в пределах бывшего Бухарского ханства, а также и в долине р. Зарафшан называли таджикским словом *бобо* — дед, старик. Должность эта была выборной, причем избрание на нее принципиально было не пожизненным. Предполагалось, что глава цеха должен был быть хорошим мастером, а кроме того, справедливым и нежадным человеком. Несомненно, что на деле бывало часто совсем не так, подтверждением чему является определение причины для перевыборов, по которому это происходило в том случае, если «*бобо сер шудас*» — «бобо заелся», т. е. слишком разбогател и перестал заботиться о делах цеха. Но в свою очередь существование этой причины для переизбрания бобо говорит и за то, что цех гончаров еще мог предъявлять к нему какие-то этические требования и мог добиваться их выполнения от своего главы. Если в Пянджикенте был один бобо, являвшийся духовным главой организации гончаров, то в более крупных гончарных центрах (Каратаг, Шахрисябз) рядом с бобо появляется уже аксакал, а в Гыджду ване два аксакала. За бобо остаются функции духовного главы цеха и под его покровительством должны находиться ученики, тогда как аксакал ведает базаром, участвует в сборе налогов и т. д. Посвящение в члены цеха производит также бобо. В начале XX в. бобо у гончаров оставались только в очень глухих местах. В Ташкенте и Ферганской долине помнят уже одного аксакала, который должен был сохранять и функции бобо, но главная роль при обряде посвящения переходит к «потомку пира». В Риштане, где, как и во всей Ферганской долине, с приходом в край русских очень быстро начали влиять на жизнь населения капиталистические отношения, цех гончаров быстро пошел к распаду — появляются владельцы мастерских из предпринимателей и падает авторитет аксакала.

Как при бобо, так и при аксакале существовал совет старших мастеров, которые присутствовали и при даче мастером ученику разрешительной молитвы, и приглашались бобо и аксакалом для участия в общих цеховых делах в случаях необходимости разрешения серьезных конфликтов. При начавшемся распаде цеха в Риштане в этой роли начали выступать уже наиболее состоятельные владельцы мастерских, действуя в своих личных интересах при борьбе с конкурентами в производстве, окончательно сводя этим на нет авторитет главы цеха.

Фигура бобо, стоявшего во главе объединений гончаров ряда районов и жившего в Бухаре, неясна, как неясны и его функции по отношению к подчиненным ему цехам ремесленников по отдельным городам и положение его самого по отношению к властям. О наличии таких старших над однородными цехами ряда городов в XVI в. в Средней Азии говорит грамота о пожаловании мастеру Хусейну (портному) должности старшего портного области Шахрухии, составленная Васифи. [1]

Экономические функции цеха были развиты очень слабо. За исключением наличия в прошлом в Шахрисябзе *такия* — цехового дома у гончаров, никаких других фактов, указывающих на какую-нибудь общественную собственность гончаров, мы не имеем. Постоянной общей кассы цех не имел, и факты организованных подрядов на работы известны лишь в Риштане, причем расплата за работу шла не через цех и аксакала, а мастера получали каждый за свою работу отдельно. При этом цех все же защищал общие интересы своих членов, борясь с тем, чтобы не при-

[1] А. Н. Болдырев. Очерки из жизни гератского общества на рубеже XV—XVI вв. Тр. Отд. Востока Гос. Эрмитажа, т. IV, 1947, стр. 416—417.

надлежавшие к нему люди не брались за выполнение гончарной работы, на что указывает случай ссоры гончаров с хлебниками, приведенный при описании цеха гончаров в Каратаге.

Бунак — аванс при найме мастеров и рабочих — безусловно нужно считать явлением поздним, возникшим уже в тот период, когда в ремесле широко начал применяться наемный труд и сам владелец мастерской постепенно отходил от работы и превращался в предпринимателя. [1] В гончарном производстве бунак в таком своем виде практиковался сравнительно мало и больше был в ходу в отношениях между владельцами мастерских и торговцами посудой, от которых они зависели, так как оборотным капиталом в большинстве случаев не располагали. Редкое применение бунака в среднеазиатских цехах характерно для тех из них, где в силу характера самого производства сохранились в большей мере патриархальные отношения.

Что касается верований, связанных с ремеслом, то здесь прежде всего обращает на себя внимание то, что все они идут по линии почитания мастерской и всего, что в ней находится, а прежде всего — гончарной печи, места, где определяются результаты всей работы, около которой иногда соблюдаются обряды, имеющие смысл охранных женских обрядов при обжиге посуды. Жертвенное животное резали, или втащив его на печь, или у топочного ее отверстия. Перед печью зажигали светильники — курение духам. И сами гончары и окружающие верили в силу духов, пребывающих в ней. Духи пребывали, по этим представлениям, не только в печи, но и во всей мастерской. Отсюда идут и запреты непочтительного отношения к мастерской и всему, что в ней находится. Сами мастера, полагая себя под охраной духов, верили в то, что, защищая их, духи могут даже убить обидевшего их человека.

Кроме обрядов, связанных с открытием новой мастерской, обжигом посуды, с культом духов мастерской были связаны вечера под четверг и понедельник, посвященные духам предков и среди всего остального населения. Хотя имелись официальные покровители ремесла, главными из которых были бухарские шейхи Саид Амир Куляль и Баховатдин Накшбанд, все же наши материалы говорят за то, что и у городских гончаров, как и у таджикских женщин, занимающихся гончарством, по сути дела, почитались духи предков-гончаров, которые в большинстве случаев являлись и настоящими их предками. Забота о продолжении ремесла связана была с заботой о поддержании этого культа и с тем, чтобы обеспечить в дальнейшем и себе *чироғ* (светильники) — жертву, являющуюся не чем иным как кормлением *руҳ* — души, продолжающей существование и после смерти человека, что вызывало и обычай вводить в свой дом в качестве зятя, в замену отсутствующего сына, продолжателя рода, поддерживающего и культ предков, учеников со стороны. Наказания, применявшиеся в цехе в виде штрафных угощений, которые по первоначальному их смыслу являлись умилостивительной жертвой духам покровителям ремесла, накладывались главным образом за непочтительное отношение к мастерской и орудиям производства, так как опасались, что гнев духов, пребывающих в ней, вызванный кем-нибудь из числа людей, связанных с производством, может повести за собой разорение для всех. В дальнейшем эти наказания служили и средством для удаления нежелательных членов из цеха. Повторные проступки вели за собой изгнание из цеха,

---

[1] Яркая картина полного закабаления рабочих при помощи бунака в цехе сапожников дана С. Айни в третьей части его интереснейших мемуаров: С. А й н и. Ёддоштхо, III. Сталинабад, 1950, стр. 218—224.

что влекло за собой, в тех местах, где гончары все жили в одном квартале, и изгнание из города.

Тот факт, что представления, связанные с культом предков, очень ясны и разнятся по отдельным местам только более или менее подробной их записью, сохраняя одно определенное для всех случаев значение, объясняется тем, что они были в прошлом широко распространены среди всего населения Средней Азии, как оседлого, так и кочевого, и только в зависимости от условий быта приобретали в своем выражении в разных случаях добавочные детали. Так, например, среди таджиков они нашли отражение в обычае семейных захоронений покойников на территории городских участков в Бухаре, почти в буквальном смысле слова в домах, [1] и в семейных последовательных захоронениях в одной могиле в сел. Чкаловск (бывш. Кыстакоз) Ленинабадской области Таджикской ССР.

Мы видим, что в той зачаточной ремесленной организации, какой является объединение женщин-мастериц, первым объединяющим их моментом является культ общих предков по женской линии, от которых, по их представлениям, они получили свое ремесло и которые могут прийти к ним на помощь в их работе, зависящей в своих конечных результатах от множества случайностей. Тот же культ предков, только идущий по мужской линии, существовал и у земледельцев, и у ремесленников-мужчин в условиях сельской общины, и с ярким выражением его же мы встречаемся и в среде городских ремесленников.

Ряд других пережиточных черт, свойственных сельской общине, наблюдается в среднеазиатской городской квартальной общине XIX и начала XX в., которая в одних случаях первоначально, вероятно, образовывалась на базе сельской, а в других — слагалась по ее типу приносившими привычный уклад жизни из деревни в город переселявшимися в него людьми.

Как происходило передвижение населения из сельских мест в Средней Азии в города в прошлом, мы можем себе легко представить, имея возможность наблюдать эти переселения воочию в 20-х годах нашего столетия. В Ташкенте, например, пришлые люди, обычно первоначально мужчины, приходившие на заработки, группировались вокруг определенных чайхан, содержавшихся нередко выходцами из их родных мест и представлявших своеобразные общежития и землячества. Таким местом, например, являлась в описываемое нами время одна чайхана, находившаяся в Арканбазаре, [2] содержавшаяся Мулло Нуром, происходившим из сел. Казнок в Каратегине. Все каратегинцы, приходившие на заработки в Ташкент, особенно те, кто попадал туда в первый раз, всегда направлялись прежде всего к нему. В определенных же чайных старого Ташкента можно было найти группы выходцев и из других мест. В ряде случаев около отдельных, уже плотно осевших переселенцев из сельских местностей селились их родичи и односельчане. Так, уже в XX в. в Ташкенте на одной из окраин русской части города (на Огородной улице) образовался целый квартал — *махалля* — из таджиков, постепенно перебиравшихся туда из сел. Пангас, входящего в настоящее время в Ленинабадскую область Таджикской ССР. Первоначально в этом квартале поселилось несколько семей, к которым начали присоединяться в дальнейшем

[1] И. Т. Пославский. Бухара. Описание города и ханства. Сборник географических, топографических и статистических материалов по Азии, вып. XVII, СПб., 1891, стр. 73; см. также: О. А. Сухарева. К вопросу об исторической топографии Бухары X—XII вв. Тр. АН Таджикск. ССР, т. XXVII, Сталинабад, 1954, стр. 34, 35.

[2] Буквально — веревочный базар, так назывались ряды на базаре в старой части Ташкента, где продавались изделия из шерсти (веревки, войлоки, ковры и пр.).

их пангасские родичи и соседи. Подобно этому на северо-восточном выезде из города у моста через Салар имелась небольшая группа домов, принадлежавшая таджикам, выселенцам из сел. Брич Мулла, расположенного в 90 км на северо-восток от Ташкента в Чаткальских горах.

Следует при этом отметить одну очень интересную и важную черту, с которой приходилось сталкиваться, наблюдая этих новых переселенцев в города, а именно, что все эти пришлые временно или на постоянное жительство группы населения, кроме того, что они селились вместе, обычно имели и определенные занятия. Так, основная масса каратегинцев всегда работала на хлопкоочистительных заводах, а пангасцы все без исключения занимались пилкой и расколкой дров.

Эту же черту для населения отдельных кварталов Бухары конца XIX и начала XX в. отметила и О. А. Сухарева. Так, по ее сведениям, ремесло плетения циновок целиком сосредоточивалось в квартале Буйробофон, [1] расположенном к югу от самаркандских ворот, населенном узбеками хидырали и урганджи (ургенчцами). А жители квартала Понобихо (понобцы), занимавшиеся штукатурными работами и резьбой по алебастру, являлись выселенцами из сел. Поноб, постепенно скупавшими земли этого квартала, сохраняя в Понобе земли под посевами и проводя там лето.

Топонимика любого из городов Средней Азии непосредственно указывает нам на то, что отдельные их кварталы населены выходцами из других городов и селений, постепенно переселявшимися к своим родичам и землякам. Кроме того, в ряде городов, особенно провинциальных, до сих пор еще названия кварталов по ремеслам действительно обозначают недавние занятия их населения. В ряде случаев можно наблюдать еще и такое явление, что в кварталах, носящих названия по именам людей, большая часть их современного населения причисляет себя к потомкам того человека, имя которого носит квартал. В небольших городах и селениях Ферганы это встречается довольно часто. Там же постоянно можно встретить так называемые *дари куча* — уличные двери, т. е. такие калитки, которые, выходя на большую улицу, скрывают за собой узкие улички-коридоры, тянущиеся иногда метров на 100, в которые входит 8—10 калиток из дворов, владельцы которых связаны между собой близкими родственными связями. Калитки, выходящие на большую улицу, на ночь обычно запираются (рис. 89 и 90). В больших городах эти общие проходы уже остаются открытыми, но родственные связи среди домов, расположенных по отдельным уличкам и тупичкам, наблюдаются и там. Даже при очень резком классовом расслоении и почти полной утере родственных связей по кварталам в больших городах, там до недавнего времени наблюдались порядки, по которым городской квартал может рассматриваться в качестве пережитка социальной ячейки, очень близко подходящей под определение соседской общины. Конечно, община эта в позднефеодальную эпоху, при наличии сословной и классовой дифференциации, имела свою специфику, тем не менее даже в городах, попавших со второй половины XIX в. в сферу непосредственного влияния русских, целый ряд обычаев, характерных не только для соседской общины, но и предшествовавшей ей родственной, продолжал сохраняться до наших дней. Так, например, кварталы городов имели до последнего времени свои отдельные кладбища, и замужних женщин хоронили на кладбище того квартала, откуда они были родом. Члены общины участвовали во всех

[1] *Буйробофон* — тадж. плетельщики циновок.

печальных и радостных событиях в домах, к ней принадлежавших.[1]

Еще в 20-х годах нашего столетия в Ташкенте в некоторых кварталах существовал обычай, по которому жители их, имевшие загородные участки земли под садами, снимая урожай фруктов, привозили некоторое количество их в город для тех из своих соседей, у кого садов не было. В небольших городках и сельских местностях на равнине эти порядки действовали в еще большей степени. Помочами, в которых участвовали соседи, даже строились дома, не говоря уже о том, что продавать фрукты из своих садов и дыни с бахчей между соседями не было принято, и даже некоторые

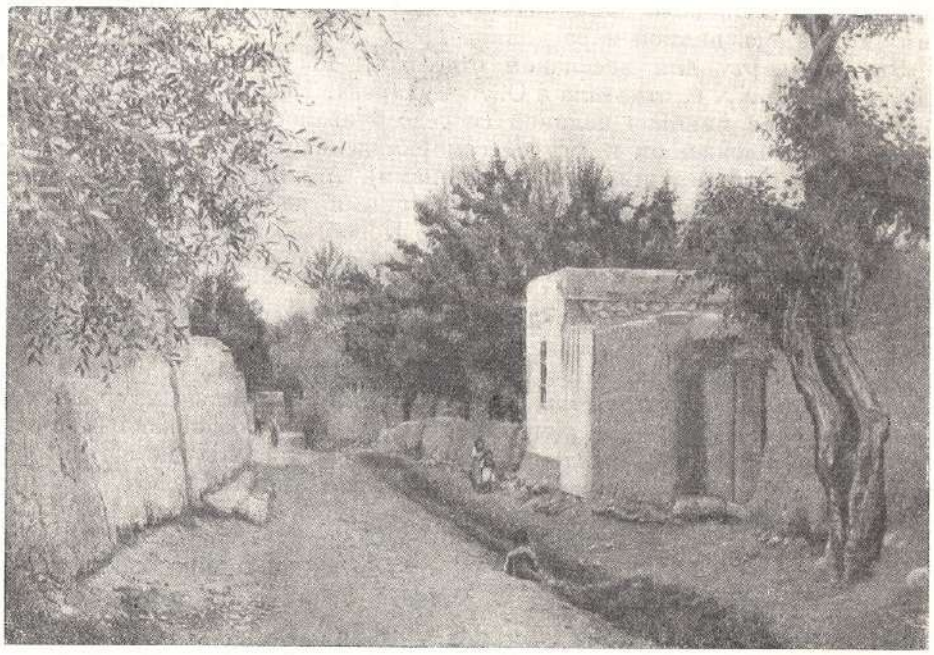


Рис. 89. Группа усадеб с «уличной дверью». Вид с улицы. Сел. Чор-ку, долина р. Исфары. (МАЭ, колл. № И-1503-322).

ремесленники часть своей продукции раздавали им безвозмездно. Гончары, как это известно из наших наблюдений, весьма часто жили в городах компактными группами, объединяясь, помимо ремесла, и соседской общиной. До сих пор еще в Риштане большая часть гончаров собирается в определенной чайхане. В 1950 г., когда чайхана эта заново оборудовалась в помещении старой квартальной мечети, ремонтировавшемся для этой цели, приходилось наблюдать заботливое отношение некоторых из гончаров к тому, чтобы ремонт помещения для чайханы был закончен скорее и чтобы она была уютно устроена. Гончары относились к таким ремесленникам, которые в большинстве случаев не порывали окончательных связей с сельским хозяйством и обычно имели хотя бы небольшие земельные участки, на которых производили посевы. На былые связи ремесла с землей может указывать, по нашему мнению, существование некоторых терминов, о которых будет идти речь ниже, перенесенных из зем-

[1] Ср.: История народов Узбекистана, т. 2, Ташкент, 1947, стр. 310.

ледельческой в городскую среду, связанных с определением установлений, являющихся пережитками более ранних общественных отношений.

Обычай раздачи бесплатно некоторого количества посуды городскими гончарами является, повидимому, очень древним. Возникновение его должно относиться ко времени начала выделения ремесла из сельского хозяйства и распада сельской общины. Иллюстрацией к этому служит то

Рис. 90. Группа усадеб с «уличной дверью». Вид из «уличной двери» в проход с выходящими в него дверьми отдельных усадеб. Сел. Чор-ку, долина р. Исфары. (МАЭ, колл. № И-1503-329).

положение, которое можно было наблюдать в начале нашего столетия в наиболее глухих горных долинах современного Таджикистана.

В небольших селениях, жители которых обычно состояли и в близком родстве, внутренние экономические связи были еще недавно очень сильны. Благодаря общей скудости хозяйства и бедности хозяйственного инвентаря очень многие предметы, особенно приобретаемые извне, хотя и имели своих хозяев, но фактически находились в общинном пользовании. Такие ремесленники, как кузнецы и цирюльники, часто содержались всем обществом. Что касается женских ремесел, которыми женщины занимались

среди всех своих обычных домашних дел, то еще в 1924—1927 гг. в Ягнобе, например, мастерицы-гончарки оставляли себе нужную для хозяйства посуду, раздавая остальную своим родственникам бесплатно, причем раздача эта никакого особого обозначения не имела.

В это же время в таких местах, как долина р. Ях-Су, где гончарное ремесло имело некоторое товарное значение и мастерицы, ведя его в более широких размерах, обменивали свою продукцию на зерно, бесплатная раздача части посуды уже осознавалась как *худоӣ* — «божеское» (жертва), являясь, повидимому, неким «выкупом» за отказ от безвозмездной отдачи всей своей продукции в пользу общины. Точно так же рассматривали как жертву раздачу посуды и городские гончары.

Сейчас значение этого обычая как жертвы при том положении, что все мастера работают в артелях, уже стало окончательным абсурдом, но тем не менее иногда его еще можно наблюдать. Некоторые мастера ухитряются при разборке печи раздать своим подручным по два-три сосуда, вынося еще некоторое количество посуды на дом. Из дома они уже дарят эту посуду среди своих *ошӯру обӯр*, т. е. людей, связанных узами родства, соседских и приятельских отношений, от которых в свою очередь по временам получают безденежно некоторую долю продукции их хозяйства. Привычка делать подарки именно из продукции своего хозяйства как у таджиков, так и у узбеков очень сильна, и часто приходится наблюдать такое явление, что психологически крестьянину или ремесленнику гораздо труднее подарить купленное, хотя иногда и более дешевое, чем более ценное, но *деҳқонӣ* — «из своего хозяйства».

Наиболее распространенным термином для обозначения дарения посуды у гончаров является *посира* ‖ *посра*. Его употребляют и узбеки, и таджики, живущие на территории, принадлежавшей в древности к Согду (бассейн р. Кашка-Дарьи, Бухарский и Самаркандский оазисы), а также и в Ферганской долине. Есть достаточно оснований думать, что термин этот перенесен городскими ремесленниками в городской быт из терминологии, связанной с сельским хозяйством.

В источнике, восходящем к XII в., «Кандии Малой», являющейся описанием Самарканда, имеется легенда о чудесном перенесении горы Чупан-Ата из Сирии, в которой говорится: «Внизу по откосу этой горы некий человек, посеяв чечевицу, поливал ее. Положив под голову лопату, он заснул, а когда проснулся, то увидел чуждый народ, который тут стоял. Он спросил: „Что это за земля?“. Ему ответили, что Самарканд, и спросили: „А ты откуда?“. Он сказал: „Я из Сирии. Эта чечевица лично моя посира. Прошлую ночь была моя очередь пользоваться водой. Я поливал и заснул“».[1]

В «Примечаниях переводчика»[2] В. Л. Вяткин дает к слову «посира» следующее пояснение: «Посира — небольшой участок земли, который издольщик, по обычному праву, обрабатывает исключительно в свою пользу».

Персидский толковый словарь (XVII в.) «Бурхани Кат'и» дает это слово в форме *посира* پاسره и говорит, что так называется участок земли, который владелец посевов выделяет земледельцам, чтобы они расходовали доход с него на уплату налогов и прочее.[3]

پاسره بفتح ثالث — زمینی را گویند که صاحب زراعت در وجه اخراجات جداکرده بمزارعان دهد تا ایشان حاصل آنرا صرف اخراجات دیوانی و غیره کنند

[1] В. Л. Вяткин. Кандия Малая. Справочная книжка Самаркандской области, вып. VIII, 1906, стр. 256.

[2] Там же, стр. 290.

[3] برهان قاطع Изд. Нулькишвара в Лукноу, 1305 г. хиджры (1888 г. н. э.), т. I, стр. 207.

Термин этот известен и применялся среди сельского населения как современного Таджикистана, так и Узбекистана буквально до наших дней. Причем значение его, несколько варьируя по разным местам, отражало правовые отношения при получении урожая с земли. На части территории современного Таджикистана, входившей в пределы бывшего Бухарского ханства, значение его совпадает с тем толкованием, которое ему дает В. Л. Вяткин, и с объяснением его «Бурхани Кат'и».

В «Материалах к вопросу о земельных отношениях в Таджикистане» говорится: «Во много раз хуже, чем у „тортданбиров" и „учданбиров" (узб. издольщиков, работающих из $^1/_4$ и $^1/_3$ урожая, — *Е. П.*), положение так называемых „панджяккоров", которые за то, что обрабатывают землю хозяина, получают $^1/_5$ урожая и иногда „посра" — право обработать в свою исключительную пользу средствами производства хозяина (инвентарь, скот, семена) небольшое количество хозяйской земли». [1]

По сообщению Н. Н. Ершова, в Каратегине в начале XX в. *посира* обозначала урожай, который собирал издольщик с небольшого, определяемого ему хозяином участка земли и который издольщик засевал своими силами. В начале 30-х годов, когда колхозы лишь были только еще организованы, понятием *посира* определяли посевы, сделанные колхозниками на колхозной земле в свою пользу (часто скрытые).

В Ферганской долине в понимании этого термина имеется некоторое отличие. Так, по сведениям, полученным в 1951 г. в сел. Чильгазы Исфаринского района от стариков, *посира* (پاسره) являлась правом на урожай с собственного участка земли издольщика *(чорьяккор)*, который он обрабатывал скотом и орудиями бая, но засевал своими семенами.

По словам стариков, в сел. Чкаловск (бывш. Кыстакоз) Ленинабадской области Таджикской ССР в начале XX в. термином *посира* обозначался участок земли, дававшийся баями издольщикам на неполивных землях и иногда *карорп* — наемным рабочим на поливных, который они обрабатывали и засевали в свою пользу.

В наше время *посира* осмысляется в том же Чкаловске как *ёрдам* — помощь. Она была в ходу и в колхозах, особенно во время Великой Отечественной войны. Посевы производились на приусадебных участках, при условии, что владелец данного участка давал семена. Обрабатывались они колхозником или его родственниками. Такие посевы могли производиться и не на участке колхозника, но обязательно его семенами.

Повидимому, в сельском хозяйстве интересующий нас термин в некоторых случаях понимался и как обозначение оплаты наемного труда натурой. Так, в тех же «Материалах к вопросу о земельных отношениях в Таджикистане» имеется упоминание его в следующем контексте: «К числу сроковых рабочих нужно условно отнести также и „палчи", которые наблюдают за регулярным обводнением рисовых полей, эта категория рабочих за свой сорокодневный труд получает „посра" и харчи». [2]

Следует отметить, наконец, также и то, что в сел. Чкаловск нами было зафиксировано значение слова *посира* как дарение части урожая (пшеницы, хлопка), практиковавшееся среди баев [3] в отношении своих также богатых родичей или влиятельных лиц, но не имевших посевов. Бай в таких случаях наказывал своему приказчику или издольщику: «Если

---

[1] Материалы к вопросу о земельных отношениях в Таджикистане. Ташкент—Сталинабад, 1930, стр. 25.

[2] Там же, стр. 26.

[3] *бай* (узб.) || *бой* (тадж.) — богатый, богач. Так называли богатых земледельцев и купцов до революции в Средней Азии.

будет проезжать такой-то, приготовь ему в посира столько-то пшеницы или хлопка».

Можно думать, что с ростом городского ремесла и оформлением института ученичества перенесенное из сельского хозяйства понятие *посира* среди ремесленников могло обозначать ту долю посуды, которую ученик получал от мастера и которой мог распоряжаться по своему усмотрению, и, следовательно, осмысляться также в духе феодальных отношений. Вместе с этим, возможно, что слово это имело и несколько другой смысл, частично содержащийся в современном его понимании ремесленниками — дарения части своей продукции родичам-односельчанам и может обозначать пережитки каких-то более ранних правовых отношений, связанных с сельской общиной.

Некоторую аналогию может дать для нас рассмотрение термина *каусан* || *кафсан*.

А. А. Семенов среди налогов, существовавших в бывшем Бухарском ханстве, упоминает кафсан, предназначавшийся на покрытие расходов по содержанию амлякдаров — сборщиков податей, а также и кафсан даруга — налог в пользу чиновника (даруга), определявшего и записывавшего урожай в данном районе. Говоря о последнем, А. А. Семенов пишет: «...хотя следует заметить, что это не был налог определенного размера, а скорее „доброхотное даяние" земледельца по обоюдному соглашению его и даруги». [1]

Повидимому, кафсан, упомянутый в системе налогов бывшего Бухарского ханства, являлся каким-то трудным для определения, довольно неясным налогом, что здесь же отмечает и А. А. Семенов, говоря о том, что он не всегда оказывался идущим на содержание амлякдаров, а иногда сдавался в казну, как в Курган-Тюбинском вилайете.

В «Материалах к вопросу о земельных отношениях в Таджикистане» говорится о том, что в Гисарском вилайете кафсан получал «дорго» (даруга) за накладку печати (на кучу обмолоченного зерна, — *Е. П.*), не упоминая при этом амлякдаров. [2]

Наряду с этим среди таджикского населения южных склонов Гисарского хребта, а также районов, прилегающих к Пянджикенту, слово *кафсан* || *кефсан* имеет определенный смысл — дарения родственникам и близким части урожая зерновых и бахчевых посевов, а также урожая плодов с одного или нескольких деревьев.

В 1935 г. автору этой работы приходилось наблюдать получение кафсана учителями и служащими, не имевшими своих посевов, от родичей-крестьян в сел. Варзоб-Кала (долина р. Варзоб). Они сами или их жены шли по домам родичей, и те давали им по 10—15 кг пшеницы.

По сведениям, полученным в ряде мест Ферганы в 1950 и 1951 гг. от стариков, среди таджиков Ферганской долины под понятием *каусан* подразумевается доля урожая зерна, дававшаяся населением до революции ряду лиц, обслуживающих сельскую общину. Так, в сел. Чкаловск (Кыстакоз) Ленинабадской области *каусан* получали: *мироб* — человек, следивший за распределением воды, *чубон* — окарауливавший головные сооружения на главном оросительном канале, и *чарчӣ* — глашатай. Причем, по словам населения, он являлся *падаркá* — подарком владельцев земли, и его *«инсоф кара медодан»* — «давали по совести», т. е. количество даваемого не регламентировалось.

---

[1] А. А. Семенов. Очерк поземельно-податного и налогового устройства бывш. Бухарского ханства. Ташкент, 1929, стр. 35.

[2] Материалы к вопросу о земельных отношениях в Таджикистане. Ташкент—Сталинабад, 1930, стр. 9.

В других местах в числе лиц, получавших кафсан, кроме мираба, называли цирюльника, кузнеца и пастуха (сел. Чилгази Исфаринского района), а в сел. Чор Кишлак того же района и *чоруқчӣ* — сапожника, чинившего обувь своих односельчан.

Несмотря на то, что наши осведомители-мужчины в Ферганской долине отрицали значение *каусан* как дарение части урожая фруктов, при общении с женской частью населения с ним пришлось встретиться и в этом значении. Так, очень пожилая женщина — жена одного из садовников колхозного сада в Чкаловске, при уходе членов экспедиции из сада, передавая одному из них узелочек с подаренными фруктами, сказала в шутку: «*Каусан мо додим*» — «Вот мы и дали каусан». А другая женщина сказала об одном человеке, имевшем большой сад, что он раньше «*сета хоҳароша як кӯза шиннӣ, як замбар ангур овехтанба каусан медот*» — «давал своим трем сестрам в каусан по кувшину уваренного виноградного сока и по носилкам винограда для подвешивания (на зиму)».

Таким образом, мы видим, что одновременно в одно и то же слово разные круги населения вкладывали разное значение. Конечно, совершенно понятно, что наряду с родственным дарением (дочери, вдовой сестре и пр.) под видом дарения могла даваться взятка даруге, определявшему размеры урожая, или мирабу, от которого зависело распределение воды. Множественные случаи этих «доброхотных даяний» могли дальше уже узакониться в виде налога, как это отметил Миддендорф для Кокандского ханства,[1] и что, повидимому, было сделано и бухарскими властями по отношению к Курган-Тюбинскому вилайету, принадлежавшему к областям, окончательно вошедшим в состав Бухарского эмирата уже во второй половине XIX в. Бухарские власти смотрели на эти области как на свои колонии, и положение трудящихся масс населения было там значительно хуже, чем в западной части его. [2]

Само слово *каусан* ‖ *кафсан* является, повидимому, каким-то старым термином, бытовавшим на среднеазиатской почве, так как в просмотренном нами для выяснения его значения ряде известных персидских и тюркских словарей оно не содержится. Единственным словарем, где слово это встретилось, является «Узбекско-русский словарь» К. К. Юдахина. К. К. Юдахин приводит его в форме *капсан* с вопросительным знаком впереди, обозначающим, что происхождение данного слова составителю словаря неизвестно. Объяснение его совпадает с тем, что было зафиксировано и нами среди таджиков и узбеков в сельских местностях Средней Азии, и гласит следующее: «Отчисление от урожая, даваемое крестьянами членам сельской администрации, духовенству и в уплату цирульнику, кузнецу и т. д. за услуги в течение зимы, а также беднякам». Производное от *капсан* — *капсанчи* — К. К. Юдахин переводит как «старик или бедняк, который живет тем, что приносит, работающим на току что-либо съестное в подарок, за что получает отдарок в размерах, превышающих подаренное». [3]

Чрезвычайно интересными для выяснения значения термина *капсан* являются сведения о бытовании его в городах Ферганы и в Ташкенте в среде музыкантов и артистов, которыми любезно поделилась с нами А. Л. Троицкая. По ее словам, дележ выручки в труппах артистов, работавших на артельных началах, где доля каждого определялась сообща

---

[1] А. Миддендорф. Очерки Ферганской долины. СПб., 1882, стр. 170, 424.
[2] Б. Г. Гафуров. История таджикского народа, т. I. Гос. изд. политич. литер., 1949, стр. 420, 421.
[3] К. Юдахин. Краткий узбекско-русский словарь. Ташкент, 1927, стр. 516.

всеми их участниками, носил название *капсан*, которое было пояснено ее осведомителями как *баҳра* и *қисм*. Слово *баҳра* в таджикском и в узбекском языках, кроме значения «польза, выгода» имеет также и значение арабского слова *қисм* — «часть, доля».

Можно думать, что, повидимому, первоначально термином *капсан* || *кафсан* могла обозначаться доля урожая, получавшаяся членом общины при обработке земли, а затем, при появлении вторичного разделения труда — та доля, которую получали люди, занимавшиеся специализированным трудом — ремеслом и другими обслугами общины. Отсюда, уже наряду с возникновением частной собственности, могло возникнуть и называемое этим термином дарение части урожая своим родичам, не имевшим посевов, а далее, при углубляющемся классовом расслоении, — постепенно превращающееся в обязательное одаривание духовенства, администрации и, наконец, в государственный налог.

Возвращаясь снова к термину *посира*, следует отметить, что если в Фергане им обозначалось иногда и дарение части урожая сельскохозяйственных продуктов, то в Каратаге, где бесплатно раздаваемая гончарами посуда, как исключение из большинства других городов, носила название не *посира*, а *хидрӣ* — «хызрово» (жертва во имя Хызра), нам пришлось слышать, как женщины, отправляющиеся в мастерские гончаров за получением такой «жертвы», говорили: «Пойдем к *тоҗо* или *амак* (первый — дядя по материнской линии, второй — дядя по отцу) и получим *кефсан*».

Таким образом, понятия дарения части урожая с поля и части продукции печи как бы смыкаются. Происхождение и первоначальное значение слова *посира* нам неизвестно, но связь его с земледелием несомненна. Весьма вероятно, что первоначально оно обозначало землю, находившуюся в общем пользовании, так же как использовался урожай с нее, а в дальнейшем — право на пользование частью продукции труда родичами, в условиях феодального общества превратившееся уже в юридический термин, обозначавший личное право издольщика на часть урожая с обрабатываемой им земли, а затем могло, как мы видели, приобрести и смысл частичной оплаты труда натурой.

При переходе ремесленников в город, принимая во внимание то обстоятельство, что они редко до конца порывали связи с землей, термин, связанный с земледельческими правовыми отношениями, был перенесен на правовые отношения и в ремесла, обозначая и дарение части своей продукции родичам и членам соседской общины, и право ученика (сначала родича, а потом и чужого по крови), а дальше и наемного мастера на часть продукции того производства, в котором они участвовали, так как оплата в ремесле первоначально практиковалась издольная. Очень хорошей иллюстрацией к этому положению является определение, существовавшее в Гыджуване, по которому даже продукция целой печи могла рассматриваться в качестве *посира* в тот момент, когда закончивший обучение ученик, труд которого мастер уже дальше бесплатно эксплуатировать не мог, для того чтобы иметь возможность добыть средства на расходы, связанные с устройством угощения по случаю получения им от мастера разрешительной молитвы, по обычаю, имел право изготовить и обжечь целую печь посуды в свою пользу.

Все вышеизложенное позволяет нам видеть, как слагалось ремесленное общество гончаров в Средней Азии и как затем, под влиянием меняющихся экономических отношений и общей обстановки городской жизни, оно теряло свой патриархальный характер, переходя постепенно к организации, близкой по своему внутреннему устройству и отношениям к цехам периода средневековья на Западе. Специфика жизни среднеазиатского

города, существовавшего до начала XX в., под гнетом безграничного деспотизма правителей отдельных ханств, являлась фактором, задерживавшим развитие общественной жизни, и, конечно, оказывала отрицательное влияние и на рост самостоятельности цеховых организаций, поддерживая в то же время идеологические представления, связанные с давно пережитыми этапами развития общества.

Насущной задачей в деле изучения истории цеха в Средней Азии является скорейшая публикация интереснейших материалов по различным цехам городов Средней Азии, собранных в последние десятилетия рядом советских этнографов. Материалы эти как по полноте охвата, так и методологически стоят неизмеримо выше известных нам по печатным изданиям, собиравшихся в дореволюционное время от случая к случаю людьми, не имевшими специальной подготовки. Кроме того, необходима организация сбора материалов по простейшим формам ремесленных организаций, для чего возможно быстрее должны быть собраны сведения по организации как сельских ремесел, так и ремесел, бытовавших в мелких городах Средней Азии в конце XIX и начале XX в. Тогда только и вопрос о происхождении цеха может получить должное освещение.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Стр.

Введение 3

Часть первая. **Женское гончарное производство**

Глава I. Места распространения женского гончарного производства и условия его бытования 17

Глава II. Техника изготовления посуды и связанный с ней рабочий инвентарь 24
Приготовление гончарного теста (стр. 24). — Технические приемы изготовления сосудов (стр. 25). — Обжигание посуды (стр. 40). — Обработка посуды перед употреблением (стр. 43). — К вопросу о возникновении ручного круга (стр. 44).

Глава III. Состав, назначение и формы сосудов 48
Сосуды для воды (стр. 48). — Сосуды для масла и молока (стр. 60). — Кухонная и домашняя утварь (стр. 67). — Светильники и другие предметы из глины (стр. 74).

Глава IV. Орнамент на посуде 78
Расписной орнамент (стр. 79). — Налепной орнамент (стр. 84). — Антропоморфные элементы в орнаменте (стр. 92). — Зооморфные элементы в орнаменте (стр. 97). — Изображение змеи на сосудах (стр. 101).

Глава V. Знаки на посуде 109

Глава VI. Организация женского гончарного производства, верования и представления, с ним связанные. 116

Часть вторая. **Городское гончарное производство**

Глава I. Техника производства 133
Каратаг (стр. 135). — Пянджикент (стр. 151). — Самарканд (стр. 152). — Шахрисябз (стр. 153). — Ташкент (стр. 163). — Гыджду-ван (стр. 186). — Риштан (стр. 201).

Глава II. Формы сосудов и их хозяйственное назначение 233
Каратаг (стр. 233). — Пянджикент (стр. 236). — Самарканд (стр. 238). — Шахрисябз (стр. 241). — Ташкент (стр. 245). — Гыджду-ван (стр. 248). — Риштан (стр. 259).

Глава III. К истории форм сосудов 271
Кувшины для воды (стр. 273). — Сосуды для перевозки воды (стр. 275). — Кружечки для питья воды (стр. 278). — Сосуды для вина (стр. 280). — Сосуды для пищи (стр. 296). — Сосуды, связанные с молочным хозяйством (стр. 301). — Детский горшочек (стр. 305).

Глава IV. Ремесленные организации городских гончаров 311
Пянджикент (стр. 312). — Каратаг (стр. 313). — Самарканд (стр. 320). — Шахрисябз (стр. 324). — Ташкент (стр. 332). — Гыджду-ван (стр. 336). — Риштан (стр. 344).

Заключение 373