



М. А. ХАМИДЖАНОВА

МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА МАТЧИНЦЕВ

**ДО И ПОСЛЕ ПЕРЕСЕЛЕНИЯ
НА ВНОВЬ ОРОШЕННЫЕ ЗЕМЛИ**

АКАДЕМИЯ НАУК ТАДЖИКСКОЙ ССР
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ им. А. Дониша

М.А. ХАМИДЖАНОВА

МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА МАТЧИНЦЕВ
ДО И ПОСЛЕ ПЕРЕСЕЛЕНИЯ НА ВНОВЬ ОРОШЕННЫЕ ЗЕМЛИ

Ответ.редакторы - заслуженные
деятели наук Н.Н.Ершов и
А.К.Писарчик

Издательство "Дониш"

Душанбе - 1974 г.

Посвящаю моей наставнице, Елене Михайловне Пещеревой, первой женщине-этнографу, посетившей Матчу в 20-е годы.

Монография является первой попыткой описания и этнографического изучения материальной культуры горцев-матчинцев Таджикистана, переселившихся на целинные земли Дальверзина, и влияния этого переселения на их быт и культуру.

В основу работы легли, главным образом, этнографические материалы, собранные путем непосредственного наблюдения и полевых исследований, проведенных автором в 1958 г. (Старая Матча), 1960-1964 гг. (Новая Матча).

В работе показано, как за короткий срок произошли громадные сдвиги в росте материальной обеспеченности, в общем уровне жизни и культуры этой небольшой группы горцев-таджиков. Работа снабжена многочисленными иллюстрациями.

Книга рассчитана на массового читателя.

X $\frac{0162 - 055}{M(502)-73}$ 43-73

© Издательство "Дониш", 1973 г.

ВВЕДЕНИЕ

Цель настоящей работы — описать и проанализировать на этнографическом материале изменения материальной культуры и быта таджиков Матчинского района Таджикской ССР, переселившихся на вновь орошенные земли Дальверзина — северо-восточной части Голодной степи.

Освещение современной материальной культуры и быта, складывающихся после переселения матчинцев, в новых условиях, дается в сравнении с бытом и культурой в прошлом.

В научной литературе почти нет этнографических работ о переселенцах из горных районов на равнины, хотя за годы Советской власти на целинные земли переселено немало народа. Так, в Таджикистане каратегинцы и дарвазцы переселены в Вахшскую долину, матчинцы — в Дальверзинскую степь.¹

При написании данной работы главным образом использованы сведения, собранные автором на местах в течение летних командировок в 1958 г. в Старую Матчу, а в 1960, 1961, 1962 и 1964 гг. — в Новую Матчу, организованных Институтом истории АН Таджикской ССР, а также литературные данные и архивные источники. Важнейшим методологическим руководством для автора были труды классиков марксизма-ленинизма.

Кроме сбора полевых материалов путем непосредственных наблюдений, опросов населения, фотографирования и зарисовок планов жилищ, автором также были использованы полевые записи некоторых сотрудников Зеравшанской экспедиции 1958 г. Института истории АН Таджикской ССР,² этнографические коллекции это-

¹ М. Хамиджанова. Заселение вновь орошаемых земель Таджикистана (тезисы доклада). Материалы I Межведомственного совещания по географии населения. Географическое общество СССР, вып. 5, М.—Д., 1961; она же. Занятия и материальная культура горных таджиков-матчинцев, переселившихся на вновь орошенные земли. М., изд-во "Наука", 1964 (на русском и английском языках).

² Автор считает своим долгом выразить благодарность М. Рахимову, А. Давыдову и З. А. Широковой за предоставление возможности ознакомиться с их еще не опубликованными материалами, относящимися к Матче.

го института, а также фотографические снимки Среднеазиатской этнологической экспедиции АН СССР 1926-1927 гг., хранящиеся в Музее антропологии и этнографии АН СССР в Ленинграде.

Автор выражает благодарность всем своим многочисленным информаторам,¹ а также консультантам,² оказавшим большую помощь как при сборе этнографических материалов, так и при написании работ.

Судя по археологическим и историческим данным, история Матчи уходит в глубокую древность.³ Топонимика Матчи сохраня-

¹ Основные сведения автору сообщили следующие лица: из с. Рог - Сафоев Абдуллохон (1911 год рождения), Мукалласова М. (1897), Султанова Ойимджон (1900), Мукалласова Сановсар (1916); из с. Палдорак - Хакимов Бобо (1883), Еров Шарифмахмад (1896), Одилов Шокир (1900); из с. Сабах - Наврузов Сафармахмад (1888); из с. Истомон - Одинаев Мурод (1912), Исупов Бобо (1901); из с. Риомутк - Зикрудоева Хайизамох (1900), Бокиев Ниез (1918); из с. Пастигав - Илдатев Умар (1873), Саидов Махмад (1877), Сафаров Юлдох (1928), Умаров Гало (1911); из с. Обурдон - Окилов Ибодулло (1900), Шапкатова Ниезбойко (1912) и др.

² При написании работы автору давали ценные консультации Е.М. Пещерева, А.К. Писартик, Н.Н. Ершов, Р.Л. Неменова, З.А. Широкова и другие сотрудники сектора этнографии Института истории им. А. Дониша АН Таджикской ССР.

³ А. Ю. Якубовский. Итоги работ Согдийско-таджикской археологической экспедиции в 1946-1947 гг. Отчет Верхне-Зеравшанского отряда о работе 1946 г. МИА СССР, № 15, М.-Л., 1951, стр. 13-32; О.И. Смирнова. Археологические разведки в бассейне Зеравшана в 1947 г. МИА СССР, М.-Л., 1950, стр. 67-80; она же. Археологические исследования верховьев Зеравшана. МИА СССР, № 37, М.-Л., 1953, стр. 178-185; Н.Н. Негматов. Усрушана в борьбе с арабским нашествием (конец VII - первая половина IX). Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР, Сталинабад, 1954, № 5; она же. Историко-географический очерк Усрушаны с древнейших времен по X в.н.э. Тр. Тадж. археологической экспедиции, т. II. МИА, № 37, М.-Л., 1953, стр. 239; А.М. Мандельштам. Несколько замечаний о наскальных изображениях бассейна Верхнего Зеравшана. Сб. ст., посвященных искусству таджикского народа. Сталинабад, 1956, стр. 195-201; А. Мухтаров. Надписи на скалах и камнях в верховьях Зеравшана. Сб. "Памяти М.С. Андреева". Сталинабад, 1960, стр. 147-167.

ет очень много согдийских элементов, а ряд селений, существовавших до нашего времени, упоминается в согдийских документах.¹

Наиболее ранние сведения о Матче содержатся в трудах арабо-язычных географов X в.

До арабского завоевания Матча входила в состав Усрушаны.² В X в. Матча и Фальгар являлись частью государства Саманидов.³ С XVI в. до второй половины XIX в. области Верхнего Зеравшана входили в состав Бухарского ханства, разделяясь на бекства: Матчинское, Фальгарское, Ягнобское и Фанское. Положение этих бекств, отрезанных от остального мира высокими горами, во многом отличалось от равнинных районов Бухарского ханства. Беки распоряжались в своих владениях самостоятельно и вели междоусобные грабительские войны. Не случайно в начале XIX в. все бекства Верхнего Зеравшана были покорены "фальгарским беком Абдуш-Кур-дахта".⁴ В 1802 г. бухарский эмир Хайдар (1800-1825 гг.) предпринял поход против бекств Зеравшана, в результате которого вся территория верховьев Зеравшана была присоединена к Бухарскому ханству. После смерти Хайдара бекства Верхнего Зеравшана вновь стали самостоятельными.⁵ В середине

¹ Согдийский сборник. Л., 1934; О.И. Смирнова. Карта верховий Зеравшана по мугским документам. Изд. Восточной литературы. М., 1960; А. Л. Хромов. К вопросу о топонимике Матчи. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж. ССР, вып. I (32), 1963.

² Ibn Nauka l. Bibliotheca Geographorum Arabicorum, vol. II, Lugduni Batavorum, 1873, p. 382; Н.Н. Негматов. Историко-географический очерк Усрушаны с древнейших времен по X в.н.э. Тр. Тадж. археологической экспедиции, т. II. МИА, № 37, М.-Л., 1953, стр. 239.

³ А. Ю. Якубовский. Итоги работ экспедиции в 1946-1947 гг. Тр. Тадж. археологической экспедиции. МИА, № 15, М.-Л., 1951, стр. 28.

⁴ П. Р. Аминнов. Военно-топографический очерк горной страны верховьев р. Зеравшана. Материалы для статистики Туркестанского края, вып. III, СПб., 1874, стр. 8-9. "Абдуш-Кур-дахта", очевидно, является искажением имени Абду-Шукрудодо.

⁵ Х. Назаров. Очерки истории Кухистана во второй половине XIX и в начале XX вв. Автореф. канд. дисс. Сталинабад, 1957, стр. 5.

30-х гг. XIX в. эмир Насрулло снова подчиняет себе эти бекства и назначает здесь своих заместителей, господство которых продолжалось и при эмире Музаффаре, вплоть до занятия Самарканда русскими войсками в 1868 г. С этого времени могущество Бухарского ханства резко упало и от него отошли бекства верховьев Зеравшана. В июле 1870 г. верховья Зеравшана были присоединены к России и вошли в Зеравшанский военный округ, в 1887 г. переименованный в Самаркандскую область.

Изучение верховьев Зеравшана началось еще в 1870 г., во время Искандер-Кульской военной экспедиции, при которой находились русский востоковед А.Л.Кун и переводчик-таджик уроженец Самарканда — Мирзо Мулло Абдурахман, сын Мухаммада Латифа Мустаджира. Последний вел дневник на таджикском языке, но в этом дневнике кроме упоминания некоторых матчинских селений других материалов, относящихся к Матче, мы не обнаружили.¹

В дальнейшем в этнографическом отношении Матча изучалась очень мало. И если по Фальгару и Искандер-Кулю имеется ряд работ, освещающих быт населения этих областей, то по Матче можно встретить в литературе лишь незначительное число небольших статей и заметок, носящих поверхностный или попутный характер, опубликованных в различных дореволюционных периодических изданиях. Исключением является лишь экономико-статистическая работа В.В.Дынина,² обследовавшего население Верхнего Зеравшана в 1900 г. Автор, приводя экономические сведения, не только отмечает крайнюю бедность матчинцев, но и достаточно подробно описывает жилище, одежду, пищу, сельскохозяйственные занятия, а также и санитарную сторону быта горцев. Некоторые сведения о хозяйстве матчинцев имеются в одной из самых ранних работ А.А.Семенова.³

¹ Дневник Искандер-Кульской экспедиции с 25 апреля по 27 июня 1870 г. Рукопись хранится в ИВАН СССР. Ленинград, шифр Д-133609д.

² В.В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана. Изв. Туркестанского отдела Русского геогр. о-ва, т.Х, вып. I, Ташкент, 1914 (в дальнейшем В.Дынин. Очерк быта горцев....).

³ А.А.Семенов. Этнографические очерки Зеравшанских гор, Каратегина и Дарваза. М., 1903.

Сразу же после Октябрьской революции началось изучение быта жителей верховьев Зеравшана, в том числе и матчинцев, но, к сожалению, многие исследования остались не опубликованными.

В 1924 г. М.С.Андреев вместе с Е.М.Пещеревой провели этнографическое обследование некоторых горных районов Таджикистана, в том числе и района Матчи. О проделанной экспедицией работе М.С.Андреевым была опубликована статья "Краткие сведения об этнографической экспедиции, предпринятой летом 1924 г. к горным таджикам Матчи, Каратегина, Гиссарского края и Ягноба".¹ Экспедиция, помимо этнографических, интересовалась лингвистическими и фольклорными материалами и занималась сбором музейных коллекций. Собранные материалы по ряду причин не были окончательно обработаны и до сего времени большей частью не опубликованы. М.С.Андреевым была опубликована только статья о прозвищах жителей 16 матчинских селений, в которой имеются и сведения по фольклору.²

Краткий географический обзор горных областей Таджикистана, в том числе и Матчи, дан в работе профессора Н.Г.Маллицкого.³

Много новых материалов было собрано Среднеазиатской этнологической экспедицией АН СССР в 1926—1927 гг. Основной маршрут ее в 1926 г. проходил по горным районам верховьев Зеравшана — Фальгару и Матче до селения Палдорак. В 1927 г. экспедиция работала в районах Китута и на Искандер-Куле. Экспедицией были собраны большие и интересные материалы не только по этнографии, но и по фольклору, языку и пр. Итоги работы кратко изложены в статье покойного профессора И.И.Зарубина.⁴

¹ Изв. Туркестанского отд. РГО, т.ХVII, Ташкент, 1924.

² М.С. А н д р е е в. Прозвища жителей различных селений Матче (верховья р.Зеравшана). Докл. Российской АН, 1924, стр. 173—176.

³ Н.Г. М а л л и ц к и й. Учебное пособие по географии Таджикистана. Ташкент-Самарканд, 1929 (в дальнейшем Н.Г. М а л л и ц к и й. Учебное пособие по географии).

⁴ И.И. З а р у б и н. Отчет об этнологических работах в Средней Азии летом 1926 г. ИАН СССР, сер. VI, № 5-6, 1927.

Кроме этого, по материалам экспедиции 1926-1927 гг. была написана работа А.Л.Троицкой "Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана". В ней, наряду с обычаями и обрядами, связанными с рождением и воспитанием ребенка в долине Зеравшана, в том числе и в Матче, дается краткое описание старинной одежды матчинцев, взрослых и детей.¹

Во второй половине шестидесятых годов материалы экспедиции 1926-1927 гг. были частично обработаны (сотрудники ЛО ИЭ АН СССР, А.Л.Троицкая) и опубликованы.²

В работе В.Л.Ворониной "Заметки по народному зодчеству таджиков бассейна Зеравшана",³ дано подробное описание жилища матчинцев по материалам, собранным ею в 1946-1948 гг.

В 1958 г. Институтом истории АН Таджикской ССР была направлена этнографическая экспедиция в верховья Зеравшана, которая продолжала свою работу до 1964 года. По материалам экспедиции подготовлена и опубликована монография "Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана" и ряд статей.⁴

¹ А.Л. Т р о и ц к а я. Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана. "Советская этнография", 1935, № 6.

² Н.А. К и с л я к о в. Некоторые материалы по сельскохозяйственной терминологии у таджиков. СЭ, 1969, 3, стр. 118-126; Р.Я. Р а с с у д о в а. Материалы по одежде таджиков верховьев Зеравшана (по коллекциям и записям А.Л.Троицкой и Т.Г.Гульбойна, 1926-1927 гг.). В кн. "Традиционная культура народов Передней и Средней Азии". Сб. МАЭ, XXVI, Л., 1970, стр. 16-51; А.Л. Т р о и ц к а я. Некоторые старинные обычаи, обряды и поверья таджиков долины Верхнего Зеравшана. В кн.: "Занятия и быт народов Средней Азии". ТИЭ, нов.сер., т.ХСУП, 1971, стр. 224-225.

³ В.Л. В о р о н и н а. Заметки по народному зодчеству таджиков бассейна Зеравшана. "Советская этнография", 1953, № 3.

⁴ Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, 1973; М. Р а х и м о в. Зеравшанская этнографическая экспедиция 1958-1961 гг. Изв. Отд. общ. наук АН Тадж.ССР, I(32), Душанбе, 1962; А.С. Д а в и д о в. Традиционное жилище таджиков Верхнего Зеравшана. Сов. этногр. 1969, 6, стр. 92-101; о н ж е. К вопросу о сложении населения Верхнего Зеравшана. Изв. Отд. общ. наук АН Тадж.ССР, 1969, 4, стр. 47-56; о н ж е. Селение и жилище таджиков Верхнего Зеравшана. Автореф. канд. дисс. Душанбе, 1970.

Кроме этнографических, в Матче были также проведены археологические, лингвистические и фольклорные исследования.¹

Материалов по переселению и быту матчинцев на новых орошаемых землях, за исключением собранных автором настоящей работы, пока не имеется.

Матчинский район Таджикской ССР до переселения его жителей в Дальверзин занимал бассейн верховьев реки Зеравшан, ограниченный на востоке мощным горным массивом с Зеравшанским ледником, а на юге и севере - Зеравшанским и Туркестанским хребтами, которые поднимаются здесь на высоту до 5500 м над ур.м. (рис. I). На западе он граничил с находящимся ниже по течению Зеравшана Фальгаром.

В Матче, расположенной по обоим берегам Зеравшана, в самом верхнем его течении, насчитывалось до переселения 56 селений. Численность населения, по данным Всесоюзной переписи 1926 г., составляла 30 864 человека.² По переписи 1959 г., в Матчинском районе в Дальверзине было 35 400 человек.³

Население Матчи в основном составляли таджики. Только в годы Советской власти здесь появилось незначительное количество представителей других национальностей: русских, узбеков, украинцев и др., работавших здесь в качестве врачей, учителей, техников, партийных и советских работников.

¹ О.И. С м и р н о в а. Археологические разведки в бассейне Зеравшана в 1947 г. МИА СССР, № 15, М.-Л., 1951, стр. 67-80; о н а ж е. Археологические разведки в верховьях Зеравшана в 1948 г. МИА СССР, № 37, М.-Л., 1953, стр. 168, 169; А.Л. Х р о м о в. Говоры таджиков Матчинского района. Тр. АН Тадж.ССР, т.СУП, Душанбе, 1962; о н ж е. К вопросу о топонимике Матчи. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж.ССР, вып. I(32), Душанбе, 1963; В. А с р о р и. Хаёт ва эҷодиёти Юсуф Вафо. Сталинобод, 1956.

² Всесоюзная перепись населения 1926 г., т.15, Узбекская ССР, отдел I. М., 1928.

³ Таджикистан за 40 лет. Стат. сб. Душанбе, 1964, стр. 28.

Язык матчинцев — таджикский;¹ он входит в группу центральных таджикских говоров.

Экономика и культура Матчи в прошлом находилась на крайне низком уровне. Из-за суровых природных условий, малоземелья, примитивной техники матчинцы выделялись своей бедностью даже среди населения других высокогорных районов нынешнего Таджикистана. Земельные площади были ничтожно малы, а социальное неравенство еще усиливало тяжесть малоземелья для большинства трудящихся. Хлеба хватало только на несколько месяцев, ежегодно весной наступал голод.² Многие матчинцы совсем не имели земли. В 1903 г. здесь было около 10% безземельных хозяйств.³

Матча в экономическом отношении была связана с Каратегином, Ура-Тюбе, Пенджикентом, Самаркандом, а также, хотя и в меньшей степени, с городами Ферганской долины. Материальное благосостояние трудящихся масс во многом зависит от средств связи, а Матча была страной полного бездорожья. Горные тропинки, проходящие через ущелья и перевалы, на которых нередко гибли люди, чрезвычайно затрудняли экономические связи Матчи с соседними районами.

Ежегодно сотни безземельных и малоземельных матчинцев отправлялись на поиски заработка в крупные города Средней Азии. В.В.Дынин писал: "Процент ежегодно уходящих на заработки колеблется по отдельным селениям от 25 до 75% взрослого мужского населения. Уходят обыкновенно дважды в год: весной, после полевых работ, до времени уборки своих хлебов, и осенью, после снятия урожая, до начала весенних полевых работ. Период весенний, естественно, короче осеннего. В первом случае он продолжается от I до 3 месяцев, во втором — длится месяцев до 6".⁴ Разорение и обнищание привели к тому, что

¹ М.С. Андреев. По этнографии таджиков. Сб. "Таджикистан", 1925, стр. 160; И.И. Зарубин. Отчет об этнологических работах в Средней Азии летом 1926 г. Изв. АН СССР, сер. VI, 1927, стр. 358-360; А.Л. Хромов. Говоры таджиков Матчинского района.

² См. В.Дынин. Очерк быта горцев..., стр. 70; Н.Г.Маллицкин и И.Учебн. пособие по географии Таджикистана, стр. 103-105

³ К.К. Пален. Материалы к характеристике народного хозяйства в Туркестане. СПб., 1910, стр. 141.

⁴ В.Дынин. Очерк быта горцев..., стр. 71.

жители многих селений стали переселяться в другие районы. Например, жители кишлаков Камодон и Хадидар переселились в район нынешнего г. Ленинабада, а жители Верхней Матчи — в Ферганскую долину, часть населения кишлака Рог переселилась под Ташкент. Как сообщается в донесении начальника Ура-Тюбинского участка, "еще в августе 1868 года 100 семейств переселились из Матчи и разместились в к. Аучи".¹ Были случаи переселения из Матчи в Каратегин² и в верхние части долины р. Исфары.³

Длительное господство феодализма превратило горные области, населенные таджиками, в том числе и Матчу, в одну из наиболее отсталых окраин Средней Азии. Такими же оставались верховья Зеравшана и после присоединения их к России. Население здесь было почти поголовно неграмотным.

Царское правительство мало заботилось о благосостоянии местного населения. Никакого медицинского обслуживания не существовало. Народ жил в антисанитарных условиях, обращаясь за лечением к табибам и муллам. Поэтому различные эпидемические заболевания, вызывавшие большую смертность, здесь были обычным явлением. Особенно высока была смертность среди детей. В 1898 г. в верховьях Зеравшана вспыхнула эпидемия чумы, во время которой население вымирало целыми семьями.⁴

Матчинцы были до того бедны, что русские власти в конце XIX в. вынуждены были на десять лет освободить их от всех податей.

Вскоре после Октябрьской социалистической революции в Матче установилась Советская власть. Однако в последующие годы Матча была занята басмаческими бандами и лишь в апреле

¹ Селение на северных склонах Туркестанского хребта. ЦГИА Уз.ССР, ф.1, оп.16, д.123, л.6.

² Р.Л.Неменов. Предварительный отчет во время работы Гармской этнографической экспедиции 1952 г. Докл. АН Тадж.ССР, вып. IX, 1953, стр. 61.

³ Н.А.Кисляков. Некоторые материалы по этнографии исфаринских таджиков. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж.ССР, № 5, 1954, стр. 46.

⁴ См. об этом подробно в газете "Туркестанские ведомости", 1898, № 97.

1923 г. была очищена от басмачей частями Красной Армии. В 1929 г. был организован Матчинский район Ходжентского округа с центром в кишлаке Мадрушкат, впоследствии переименованном в Матчу.

В литературе принято разделять Матчу на две части: верхнюю — Масчои Боло и нижнюю — Масчои Поён.¹

Первая занимает территорию от Зеравшанского ледника до селения Мадрушкат, вторая — от Мадрушката до Обурдона. Сами же матчинцы делили свой край на три части: Сархад,² Масчои Миёна и Масчои Поён. Сархад — самая верхняя часть долины от Зеравшанского ледника с альпийскими пастбищами до селения Демунора. Климат Сархада очень суров. В Миёна — среднюю часть — входили земли от селения Демунора до Риомутка. Поён — Нижнюю Матчу — составляли земли от Риомутка до Обурдона.

Это деление Матчи на три части полностью совпадает с характером производственно-хозяйственной деятельности, а также и с типами поселений. В Сархаде имеются довольно обширные участки пахотной земли, так как здесь горы далеко отступают от реки. Население этих мест в основном занималось скотоводством и земледелием. Разводили преимущественно овец и коз; сеяли ячмень и бобы (бокля), а после революции — картофель. Зерновые (ячмень) и бобовые культуры вызревают здесь до высоты 3000 м.

В части Миёна пахотной земли было очень мало, так как речная долина ограничена здесь близко расположенными горами. Занятие населения — скотоводство, садоводство, зерноводство

¹ Н.Г. М а л л и ц к и й. Учебное пособие по географии Таджикистана, стр. 104.

² Сархад — граница, рубеж; в горных местах Таджикистана этим словом также называют холодные места. См. Р.Д. Н е м е н о в а. Предварительный отчет о работе во время Гармской этнографической экспедиции 1952 г. Докл. АН Тадж.ССР, вып. IX, 1953, стр. 59; Таджики Каратегина и Дарваза, вып. 2, Душанбе, 1970, стр. 5, 6 и 275.

и в очень ограниченном количестве полеводство. От Мадрушката (высота 2600 м) начинались абрикосовые сады. Однако эти отрасли хозяйства не могли обеспечить население всем необходимым, и оно постоянно находилось в крайней нужде. Поэтому отсюда в прошлом больше чем из остальных частей Матчи трудоспособные мужчины уходили на отходные заработки.

В нижней части — Поён, где, как и в верхней части, имелись более обширные пригодные для обработки участки, население занималось садоводством, земледелием и скотоводством. Сады здесь давали больший денежный доход, чем другие отрасли хозяйства, так как почти все сушеные абрикосы население продавало в городах и на эти деньги покупало необходимые товары (одежду, рис, керосин и т.п.).

Несмотря на то, что в Матче было много воды,¹ использовать ее было трудно, так как создание оросительной системы в горных районах требовало затрат огромного количества труда. Матчинцы, как и все таджики-горцы, обрабатывали свои разбросанные в горах вне селений небольшие каменистые клочки земли примитивным пахотным орудием — деревянной сохой с железным наконечником, запряженной парой быков. Пользовались железными серпами, деревянными вилами, железными лопатами. Сеяли главным образом пшеницу, ячмень, просо, а также бобовые: чечевицу, горох, мулк, бокля и др. Кроме зерновых, возделывали при домах огородные культуры (тыква, лук, морковь, репу, красный перец, а в годы Советской власти — картофель) и разводили сады, главным образом абрикосовые, которые росли на высоте 2600 м.

Скотоводство заключалось преимущественно в разведении овец и коз. Скот давал большую часть продуктов питания — молоко, масло, сыр, материал для изготовления одежды, чулок, обуви, предметов убранства жилищ — паласов, войлоков и предметов утвари, различных кожаных мешков — с а н о ч, к у л — в о р и т.д.

Земли под садами в Матче называли б о ф о т, а под

¹ См. список источников водоснабжения Матчи, приведенный в главе I.

зерновыми посевами — а н г о р; пастбища называли по-разному: а й л о қ//д е в л о х//д у р х о н а//т а г о б. Наиболее общее название — а й л о қ.

Как упоминалось, до переселения в Матче было 56 селений, расположенных по берегам Зеравшана и в оскowych ущельях. Все эти селения объединялись в семь сельских советов: Ланглиф,¹ Палдорах, Мастчо, Эсиз, Падрох, Гузн, Обурдон.

В начале 30-х годов в Матче были организованы колхозы. Это хотя и улучшило положение матчинцев, однако малоземелье и горный рельеф не давали возможности расширять посевные площади и применять современную технику. Земледельческие работы велись по-прежнему ручным способом. Низкий уровень производства препятствовал повышению доходности колхозного хозяйства, и колхозы не могли обеспечить крестьян всем необходимым. Поэтому сельхозартелю постоянно получали от государства дотацию.

Такое положение не могло продолжаться долго. Необходимо было принять меры для повышения благосостояния народа. 27 ноября 1956 г. Президиум Верховного Совета Таджикской ССР принял решение переселить жителей Матчи на земли вновь осваиваемого Дальверзинского массива в северо-восточной части Голодной степи.² Таджикский Дальверзин, где был образован Новый Матчинский район, находится на правом берегу Сыр-Дарьи. Он расположен в 86 км к югу от Ташкента и в 60 км на северо-запад от Ленинабада. Однако все удобные земли в Старой Матче (как теперь стали называть Матчу) были оставлены колхозам под выпасы и сады.

Орошение — одно из важнейших условий интенсификации земледелия. Оно позволяет получать высокие урожаи независимо от погоды и климата. В условиях Средней Азии, при сухом и жарком климате, орошение равнинных земель имеет огромное значение. Высокие темпы сооружения водных артерий на вновь осваиваемых землях достигнуты благодаря полной механизации труда строителей. Мощная техника позволяет ежегодно вводить

¹ Жители всех селений, входящих в сельсовет Ланглиф, — Дехсавз, Дехавз, Дехисор, Волиф, Тро, Ланглиф, Худлиф-боло, Ярм — в 1955 г. были переселены в Науский и Пролетарский районы.

² Сборник законов Таджикской ССР, 1938–1968, Издательство "Ирфон", Душанбе, 1970, стр. 59

в хозяйственный оборот многие тысячи гектаров некогда бесплодных пустынь и сухих степей. Только за последние годы орошены огромные массивы земель в Голодной степи, в зоне Кайрак-кумского моря, в Вахшской долине, в Сурхан-Дарьинском оазисе и др. Забота партии и правительства о всемерном развитии ирригации приносит свои богатые плоды. Только в Матчинском районе — в Дальверзине было орошено более 20 тыс. гектаров земли, и прежняя Голодная степь (рис. 2), в которую входит Дальверзин, превратилась в цветущий оазис.

Одна половина орошенных земель сейчас занята посевами хлопчатника, другая находится под посевами, огородами, садами и виноградниками, а также под посевами кукурузы, которые производятся после уборки гороха и маша. На ближайших богатых землях имеются посевы зерновых.

Государство оказало переселенцам огромную помощь — предоставило транспорт для переезда, выделило строительные материалы, обеспечило техническими проектами новое строительство, предоставило переселенцам ссуды на обустройство на новом месте хозяйством и т.п. В результате постепенно, начиная с 1957 г. до 1962–1963 гг., из высокогорной Матчи на новые земли переселилось почти все население. Возникший здесь район, по желанию населения, сохранил свое старое название "Матча".¹

Основным занятием матчинцев после переселения являются высокодоходные отрасли хозяйства — хлопководство и садоводство. Немалый доход получают они и от животноводства, зерноводства и пр. В распоряжении переселенных колхозов осталась и старая территория Матчи, которая используется для садоводства, картофелеводства, а также как прекрасные пастбища для скота.

Механизация сельского хозяйства (тракторы, сеялки, хлопкоочистительные машины, хлопкоуборочные комбайны, автомашины, бульдозеры, самолеты и пр.), внедрение передовой

¹ Для удобства изложения мы приняли для определения прежнего местожительства матчинцев в верховьях Зеравшана термин Старая Матча, с оговоркой, что это название не является официальным.

агротехники и рационализированной организации труда привели к значительному росту урожайности сельскохозяйственных культур.

В настоящее время Матчинский район — одна из самых передовых механизированных хлопководческих плантаций республики. Матчинцы одними из первых рапортуют о выполнении плана по сбору хлопка. Район застраивается по генеральному плану — кварталами поселочного типа (рис. 3, 4). За короткий срок доходы колхозов Матчинского района в Дальверзине выросли в несколько десятков раз по сравнению с доходами в Старой Матче.

Условия жизни переселенцев в новом районе коренным образом изменились. Изучение этих изменений представляет для этнографа значительный интерес. Новые условия, новый тип хозяйства, другое этническое окружение — все это оказывает непосредственное влияние на культуру и быт переселенцев. О наглядных изменениях, произошедших в жизни матчинцев, свидетельствуют многочисленные иллюстрации, приведенные в конце книги.

1. СЕЛЕНИЕ И ЖИЛИЩЕ

Селение и жилище Старой Матчи

Селение. Основной формой поселения в Старой Матче до переселения в Дальверзину было селение. Его обозначали турецким словом *к и ш л о қ*, которое считали сравнительно новым и говорили, что раньше употреблялся термин *д е х / д е х а*. Он сохранился до наших дней в виде составной части в названиях некоторых селений Верхней Матчи: *Д е (х) х а в з* — селение с прудом; *Д е (х) с а в з* — зеленое селение; *Д е (х-х) и с о р* — селение с крепостью; *Д е (х) м у н о р а* — селение с минаретом. При упоминании этих селений обычно добавляют и слово *к и ш л о қ*, говоря: *к и ш л о қ и Д е (х) с а в з* — селение Десавз.

Следует отметить, что во второй половине XIX в. укрепленных селений в Матче не было. Только жилища-крепости правителей — *қ а л ь а* — окружали каменными или глинобитными стенами. В селении Палдорак и Обурдон, где до завоевания Самарканда жили беки, сохранились остатки таких *қ а л ь а*.

Планировка старых селений отражает историю их развития и роста. Хотя в большинстве матчинских селений за последние десятилетия строили дома нового типа, однако до самого переселения сохранилось и очень много домов старинной постройки, являвшихся пережитком еще средневекового жилища.

В годы Советской власти, особенно после Великой Отечественной войны, более других развивалось селение Мадрушат, переименованное в Матчу, ставшее центром Матчинского района. По общему облику его можно отнести к поселкам городского типа. Здесь были разбиты широкие прямые улицы с тротуарами и выстроены большие здания, в которых размещались советские административные учреждения, школы, детские ясли, больница, клуб, кинотеатр, библиотека, чайхана, столовая, пекарня, баня, почта, телеграф и радиоузел.

До революции селения Матчи были связаны между собой лишь узкими вычными тропами, да на Зеравшане кое-где имелись мосты, построенные по старинным традиционным приемам

местными мастерами.

В советское время были сооружены современные мосты, и по всей Зеравшанской долине была проведена широкая автомобильная дорога, которая в 1941 г. дошла и до Матчи. Она связала почти всю правобережную часть селений Матчи не только с центром района, но также с Самаркандом, Ура-Тюбе, Ленинабадом и Душанбе.

В прошлом дороги и мосты, а также оросительные каналы, находившиеся на территории земель отдельных селений или групп их, строились, поддерживались и ремонтировались местными жителями коллективно. Эти общие работы назывались *хашар-помочи*. Обычно на хашар выходили весной после праздника весеннего равноденствия — *Наврӯз* (Новый год). Каждое хозяйство должно было выставлять одного человека. В период этих работ все женщины селения пекли хлеб, готовили горячую еду и посылали ее к месту работы. Особенно старались те женщины, в домах которых не было работников-мужчин. Уклонение или отказ от общественных работ очень осуждались. И хотя хозяйство такого человека не лишали воды, но при каждом удобном случае его попрекали. Исключение составляли только победители различных состязаний в силе и ловкости во время празднования только что прошедшего навруза (такие состязания происходили между кварталами в больших селениях) — они на весь текущий год освобождались от всех общественных работ.

Как и во всех горных местностях со сложным рельефом, в Матче селения располагались весьма разнообразно — на склонах гор и в ущельях горных рек (рис. 5), на конусах выносов и на речных террасах, расположенных на разной высоте (рис. 6). Многие селения, расположенные на конусах выноса и в устьях горных ущелий, согласно конфигурации рельефа имеют форму треугольника, острой вершиной обращенного к ущелью.

При основании поселения прежде всего заботились о том, чтобы расположить его на месте, безопасном от паводков — *селпия*, снежных лавин — *тарма* и камнепадов — *сангфуро*, а также чтобы оно было защищено от холодного ветра — *сардобод*. Кроме того, в связи с малоземель-

ем под селение по возможности выбиралась площадь, совершенно не пригодная для посевов. Соблюдение этого условия особенно ясно наблюдается в малоземельной Средней Матче в селениях Мадрушкат, Падаск, Риомутк и др. Одним из важнейших условий при закладке селения было наличие воды для питья и орошения.

Почти все матчинские селения получали воду из небольших горных рек, вытекающих из боковых ущелий, только 2-3 селения пользовались водой из родников — *чашма*.^I Вода самого Зе-

^I Приводим список селений и источников. Счет ведем по течению реки сверху вниз, указывая также источники питьевой воды селения. На правом берегу расположены 34 селения, из них Десавз пользуется водой из небольшой реки Оби-Дехсавз; Дехисор — из р.Оби-Дехисор; Дехавз — из р.Оби-Дехавз; Водиф — из р.Оби-Водиф; Тро//Туро — из р.Оби-Тро; Ланглиф — из р.Оби-Ланглиф; Худгифи-Боло или Худгифи-Эшоно, Ярм и Самидон — из р.Оби-Ярм; Сабаг — из р.Оби-Сабаг; Табушн — из р.Оби-Табушн; Гудок — из р.Оби-Гудок; Эсизн-Боло и Эсизн-Поён — из р.Оби-Эсизн; Мадрушкат — из р.Оби-Мадрушкат; Ланглиф — из арыков, выведенных из р.Ярхут; Худгифи-Офтоб — из р.Оби-Худгифи; Риомутк — из р.Оби-Риомутк; Рогиф, или Лантари-Рогиф, — из р.Оби-Лантар; Пастигав, Хадипар и Узвор — из р.Оби-Хайровут; Падрох//Падрохин, Норфез, Виткон, Камодон — из р.Оби-Камодон; Обурдон и Дашти-Обурдон — из р.Оби-Обурдон; Имбеф, Гувонли, Ронч//Рунч — из р.Оби-Тагоби-Обурдон; Дашти-Обурдон//Дашти-Оба, Резгиф, Даштак — из р.Оби-Резгиф. На левой стороне р.Зеравшан находились 22 селения, которые располагались по склонам Зеравшанского хребта. Из них Рог пользуется водой из речки Даръёи-Шир и канала Хастн-Довул; Паддарах — из р.Оби-Пастум, или Мугобод; Пакшиф — из р.Оби-Пакшиф; Дашти-Миёна и Демунора — из р.Оби-Демунора; Худгифи-Соя — из арыков, проведенных из горного ущелья; Истосон — из р.Оби-Истосон; Валгон — из р.Оби-Валгон; Падаск — из ключей; Муждиф — из ключей и р.Оби-Муждиф; Хайробот — из р.Оби-Тавастфин; Арсовут, Арнохун и Сурхкат — из р.Оби-Арнохун; Кабутбунт и Устун — из р.Оби-Сурхкат; Пит, Газ, Рувоск, Равнич, Гузн — из р.Оби-Гузн; Андарвеш//Андарвич — из р.Оби-Андарвич.

равшана, текущего в глубоком каньоне, как упоминалось, недоступна для использования. Боковые речки, протекающие через селения или около них, обычно носят то же название, что и селения; например, в селении Валгон — река Оби-Валгон.

Многие из ирригационных каналов, по-видимому, весьма давнего происхождения, время их сооружения в памяти народа не сохранилось. И, как обычно это наблюдается и в других местах Средней Азии, их называют *чӯи муф* — "каналами магов" (например, *Муф овод* в Палдораке), реже — именем какого-нибудь пророка (как "канал пророка Давида" в Роге). Иногда сооружение канала приписывают каким-нибудь определенным людям. Так, в Кабутбунте имеется канал Охуна, а в Палдораке — канал Баходура, деятельность которых сохранилась в памяти населения.

Проведение каналов всегда было сопряжено с трудностями, особенно, когда головные сооружения находились высоко в глубоких ущельях и потому на пути каналов приходилось устраивать ряд дополнительных.

Часто по крутым склонам ущелий и для переброски воды с одного склона ущелья на другой использовали деревянные желоба — *но в/н о в а р д у н*. Интересно, что желоба обычно имеют названия. Четыре желоба в Мадрушкате именуются *Нови в и р*, *Нови з о р* (Новзор), *Нови к о н*, *Нови р а х и н а к*.

Проведение и поддержание таких каналов в порядке требовало большого умения, затраты человеческого труда и могло осуществляться, как уже говорилось, только коллективно.

В Матче, как и в других горных районах, все земли разделяют на *офтобру* — солнечная сторона и *сояру* — теневая сторона. В горной Матче все правобережные селения, обращенные на юг, относятся к офтобру, а все левобережные — к сояру. На солнечной стороне теплее, чем на теневой. Здесь посевы созревают на 2–3 недели раньше.

В Матче, так же как и в других горных районах, это иногда отражается в названиях селений в зависимости от того, где они находились; на солнечной стороне или на теневой. Так, селение Худгифи-Офтоб находится на правом берегу Зеравшана, а

Худгифи-Соя — на левом.¹

Наряду с делением на "теневую" и "солнечную" стороны в Матче, как и в других горных районах Таджикистана, некоторые селения, имеющие одинаковые наименования, различаются еще тем, что к их названиям добавляются слова — *боло* и *поён* — верхний и нижний. Так, имеются, например, селения: *Эсиз* и *Эсиз-Боло* — Верхний Эсиз и *Эсиз* и *Эсиз-Поён* — Нижний Эсиз. Словами "верхний" и "нижний" обозначают в Матче место расположения селения или его части по отношению к началу оросительной системы или по течению реки.

По устройству самого селения, а также по возрасту владения можно иногда установить, какая из его частей является более старой, а какая заселена позднее, а при наличии двух селений с одинаковыми названиями, — какое из них является основным и какое выселками. Так, например, Эсиз-Поён заселен раньше, а в Эсиз-Боло живут те, кто переехал сюда из Нижнего Эсиза.² О времени переселения части людей в Верхний Эсиз жители этих одноименных селений не помнят.

В Матче имелись также три селения с одинаковым названием

¹ О таком делении селений на "теневые" и "солнечные" в горах см. Н.Г. Маллицкий. Учебное пособие по географии Таджикистана. Ташкент-Самарканд, 1929, стр.104; М.С. Андриеев. По этнологии Афганистана. Долина Панджшир. Ташкент, 1927, стр.5; он же. Таджики долины Хуф, вып.2, стр.281,282; Н.А. Кисляков. Старинные приемы земледельческой техники и обряды, связанные с земледелием у таджиков бассейна р.Хингоу. Сов. этнография, 1947, №1, стр.109; М.Р. Рахимов. Земледелие таджиков бассейна реки Хингоу в дореволюционный период (историко-этнографический очерк). Сталинабад, 1957, Тр.Ин-та истории, археологии и этнографии АН Тадж.ССР, т.43; Р.Л. Немецовой. Предварительный отчет о работе во время Гармской этнографической экспедиции 1952 г. Докл. АН Тадж.ССР, вып. IX, 1953, стр. 60; она же. Гл. "Население" в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. I, Душанбе, изд-во "Дониш", 1966, стр.47–49; Р.Л. Немецовой и А.К. Писарчик. Гл. "Селение" в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, Душанбе, изд-во "Дониш", 1970, стр.8,9.

² Сообщение Сафоева Абдуллохона, 1911 года рождения, жителя к. Рог, Матчинского района. Полевая запись 1961 г.

Х у д г и ф, которые различались друг от друга только эшитами: б о л о - верхний, с о я - теневой, о ф т о б - солнечный. Жители селений Худгифи-Офтоб и Худгифи-Соя, расположенных друг против друга по обоим берегам Зеравшана, считают себя родственниками и семейные и прочие праздники отмечают сообща. Когда и при каких обстоятельствах разделилось это селение, никто не помнит. Верхний Худгиф был расположен в верхней части Матчи и не имел никаких связей с другими Худгифами. Жители его относились к "нижним" несколько свысока и сами свое селение называли Худгифи-Эшоно - Ишанский Худгиф. Оба случая с одноименными селениями нами зарегистрированы только в Средней Матче, где долина очень узка и, очевидно, земельная теснота и послужила причиной для образования таких выселков.

Матчинские селения, по нашим наблюдениям, имели самые разнообразные размеры: от 5 (Дашти-Мийна) до 500 (Мадрушкат) дворов, с населением от 20-30 до 2000 человек. Обычно самые маленькие из селений были населены людьми, состоявшими в близком родстве, иногда это просто была одна большая семья. В селениях средних размеров жило несколько таких семейств. Большие селения состояли из нескольких кварталов, и каждый из них занимали представители одной какой-нибудь кровнородственной группы - а в л о д / қ а в н.

Застройка производилась без определенного плана, обычно беспорядочно, поэтому улицы были неровные, извилистые (рис.7). В самых разнообразных направлениях шли многочисленные узкие переулочки, часто заканчивавшиеся тупиком. В селениях со скученной планировкой (Мадрушкат, Риомутк и др.), где дома располагались по крутым склонам, не было даже таких улиц, а существовали узкие, кривые тропинки, проходившие между домами, а временами и по крышам домов. Зимой "улицы" эти были обычно очень загрязнены, так как на них выбрасывали из домов золу, а из хлебов - навоз. Весной зола и навоз вывозились в поле. Из части навоза прямо на улице делали топливные брикеты т а п й / л а р, которые после сушки складывали кучами на крышах.

В Матче в каждом селении, а в больших селениях в каж-

дом квартале имелась мечеть (например, в с.Рог их было 3). Самая большая мечеть пятничная - м а ч и т и ч с м е ъ - обычно находилась в центре селения.¹

В Матче сохранилось несколько очень старых мечетей, состоящих из большого прямоугольного каменного помещения высотой не более 2,5 м. Так, например, по словам стариков, мечеть в селении Рог построена около 300 лет тому назад (рис.8). Все мечети имеют форму квадратного помещения с террасой с одной или двух сторон; строились они обычно городскими мастерами.²

Для мечетей Матчи характерно было то, что рядом с ними всегда находилась а л о в х о н а - дом огня.³ Зимой там собирались все мужчины селения и проводили вечер за чаепитием,⁴ иногда здесь же сообща ели вечернюю еду, принесенную из

¹ Во многих селениях кроме мечетей имелись и мазары (священные места).

² Описание мечетей Верхнего Зеравшана см. В.Л. Воронин а. Заметки по народному зодчеству таджиков бассейна Зеравшана. "Сов.этнография", 1953, № 3, стр. 185-188.

³ О мечетях и аловхонах при них у горных таджиков см. Г. А р а н д а р е н к о. Дарваз-Каратегин. Военный сборник, 1883, № 12, стр. 310; М.С. А н д р е е в. По этнографии таджиков. Сб. "Таджикистан". Ташкент, 1925, стр. 163-165; о н ж е, Поездка летом 1928 года в Касанский район (север Ферганы). Изв. О-ва для изучения Таджикистана и иранских народностей за его пределами, т.1, 1928, стр.118, 119; Н.А. К и с л я к о в. Следы первоначального коммунизма у горных таджиков Вахшо-Боло. М.-Л., 1936, стр. 115-119; А.Н. К о н д а у р о в. Патриархальная домашняя община и общинные дома у ягнобцев. М.-Л., 1940; Н. Н у р д ж а н о в. Таджикский народный театр. М., 1956, стр. 56; А.К. П и с а р ч и к. Гл. "Жилище" в гл.: "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, Душанбе, 1970, стр. 111-113.

⁴ Интересно, что каждый обязательно приносил мешочек с чаем. Но этот обычай появился сравнительно недавно. Еще в начале нашего столетия в Верхней Матче чай не пили (В. Д и н и н. Уз. соч., стр. 88).

домов (особенно в тех случаях, когда в аловхона находился какой-нибудь гость), читали интересные книги, рассказывали сказки, пели песни и т.п. В этом помещении давали приют на ночь гостям и приезжим мужчинам. Из местных жителей в аловхона ночевали лишь холостые мужчины.

В наиболее старых мечетях отдельной аловхона не было и ее функции выполняли сами здания мечети. Подтверждением этого может служить уже упоминавшаяся мечеть в с.Рог, состоящая из одного помещения, в полу которого в центре имеется углубление — ч а х л а к / ч а ф д о н для разведения костра, вокруг которого сидели зимой. В ряде других селений здания мечети и аловхона были построены рядом, под одной кровлей.¹

Средства для поддержания в порядке мечети, аловхона и связанных с мечетью мазаров получались частично с вакуфных земель, а частично от отдельных жертвователей; жертвовали паласы, одеяла, посуду, масло, а позднее — керосин для освещения. Заготовка топлива для аловхона проводилась жителями селения способом хашара, помочью, и в этих случаях питание работавших обеспечивалось попечителем мечети — м у т а в а л и за счет вакуфных средств. Как и во многих других горных районах, в Матче в аловхона устраивались обрядовые угощения по поводу праздников как семейных (рождение сына, возвращение человека из путешествия), так и сельскохозяйственных: вкушение т а й а л о в и — хлеба первого урожая и ф а л л а — кушанья из первого после отела коровы молока (молозива), угощения толокном или халвой² после возвращения скота с летовки и т.п., а также по случаю раздела дичи после коллективной охоты. Если добыча была невелика, ее готовили и съедали тут же в мечети

¹ Г.П. Снесарев. Традиция мужских союзов в ее позднейшем варианте у народов Средней Азии. Мат-лы Хорезмской экспедиции, вып. 7, М., 1963, стр. 198, 199 и др.; А.К. Писарчик и Г.П. "Жилище" в кн.: "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, Душанбе, 1970, стр. 52-53.

² О приготовлении халвы см. гл. "Пища".

мужчины и дети, если же мяса было много, то часть его раздавали и по домам.

Итак, сама мечеть — аловхона помимо мусульманских религиозных функций сохраняла очень древние функции мужского дома.¹ За последние десятилетия в некоторых жилых домах в Верхней Матче появились помещения для гостей — м е х м о н х о н а, а здание мечети — аловхона колхозы стали использовать под амбары. В Нижней Матче мехмонхона в большом количестве стали строиться еще в начале XX в., в Нижней Матче они имелись во многих домах, а в Верхней их бывало по две-три на селение, но как там, так и здесь они служили местом общественных сборищ, заменяя собой аловхона при мечети.

Как мы уже отмечали, большие селения состояли из нескольких кварталов. Для обозначения квартала в Матче употребляли термин г у з а р / д е х, иногда — х а д.² Первый из них был наиболее употребителен в Нижней Матче.

Термин д е х для обозначения квартала — прихода мечети больше употребляли в верхней и средней частях Матчи. Так, в Паддораке это слово содержится в названии четырех кварталов из пяти: 1) К а в н и с а р и д е х — каун верхней части селения; 2) К а в н и Н а в р у з а л и — каун Наврузали; 3) К а в н и м и ё н и д е х — каун средней части селения; 4) К а в н и п о ё н и д е х — каун нижней части селения; 5) Х а д и м и ё н а и д е х — квартал средней части селения.

Население одного квартала обычно принадлежало к отдельному қ а в н — кровнородственной группе и имело отдельные лагбица, места охоты, места для заготовки дров, а также отдельные участки на общем кладбище. Женщину, выданную замуж

¹ Г.П. Снесарев. Традиция мужских союзов в ее позднейшем варианте у народов Средней Азии, стр. 172, 173.

² Х а д чаще обозначает границу, предел какого-нибудь места, например, х а д и о с и ё б — граница мельницы и т.п.

в другой каун, хоронили на родовом кладбище её отца.¹ Как уже говорилось, каждый квартал, т.е. каждый каун имел свою отдельную мечеть, что особенно сохранилось в Верхней Матче.

По словам жителей Рога Абдуллохона Сафоева и М.Мукаддасовой, старшие формы планировки кварталов, населенных представителями одного кауна, в к. Рог сохранялись вплоть до начала XX в. Тогда в таких кварталах в нем жили в непосредственном соседстве, буквально стеной к стене, от 10 до 40 семей (рис.9). Усадьбы были совсем маленькие и располагались по обеим сторонам улицы. Каждая семья имела небольшой двор, одну большую жилую комнату и хозяйственные строения (хлев, помещение для сена и дров). Все эти помещения находились под одной крышей² и соединялись друг с другом проходами. Хлев, кроме того, имел небольшую выходящую в поле дверь, служащую для выпуска скота и выбрасывания навоза. Улицы были крытыми и имели с обеих сторон ворота, которые на ночь, а иногда и днем запирались на замок. Такие ворота на границах кварталов были характерны для многих селений Северного Таджикистана.³ Они устраивались еще в начале текущего столетия главным образом богатыми людьми для защиты от воров.⁴ В настоящее время перекрытые улицы нигде в Матче не сохранились, но расположение усадеб в селениях Верхней Матчи и планы отдельных старых домов (рис. 10)

¹ Подробно о структуре кровнородственных групп см. Н.А. К и с л я к о в. Следы первобытного коммунизма у горных таджиков Вахио-Боло. М.-Л., Изд-во АН СССР, 1936, стр. 7-39; Р.Л. Н е м е н о в а. Гл. "Население" в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. I, Душанбе, 1966, стр. 66-68.

² А.Н. Кончауров сообщает о существовании у ягнобцев жилища-квартала "боми калон" (большая крыша); оно представляло собой сооружение единой архитектурной формы, состоящее из многих жилых и хозяйственных помещений под одной крышей (А.Н. К о н д а у р о в. Патриархальная домашняя община и общинные дома у ягнобцев, стр. 40).

³ Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. Тр. Ин-та этнографии АН СССР, т. XXIV, М.-Л., 1954, стр. 18.

⁴ Сообщение жители к. Ярм Хамдамова.

полностью совпадают со схемой, данной Сафоевым.

По материалам этнографа А.С.Давыдова, раньше в к.Сабаг квартал Т а г и а й в о н (под одним айваном) состоял из жилищ шести родственных домохозяйств, которые располагались единым комплексом, имея перед собой одну общую большую веранду - а й в о н.¹

По сообщению А.Сафоева, раньше в селении Рог в центре каждого квартала имелась небольшая суфа - возвышенная площадка из камней и глины, которую называли қ о л ғ а. На этой суфе сидели старшие во время собраний жителей квартала для обсуждения различных хозяйственных и семейных дел (проведения сельскохозяйственных работ, охоты, отправки скота на летовки), а также разрешения вопросов, связанных с похоронами и семейными празднествами. Интересно отметить, что, по сообщению Мукаддасовой, в этих обсуждениях принимали участие и старшие в доме женщины.

Постепенно (в селениях Нижней Матчи - гораздо раньше, в Верхней-позже) такие места сходов стали устраивать по одному на все селение, обычно вблизи пятничной мечети, но суфа по размерам здесь была гораздо больше, чем на квартальной улице. В собраниях в центре селения женщины уже не участвовали.

В решении различных хозяйственных вопросов принимали участие преимущественно старшие по возрасту мужчины - главы семей, а в обсуждении вопросов о различных играх и общественных празднествах участвовали и молодежь. Только вопросы, связанные с семейными празднествами, по-прежнему, разрешались внутри каунов.

Площадки для собраний в селениях Матчи назывались по-разному: в селениях Рог, Палдорак, Пакшиф, Ярм - қ о л ғ а; в Самджоне, Табушне, Сабах - қ у р о қ п о я;² в Демунора,

¹ О распространении тех или иных форм или приемов, бытующих в Матче, и на остальной территории верховьев Зеравшана см. А.С. Д а в ы д о в. Гл. "Жилище" в кн. "Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана". Душанбе, 1973.

² Значение терминов қ о л ғ а и қ у р о қ п о я нам выяснить не удалось.

Худгиф - г и р с а н г;¹ в селениях Пастигав, Хадишар, Камодон, Риомутк, Мадрушкат, Падаск - л о ф г а;² в Обурдоне, Резгифе - м а с л и х а т ч о й.³

Усадьба. Усадьбы - х а в л и в соответствии с типами селений можно также разделить на три группы. Первая преобладала в Верхней Матче, т.е. в части ее, именуемой с а р х а д. Усадьбы располагались на более или менее ровной площади. Ближе к улице находились небольшие дворики, отделяющиеся от нее невысокими каменными заборами. Жилой дом строился внутри усадьбы, к нему прилегал хозяйственные постройки, часть которых находилась иногда позади него. Дом и хозяйственные помещения располагались скученно (рис. II). Часто все постройки были под одной кровлей. Дворики были голые, без всяких насаждений. Недавно вошедшие в обиход комнаты для гостей строились часто во втором этаже над хлевом или же рядом с жилым домом.

Ко второму типу можно отнести усадьбы Средней Матчи, где дома расположены на крутых склонах гор уступами или террасами с разбросанными между домами отдельными деревьями. Для этих мест характерны совсем маленькие дворики, часто не превышающие по своему размеру площади дома. Кое-где места для двора не было вообще, тогда двором служила крыша построенного ниже помещения для скота или дома соседа. В таких селениях летом во время больших сборов гости сидели на крышах, застлаемых в таких случаях паласами и войлоками (рис. I2).

Усадьбы третьего типа, преобладавшие в Нижней Матче, были обширны по размерам, имели большие дворы, окруженные высокими заборами с большими воротами, часто с навесом - д а р в о з а х о н а. Располагались эти усадьбы на относительно ровных площадках, при домах имелись сады и огороды. Жилой дом с отдельной кухней стоял в глубине двора, хозяйственные помещения строились на границе участка с соседними усадь-

¹ Г и р /д/ с а н г - букв. круглый камень. Обычно такие возвышенные площадки во многих селениях устраивали на каком-нибудь большом и плоском камне.

² Л о ф г а (х) - якобы от слов л о ф - болтовня, хвостовство и г а х - место, жилище, обитель.

³ М а с л и х а т ч о й - маслихат - совет, ч с й - место.

бами, а мехмонхона - вдоль улицы. Между группами усадеб проходили улицы.

Для Матчи не было характерно деление усадьбы на две части - внутреннюю и наружную (т.е. женскую и мужскую), как это было принято в Средней Азии в равнинных местах. Такое деление можно было наблюдать лишь в некоторых усадьбах Обурдона. В других же селениях оно бывало лишь в домах богатых людей или чиновников. Например, дом амлякдара в к.Дежавз, построенный в 1912 г., состоял из женской и мужской половины. В двухэтажном доме бая Давлятова в к.Демунора первый этаж служил женской половиной, а второй, с отдельным входом с улицы, - мужской.¹

В Матче, так же как и в других горных местностях Средней Азии, усадьбы огораживали невысокими заборами (высотой I-I,5 м, толщиной 60-70 см), выкладывавшимися из камня сухой кладкой. Только в селении Обурдон многие дворы были обнесены высокими, чаще глинобитными, чем каменными, заборами. Каменные заборы никогда не штукатурились. Глинобитные заборы для предохранения от дождя покрывали иногда сверху поперек жердочками, хворостом, а иногда небольшими пучками колючек, сверху слегка примазанными глиной. Плетни ш и з // п а р х а н в Матче встречались редко. Сады или поля за пределами селения никогда не огораживали.

Перед тем как описывать жилище матчинцев, кратко остановимся на хозяйственных постройках.

К хозяйственным постройкам для содержания скота и лошадей относятся о ф и л - хлева и о т х о н а // с а и с х о н а - конюшни, использовавшиеся зимой. Летом же, как и везде в горных районах, почти весь скот находился на летовках. По форме и планировке хлева были преимущественно прямоугольными, без окон; для вентиляции и для освещения в стене под самой крышей устраивались небольшие отверстия.

Помещения эти были невысокими, в среднем около 2 м в

¹ Такие дома, так же как и мечети в Матче, строились уратубинскими мастерами.

Верхней Матче и до 3 м – в Средней и Нижней. Размеры хозяйственных построек были различные. Например, хлева имели размеры 4 x 6, 5 x 7 или 3 x 5 м и т.п. Вдоль задней продольной стены строили охуры – кормушки.

В отдельных помещениях содержался крупный и мелкий рогатый скот, а также и лошади. Для осла иногда устраивали особое помещение, но чаще его держали в углу коровника или конюшни.

Для новорожденных козлят, ягнят и телят устраивали маленькое ограждение – ош и лча – хлевушок, в углу сарая для сена – кахдон, но в Верхней Матче, где зима была суровая, молодняк держали в маленьких загонах чилла/чалла, которые устраивали в жилом помещении около очага.

Для кур – единственных из домашних птиц, разводимых матчинцами, – строили хича – курятник тоже где-нибудь в углу помещения для сена.

Все помещения для скота имели двери, которые на ночь крепко запирали, чтобы туда не проникали хищные звери. Иногда для их отпугивания над хлевом ставили чучело – чука, которое представляло из себя большую куклу. Ставили его также в некоторых местах и "от сглаза". Кроме этого, в качестве средства "от сглаза" внутри хлева и конюшни ставили или подвешивали черные камни, а также пучки колотки или черепа различных животных (лошадей, горных козлов или баранов).

Уборные в усадьбах Верхней Матчи встречались очень редко, и появились они совсем недавно. Содержимое их всегда использовалось как удобрение для полей. В нижних же селениях они имелись в каждой усадьбе. Называли их в Верхней Матче чордевол/чогдол¹/сахро², а в Нижней – хало³/бадарав. В Средней Матче функции уборных выполняли вырытые в хлевах ямы, именуемые ахлотхона – мусорная яма, яма для отбросов, куда сбрасывался и навоз.

¹ Чордевол – старая, заброшенная постройка, от которой остались только четыре стены.

² Сахро – степь, открытое место.

³ Оба эти названия распространены и у оседлого населения равнинных частей Средней Азии.

Жилой дом (планировка, строительные приемы, устройство интерьера). Планировка дома, его расположение и устройство во многом зависели от рельефа местности и от климатических условий.

При постройке дома матчинцы принимали во внимание стороны света и направление ветра, стараясь построить дом так, чтобы фасад выходил на солнечную сторону.

В Средней и Нижней Матче преобладают двухкамерные дома с айваном. Последний строит часто по фасаду или же по бокам. В Средней Матче, где селения находились в узкой части долины, дома располагались, как мы уже говорили, террасообразно, и часто крыша хозяйственных построек служила двором перед жилым домом.

В Нижней Матче, особенно после присоединения Зеравшанской долины к России, распространился равнинный тип жилища. Этот тип домов для Матчи является новым, заимствованным с равнинных мест Средней Азии; он достаточно хорошо изучен.¹ Поэтому в настоящей работе мы остановимся на описании наиболее старинного, традиционного для Матчи жилища и некоторых особых приемов строительства, практикуемых в Верхней и Средней Матче.

Наиболее старый тип жилища – с одной матицей – хари сохранился только в самых верхних селениях Матчи. Дома этого типа называют хона и хари/хона и миёна – хари/хона и бахари.² Дом типа хари сохранился как жилой только в Верхней Матче, в других же местах – как хозяйственная постройка. Известно, что часто хозяйственные постройки сохраняют черты исторически изжитого типа жилища; поэтому старики из Нижней Матчи иногда такой тип жилища называют хона и ошилпаш – дом типа хлева. Этот од-

¹ См. В.Л.Воронина. Заметки по народному зодчеству таджиков бассейна Зеравшана. "Советская этнография", 1953, № 3; она же. Народная архитектура Северного Таджикистана. М., 1959; она же. Народные традиции Узбекистана. М., 1951; А.К.Писарчик. Строительные материалы и приемы мастеров Ферганской долины. В кн.: "Среднеазиатский этнографический сборник". М., изд-во АН СССР, 1954, стр. 216–299.

² А.К.Писарчик. Строительные материалы и приемы мастеров Ферганской долины, стр. 274–275.

нокамерный дом, прямоугольный в плане, в зависимости от длины матицы - х а р й имел различные размеры: в среднем от 8 х 5 до 10 х 6 м. Сзади к нему пристраивали сообщающиеся с жилым помещением хозяйственные постройки. Айван обычно отсутствовал.

Основными строительными материалами при постройке дома и усадебных построек служили с а н г - камень, ч ў б - лес, х о к - глина.

В Матче не было принято предварительно обрабатывать камень для строительства. Здесь просто подбирали плитняк, более или менее подходящий по форме и размерам, а если его не было, большие камни разбивали молотом.

Глина - х о к с давних времен применялась при строительстве каменных и глинобитных помещений в качестве скрепляющего раствора. Если хорошей глины в пределах селения не было, ее привозили из других мест. Ее использовали также для оштукатуривания стен и смазки крыш, для этих целей ее смешивали с измельченной соломой и водой.

В Матче, как и во многих других местностях в верховьях Зеравшана, лесов сравнительно мало и поэтому дерево в строительстве применялось экономно.^I Основным видом строительного леса являлся ввиду его крепости древовидный можжевельник - б у р с // а р ч а, в случаях крайней нужды заменяемый тополем - с а ф е д о р // а р - а р и ивой - б е д.

Для перевозки камней, глины и кирпича служили к а д - ж о в а, парные плетеные корзины, грузившиеся на ослон, а для ручной переноски - плетеные из веток носилки - з а м - б а р.

Для обработки камня употреблялся молот - б о л ж а, а для копания и перемешивания глины - железные лопаты - б е л.

^I Леса в Матче было мало, и он хищнически истреблялся (см. об этом статьи Г.А. А р а н д а р е н к о. Лесной вопрос, в кн.: "Досуги в Туркестане". СПб., 1889, стр. 384 и сл., и "Эксплуатация горного леса в Зеравшанском округе", там же, стр. 571 и сл.). Поэтому он был дорог. Привозили его в Верхнюю Матчу с большим трудом из-за плохих дорог, из нижних частей долины или через горные перевалы из Каратегина.

Приготавливая глину для штукатурки, сухую землю предварительно просеивали через решета - ё в р а, сплетенные из тонких полосок кожи или шерстяных ниток. При штукатурке стен и смазке глиной крыш использовали мастерок - а н д о в а. Кирпичи делали в з и ш т қ о л и б - деревянных формах без дна. При обработке дерева употреблялись старинные среднеазиатские инструменты - д а с т е ш а, п о т е ш а - малые и большие топоры с лезвием, насаженными поперек топорница, а также вошедшие в употребление за годы Советской власти различные виды рубанков - р а н д а.

При постройке зданий употреблялся известный исстари отвес ш о у д // ш о в у л, а в последние годы и русский ватерпас - о б т а р о з у.

Приступая к постройке жилого дома, прежде всего очищали и выравнивали строительную площадку. Затем руководивший работой человек - р а ч ч а м е к а ш и д - разбивал на земле план будущего дома при помощи деревянных колышков и шнура.

Если дом строили на мягкой земле, то сначала закладывали фундамент т а х к у р с й. Для этого рыли траншею, глубиной до 0,80-1,0 м и шириною около 60-70 см, заполняли ее камнями и заливали жидкой глиной, а затем возводили цоколь, который также называли т а х к у р с й. Камни цоколя клали на глиняном растворе.

В Средней Матче при постройке домов на крутых склонах по внешней границе будущего цоколя вбивались в землю столбы. Высота их, как и расстояние между ними, зависели от предполагаемой высоты цоколя. Если цоколь должен был быть высоким, то столбы ставили на расстоянии 30-40 см один от другого, для невысокого цоколя их ставили реже. Затем выкладывался цоколь таким образом, чтобы столбы шли вровень с наружной его поверхностью и оставались на виду. Затем цоколь заливался глиной, а когда она высыхала, все пространство внутри до уровня будущего пола дома заполнялось камнем с глиной. Такой цоколь назывался т а х п у р (сложное слово от т а х - низ, основание и п у р - полный, заполненный).

На ровной каменистой почве прямо на поверхности земли по отбитому шнурком плану складывали цоколь из валунов. Ширину

на его равнялась толщине будущих стен (70–80 см), а высота отдельных его участков в зависимости от рельефа почвы могла быть разной. Затем готовили жидкую глину и заливали ею цоколь. Этот тип фундамента называли *тагдеволий*, он был распространен в Верхней Матче.

В Верхней Матче по углам площади будущего дома вырывали ямы глубиной от 0,5 до 1 м и вставляли в них по столбу всю предполагаемую высоту стен. После этого выкладывался фундамент или цоколь таким образом, чтобы столбы встраивались в него. Иногда поверх цоколя клали в один ряд горизонтальные балки, которые, как и при постройке каркасного дома, называли *тагсинч*. После того как фундамент высох, начиналась кладка стен, которые сооружались тремя способами. Выложив из камней сухой кладкой стены толщиной до метра на высоту 50–60 см, заливали их сверху жидкой глиной и давали ей подсохнуть. Затем опять клали слой камней на такую же высоту. Таким способом возводили стены в 4–5 приемов. На самый последний слой – *сардеволий* – сверху укладывали слой глины погуще. Такие стены считались очень прочными и теплыми, но это требовало больших затрат труда и большого умения, так как крупные камни приходилось плотно подгонять один к другому в один ряд.

Другой способ возведения стен состоял в том, что камни укладывались в два ряда по внешним границам стены так, что между ними оставалось пространство в 15–20 см. Выложив стену на высоту 50–60 см, внутреннее пространство между рядами камней, называемое *новат*, заполняли мелкими камнями и заливали жидкой глиной. Дав глине подсохнуть, продолжали так же выкладывать стену дальше. Прием заливки каменной кладки сверху жидким глиняным раствором является весьма древним. Он обнаружен в строительной технике Пенджикента VII–VIII вв. н.э.¹ Этот способ кладки стен был самым распространенным в Верхней Матче.

¹ См. В.Л. Воронин А. Архитектурные памятники древнего Пенджикента. МИА СССР, № 37, стр. 116.

Третий способ кладки стен – *кума* отличался тем, что при закладке цоколя в него, по четырем углам будущего дома, устанавливали столбы, которые закладывались камнем таким образом, что снаружи их не было видно. Как и в других случаях, стены возводились в 4–5 приемов, причем высота стен в отдельных домах колебалась от 2,5 до 3–3,5 м, а толщина – от 0,6–0,7 до 1 м.

Недостроенный дом с возведенными стенами, но еще не покрытый крышей, носил название "четырехстенный" – *чордеволий/чордеворий*. Поверх стен клали балки – *зеррав*. У середины торцовых стен, вплотную к ним, ставили по столбу – *бехсутум* для поддержки *хари* – матицы, клавшейся на торцовые стены.

Для хари выбирали самое толстое, прочное и длинное бревно. От длины его часто зависела длина дома.

Посередине дома матица *хари* поддерживалась центральным столбом – *сутуми миёна* – центральный столб//*сутуми саломгоҳ* – столб приветствия//*шоҳсутум* – царь-столб//*посутум* – основной столб.

Все эти столбы, поддерживающие матицу, вкапываются в землю на глубину 40–50 см, а их верхняя заостренная часть вставляется в углубления, сделанные в хари.

Иногда на столбы под хари клали подбалки около метра длины. Если подбалка была гладкая без всяких украшений, ее называли *пешхари*, если же ее концы были фигурными, она именовалась *лаалинок/думбаки боша*.²

¹ *Хари* – буквально значит "ослиный". Одни объясняют происхождение этого термина тем, что балки возили на осле – *хари*; другие – тем, что эти балки несут на себе основную тяжесть крыши. Термин *хари* встречается и в других местах: в Ферганской долине и Нур-Ата матицу называли как у матчинцев *хари*, *яккахари*, *кушхари* (если их две) или просто *харилик*; в низовьях Зеравшана, а также в Самарканде, этот термин не бытовал, и матицу там называют *шоҳпул*, *пул*, *кушпула*, а в Бухаре бытует термин *юр*. Термин *хари* встречается и в Каратегине. Он зафиксирован в ущелье Камаров и Кадара, см. А.К. Писарчик. Гл. "Жилище" в кн.: "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, стр. 33.

² *Думбаки боша* – хвостик кречета или кобчика.

Резные балки (как и украшенные резьбой столбы) делали только в домах богатых людей.

Сверху поперек матицы укладывались балки — б о л о р, которые одним концом лежали на продольной стене, а другим — на матице. Конец болора, лежавший на стене, несколько выпускался над ней снаружи дома. После того как балки уложены, поверх них выводилось с а р д е в о р ѝ — завершение стены. Пролеты между балками перекрывались короткими жердями — б о л о р ч а, очищенными от коры, или, при отсутствии их, хворостом — ш о х а, образующим потолок дома. Позже зажиточные люди стали применять заранее заготовленные в а с с а — расколотые вдоль на две половинки очищенные от коры тонкие жерди, которые укладывались плотно, горбыльками вниз. Поверх вассы или шоха укладывали кору деревьев — ч и н г а к, на которую насыпали хорошо размельченную глину, слегка спрыснутую водой — ф у р а г и л / ф у р а х о к и утрамбовывали ее. Через 20–25 дней крышу смазывали глиной,¹ смешанной с соломой. Эта смазка называется а н д о в а.

Во время возведения стен оставляли проемы для дверей, а с появлением окон — и оконные проемы, а там, где должен был быть очаг, — ниши. Сверху те и другие перекрывались толстыми досками — т а х т а и с а р р а в. Дверные проемы, ниши и окна делались с минимальным применением дерева, иногда по возможности его заменяли каменными плитами. В Матче для отделки створок дверей в основном применяли арчу, но иногда, в нижних селениях, — грецкий орех.

Дверные косяки — п а л а н д и сами двери — д а р вставлялись после того, как дом был покрыт крышей. Укреплялись двери, как было принято вообще в Средней Азии, не на петлях, а на шипах, оставляемых на полотне самой двери — т а б а қ а и д а р; эти шипы входили в углубления, сделанные в пороге и в притолоке. В домах старой постройки двери

¹ Другой вид глины, водонепроницаемой, так называемой г и л / г и л б у т а, специально добывали в горах для смазки крыши; такая смазка сохранялась 15–20 лет.

ставились на уровне земли (рис. 13). По размерам они были невелики: от 78 x 43 до 100 x 70 см, обычно одностворчатые, из колотых арчовых досок, скрепленных между собой деревянными шипами. В более современных домах двери были двустворчатые, украшенные резьбой.¹

Иногда на одностворчатых дверях посередине набивали вертикальную планку, придававшую им вид двустворчатых. Такие двери делали в основном из орехового дерева мастера из селений Мадрушкат и Валгон.

Дверную ручку заменяли кожаные петли, пропущенные снаружи через специально сделанные отверстия в дверной доске и закрепленные внутри узлом.

Так же как и в равнинных частях Средней Азии, в Матче до революции и еще в первые годы Советской власти одностворчатые двери запирались деревянными замками — к и л и д у н а / к а л д у н а / к у н д а к а л и д о н.²

На смену им пришли железные замки с ввинчивающимся ключом, приобретавшиеся в городах. Они вставлялись в пробой с накладкой на цепочке з у л ф а й н / з а н ч и р.

Так как дверное отверстие было иногда единственным источником света в доме и дверь днем приходилось держать открытой, то зимой для защиты от холода нижняя часть дверного проема заставлялась небольшой деревянной доской — д а р б а ч а. Когда дверь закрывали, эту доску снимали.

Старые дома типа хари не имели окон, поэтому для проникновения света, а также и для выхода дыма в крыше дома де-

¹ Резьба по дереву в Матче была развита в нижних селениях; украшали в основном столбы в мечетях, большие двери, деревянные сундуки. При постройке дома резьба применялась редко.

² Описание кундакалидон см. В.Л. Воронина. Заметки по народному зодчеству таджиков бассейна Зеравшана. "Советская этнография", 1953, № 3, стр. 184, 185; Н.Н. Ершов, Н.А. Кисляков, Е.М. Пещерева и С.П. Русаяйкина. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. АН СССР. М.—Л., 1954, стр. 18; З.А. Широкоева. Этнографические коллекции Института истории, археологии и этнографии АН Тадж.ССР, вып. I, 1956, стр. 23; М.С.Андреев. Таджики долины Хуф (верховья Аму-Дарьи), вып. 2, Сталинабад, 1958, стр. 358, 362, 363.

ляли отверстие — равзан/мӯрӣ/тохдун, которое устраивали над дверью или же в потолке около центрального столба. С появлением в Матче окон равзан делать перестали. Теперь, если его устраивают, то только над очагом. В домах, где занимались ткачеством, дополнительно делали равзан над тем местом, где помещался станок.

Как мы уже отмечали, каменные стены у жилищ типа хари снаружи оставались нештукатуренными. Изнутри их штукатурили следующим способом: сначала на стены между камнями наклеивали глину, чтобы сравнять все щели, это называлось лойшапак, потом наносили и разравнивали руками раствор глины, что называлось панҷакаш, еще раз покрывали стены жидким раствором глины с мелкой соломой (каҳ) и, наконец, штукатуркой — андова, которую разглаживали мастерком.

В Матче штукатурили и земляной пол жилища. Для этого его сначала тщательно разравнивали, а в домах старого типа выделяли верхнюю часть — рӯи боло, поднимая ее на 30–50 см, и хорошо утрамбовывали. Одни просто штукатурили пол, другие же брали большой округлый гладкий камень — санги шаҳшақа и терли им смоченный водой пол до тех пор, пока он не становился совершенно гладким — рағ. Иногда при выглаживании пола употребляли красную глину (гилли сурх), чтобы пол не крошился.

Характерной особенностью старых домов хари являлось то, что они по своему внутреннему устройству разделялись на две части, границей которых являлся центральный столб: более удаленная от входа часть называлась рӯи боло — верхняя часть, и близкая к входу — рӯи поён (рис. I4 и I5).

В руи боло отдыхали днем, спали ночью, принимали гостей. Руи поён использовалась для хозяйственных нужд.

В старых домах селения Рог в руи боло имелись идущие по трем сторонам возвышения типа суфа, называвшиеся здесь пича/деволи суфа.¹ Ширина их не превышала

¹ По сообщению М. Мукаддасовой из К. Рог (1898 год рожд.), раньше во всех домах имелись пича.

60–70 см и высота — 30–40–50 см. Они служили для складывания различных вещей: одеял, мешков и т.п. Такого типа суфы обнаружены также в таджикских горных кишлаках Нур-Ата.¹ Любопытно, что эти детали в старых жилищах Матчи напоминают планы согдийских жилищ, встретившихся в Пенджикентских раскопках. И, следовательно, дом хари с суфой, возможно, имеет своим прототипом древнее согдийское жилище.²

Постепенно, с появлением сундуков и ящиков, устраивать такие суфы перестали, но, как мы отмечали, в самых старых домах они сохранялись до последнего времени. В руи боло вдоль одной из стен ставили хамба/хамма/кули — большие хранилища, лари на ножках, сделанные из глины, смешанной с коровьим пометом. Они предназначались для хранения зерна, муки, соли и т.п.³ Размеры их различные: 3 x 1,5 м, 2 x 1 м, 0,5 x 2 м и т.п.

Ближняя к столбу часть руи боло называлась поённи суфа — низ суфы, а дальняя от столба, ближе к стенам, называлась болои суфа — верх суфы, чои хобоғоҳ — место для сна. На болои суфа обычно спали. На поёни суфа сидели, ели и т.п. Там же находился очаг — чаҳлак/чагдон в виде углубления в полу, который зимой топили по-черному, а начиная с конца XIX в.

¹ Б.Х. Кармишева, Е.М. Пещерова. Таджики Нуратинского хребта. "Советская этнография", 1964, № 1, стр. 17.

² О наличии возвышений вдоль стен, а также о малом количестве ниш в домах древнего Пенджикента см. В.Л. Воронина. Изучение архитектуры древнего Пенджикента. Тр. Согдийско-Таджикской археологической экспедиции, I, МИА СССР, № 15, М.—Л., 1950, стр. 191; она же. Архитектурные памятники древнего Пенджикента. МИА СССР, № 37, М.—Л., 1953, стр. 103–104.

³ О ларях см. Е.М. Пещерова. Гончарное производство Средней Азии. М.—Л., Изд-во АН СССР, 1950, стр. 103; А.К. Писарчик. Гл. "Жилище". В кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, Душанбе, 1970, стр. 62, 76, 81, 93.

над очагом стали ставить сандали.¹ Раньше в чахлаке пекли лепешки и готовили пищу типа шабдегй (см. гл. "Пища").

Руи боло застилали соломой, а поверх соломы-паласами — шол или войлоком — намат. Когда поднимались на руи боло, обувь снимали.

Очень любопытно сообщение Абдуллохона Сафоева о том, что раньше в селении Рог некоторые люди спали на фановак. По рассказам, он похож на гамак и обычно делался из кожи осла и подвешивался на столбах. Гановак был односпальным, и спал в нем обычно глава семьи. Был еще и другой род ложа в виде деревянной рамы на четырех низких ножках, на которую натягивали кожу, называвшийся карта. Карта также было односпальным. Женщины и дети спали на полу под одним одеялом. Грудные дети спали в колыбели. Молодые супруги спали вместе, часто в отдельном помещении — хучра.

Спальные принадлежности состояли из пустаков — ковриков из шкур баранов, козлов и др., а также ватных одеял — курпа. Подушки были двух видов: большие плоские и прямоугольные — таксарй и в виде валика — лўла; набивались они ватой. Постельных принадлежностей было очень мало, и поэтому под одним одеялом спали все дети и мать; размеры его бывали 4 х 3 м, иногда и больше. Матчинцы почти до самого переселения не знали о существовании простынь или пододеяльников.

Постельные принадлежности днем складывали, как мы уже говорили, на пича, а с появлением ниш — в ниши. Когда же появились сундуки, стали складывать на них. Неупотребляемую одежду обычно вешали на тор — протянутые в углу руи боло

¹ В Матче сандали появились в начале XX в., но он был не у всех. Сандали — невысокий столик, около 75 х 75 см, который ставится над чахлаком после того, как дрова прогорят; столик накрывают одеялом, под которое при сидении протягивают ноги. См. Н.Н. Ершов, Н.А. Кисляков, Е.М. Пещерова и др. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. М.-Л., 1954, стр. 117; А.К. Писарчи к. Гл. "Жилище" в кн.: "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, стр. 40.

веревки (в то время как у равнинных таджиков и у других народов Средней Азии ее завязывали в узлы — бўхча).

Мелкие вещи: зеркало, нитки, иголки, гребни клали в специальный мешочек — ойнахалта (мешочек для зеркала) и вешали его на стену.

Нижняя половина дома, как мы уже упоминали, в основном была хозяйственной частью и находилась в распоряжении женщин. Ее называли рўи поён//лави тош — так. Ближайшая к дверям часть пола, где уровень пола обычно делается на 20–25 см ниже, называется чои кавшкашй (место снятия обуви)//пойга (х) (место ноги — пой — нога и га (х) — место). Как видно из названия, здесь должны были снимать и оставлять обувь, но в Старой Матче обувь была в виде мягких сапожек, которые днем не всегда снимали.

У середины наружной торцевой стены, близко к выходу, находился очаг. Очаги в Матче напоминали камин и назывались оштоник афаса//оштоник ашкарча. Камин строили в виде коробки, заканчивающейся треугольной арочкой с прямой и незакрывающейся трубой — мўрин, которая выводилась на крышу домов. Под коробкой устраивали один большой очаг — оштон (рис. 15) для приготовления хлеба и пищи. Высота очагов в Верхней Матче, а также в ущелье Гузн была 70–80 см, а в Нижней Матче — 45–50 см. Вровень с верхними краями очага устраивается ровная площадка — пичаи оштон. На ней часто пристраивали маленький очажок, который называли оштонча (рис. 16). Очажки служили в основном для кипячения чая, а также для подогревания небольшого количества пищи.

Очаги, как и хамба — лари, делали женщины — искусные мастерицы своего дела. Для этой цели брали хорошую глину, смешивали ее с козьей шерстью и полученную массу налепливали на конусообразную форму из камыша — чиф, которую потом ставили стоймя, постепенно сгибая (рис. 17). В качестве формы использовали и согу — деревянный лукошкообразный сосуд. Заготовка очага имела форму неполного цилиндра.

ра. Большие очаги делали из двух половин. После окончательного высыхания очага его ставили на предназначенное для этого место, обкладывая снаружи камнями, закрепляли глиной, штукатурили, полировали шлифовальным камнем — с а н г и ш а қ а, а после обжигали слабым огнем или дымом. Так делали по всей Матче, за исключением селения Валгон, где было много топлива, поэтому там очаги предварительно обжигали, как глиняные сосуды, и уже в обожженном виде устанавливали в домах.

Камин в Верхней Матче, по-видимому, вошел в обиход сравнительно недавно. В. Динин, побывавший там в начале XX столетия, писал: "Во многих жилых помещениях не имеется впрочем и такой каминной трубы, а костер для приготовления пищи разводится посередине комнаты на полу, и тогда дым, не успевая выходить в открытую дверь и световое отверстие, буквально заполнял всю комнату, неся с собой угар и чад".¹

Для варки пищи пользовались чугунными фабричными котлами — д е г полусферической формы с четырьмя ушками по краям. Чаще в семье был один котел, в котором готовили все виды пищи. При котле имелась с а р п ū ш и д е г — деревянная крышка, к а ф г и р — железная шумовка (которые, как и котлы, покупались в городе). Котлы всегда находились на очаге или около него.

По обеим сторонам камина устраивались ниши — т о қ, в которых делали полки. На самой верхней из них держали мелкую утварь (пиалы, чашки, чайники), а на нижней — более крупную (кувшины с водой, ведра и т.п.). На самой нижней полке ниши около входной двери укладывали топливо, и это место называлось ч о и х е з у м п а р т о й. Во многих жилищах в стене около очага делали углубление или вставляли в стену маленький старый горшочек, отверстие которого было вровень со стеной. В такие углубления клали деревянные ложки, кухонные ножи и т.п. Ближе к очагу на полу также вырывалась небольшая яма или же из глины делалось небольшое возвышение

¹ В. Д и н и н. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана, стр. 80.

с углублением посредине, служившее для установки котла, когда его снимали с очага.¹

Трубы-дымоходы — м ū р и н матчинских очагов имеют самые различные формы и виды. В самых верхних селениях они очень высокие, складываются главным образом из камня и глины. Верхняя часть дымохода немного сужается и иногда покрывается крышкой, защищающей дымоход от снега, дождя и ветра. Такой тип особенно развит в Палдораке. Иногда труба имеет цилиндрическую форму и лишена верхней крышки. Этот вид больше всего распространен в Роге, Мадрушкате и Падаске.

В нижних селениях, начиная от Пастигава и дальше вниз, высота дымохода наполовину уменьшается, верх его суживается, и трубы имеют форму квадрата или прямоугольника и оканчиваются глухой крышей, а под ней в каждой из четырех стенок делаются небольшие прямоугольные отверстия для выхода дыма.²

Близ камина-очага, обычно в углу около стены, устраивали т а ш н о в / о б р е з — яму, перекрытую большим плоским камнем, середина которого просверлена; над ней умывались и купались; для мытья головы имелись специальные большие тазы из обожженной глины — т а ж о р а / с а р ш ū й, которые всегда хранились в углу ташнова.

Против входной двери в противоположной стене находилась дверь — қ а з н о қ / а м б о р х о н а, порог которого называли п о й г а х и а м б о р.

Рядом с дверью амбара устраивали небольшое возвышение (высота 0,5 — 1 м) размером 2 х 1,5 или 2 х 2 м, которое, как упоминалось, называли — к а в д о н г и р й / к а х д о н г и р й (рис.15). Под кавдонтири выкапывали обычно не очень глу-

¹ В Нижней Матче для приготовления пищи летом устраивали очаги и на открытом воздухе. В них хлеб не пекли. В Верхней Матче такие очаги встречаются только на летовках. В нижних селениях для приготовления пищи в котле, наряду с глиняными очагами, были очень распространены железные таганы (у ч о қ / с е п о я).

² Об устройстве мури см. В.Л. В о р о н и н а. Заметки по народному зодчеству таджиков бассейна Зеравшана. "Советская этнография", 1953, № 3; Н.А. К и с л я к о в. Таджики. Гл. "Жилище". В кн.: "Народы Средней Азии и Казахстана", т. I, М., изд-во АН СССР, 1962, стр. 554-556.

бокую яму, которая называлась *ч о ж о р а* // *т а х х о н а* // *қ а з н о қ ч а*.¹ Чогора делалась в укромном месте, ее закрывали каменной плитой. Незнающий человек не подозревал, что здесь находилось хранилище. В чогоре хранили самые ценные вещи и продукты (масло, рис, ткани /новне/ и др.). В случае набегов фальгарцев или басмачей люди не успевали уносить с собой такие вещи в горы, уводили только скот, и нападающие не могли обнаружить спрятанных в чогоре вещей.²

Часто на кавдонгири ставили небольшие лари — *к у л и ч а*, которые служили своего рода перегородками, отделяющими кавдонгири от руи боло; в ларях держали в основном муку.

На кавдонгири находилась утварь, предназначенная только для приготовления теста, хлеба и хлебных изделий (рис. 18). На стенках над кавдонгири развешивали: *э л а к* — сито, *с у р ф а* — кожаную скатерть, на которой разделяли тесто, *р а ф и д а* — круглую подушку, набитую соломой, колотками или иногда ватой, употребляемую во время печения лепешек, *о с т и н ч а* — стеганный нарукавник, надеваемый во время печения хлеба, чтобы предохранить руку и рукав от жары очага, *м у ф а р* // *н о н п а р* — пучок крупных перьев из крыльев и хвоста курицы или какой-нибудь другой птицы, обращенных стержнями в одну сторону для накалывания разделанного на лепешки теста, чтобы во время выпечки они не вздувались. Там же на кавдонгири стояла *к о р с о н* — деревянная чашка диаметром до 70 см, в которой готовят тесто, и *к а ш к о р д* // *к а ч к о р д* — железный скребок для очистки корсона от остатков прилипшего теста, *н а м а к ч о м а* // *н а м а к д о н* — горшок из обожженной глины с соляным раствором, *т а х т а и н о н р о с т к у н* // *т а х т и г и р д а к* — специальная деревянная круглая доска с ручкой, иногда на низких ножках, диаметром до 60 см, на которой раскатывают тесто для лепешек, *т и р а к ч а* — толстая короткая скалка для раскатывания теста на лепешки, *т а х т а и о ш* — доска (длиной до 130, шириной — до 25–30 см), на которой раскатывалось тесто для

¹ *Ч о ж о р а* — букв. яма; *қ а з н о қ ч а* — амбар; *т а х х о н а* — подвал.

² Сообщение М. Мукаддасовой (запись 1961 г.).

лапши, *т и р а к* — тонкая скалка длиной больше метра для раскатывания теста для лапши.

На кавдонгири держали также хлеб, завернутый в специальную домотканную шерстяную скатерть — *д а с т а р х о н и* *р а ф з а г й* или же положенный в *с о ж у* — старый деревянный сосуд в форме лукошка, обычно предназначенный для хранения молочных продуктов. На кавдонгири, кроме старшей женщины по дому, никто не имел права подниматься. Там во время приготовления теста расстилалась кожаная скатерть *с у р ф а*, а когда она была не нужна, ее убирали.

В казнокке хранили часть провизии — сырое и жареное мясо — *қ а й л а*, овощи, молочные продукты, масло и сушеный сыр — *қ у р у т*. Здесь, кроме всего прочего, находилась различная утварь, связанная с приготовлением и хранением продуктов молочного хозяйства: *с о ж у* — гнутые деревянные сосуды в форме лукошка с дощатым же дном, *ч у р ф о т х а л т а* // *х а л т а и ч а к а а н д о з й* — мешки (шерстяные или хлопчатобумажные) для отделения сыворотки от пахтанья, *ш и р п о л о* — сито из конского волоса для процеживания молока (высота 4–5, диаметр 18–20 см), *к у п й* — деревянная маслособойка цилиндрической формы и в ней *п и с к а х* — мутовка для сбивания масла (рис. 19). Высота маслособойки обычно была 75–80, окружность 40–50 см. Длина мутовки — 80–85 см. К маслособойке полагалась *с а в а т и* болои *к у п й* — дискообразная крышка диаметром 25–30 см, сплетенная из пшеничной соломы. На стенках в казнокке также висели кожаные мешки из бараньей или козьей шкуры — *с а н о ч* с толокном, мукой, зерном; *к ў з в о л б а н д* — мешок из кожи козленка, в который клали хлеб, отправляясь в дорогу, на выпас скота, на охоту. В казнокке также стояли *ё ф л о ж у* — ковшеобразная сковородка с ручкой (обычно медная), *ч у в о з а к* // *у ф у р а к* — большая деревянная ступка с каменным пестиком *с а н г и у ф у р а к*, *ч у в о з а к ч а* // *у ф у р ч а* — маленькая ступка и *д а л д а с а н г* — каменная зернотерка.

Амбар, также как и кавдонгири и очаг, находился в женском владении, ключ от него был в руках женщины, старшей по дому. Обычно она его носила привязанным к кончикам своих

кос. Без ее разрешения никто, в особенности мужчины, не имел права войти в амбар, так же как взять что-нибудь из кавдонгири. Если мужчина вносил в амбар мешок с продуктами, который не в силах была поднять женщина, то женщина, ведавшая амбаром, обязательно брала что-нибудь из его одежды (тубетейку, нож, поясной платок), которые возвращала через некоторое время. Считалось, что если она этого не сделает, в доме исчезнет изобилие продуктов — б а р а к а м е п а р а д.

Таким образом, руи поен целиком можно считать женской половиной, которая для мужчин была почти недоступной.

Матчинские дома до недавнего времени освещались черными светильниками-коптилками — ч а р о ж и с и я х, в которые наливали масло из семян дикорастущей травы и н д о в. Такие чугунные или каменные светильники с воткнутыми в них кусочками тряпки или ваты — п и л т а обычно ставили в углубление в стене жилища. Только зажиточные люди могли позволить себе освещать дома керосиновыми лампами, которые вместе с керосином привозились из города.

Как видно из описания, матчинское жилище типа хари было не только жильем для семьи, но и хозяйственным помещением. Здесь на кавдонгири готовили тесто, в очаге пекли хлеб, а также готовили пищу для семьи, зимой около ташнов стирали, умывались, здесь же готовили корм для скота. В доме типа хари до недавнего времени устанавливали станки, на которых зимой ткали различные шерстяные и хлопчатобумажные ткани; в самые суровые зимы вместе с людьми в комнате находился новорожденный скот, куры. Одним словом, в комнате не было чистоты, и единственным видом вентиляции был дымоход над очагом, а также м у р и н в стене или же крыше комнаты.

В таких помещениях жили в Верхней Матче круглый год, так как и летом на открытом воздухе было холодно и дождливо. В Нижней Матче летом обычно жили под навесами.

Бедность, в которой жили матчинцы до революции, конечно не могла не отразиться на их быте, жилище, убранстве. О примитивном типе жилища, о его бедности еще в начале XX в. писал экономист В.В.Дынин: "Жилище горца (матчинца. — М.Х.) по сравнению даже с обыкновенной саклей туземного типа по-

ражает своею простотою и убожеством. Сложенная из камней, смазанных снаружи, а иногда только внутри, смесью глины с саманом или просто комками земли, часто как бы налепленным один на другой, такая жалкая лачуга отличается отсутствием чистоты, света, тепла и воздуха, пол — земляной, потолок — из неплотно пригнанных тонких круглых жердей или даже из переплетенных древесных ветвей, крыша — земляная же, плоская, служащая одновременно и местом для сна и времяпрепровождения членов семьи, а иногда и дворцовым (по-видимому, опечатка, вместо дворовым. — М.Х.) местом или полом другого жилища, составляющего как бы верхний этаж первого".¹

Обряды, поверья и обычаи, связанные с постройкой дома и внутренней его жизнью. В прошлом в Матче существовало много обрядов и обычаев, связанных со строительством дома, некоторые из которых сохранялись и до последнего времени.

Если собирались построить дом на новом месте, то прежде всего узнавали, не было ли когда-нибудь здесь мазара или кладбища, не был ли на этом месте кто-нибудь убит. На таких местах жилища избегали строить.

Разрушать старые дома, строя на их месте новые, избегали. Считалось, что если есть хоть малейшая возможность жить в доме, перешедшем в наследство от отцов и дедов, то следует его сохранить. Бытовало поверье, что разрушать такие дома нехорошо — х о с и я т н а д о р а д. Если все же приходилось разрушать старый дом, то накануне устраивали жертвенное угощение, приглашали стариков и мулл, после угощения читали молитву в честь духов предков — а р в о х и просили у них помощи — "а р в о х м а д а д г о р ш а в а д". Затем зажигали в доме н у к ч а — лучину, обернутую смоченной в масле ватой, и только после этого приступали к его сносу.²

¹ В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана, стр. 79, 80.

² При этом выбирали камни и пригодный лес, чтобы их использовать при постройке нового дома, так как считалось, что такие строительные материалы имеют "хорошие свойства".

Дома старого типа умели строить почти все мужчины. Специальных мастеров не было, но все-таки обычно стены возводили наиболее умелые руки. Каждая семья строила дом с помощью родственников. Только если предполагалось делать каркасные стены, приглашался специалист — у с т о (мастер).

В последнее время в каждом селении имелись свои мастера, учившиеся этому ремеслу у своих отцов, которые чаще всего овладели этим мастерством в городах Ура-Тюбе, Самарканде, Коканде, Андижане.

Строительный сезон длился с весны до осени, после сева до уборки урожая, когда между полевыми работами было свободное время.

Заготовив часть строительного материала, хозяин приглашал родных и соседей, угощал их и сообщал о своих планах. Если дом строился из камня, все родственники помогали в сборе камней и давали своих ослов для перевозки камней и глины (особенно если последнюю приходилось подвозить издалека). Если предполагалось строить дом из сырцового кирпича, то для его изготовления устраивали х а ш а р — помощь.

Когда все строительные материалы были готовы, хозяин опять приглашал всех родных и соседей. Собравшиеся очищали и разравнивали участок п а и х о н а — для будущего дома. Если у семьи был скот, то на предназначенном под дом участке хозяин обязательно резал барана или козу. Такое жертвоприношение именовалось х у н б а р о в а р д а н — пролитие крови. Если же скота не имелось, ограничивались лишь пловом или толокном — т а л қ о н или же к а ш к (кашей из дробленой пшеницы).

У таджиков есть поверье, что в земле повсюду есть прах умерших. Это поверье отражено в поговорке: "Дар як суми хар — 200 чашм аст" (В одном копыте осла — 200 глаз), т.е. на пространстве земли, занимаемой ослиным копытом, лежит прах 100 человек, и поэтому умиловительная жертва душам людей, прах которых может покоиться в любом месте при постройке дома, обязательна.

В тех случаях, когда в строительстве принимал участие

мастер, работу начинали в воскресенье. Якобы по цеховому сказанию — р и с о л а для строителей этот день считался наиболее благоприятным, потому что мир был сотворен именно в воскресенье.

После того как была подготовлена площадка и отбит план, закладывался первый камень. Обычно это поручалось кому-нибудь из наиболее почтенных стариков, считавшихся "счастливыми" (т.е. имевших много детей и внуков, живших в достатке и т.п.). Перед тем как положить камень, старик сидя прочитывал молитву, обращенную к покровителю строителей пророку Ною — Н ū х — п а й г а м б а р. После закладки первого камня старик произносил: "О м и н, б а к о р а т о н б а р а к а" (Аминь, удачи вашей работе) и все хором отвечали: "О м и н, о б л о х у а к б а р" (Аминь, аллах велик). Затем старик садился где-нибудь в стороне и наблюдал за ходом работы. Так как в закладке фундамента обычно участвовало много народа, его успевали сделать за несколько часов. Таким же образом производилось и д е в о р з а н о н — возведение стен.

После возведения стен особой церемонией х а р й — б а р д о р о н отмечалась укладка матицы — х а р й. Руководящий постройкой мастер садился на верх стены и трижды громко кричал: "Х о й, х а р й н а м е х е з а д!" (Эй, балка не поднимается!). Хозяин должен был вынести халат, тибетейку и поясной платок и одарить мастера, тот, стоя на стене, надевал халат, подвязывал пояс и командовал: "Х а й, б а р д о р е — т о н!" (Поднимайте!).

Когда балку укладывали на положенное место, женщины, стоя под ней на полу будущего дома, бросали на нее сладости, а дети подбирали их.

Все основные работы по постройке дома проводились помощью — х а ш а р. В ней принимали участие все соседи, которые обычно состояли в родстве друг с другом. Мужчины работали на постройке, а женщины готовили у себя дома хлеб и еду, приносили их хозяйке строящегося дома в добавление к той пище, которая готовилась здесь для угощения участников помощи, которых принято было кормить четыре раза в день.

В угощениях, кроме работников хашара, принимали участие старики. Первым начинал есть обычно руководитель работы или какой-нибудь почитаемый старик. Если мастер был приезжим, то он жил у хозяина на положении почетного гостя. По вечерам ему приносили угощение и другие односельчане.

После того как была сделана крыша и поставлены двери, мастер запирает дом и ключ уносит с собой. Хозяин должен был устроить ему угощение, во время которого мастер торжественно передавал ему ключ. После этого семья вселялась в новый дом. Иногда угощение устраивали в новом доме, и тогда мастер открывал дверь заранее. Такая церемония называлась *у с т о - ч а в о б т и ё н* — отпускание мастера, или же *х о н а - д а р о ё н / б у й р о к у б о н* — новоселье. Во время этого обряда старики давали благословение новоселам. После этого домашнее имущество переносилось из старого жилища в новое. Первые вещи переносились стариками, которые прожили хорошую жизнь, причем, вещи, относящиеся к области деятельности женщин, например, кухонная утварь, переносилась старушкой, а вещи, относящиеся к деятельности мужчин — стариком. Палас — первая вещь, которую заносят в комнату и расстилают старики, а одеяла убирают на места старшие женщины. Вещи, которые должны были храниться в кладовой, заносила старшая хозяйка по дому, другим заходить в кладовую не полагалось.

После переселения в новый дом все родные и соседи как женщины, так и мужчины обязательно приносили на новоселье какую-нибудь еду, поздравляли хозяев и желали им счастья. Нарушение этого обычая считалось неприличным и воспринималось как выражение недоброжелательности. Даже те, с которыми по каким-нибудь причинам новоселы были в ссоре, в таких случаях заходили.

По окончании угощения хозяин тут же расплачивался с мастером, а если позволял достаток, то делал еще подарки всем участникам постройки, но это было не обязательным.

Мастер и хозяин никогда не договаривались заранее о вознаграждении за работу, а в каждом селении существовал всем известный установленный обычай расчет в зависимости от типа постройки. Главному мастеру, руководившему постройкой дома,

полагалось давать одного барана или четыре-пять пудов зерна.

Если мастер почему-нибудь был недоволен оплатой, говорить об этом было не принято, считалось, что, выражая недовольство, мастер может оскорбить своего покровителя ремесла — *п и р*; считалось, что в таком случае ему следовало произнести про себя: "*Б а х а қ и п и р а м б а х ш и д а м*" (недодачу) и принести в жертву моему пиру.

Вплоть до самого переселения в Дальверзин расчеты по строительству велись натурой, и только в Дальверзине за работу стали платить деньгами.

Если хозяин не мог рассчитаться сразу по окончании постройки, мастер должен был ждать. Напоминать о долге было не принято. Если хозяин умирал, не успев рассчитаться, и на похоронах мастер заявлял, что покойник ему ничего не должен и они в расчете, дети или же родственники умершего могли не отдавать такой долг. Но если мастер ничего не говорил, то родственники должны были немедленно вернуть долг, чтобы снять с покойника грех.

Во время постройки дома обычно очаг не делали, а позднее его сооружала хозяйка дома (в верхних и средних селениях). Первый раз очаг топила "счастливая старуха", хозяйка дома бросала в него *х у ш б у и* — аромат (траву), после чего в нем пекли хлеб *ч о в о т й* или *ф а т и р*, а в нижних селениях еще хлеба *л о ч у р а* (см. ниже) и раздавали всем соседям. На ночь в новый очаг ставили в сосуде *к а ш к и ш а б д е г й* — кашу из дробленой пшеницы, которой на утро также угощали соседей. В Верхней Матче на следующий день после приготовления этой каши обязательно кипятили пахта-нье — *д у ф*, из которого готовят сыр — *қ у р у т*. Считалось, что от приготовления этих блюд очаг будет счастливым и в семье не будет переводиться жирная и вкусная пища.

Одной из особенностей матчинского очага являлось то, что он считался местом пребывания святых — *қ о и а з и - з о и* играл роль домашнего святилища и покровителя дома. Около очага рожали детей, лечили различные болезни. В праздники у очага ставили светильники. Во время приезда невесты в дом жениха три дня в очаге не гасили огонь, а при рождении

ребенка огонь без перерыва должен был гореть 40 суток.¹ Покровительницей очага считают М о м о - Х а в о - праматерь Еву.

В доме местами пребывания духов предков - а р в о х считались а қ и б и д а р - пространство за дверью внутри дома и м у р й - дымоход. По вечерам в четверг и воскресенье в честь духов предков готовили какую-нибудь пищу: например, кашку, далида или жарили лук в масле, читали молитву и бросали в горящий огонь пахучие травы - х у ш б ў и или немного жира. После захода солнца в эти дни в доме громко не разговаривали, чтобы не обидеть духов, которые якобы в эти часы приходят в дом. За дверь никогда не бросали горящих углей и не выливали помой. Дверями в домах сильно не хлопали, чтобы не обидеть духов.²

Таким же священным местом считался о с т о н а // т а г д а р й - порог; нельзя было ни наступать на него, ни сидеть на нем. С другой стороны, считалось, что от некоторых болезней можно избавиться, посидев на пороге.

В новый дом избегали вносить старые поломанные или рваные вещи; считалось, что это может принести несчастье.³ Также не полагалось подметать в новом доме старым веником, чтобы им не занести грязь - и ф л о с й.⁴

Накануне Нового года - дня весеннего равноденствия приготавливали жидкий раствор розовой или белой глины и разбрызгивали его по стенам или посыпали мукой стены или потолок между балками.

¹ С появлением керосиновых ламп в течение 40 дней горела лампа, заменяя огонь очага.

² Подробнее о духах и их почитании см. Е.М. Пещерева. Гонимое производство Средней Азии. М.-Л., Изд-во АН СССР, 1959, стр. 311-372.

³ Старую утварь, оставшуюся от отцов и дедов, обычно не выбрасывали, а хранили в амбаре. Сломанные вещи выбрасывали.

⁴ При переезде из одного места в другое использованные веники с собой не брали, этим якобы оставляли всю грязь в старом доме. Оставленный хозяйкой старый веник не используют и те жители, которые занимают дом.

Селение и жилище Новой Матчи

Жители бывшего Матчинского района в верховьях р.Зеравшан стали переселяться в Дальверзин (Голодную степь) с 1957 г. Первые пришельцы поселились вдоль канала "Канали Тоҷикистони Советӣ" (Канал Советского Таджикистана) (рис.4). Переселенцы Матчи разместились вдоль канала по обоим его берегам и создали три сельских совета - Матча, Обурдон и Палдорах. Сельские Советы обозначают также участками - первым, вторым, третьим.

Первый участок (сельсовет Матча) расположен у головы канала. В него входят колхозы: им. Куйбышева, члены его - жители матчинских селений Мадрушкат, Падаск, Лангар, Ланглиф, Хайробод и др.; "Зарафшон", объединивший дехкан из Эсизи-Боло, Эсизи-Поён и Муждифа, и им. Орджоникидзе, в который вошли жители селений Рогиф, Худгифи-Соя и Худгифи-Обтоб, Риомутк и др.

Во второй участок (сельсовет Обурдон) входят: колхоз им. Ленина, объединивший дехкан, переселившихся из кк. Обурдон, Рондж, Имбеф, Андарваш и Гувин; сельхозартель "Комсомол", состоящая из жителей кк. Пастигав, Хадипар, Падрог, Узвор, Камадон и Веткон; сельхозартель им. Жданова, состоящая из переселенцев из кк. Гузн, Пит, Газ, Рувоск, Устун, Сурхкат, Арсовид, Резгиф, Кабутбунд, Даштак, Арнохун, Андарваш и др.

В третий участок (сельсовет Палдорах) входят: колхозы им. Калинина, им. Энгельса и "Правда". Здесь работают дехкане верхних селений Матчи - Табушн, Сабаг, Истошон, Валгон, Пакшиф, Демунора, Дашти-Миёна, Палдорах и Рог.

При организации колхозов учитывались размеры селений. Из двух больших селений образовывался один колхоз. Например, в сельхозартель "Правда" вошли жители Рога и Палдораха. В некоторые же сельхозартели входят жители многих селений. Так, колхоз им. Жданова объединил жителей более двенадцати кишлаков из ущелья Гузн.

Бывшие горцы работают не только в колхозах, но и на рудниках и в различных учреждениях; их семьи в основном живут в колхозных поселках. Центром нового Матчинского района является поселок Янтах, выросший из бывшего здесь маленького селе-

ния. В состав района, кроме девяти колхозов, образованных таджиками-матчинцами, еще входит колхоз им. Карла Маркса, где работают казахи, узбеки и киргизы, переселенные с гор Дальверзина.

В этом новом районе, кроме 10 вышеназванных колхозов, имеется еще и совхоз-техникум им. Ленина. Это — единственное в республике среднее учебное сельскохозяйственное заведение, где обучение сочетается с работой на полях. На полях совхоза работают научные сотрудники, механизаторы, студенты, рабочие, в числе которых есть и матчинцы. На всех его участках проводятся опыты по улучшению сортов хлопчатника в условиях Голодной степи.

В Дальверзине все селения носят характер поселков городского типа и построены в соответствии с генеральным планом (см. рис. 4).

В новом районе поселки не называются как в Старой Матче қ и ш л о қ или д е ҳ, хотя некоторые улицы занимают жители какого-нибудь одного из матчинских селений. В первые годы переселения этот принцип поселения соблюдался строго. Улицу, предназначенную для жителей селения Рог, не занимали матчинцы из других селений. Например, жители Палдорака занимали улицу ниже канала, а жители Рога — выше, но все они входили в состав колхоза "Правда".

До 1960 г. выходцам из того или иного кишлака давали участки только на той улице, где жили их односельчане. В то время эти улицы назывались кишлаками Палдорака или Рог. Когда же все улицы, предназначенные для палдоракцев и рогцев, были полностью заселены, то вновь приезжавшие стали получать жилье на других улицах независимо от того, из какого кишлака они приехали. Там жители разных селений стали жить вместе. Поэтому исчезла причина называть улицу именем одного кишлака.

При переселении наблюдается очень интенсивное деление больших семей, которых раньше в Старой Матче было много. Селение Рог, например, состояло из 200 дворов, но на улице, куда должны были переселяться рогцы, им выделили участки на 250 домов, так как во время переселения многие большие семьи разделились и стали получать отдельные участки, что в Старой

Матче из-за малоземелья было невозможно. Кроме того, при переселении каждый член семьи получал подъемные, а глава семьи в двойном размере по сравнению с ее членами. Государство при переезде для каждой семьи предоставляло по 2 грузовых машины.

В первые годы население каждого кишлака стремилось сохранить на новом месте даже родственную структуру старых кварталов.

Если переезжала семья, то она старалась занять участок не только для себя, но и другой участок рядом со своим для своих родственников, которые должны были приехать на следующий год. Например, в семье Мукаддасовых из колхоза "Правда" два старших брата переселились в 1957 г. и получили три смежных участка, т.е. не только на себя, но и на младшего брата, который приехал в Дальверзин лишь в 1960 г. То же самое было с семьей Шапкатовых из колхоза им. Куйбышева: хотя один брат переселился в 1957 г., а второй в 1959 г., их участки находятся рядом. На многих новых улицах родственники в основном живут рядом или неподалеку друг от друга.

Как мы уже отмечали, термин қ и ш л о қ сейчас не употребляется. Обычно говорят "такой-то участок", "такой-то колхоз". Когда же речь идет об отдельной улице, то говорят: "улица палдоракцев" — к ў ч а и п а л д о р а к и ҳ о или же "квартал рогцев" — г у з а р и р оғ и ҳ о.

По генеральному плану каждая улица имеет свое название. Например, улица, заселенная палдоракцами, носит имя "Правды", а улица, где живут рогцы, именуется "Маданият". В народе же никто их так не называет, и многие жители этих названий даже и не знают, улицы значатся под ними лишь в списках райисполкома и сельсовета.

Таким образом, в настоящее время в Дальверзине среди населения практикуется определение местожительства по названию сельсовета или колхоза, а более узкое — по расположению в отношении канала, ниже или выше канала. Но в таком случае уже добавляют "улица рогцев" или "улица обурдонцев". Следует заметить, что термин қ и ш л о қ, исчезнувший как обозначение селения, употребляется только при упоминании о выходцах

из того или иного кишлака. Например, говорят "из кишлака Гузи".

В Дальверзине, естественно, отпали разделения на солнечную или теневую сторону, поскольку тут нет гор, так же как и на с а р х а д или п о ё н — верхнее или нижнее. Но сохраняется в определении участков их положение по отношению к каналу. Например, колхоз им. Куйбышева находится у самого начала канала, поэтому его называют д а р с а р и о б — в начале воды. А те, кто живет в колхозе "Правда", расположенном в средней части канала, говорят о себе: "Мы живем в середине воды" — д а р м о б а й н и о б.

Новые населенные пункты носят в основном характер хорошо спланированных поселков и резко отличаются от старых селений Матчи. В Дальверзине, как мы уже говорили, все участки были строго разделены по генеральному плану, разработанному заранее. Каждому колхозу были отведены определенные участки, где строились улицы, дома, усадьбы и т.п.

Все поселки расположены на ровных площадях и поэтому нет нужды, как в горах, приспосабливать усадьбы к рельефу местности. В центре каждого участка размещены: здание сельсовета, магазины, столовые, детские сады, медпункты, радиоузлы, почта, бани, сберкасса. Вблизи от сельсовета и друг от друга находятся здания правлений колхозов. Например, правление сельхозартели "Комсомол" стоит на правом берегу канала, против него на левом — правление колхоза им. Ленина, а метрах в двухстах от них на правом берегу — правление сельхозартели им. Жданова. Между правлениями колхозов "Комсомол" и им. Жданова находится здание сельского совета.

Вдоль канала проходит широкая асфальтированная дорога Беговат-Ташкент, которую пересекают главные улицы колхозов.

Колхозные поселки располагаются в непосредственной близости к колхозным землям (полям, огородам, садам) и связаны как с полями, так и с районным центром, больницей, пунктами заготовки и переработки сельскохозяйственной продукции удобными путями.

В районном центре и на участках все улицы озеленены.

Дома удалены от проезжей части улицы с таким расчетом, чтобы впоследствии здесь можно было устроить более или менее широкие тротуары (в районном центре они уже имеются). На центральных улицах все дома двухэтажные и дворы у них общие. Жилые дома в районном центре имеют открытые дворы. В середине такого двора устраиваются беседка и детская площадка, а иногда и цветник. Почти во всех дворах посажены фруктовые деревья.

Главная улица районного центра Янтак разделяется на две части аллеей. Через Янтак проходит упомянутая дорога Беговат-Ташкент и другая, соединяющая Янтак с Ленинабадом. Все главные дороги асфальтированы, вдоль них текут арки и растут декоративные деревья. Озеленением занимались районная и колхозная общественность, комсомольские организации и школьники. Саженцы поставлял Аучи-Калачинский совхоз.

Одним из самых важных источников жизни является вода. Снабжение ею было первоочередной задачей в условиях Голодной степи. Канал, проведенный из Сыр-Дарьи, мог обеспечить все нужды населения лишь летом. А зимой, обычно в связи с ремонтом, вода по нему не шла. Поэтому для снабжения населения питьевой и хозяйственной водой при каждом сельском совете и в поселках были вырыты колодцы артезианского типа с движками, при помощи которых воду поднимают в высокие башни. Оттуда она течет в большой бак, а из него поступает в водопровод. Сейчас на всех улицах между каждыми тремя-четырьмя домами стоят водопроводные колонки. Многие колхозники провели водопровод в свои дворы, некоторые около кранов соорудили зацементированные бассейны. Водопровод снабжает население водой круглый год (на участках — с 6 часов утра до 9-10 вечера, а в центре района — круглосуточно). Эту воду берут для питья, стирки и т.п. Для полива полей и садов пользуются только водой из канала.

Новая Матча полностью электрифицирована, электричество применяется не только в колхозном и совхозном хозяйстве, но и в домашнем быту населения.

Все советские учреждения и колхозы соединены телефонами, которые имеются и во многих частных домах и квартирах.

Местные административные учреждения: райком, райисполком, судебно-следственные органы, сельсоветы, правления колхозов и т.п. размещаются в специально построенных зданиях городского типа, чаще всего в двухэтажных, с большими окнами и дверями, с просторными кабинетами. В кабинетах секретаря райкома, председателя райисполкома или председателя колхоза на дверях висят плюшевые занавеси, на окнах — шторы из белого шелка или репса, на полу разостланы ковровые дорожки, на подоконниках стоят вазоны с цветами, на стенах развешаны портреты руководителей партии и правительства. Во всех таких учреждениях имеются залы для заседаний. Здания окружены фруктовыми садами, а перед фасадом обычно разбит цветник.

В Янтате построено двухэтажное здание средней школы, в центре каждого сельсовета — одноэтажные здания для таких же школ со специальным помещением для политехнического обучения. Все школы в Дальверзине имеют подсобные хозяйства, пришкольные огороды и сады.

В Новой Матче имеется поликлиника, две образцовые больницы и туберкулезный диспансер. Во всех сельсоветах есть медицинские пункты, в которых работают врачи, фельдшера и сестры. Летом при них открываются небольшие больницы на 20–25 коек и увеличивается количество медицинских работников, так как в жаркое время бывает больше больных. Все лечебные заведения оборудованы новейшей техникой. В самом Янтате имеется аптека, а при каждом медицинском пункте ее филиал. Все больницы и медицинские пункты окружены садами из фруктовых и декоративных деревьев, в тени которых летом отдыхают больные. Среди медицинских работников есть и матчинцы. Один из них работает главным врачом районной больницы.

В центре района ежедневно работает баня. Есть бани и при сельсоветах, но работают они главным образом в холодное время года, летом их закрывают. Нужно отметить, что матчинские женщины обычно в эти бани не ходят, а моются дома.

В районном центре, а также в некоторых колхозах имеются гостиницы с отдельными и общими номерами. Все они оборудованы

современной мебелью и содержатся в чистоте.

Важную роль в культурно-просветительной работе среди матчинцев играют дома культуры, клубы и библиотеки. Последние имеются при домах культуры и клубах, при школах и правлениях колхозов, причем в каждой библиотеке есть читальня.

Чайханы, которые для Старой Матчи были совсем не характерны, на новом месте приобрели большое значение и в Дальверзине являются любимым местом отдыха матчинцев. В районном центре все чайханы имеют зимние и летние помещения. На участках они построены часто в колхозных садах или же на специальных настилах прямо над каналом (рис. 20). Например, чайхана сельхозартеля "Зарафшон" находится во фруктовом саду. Она имеет вид двухэтажной застекленной, ярко раскрашенной беседки. Рядом с ней находится зацементированный хауз, разбит великолепный цветник. Так же хорошо устроена чайхана в поселке Сардоб.

Как мы уже говорили, правления колхозов расположены в центре участков и занимают специальные помещения. Часто в одном здании с правлением находятся библиотека, детский сад и ясли, как, например, в сельхозартелях "Правда" и им. Куйбышева. Рядом с правлением колхоза строят чайхану, а иногда и столовую.

Следует упомянуть, что правления колхозов работают в зимних помещениях только в холодное время года, а во время полевых работ — на полевых станах. И все работники правления остаются там до завершения хлопкоуборочной кампании. При полевых станах строятся здания хлопкосушилок и сезонные механические мастерские.

В Дальверзинских колхозах и совхозах много хозяйственных и подсобных построек. Расположены они по-разному, в зависимости от своих функций. Некоторые из них, например гараж, ремонтная мастерская, центральные склады для сельскохозяйственных орудий, удобрений и строительных материалов, находятся недалеко от здания правления колхоза. Все эти строения помещаются в отдельных больших дворах, окруженных глинобитными стенами на высоком цементированном цоколе. Вдоль этих стен строят различные помещения, иногда закрытые,

а иногда в виде веранд.

Животноводческие фермы расположены в различных местах в зависимости от вида скота. Мелкий рогатый скот многие колхозы содержат в горах, на территории бывшего Матчинского района, или, зимой, на пастбищах в Дангаринском районе. Крупный молочный скот тоже разделен на две части: одна его часть осталась на прежних местах в Старой Матче, где фермы обслуживают специальные бригады, другая часть, состоящая в основном из коров ярославской или костромской пород, содержится в Дальверзине. Сейчас в колхозах построены специальные типовые фермы. Часто их строят местные мастера. Так, ферма сельхозартеля им. Куйбышева построена колхозной строительной бригадой под руководством мастера Мирзобоши Курбанова. Это длинное помещение с двускатной шиферной крышей, широкими окнами и деревянным полом, разделенное низкими барьерами на отсеки, в каждом из которых держат по 4-5 голов скота. Быков держат отдельно. Телятник обычно помещается в особом помещении. В нем имеются стойла и весь необходимый инвентарь для кормления и поения. Рядом со скотным двором находится навозохранилище — специальная глубокая яма, обнесённая оградой, откуда по мере надобности навоз вывозится на поля.

Недалеко от животноводческих ферм помещается молочно-товарная, а рядом с ними — специальные здания для хранения кормов. Все здесь оборудовано по-современному. Тут же поблизости располагаются птицефермы и овцефермы.

На всех фермах выгульные площадки для скота тщательно заасфальтированы и огорожены высоким забором. В центре площадки находится водопроводный кран, а рядом с ним — длинное цементное корыто для поения скота.

Около фермы обычно находятся кабинеты зоотехнических работников, помещающиеся в вагончиках или же в маленьких финских домиках. Здесь же в особом дворе размещаются жилые дома животноводов.

В каждой сельхозартели имеются специальные ямы для заготовки и хранения силоса, оборудованы помещения для хранения овощей. Хлопок в колхозах не держат, его сразу отво-

зят в Янтак и сдают государству.

В некоторых колхозах имеются мельницы для помола муки, приводимые в движение электромоторами.

Если в Старой Матче единственным средством транспорта являлись ослы, то в Дальверзине их заменили машины. С раннего утра до поздней ночи регулярно ходят обслуживающие население автобусы. Они связывают Янтак с участками и участки друг с другом, а также с городом Ленинабадом. Кроме того, многие колхозники имеют собственные мотоциклы и автомобили.

Крестьянская усадьба по-прежнему называется *ха в л и*. Усадьба представляет собой участок правильной формы площадью 0,13 га. Если семьи двух братьев селятся вместе, им дают 0,26 га (например, двор сыновей Алимова, усадьба братьев Шапкатовых или Мукаддасовых). Встречаются усадьбы, занимающие площадь в 0,30-0,40 га, принадлежащие нескольким братьям. В отдельных усадьбах все построено строго по плану, вплоть до расстояния между домами. На каждом участке в 0,13 га стоит дом, выходящий фасадом на улицу. В одних случаях хозяйственные помещения пристраиваются вплотную к дому, в других их ставят по задней границе усадьбы. За домом, а иногда и рядом с ним, рассаживаются виноградные лозы, по границам виноградника сажают гранатовые кусты и розы, а дальше разбивают фруктовый сад, где под молодыми деревьями сеют люцерну.¹

Каждая усадьба огорожена со стороны улицы. Очень распространены глинобитные заборы, но имеется немало заборов, сплетенных из камыша. Некоторые отделяют свой дом от улицы железной оградой из сетки или просто зеленой изгородью. Не отгороженные от улицы усадьбы можно встретить редко, лишь у тех, кто переселился совсем недавно и просто еще не успел поставить изгородь. Изгороди и ворота ставятся в одну линию с фасадом дома. Если соседи по усадьбам являются близкими родственниками, они часто не отгораживают свои усадьбы друг от друга. Нередко границы между усадьбами определяются посаженными в ряд тополями. Иногда хозяйственную часть двора от-

¹ Матчинцы, как бывшие животноводы, и на новом месте хотя и в небольшом количестве, но все же держат скот; для него и сеют люцерну на приусадебных участках, которую скашивают 3-4 раза в год.

деляют от сада и огорода сеткой, чтобы туда не могли попасть куры.

В Дальверзине почти каждая усадьба имеет большие ворота с калиткой. Более распространены деревянные ворота, сделанные из досок, поставленных вертикально или в елочку, но встречаются и железные, которые матчинцы покупают в г. Ленинабаде. Над воротами сооружаются навесы — *дарвоза* — *хона*. Кое-где навесом служат поднятые на столбы виноградные лозы. Обычно возле дома, как мы уже отметили, посажен виноградник с лозами, поднятыми на деревянные подпорки (рис. 21). Под ним стоят огромные железные кровати (размером 3 х 4 или 2,5 х 3,5 м) с досками вместо сеток или деревянные помосты, которые заменили традиционные матчинские *суфы*, на которых летом сидят днем и спят ночью.

После переселения в Дальверзин в быту матчинцев появились новые строительные материалы. Теперь, кроме глины, леса и камня, широко используются сыровый и жженный кирпич, цемент, алебастр, шифер, черепица, известь, а также различные краски и лаки. Наряду с арочным лесом используют лесоматериал из разобранных построек, который перевозят из Матчи; применяются различные заготовки из дерева и фанеры заводского производства.

В Матче, как уже отмечалось ранее, строительные инструменты были очень примитивными. После переселения в Дальверзин у мастеров-строителей появилось много заимствованных у русских инструментов, большинство из которых сохраняют и русские названия.

В Дальверзине почти все дома, построенные строительно-монтажным управлением, имеют фундамент и цоколь.

Для закладки фундамента применяется камень, песок и цемент. Высота фундамента бывает разная, чаще всего около метра (половина приходится на траншею, половина — на цоколь) и зависит от желания хозяев. Для вентиляции подпольного пространства устраиваются небольшие отдушины. Некоторые делают дома на высоком фундаменте, устраивая под домом подвал для хранения продуктов или топлива. Жилища, построенные старыми матчинскими мастерами, имеют только цоколь.

Матчинцы считают, что при таком устройстве стены дома больше защищены от проникновения влаги из почвы.

Цоколь из кирпича на цементном растворе часто делают не только под домами, но и под стенами хозяйственных построек. Поэтому стены домов называют не только *девол*, но и *фишт девол* — кирпичная стена. Почти все жилые дома теперь строят из сырового кирпича.¹ Для подоконников, печей и верхней части стен применяется жженный кирпич. Некоторые старики-мастера, выходцы из Средней Матчи, помещения для мехмонхонь иногда делают каркасными — *синчнок*, сохраняя привычное для них устройство каркаса, наглухо закладываемого кирпичом при возведении стен. В стенах таких домов делаются *ниши*.

Дома со стенами из сырового кирпича матчинцы научились строить в Дальверзине после того, как познакомились с работой мастеров из строительно-монтажного управления. А многие новоселы даже поступили туда работать. Кроме этого, при каждом колхозе были организованы строительные бригады. Таким образом матчинцы учились сооружать дома городского типа и вместе с тем переняли множество русских строительных приемов и терминов.

Снаружи стены как жилых домов, так и хозяйственных помещений гладко оштукатуриваются глиняным раствором с примесью песка. Такая штукатурка носит название *шкату*, или же *қумшув оқ* (узб.).

Кровли у большинства домов в Дальверзине двускатные, с чердаками — *чирдак*, часто выполняющие в домах колхозников функции амбара. Плоские крыши сохраняются для хозяйственных построек. Материалом для крыши служат шифер, реже железо и черепица. Толь, смазанный глиной, применяется для покрытия хозяйственных построек.

Полы в домах колхозников в жилых помещениях всегда деревянные, а в хозяйственных — земляные или же цементирован-

¹ Из жженого кирпича строят большие и многоквартирные дома, а в районном центре — здания, предназначенные для учреждений.

ные. Первые так и называют пол,^I земляные — з а м и н и х о н а, цементные — п о л и с и м о н к а. В условиях Дальверзина деревянные полы являются обязательными. Для них почти всегда используют толстые доски (сороковка, пятидесятка). Под доски подкладывают основательные лаги. Тщательно выструганные доски плотно подгоняют друг к другу. Высота пола от земли зависит от вкуса хозяев и в большинстве случаев составляет около 30–40, иногда 50 см. Чаще всего пол настилают так, чтобы в отдаленной от двери части он был на 20–30 см выше, чем у входа. Эту часть комнаты, как и прежде, называют р ū и б о л о — верхняя, в отличие от р ū и п о ё н — нижней.

Красят пол в желтый или красный цвет. Перед покраской делают шпаклевку. Встречаются полы, покрытые только олифой.

На верандах пол делают деревянным весь или частично. В последнем случае деревянная часть всегда делается на 30–50 см выше. На застекленных верандах полы почти всегда деревянные.

Во всех домах окна большие, часто с двойными застекленными рамами. Окна открываются и, кроме того, имеют форточки. Размеры окон стандартные: 120 x 80 см. Рамы обычно окрашены в светло-голубой цвет.

В отдельно построенных кухнях и амбарах окна маленькие и не всегда открываются. Двери, как и окна, имеют стандартные размеры (2 x 0,9 м) и обычно бывают одностворчатые. В плановых, т.е. в трех- или четырехкомнатных домах, встречаются двустворчатые двери размером 2 x 1,10 м. В мехмонхонах и в некоторых "государственных", т.е. построенных стройорганизациями однокомнатных или двухкомнатных домах матчинцы сами уменьшили двери, считая большие двери непрочными. Например, в доме Мирзобоши Курбанова они имеют теперь размеры 1,8 x 0,7 м. Красят двери обычно в тот же цвет, что и оконные рамы. Исключением являются двери мехмонхона, окрашиваемые очень

^I Полom также называют любое возвышение с деревянным настилом, где ставят различные вещи, или поставленные на дворе большие железные кровати, застланные досками.

пестро. Верх у них часто делается застекленным, причем стекла тоже красят. Потолки в жилых помещениях делают самые различные: досчатые, фанерные, оштукатуренные алебастром, а порой, хотя очень редко, и старого типа с открытыми балками — в а с с а н о к. Иногда сочетают доски с фанерой. Встречаются потолки из фанеры, на которые с помощью трафарета нанесены краской растительные орнаменты. В центре потолка часто имеются аппликации из фанеры — пятиконечная звезда или розетка. Стены жилых домов внутри отделяются по-разному: их белят, иногда красят масляной краской, с панелями высотой в метр, украшая рисунком, написанным по трафарету. Как уже говорилось, часто, особенно в мехмонхонах, в стенах устраиваются ниши, размеры которых обычно совпадают с размерами окон. В торцовой стене делается три ниши, из которых средняя больше других. Во многих домах их стали закрывать стеклянными рамами. Такие закрытые ниши называют уже не т а х м о н, а ш и к о ф (т.е. шкаф) или ч е в о н (последний термин заимствован у ленинабадцев (рис. 22)).

Дома новоселов отапливаются двумя видами печей: кирпичными плитами и железными временками.^I Топливом служит преимущественно каменный уголь, который покупают в Беговате, и арчовые дрова, добываемые в горах Дальверзина.

Называя дома общим названием — х о н а, их определяют теперь по типу постройки и по размерам. Построенные государством однокомнатные или двухкомнатные дома называют х о н а и д а в л а т ѝ, т.е. государственный дом (рис. 23-1, 2, 3 и справа), а дома, построенные самими хозяевами, но по городскому типу (трех- и четырехкомнатные) — х о н а и п л о н ѝ, т.е. плановый дом (рис. 23-4, 5, слева, 6, 7). Возводимые матчинскими мастерами мехмонхоны с айзаном, идущим вдоль дворового фасада, называют х о н а и м а с ч о х ѝ // х о н а и м а с ч о х и п ū ш, т.е. "матчинский дом" (рис. 23-10 слева -12). Главным отличием их являются вытянутые пропорции плана и наличие ниш. Кроме того, стены многих из них

^I Сандали, столь распространенные в недавнем прошлом в Средней Азии, мы в Дальверзине не видели совсем.

кладутся с применением особо устроенного каркаса, о котором уже говорилось выше при описании строительных приемов Старой Матчи.

В первые годы после переселения (1957-1958 гг.) матчинцы жили в построенных для них хонах и давлатах, состоявших из одной комнаты с прилегающей к ней кухней, без веранд. Размер такого жилища был 3 х 4 м, при высоте в 3 м, а размер кухни 2 х 3 м, и в ней была устроена плита с обогревателем. Но такая маленькая жилая площадь не устраивала матчинцев, и постройки такого типа были прекращены.

Самыми распространенными (до 75% всех домов Дальверзана) были двухкомнатные дома с коридором-кухней посередине. Размер комнат почти всегда был стандартный: первая - 4 х 4, вторая - 3 х 4 и кухня - 2 х 4 м, высотой от 3 м и выше. Вход в комнаты был через кухню. Перед домом имелся небольшой навес (рис. 23-1). Эти дома тоже не устраивали матчинцев, так как не отвечали особенностям жаркого климата равнины. Поэтому их стали переделывать на свой лад. Многие перед фасадом дома устроили большие веранды, которые в жаркое время года собственно и служили жильем. Некоторые колхозники застекляют веранды полностью или частично и называют их айвон или накорй//долони тирезанок (рис. 23-13). У других для кухни было выстроено отдельное помещение, а за счет прежнего коридора-кухни увеличена одна из комнат. Двери другой были перенесены в наружную стену (рис. 23-4).

Одна из комнат считалась жилой, а другая - мехмонхоной. Когда появилась возможность построить рядом еще одну комнату под мехмонхону, тогда обе эти комнаты стали жилыми (рис. 23-4, 6).

Кроме этих построек, в "государственных домах" делались и другие. Примером может быть дом Мирзобоши Курбанова из колхоза им. Куйбышева. Он также разделил дом на две отдельные комнаты, соединив кухню с меньшей, размер которой после переделки стал 5 х 4 м. В другой комнате (размер 4 х 4) убрал стену со стороны дворового фасада и удлинил комнату в сторону усадьбы на 3 м. В результате получилась большая 7 х 4 м комната. Со стороны двора к дому был пристроен айван.

Таким образом получились две большие отдельные комнаты с айваном.

Бывали случаи, когда переселенцы строили дома сами, допуская при этом некоторые отступления от стандартного плана как в расположении строений в усадьбе, так и в устройстве самих домов. Примером такого устройства усадьбы и домов может служить общая усадьба трех братьев Мукаддасовых (рис. 23-10), занимающая 0,40 га: вместо 3 домов они построили 2, а на месте полагающегося по плану третьего выстроили (справа за домом) хозяйственные помещения. Оба дома торцовыми стенами выходят на улицу и стоят в усадьбе лицом друг к другу. Один стоит по границе с соседями, а второй - почти по центру усадьбы. В каждом доме они сделали по две изолированных комнаты с общей верандой (размеры комнат 7 х 4,5 м и 4,3 х 4,5 м, длина веранд - 11,7 м). Во втором доме ширина комнат была несколько меньше, но зато веранда была просторнее. При втором доме была построена кухня - ошхона/ошпазхона, которая переделана в жилую комнату в 1961 г. Отдельная кухня с амбаром была построена за домом.

В первом доме обе комнаты служат для приема гостей. Большая из них убрана по-местному, т.е. застлана коврами и одеялами - кўрпача. В ней еще имеется радиоприемник с проигрывателем, который ставят на подоконник, и ее называют мехмонхона. Во второй комнате пол комнаты застлан паласом. На окнах и дверях висят занавески из ситца. В ней стоит железная кровать с постелью, стол и стулья. Эта комната, как говорят хозяева, предназначена для культурных гостей - барои мехмонхои культурӣ;¹ женщины часто эту комнату называют староматчинским термином - ҳуҷра.

Обе комнаты имеют для обогрева общую печь, топящуюся со стороны мехмонхоны.

Во втором доме жили два брата со своими семьями. Мать и третий брат оставались в Старой Матче до 1961 г. После их

¹ "Культурными" матчинцы называют часто городских людей, особенно не таджиков, которые не привыкли сидеть на полу.

приезда, как мы уже говорили, за домом была построена новая кухня, а существующая переделана в жилую комнату для матери. Младший брат еще женат не был и по старому матчинскому обычаю спал в мехмонхоне.

В 1963 г. младший брат собирался жениться и должен был занять комнату матери, а для нее решили освободить маленькую комнату — *х у ч р а* в первом доме.

Во дворе перед обоими домами посажены поднятые на высоких столбах виноградные лозы, под тенью которых стоят большие железные кровати, а в самом центре двора, на открытом месте находятся грядки с различной зеленью: укропом, кориандром, перцем, базиликом — *р а й х о н* и др. Вокруг этих грядок растут кусты гранатов и роз. В глубине *х а в л и* находится большой сад — *б о ф* с различными фруктовыми деревьями. В отличие от Старой Матчи сад здесь заложен по правилам агротехники, т.е. деревья посажены квадратно-гнездовым методом, на расстоянии 2 м друг от друга. Каждый ряд засажен фруктовыми деревьями одного рода: в первом персики, во втором — яблони, в третьем груши, а по берегу арка — айвовые деревья, любящие влагу. В Дальверзине очень мало абрикосовых деревьев, которыми славилась Старая Матча. Здесь они не дают хорошего урожая и болеют. Под молодыми деревьями сеют люцерну.

Как уже было сказано, за вторым домом находятся хозяйственные постройки: кухня — *о ш п а з х о н а*, кладовая — *а м б о р*, хлева — *о ф и л* для коровы и откармливаемых на убой баранов и коз, сарай для хранения дров — *х е з у м х о н а*, землянка для хранения каменного угля — *к у м у р х о н а* и называющаяся теперь по-русски уборная — *у б о р н и к*. Начиная от хозяйственных построек весь угол усадьбы до задней ее границы занят огородом. Климатические условия позволяют производить здесь два, а на некоторых участках и три посева за сезон.

Кроме вышеупомянутых трех видов жилых домов, в Дальверзине строили еще дома других типов, которые, однако, не получили большого распространения. Это двухквартирные и четырехквартирные стандартные разборно-щитовые (финские) дома,

которые матчинцы называют *х о н а и ч у б и / х о н а и т а х т а г и н* — деревянный дом//досчатый дом. Матчинцы в них жить не захотели, и эти дома стали использовать под различные учреждения: медпункты, почту, сберкассы, детские ясли и садики, конторы и т.п.

Матчинцы считают, что такие деревянные дома не удобны в условиях Дальверзина, особенно летом, когда очень жарко.

В районном центре Янтак многие жители, в том числе и матчинцы, работающие в самом Янтаке, в последние годы получили индивидуальные участки и построили себе большие кирпичные дома городского типа с несколькими комнатами, верандой, с садом, беседкой. На участках часто строят помещения для душа, а у некоторых есть даже домашние бани. Каждый строит по своему вкусу и в зависимости от материальных возможностей. Поэтому дома в Янтаке гораздо разнообразнее, чем на участках.

Из коммунальных построек наиболее распространены в последние годы двухэтажные многоквартирные дома с двухкомнатными и трехкомнатными квартирами. Здесь каждая квартира построена по-современному, со всеми удобствами: светом, водопроводом, канализацией, газом и т.п. Но нужно сказать, что в таких квартирах матчинцы почти не живут, считая, что при жарком климате без двора и сада жить нельзя.

Таким образом, мы видим, что в Дальверзине наибольшее распространение получили жилые дома городского типа — *п л о н и и д а в л а т и* (государственные), причем в последних матчинцы многое изменяют по-своему.

В первые годы строительства внешнему оформлению зданий здесь не уделяли большого внимания. В горячую пору переселения было не до этого. Но в последние годы стали обращать внимание не только на внутренний вид домов, но и на внешний. Вначале архитектурно оформлялись только общественные здания (дома культуры, чайханы, столовые, кинотеатры), а потом стало уделяться внимание архитектуре и жилых домов.

Наиболее значительные изменения, как уже говорилось, происходят во внутренней планировке жилища и в его убранстве.

На внутреннем убранстве домов матчинцев в Дальверзине сказывается как общая большая обеспеченность, так и профессия

владельца. В домах рядовых колхозников стало больше ковров, одеял, а если хозяин дома учитель, агроном, врач, служащий (бухгалтер) или передовой колхозник (бригадир, механизатор, звеньевой), то в таких домах появляется уже городская мебель (рис. 24).

Черты традиционного убранства старо-матчинского жилища более или менее сохранились в домах стариков, живущих отдельно от своих взрослых детей: постельные принадлежности складываются на сундуке, одежда вешается на веревке — т о р, протянутой в углу комнаты; в жилом помещении высокие деревянные полы — р у и б о л о, взамен которых иногда ставится большая железная кровать с деревянным настилом, которую также считают р у и б о л о и покрывают паласом, оставляя пол в р у и п о ё н ничем не покрытым. Под этими кроватями, как раньше под кавдонгири, держат различные вещи: чемоданы, ящики с ценными вещами и сухими продуктами.

Но, несмотря на все это, и в жилище стариков произошли большие изменения. Во-первых, оно содержится в чистоте, так же как и одеяла, на которых спят и сидят. На дверях и окнах вешают занавески. Почти у всех имеются небольшие приемники или репродукторы. Для кипячения чая часто используются электрические плитки, эмалированные чайники. Стены завешиваются коврами или вышивками, и на них вешают портреты членов семьи.

Основным украшением комнат колхозников являются постеленные на полу большие ковры или паласы; войлоки, которыми раньше покрывали полы, стелятся теперь только под ковры.

Обязательной принадлежностью каждого жилья матчинцев являются красиво сложенные на сундуках или в нишах одеяла, а в последние годы во многих домах появились, наряду с сундуками, шкафчики (типа кухонных), на которые складывают постель, а внутри их хранят различные вещи (одежду, посуду, сладости). Сложенные стопой одеяла покрывают тюлем или скатертью. В некоторых домах появились столики для приемников, телевизоров или магнитофонов. Столы по их прямому назначению используются пока мало, т.к. люди еще не привыкли сидеть на стульях, со спущенными ногами. Это их быстро утом-

ляет. Школьники готовят домашние задания, сидя у подоконника или лежа на животе на полу. Одежда почти во всех домах вешается на приобретаемые в магазинах вешалки и сверху закрывается занавеской. У некоторых колхозников в жилых домах появились шифоньеры, но в них держат главным образом мужские вещи, а из женских — только пальто или дорогие платья.

Во всех домах вдоль стены снизу от пола на высоте метра прибавается материя, чтобы во время сидения не пачкать известью одежду. У большинства для этого используется сатин и ситец, встречаются и ковровые дорожки. На полу стелятся узкие длинные матрасики — к у р п а ч а, на которых сидят. В Дальверзине эти курпача стали делать более узким, чем в Старой Матче, чтобы мужчины, которые носят сапоги и не снимают их, не пачкали курпачу. Ширина такого матрасика не превышает 50 см. Взрослым, сидящим на курпаче, для опоры кладут подушки или же иногда сложенные валиком одеяла.

Такова обстановка у многих матчинцев, а у зажиточных колхозников ее дополняют шкафы, буфеты, кровати и другие вещи.

Характерным для жилищ матчинцев является то, что они не загромождены лишними вещами. Все комнаты — светлые и просторные, заходя в них, чувствуешь много воздуха.

Богаче всего убивается мехмонхона — комната для приема гостей. Иногда братья, живущие в одной усадьбе, имеют одну общую гостиную. Это бывает в тех случаях, когда у них еще не разделено имущество, их семьи питаются вместе и всем хозяйством ведает один из братьев. Иногда мехмонхону имеет один из братьев, в таком случае пищу гостям братья приносят по очереди.

В отличие от обычных жилых комнат мехмонхона внутри нарядно отделяется: стены красят масляной краской, украшая растительными орнаментами, или завешивают вышивками и коврами. На пол такжестилают ковры или фабричные паласы, чаще темно-красного цвета, раскладывая для сидения крытые шелком иногда и бархатом тифячки. Если гости остаются ночевать, им стелят там же постели (ватные одеяла, простыни, в последние годы появились и пододеяльники).

С 1960 г. в мехмонхонах, обставленных городской мебелью, часто можно увидеть шифоньеры, буфеты, диваны, кровати, холодильники, хороший стол со стульями, люстры или шелковые абажуры. Иногда в углу мехмонхонны ставят кровать (чаще никелированную), обычно ее застилают пикеиным и реже шелковым покрывалом. Окна закрывают тюлевыми занавесками, а двери — плишевыми.

Как уже упоминалось, в некоторых зажиточных семьях матчинцев имеется по две мехмонхонны, одна из них бывает убрана коврами и одеялами, а другая — "по-городскому". Для примера возьмем убранство в "городском" стиле в доме у председателя колхоза им. Жданова — Юлдашева.

Небольшая комната (4 x 5 м), построенная рядом с мехмонхоной, имеет отдельный ход со двора. На передней стене висит красивый туркменский ковер, пол застелен ковром фабричного производства (Ходжентская ковроткацкая фабрика). Посередине комнаты стоит большой круглый стол с 6 мягкими стульями. Стол накрыт бледно-розовой с цветами скатертью. При входе поставлен диван, рядом с окном в углу стоит столик с телевизором, а на подоконнике — телефон. Окно завешено тюлевыми занавесками.

У председателя колхоза им. Ленина Зухурова для мехмонхонны построено летнее и зимнее помещение отдельно от жилого дома. Оно состоит из двух комнат со сплошь застекленной верандой. Большая комната убрана по-местному, а вторая — "по-городскому"; веранда застелена коврами, вдоль стен разостланы матрасики. В меньшей комнате стоит стол со стульями и застеленная кровать. В одном углу на столике — радиоприемник, в другом — сервант, наполненный, главным образом, европейской посудой.

Во многих мехмонхонах имеются книжные полки с различной художественной, сельскохозяйственной и учебной литературой.

Следует все же отметить, что убранством дома по-городскому в большинстве случаев занимаются мужчины, а женщины редко принимают в этом участие. Часто наряду с полагающимися для гостиницы вещами там стоит и холодильник и даже стиральная машина.

В мехмонхонах, кроме буфета, стола и стульев, хранятся чемоданы, а на буфете или шкафу стоят такие вещи, как термос, электрический самовар или вентилятор, которые во многих семьях

почти не используют, и эти "новинки" служат скорее для украшения комнаты.

Мехмонхона остается по-прежнему преимущественно мужской частью дома. Женщины и дети по вечерам смотрят там телевизор только в тех случаях, когда в доме нет гостей. При гостях женщины и дети туда не входят, а нужные для приготовления кушаний продукты, хранящиеся в холодильнике, им выносит хозяин дома. Гостей-женщин хозяйка принимает в жилом помещении. Как уже неоднократно говорилось, необходимой принадлежностью каждой мехмонхонны являются радиоприемники с проигрывателями и телевизоры. Наряду с этим у некоторых людей сохранились национальные музыкальные инструменты (д у т о р), на которых обычно играют пожилые матчинцы. Большим успехом пользуются магнитофоны, при помощи которых зимой, в свободное время матчинцы записывают свои песни.

Такова обстановка в жилом доме у матчинцев, переселившихся в Дальверзин из Старой Матчи.

Остановимся теперь на гигиене матчинского жилища. После переселения в Дальверзин санитарные условия жилищ совершенно изменились. Тем, кто видел жизнь матчинцев в горах (особенно в Верхней Матче), трудно поверить, что за такой короткий срок они научились содержать в чистоте свои жилища. Большая заслуга в этом деле принадлежит санитарным организациям. Среди переселенцев, особенно женщин, была проведена большая агитационная работа: устраивались массовые беседы и лекции по гигиене жилища, на которых учили обращению с электрическим утюгом, показывали, как нужно стирать шелковые вещи или же тью, как убирать комнаты, мыть полы и т.п. Санитарно-профилактические станции ведут каждый год борьбу против различных паразитов (мух, тараканов, блох, клопов). Несколько раз за год дворы и жилища опрыскиваются различными дезинфекционными средствами, и сами жители пользуются ДДТ. В настоящее время мытьем полов в основном занимаются молодые женщины и девушки, которые вообще больше следят за чистотой жилищ.

Кухни теперь во всех домах устраиваются в отдельных помещениях, имеющих окна. Полы часто еще земляные, но встречаются цементированные и даже деревянные. Иногда в части помеще-

ния делается деревянный настил, несколько поднятый над остальным полом, его застилают войлоком или паласом. Здесь женщины и дети едят днем, когда мужчины отсутствуют. Если мужчины дома, еду подадут для всей семьи в жилом помещении.

В кухне сохраняется камин, в котором внизу устраиваются очаги (рис. 25 и 26). Выходцы из разных селений горной Матчи сохраняют привычные типы очагов. Например, в селении Гузи очаги были высокими, и точно такие же устроены выходцами из Гузна в Дальверзине. В Обурдоне и Пастигаве все очаги были низкими, и такие же очаги можно увидеть теперь в доме любого обурдонца. Но наряду с очагами имеются и кирпичные плиты. Для варки пищи в летнее время имеются отдельные очаги, которые устраивают под навесом или под открытым небом (рис. 27).

Маленькие очаги для кипячения чая в Дальверзине исчезли, так как теперь чай кипятят на плитках и в электрических чайниках, самоварах. Для этого часто используют также примусы, керосинки и керогазы. Кроме очагов используют также и таган — у ч о қ / с е п о я. Под навесом устанавливаются и печи — т а н у р, в которых выпекают хлеб; они заимствованы матчинцами у ленинабадцев и уратюбинцев. Тануры продаются в магазинах, а некоторые матчинцы научились лепить их сами. В основном их лепят женщины-мастерицы, выходцы из Верхней Матчи, причем глина для их изготовления привозится оттуда по заказу женщин колхозными шоферами.

В первые годы переселения многие хозяйки — выходцы из верхней части Матчи устраивали к а в д о н г и р и из досок в кухне, но вскоре заменили их маленькими столиками.

Для хранения пищевых продуктов в кухне ставятся ящики. Кухонную утварь держат на полках в нише рядом с камином, либо на полках, укрепленных на стенах, а также на невысоких скамейках, которые ставят вдоль стен.

Зимой каждая семья спит отдельно в своих комнатах. Для мальчиков с 13–14 лет и до женитьбы выделяют специальный уголок в мехмонхоне. Девочки этого возраста спят вместе с бабушкой или другими старшими женщинами в отдельной комнате. В отдельных помещениях живут молодые супружеские пары.

Спят в общих постелях женщины вместе с детьми, и только хозяин дома спит в отдельной постели. Грудных детей держат в деревянных колыбелях — г а в о р а, а с 2–3-летнего возраста их укладывают рядом с матерью. Спят все на полу. На железных кроватях, имеющихся во многих домах, спят только старшие мальчики. Пожилые люди к кроватям еще не привыкли, и на вопрос, почему они не ложатся на кровать, нам ответили: Д а р к а — р а б о т х о б к у н е м, д а р д и м и ё н м е — ш а в е м (Если мы будем спать на кровати, у нас заболит поясница).

С ранней весны и до поздней осени все фактически живут на верандах и во дворах, для чего там и устраивают большие железные или деревянные кровати, на которых днем сидят и работают, а ночью раскладывают постели. Одеяла — к у р п а, из которых устраивается постель, у матчинцев сделаны из ваты и теперь покрываются различными тканями, не только ситцем, сатином, но и бархатом и дорогим шелком. В последние годы для молодоженов обязательно делают шелковые или бархатные одеяла, заменяющие бывшие ранее традиционными лоскутные — қ у р о қ. Хлопчатобумажная ткань для одеял берется с крупным цветочным рисунком, ярких расцветок, а шелковая — красного или малинового цвета. Теперь длинные плоские подушки — т а к с а р и для двоих, набитые ватой, многие заменяют перовыми или пуховыми, покупаемыми в магазинах. Для гостей у многих есть белые наволочки и простыни, но для себя колхозники эти вещи используют пока очень редко. Они вошли в обиход лишь в домах сельской интеллигенции.

После переселения в Дальверзин очень многие из порядков и обычаев, связанных с постройкой дома, изменились, а соблюдавшиеся ранее обряды отпали.

Для постройки любого дома теперь нанимают не одного мастера, как было прежде, а до 3–4 мастеров разных специальностей. Мастеров приглашают и местных, и русских, но считают, что русские работают быстрее и лучше, в особенности печники. Поэтому при постройке дома городского типа предпочитают нанимать русских. Кроме того, при одинаковой оплате работы местных мастеров, как это принято обычаем, нужно кормить четыре

раза в день, русские же мастера удовлетворяются питанием раз в день, только в обед. Если мастера – не матчинцы, хозяин заранее договаривается с ними о цене, а если матчинцы, то по-прежнему это считается неприличным, и хозяин сам подсчитывает, сколько ему нужно заплатить. Цены на все виды постройки теперь знают все, но оплата производится уже не натурой, как это было принято в Старой Матче, а деньгами. Вышло из обычая и одаривание мастера одеждой.

По-прежнему при постройке дома используется обычай помочи – х а ш а р, в которой участвуют родичи и соседи. Родственники, работающие шоферами, бесплатно привозят хозяину камень и песок. Купленный в магазине строительный материал также часто доставляется знакомым шофером. У своих за привоз материала для строительства брать деньги считается неприличным.

На постройку дома получают ссуду от государства и колхоза. Каждый колхоз имеет специальную бригаду строителей, которые также помогают застройщикам. Приступая к постройке дома, теперь не думают о "счастливом дне", а сообразуются с временем, когда начнут работать мастера и будут свободны люди, которые будут участвовать в помочи. При их участии производится закладка фундамента, а в дальнейшем на них ложатся подсобные работы: заготовка и подача глины, кирпича и тому подобное.

Закончив постройку дома, обязательно устраивают б ў й – р о к ў б о н / х о н а д а р о ё н – новоселье. Режут скот и делают для родных и соседей угощение. В связи с новосельем появился новый обычай: все мужчины несут подарки, главным образом посуду, а женщины, по-прежнему, идут с дастарханами, т.е. с угощением: несут плов, к а ш к – кашу, слоенные лепешки, сладости.

И. П И Щ А

Специальных работ о пище матчинцев нет, и до сих пор изучением её этнографы почти не занимались. Имеются лишь отдельные замечания в работах, посвященных другим вопросам.¹ В то же время о пище других горных, а также равнинных таджиков говорится в ряде публикаций.²

Изучение пищи матчинцев представляет определенный интерес, так как на их старой родине во многих самых отдаленных селениях сохранялись очень древние виды пищи. Кроме того, по питанию можно судить об изменении и улучшении жизни матчинцев на новом месте обитания.

В питании матчинцев – древних земледельцев и скотоводов – до переселения с гор преобладала растительная пища. Основным видом ее являлся хлеб – н о н.

Для приготовления хлеба в Матчинском районе используется пшеничная и ячменная мука, причем предпочитается первая, особенно смолотая из яровой пшеницы – г а н д у м и б а х о р ѝ,³ которую называют о р д и ч о й д о р ѝ // о р д и м а х а л л ѝ // о р д и о с и ё б ѝ, т.е. местной мукой, молотой на водяной мельнице (в отличие от привозной заводской). За недостатком пшеницы и ячменя на хлеб использовали также муку из местных сортов бобовых (м у л к, б о қ а л а, гороха и чечевицы), а также из преса и кукурузы.

¹ В.В. Д и н и н. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана. Изв. Турк.отд. Русск. геогр. об-ва, т. X, в. I, 1914; А.А. С е м е н о в. Этнографические очерки Зарафшанских гор Каратегина и Дарваза. М., 1903; Е.М. П е щ е р е в а. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. Сб. "По Таджикистану", вып. I. Ташкент, 1927.

² М.С. А н д р е е в. Таджики долины Хуф (верховья Аму-Дарьи) вып. I, 1953; вып. 2, 1958; Н.Н. Е р ш о в, Н.А. К и с л я к о в, Е.М. П е щ е р е в а, С.П. Р у с я й к и н а. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. Тр. Ин-та этнографии АН СССР, нов.сер., т. XXIV, М.-Л., 1954; Н.Н. Е р ш о в. Гл. "Пища", в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, Душанбе, 1970, стр. 225-257.

³ Зерно в основном мололи осенью и весной, так как зимой водяные мельницы из-за сильных холодов не работают.

Осенью все зерно, идущее на муку, первоначально просеивали через решето — *фалбер* и отбирали руками сорняки и камешки, а затем промывали его в больших чугунных котлах, находящихся в общем пользовании, и сушили на разостланных на крышах домов паласах и войлоках. Особенно тщательно просушивали зерно, из которого собирались молоть муку для хлеба. Для получения более белой муки зерно оставляли слегка влажным, чтобы при помоле оно давало больше отрубей, которые потом отсеиваются. Белая мука шла на приготовление мучных блюд, в частности лапши, более темная в основном расходовалась на приготовление хлеба, а также употреблялась в качестве добавки к низшим сортам муки — ячменной и др. Часть высушенного зерна сразу же перемалывали на муку, а остальное ссыпали в *хам-ба*. Обычно муку для хлеба мерили деревянными чашками — *корсон*, в которых месят тесто.

Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают через сито — *злак* на кожаную скатерть — *сурфа*.

Для заквашивания кислого теста — *хамир*, как и всюду в Средней Азии, употребляли закваску — *туруша*к//*хамиртуруша*к. Она представляла собой чаще всего остатки теста, прилипшего к стенкам квашни после того, как все тесто было вынуто. Его соскабливали шумовкой — *кафгир* или специальной деревянной лопаточкой и скатывали в комок. Некоторые же хозяйки (например, в селении *Рог*) прежде всего отщипывали кусочек теста для закваски и откладывали отдельно,¹ а потом начинали разделять тесто на лепешки. Отложенное на закваску тесто скатывали в комок, присыпали мукой, завертывали в сурфу или же оставляли на дне чашки, засыпав сверху мукой. Закваску очень берегли. Свернутую сурфу подвешивали на кольшке, вбитом в стену, а чашку ставили на *кавдонгир* — возвышение около очага или вообще куда-нибудь повыше. Делалось это для того, чтобы через закваску хотя бы случайно не переступил человек или не пере-

¹ Считалось, что предварительно отложенная закваска имеет хорошие свойства — *хосияташ хуб*. Также считалось, что хорошо оставлять закваску в сурфе: закваска, якобы молится, чтобы в доме пекли много хлеба.

прыгнула кошка.¹

Если же почему-либо старого теста не было и его неоткуда было получить,² тогда приготавливали новую закваску. Для этого небольшое количество муки замешивали на кислом молоке или немного муки (обычно ячменной) замешивали на воде и ставили поближе к очагу, чтобы это тесто закисло. Приготовление новой закваски называлось *тозакардани туруша*к — обновление закваски. Закваску обязательно обновляли перед семейными праздниками и поминками,³ вообще перед всякими *маърака* — сбором большого общества, когда нужно печь много хлеба и для теста нужна хорошая закваска. Это делали и в тех случаях, когда во время печения на лепешках появлялись пузырьки, которые при выпекании обгорали; как говорили, *нонгулзад*, т.е. хлеб вышел рябой, как от оспы. Считается, что это происходит из-за оскверненной закваски и потому её нужно обновить. Мужчины в Дальверзине говорили также, что хлеб местами подгорает оттого, что тесто плохо вымешено или оттого, что закваска очень старая. В таких случаях оставшуюся закваску скармливали корове и брали новую у соседей. Если соседка не могла дать закваски, достаточной для приготовления нужного количества хлеба, то она давала маленький кусочек *пайгир*. Его разводили в воде и замешивали жидкое тесто, которое на следующий день и использовали как закваску.

Тесто всегда замешивали на теплой воде (зимой — на горячей) и обычно подсаливали соленым раствором. Месили его долго и тщательно, до тех пор, пока оно не станет от-

¹ Раньше у таджиков считалось, что если перешагнуть через постель человека или какие-нибудь его вещи, то это может принести ему вред (например, если перешагнувший болен, то он будто может передать свою болезнь человеку, вещам и т.п.).

² Такие случаи иногда бывали во время пребывания на летовках. В кишлаке обычно берут закваску у соседей.

³ Закваску, взятую у соседей во время свадьбы, праздников, возвращают. Однако, если закваска была взята для печения хлеба на похоронах или других траурных событиях, тогда её не возвращают.

ставать от посуды и от рук. Вымесив тесто и посылав его сверху мукой, чашку – корсон закрывали легкой тканью (обычно старой скатертью). А зимой, чтобы тесто скорее подошло, поверх скатерти еще набрасывали одеяло. Когда тесто выкиснет, приступали к разделке. Расстилали сурфу,¹ выкладывали на нее тесто, делили его на кусочки необходимой величины, скатывали их в шарики – з у о л а и давали расстояться.

Перед тем как начать раскатывать тесто, готовили очаг или печь для хлеба. Сначала ее обметали веником снаружи и внутри, убирали со дна очага золу и приносили топливо. Если хлеб готовили вдвоем, то одна из женщин начинала раскатывать лепешки, а другая поддерживала огонь в очаге.² Часто несколько соседок, чтобы сэкономить топливо, пекли свои лепешки друг за другом в одном очаге. Тогда женщины приносили свое тесто в дом, где находился очаг, и при раскатывании теста помогали друг другу.

Когда стенки очага раскалялись, прогоревшие угли сгребали в центр дна. Стенки очага обметали специальным чистым веником и слегка обрызгивали холодной водой.

Женщины, пекущие хлеб, надевали поверх одежды еще старенький халат или платье. Голову туго повязывали платком, подбирая под него волосы. Чтобы не обжигать руки, надевали специальный нарукавник – о с т и н ч а.

Раскатанную лепешку теста перебрасывали на специальную подушку – р а ф и д а. Это круглая плоская подушка, набитая соломой или репейником, а иногда – просто ватой. Размеры ее зависели от величины лепешек. Положив рафида на левую ладонь, правой рукой растягивали тесто до краев подушки и тем же движением поворачивали ее. Это надо делать очень быстро, чтобы тесто опять не собралось. Потом окунали пальцы правой руки в поставленную рядом чашку с водой и мокрыми пальцами дотрагивались в нескольких местах до краев лепешки. Затем быстро перебрасывали подушку с лепешкой на ладонь правой руки и од-

¹ Сурфу раскрытой не оставляли, это считается грехом.

² Пока дрова в очаге горели сильным пламенем, на очаг ставили котел, в котором варили пищу, а затем уже выпекали хлеб.

ним быстрым и очень сильным ударом прилепляли лепешку к левой раскаленной стенке очага, а потом левой рукой – на правую сторону. Отняв рафида, прихлопывали прилившую к стенке лепешку тыльной стороной руки в тех местах, где она пристала недостаточно плотно.

Когда лепешки начинали румяниться, их обрызгивали водой или, реже, – сывороткой, отчего их верхняя сторона становится блестящей и румяной. Если лепешки быстро не румянятся, ворошат угли, чтобы в печке стало больше жара. Когда лепешки готовы, их отделяли от стенок очага большим ножом с загнутым концом – о ш п у р или шумовкой, обрызгивали водой и бросали в специальную корзину (всегда лицевой стороной вверх). После того как весь выпеченный хлеб немного остынет, его заворачивают в скатерть.

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

Если во время печения какая-нибудь лепешка отставала от стенки и падала в золу еще сырой, ее тщательно очищали и снова прилепляли к стенке печи. Такая лепешка почти всегда теряет форму. По обычаю женщины обязательно съедали ее здесь же у очага и ни за что не бросали животным. Считается, что съесть такой хлеб богоугодное дело, а дать его собаке или корове – очень большой грех; по поверью, эта лепешка увидела лицо бога – р у и п а р в а р д и г о р р о д и д а а с т, на нее упал божий взор – н а з а р и п а р в а д и г о р ф а л т и д а а с т. Если лепешка почти падала во время прикрепления к стенке, но женщина успела ее удержать, отчего на тесте остались следы руки, – считается, что это как бы отпечаток руки всевышнего – п а н ч а и п а р в а р д и г о р. Случается, что на стенке остается маленький кусочек лепешки. Его тщательно отскребывали, чтобы он не сгорел, так как считается, что допустить сгорание

хлеба — большой грех.

Самым обычным, распространенным и повседневно употреблявшимся видом хлеба в Матче были гирдача (кругленькая) и гирдабача (маленькая кругленькая). Гирдача имела диаметр 30 или 40, толщину 3-4 см, гирдабача — диаметр 15-20 при той же толщине. Лепешку сначала расплющивали рукой, а потом немного раскатывали скалкой. У таких лепешек середина должна быть несколько тоньше, чем края. Чтобы середина не вздувалась пузырем, ее накалывают пучком перьев или особым приспособлением из дерева с вертикально укрепленными металлическими стерженьками (кусками проволоки), называемым мугпар/нонпар.

К семейным праздникам из кислого пшеничного теста выпекались лепешки, называемые чавотй/чоботй/ту-нукча. Это большие тонкие лепешки толщиной максимум в полсантиметра, а диаметром до 50-60 см. Тесто для них делалось менее крутым, чем для других видов хлеба из кислого теста.¹ Такие лепешки пеклись очень быстро, поэтому в выпечке их должны были принимать участие две, а то и три женщины: одна раскатывала тесто, другая перекладывала лепешки на рафиду и расправляла их, третья пекла. Если же пекли вдвоем, то одна раскатывала тесто и перекладывала лепешки на рафиду, а вторая расправляла их и пекла. Пекли таким образом: лепешку прикрепляли к одной стороне очага, и пока она румянится, на другой стороне прикрепляли вторую, а затем снимали первую, которая уже испеклась. При выпечке такие лепешки не обрызгивались водой или сывороткой, как гирдача или лочура.

Как было сказано, чоботи обычно пекли к семейным праздникам, в частности, перед началом свадебной церемонии. В Матче для этого устраивали обряд печения хлеба — нонбандон, в котором участвовали все родственники и соседи. В таких случаях сооружалось в ряд несколько очагов или (например, в Новой Матче) две специальных печки (та-нур).

¹ Жидкое тесто для выпечки чоботи на сурфу не выкладывает, а остается в квашне. От него отщипывают куски нужных размеров, тут же раскатывают и пекут.

Из такого же простого кислого пшеничного теста пекли и лепешки — лочура меньших размеров, чем чоботй, но толще (диаметр — 40-50, толщина 1,5 или 2 см). Как и гирдача, лочура — наиболее употребляемый вид хлеба. Делали их почти так же, как чоботи, а пеклись они несколько дольше.

Из кислого, но недодешедшего — хамири нимрасида, круто замешенного сдобного теста готовились большие, толстые хлебы — хомсуйз диаметром в 40-45, толщиной в 3-4 см. Лицевая сторона их сплошь накалывалась мугпаром. Такие лепешки пекли для гостей, во время праздников и когда шли в первый раз после свадьбы навестить дочь, выданную замуж. Поэтому эти хлебы назывались также кул-чаи арус — лепешки новобрачной.

Из того же полукислого теста, что и хомсуз, выпекались хлебцы — кулча (диаметром 20-22 и толщиной 5-6 см). Их часто делали во время праздников для гостей и когда сами шли в гости, неся их как гостинец — туйшаи мехмон. Очень толстые не сдобные большие лепешки назывались фак — толстенные (диаметр 50-60 и толщина 4-5 см).

Из ячменной муки, как и из пшеничной, тоже делали кислое тесто. Ячменный хлеб особенно часто употребляли летом, относя его к "холодной" пище и поэтому считали его наиболее подходящим для жары. Еще в 1958 г., когда экспедиция работала в Верхней Матче, во многих семьях пекли только ячменные лепешки. Впрочем, если есть возможность испечь пшеничный хлеб, ячменный не готовили. Хлеб из ячменной муки называли нони чавй — ячменный или нони мехта/омехта — смешанный, так как к нему добавляли и другие сорта муки. Вообще ячменный хлеб был очень распространен в Матче, особенно в некоторых кишлаках ее верхней части и ущелья Гузн, где в условиях сурового горного климата пшеница не всегда вызревала. Кроме этого, считается, что ячменный хлеб — пища пророка Мухаммеда (Магомета), а пшеничный — лакомство. Были люди, которые очень верили в это и в пост (рамазан) ели только ячменные лепешки.

Очень часто из-за отсутствия пшеничной или ячменной муки лепешки пекли из разных заменителей, главным образом, из бобовых (бобы, чечевица, мулк, горох), а также из проса — нони арзанй//нони зафора. В зависимости от муки лепешки именовались гороховыми, просянными и т.п. Часто для удобства выпечки и для того, чтобы лепешка была повкуснее, к муке из бобовых добавляли пшеничной или ячменной. Но название лепешек при этом не менялось. Чечевичную муку смешивали с мукой из гомука,¹ а бобовую — с ячменной. Из одной бобовой муки нельзя было сделать кислое тесто, поэтому из нее пекли только пресные лепешки, а из одной ячменной приготавливали только кислое тесто.

В годы Советской власти эти заменители стали употреблять гораздо меньше, и они шли уже главным образом на корм скоту.

Лепешки из одной просяной муки пекли под горячей золой, так как тесто из нее, без добавления пшеничной, на стенках печи не держалось. Под горячей золой пекли еще вид лепешек, называемых кулчи тайаловй//нони тайаловй — букв. хлеб, испеченный под огнем (под горячей золой), или худургй, или кумоч.

В Матче, когда первый раз готовили хлеб из муки нового урожая, то, независимо от сорта зерна, пекли его обязательно под золой, а иногда на камне — нони товагй//нони сангй, и хлеб этот непременно приносили в мечеть, где вечером обычно собирались все мужчины. Женщины раздавали его также своим соседям. И пока не были приготовлены и розданы эти лепешки из нового урожая, зерно нельзя было пустить в ход. Такой хлеб пекли из любого вида муки, и в зависимости от нее называли тайалови чавй, тайалови арзанй и т.п.

Тесто для "подогневого" хлеба употребляли кислое, но не давали ему полностью выкиснуть; его круто замешивали на воде с солью. При печении лепешек из ячменной муки их с обеих сторон смазывали маслом. А тесто из пшеничной муки делали

¹ Гомук — один из видов бобовых; он ядовит, и приготовление муки из него требовало предварительной обработки.

более кислым и замешивали на молоке и масле (в последнее время иногда добавляли и яйца). Из него делали круглую булку, клали ее на чисто подметенный раскаленный пол очага и прикрывали какой-нибудь старой посудой (в последнее время для этого часто используют алюминиевую миску) или же заворачивали в листья тыквы или какой-нибудь дикорастущей травы, в селениях же Рог, Палдорах, Пакшиф пекли такие лепешки не заворачивая. Положив хлеб, сгребали на него горячие угли, выметенные до этого со дна очага. Верх и переднее отверстие очага закрывали каменной или железной заслонкой и поверх набрасывали какой-нибудь старый халат, чтобы очаг быстро не остывал. Такой хлеб пекся долго — 2-3 часа, иногда даже больше. В готовом виде эти лепешки по форме напоминали русский подовый хлеб. Кроме ритуальной выпечки из нового урожая, такие лепешки пекли и для людей, отправляющихся в путешествие: такой хлеб долго не черствеет.

Общее название для всех видов хлеба из пресного теста — фатир. Он имеет много разновидностей. Чаще всего пекли курфатир//фатир и явфон, тесто для которых замешивали просто на воде с солью. Если его делали на молоке и масле, то такой хлеб назывался масляным — фатир и равганин//фатир и башир; хлеб из теста, прослоенного маслом — фатир и варақин//фатир и қаламин, если оно было замешено на сливках — фатир и қаймоқин, на масле с толчеными грецкими орехами — фатир и мағзин//фатир и чомоқин, с выжарками из бараньего сала — фатир и бақаза. Иногда в тесто подмешивали мелко нарезанный репчатый лук, тыкву. Тогда и хлеб назывался — фатир и пиёзин, фатир и вадугин. Лепешки, приготовленные на пахтанье, называли фатир и бакафки дуф. Все виды пресных лепешек перед выпечкой сплошь накальвались мугпаром.

Все виды пресного хлеба, которые чаще всего приготавливали из пшеничной, реге и из ячменной муки, пекли, как и лепешки из кислого теста, на стенках очага. Пресные лепешки делали тогда, когда нужно было подать хлеб срочно (даже если

уже поставили кислое тесто, но оно еще не готово). Иногда в таком случае из замешенного кислого теста отделяли часть и пекли пресные лепешки, а остальному тесту давали выкиснуть. Сдобный хлеб пекли специально для гостей или в период поста к заходу солнца, когда начинали разговляться. Фатир часто подавали к супу или же к специальной еде **ф а т и р м а с - к а**.

Хлеб из кислого теста пекли не только на стенках очага, но и в котле без масла или на раскаленной каменной плите и называли его **н о н и к о т у р м а**, **н о н и т о - в а г и / н о н и т о в а с а н г и**. Хлеб на камнях пекли в основном пастухи на летовке, иногда странники - **м у с о - ф и р**, как называли в старое время путников и жителей Матчи, ходивших на отхожий промысел.

Из кислого теста из пшеничной муки готовили многие другие виды хлебных изделий, жаренных в масле. Вот некоторые из них.

Ч а л п а к - тонкие и не очень большие лепешки (диаметром в 15-20 см). Их готовили во время перетапливания сала забиваемого осенью животного, а также на поминках.

Б у р а к - лепешки из теста такого же, как и для чалпаков, однако размер их гораздо меньше - 5 на 7 или 8 см, и они имели ромбовидную форму. Бурак был обязательным угощением во время обряда **г а ҳ в о р а б а н д о н**, устраиваемого через 8-10 дней после рождения ребенка, когда его впервые укладывали в колыбель. Бурак жарили и в первый день получения артельного молока (этот обычай весьма распространен среди матчинских женщин).¹

Б у р с о қ / б у з у р с о қ. Тесто приготавливалось так же, как и в предыдущих случаях. По форме бурсок представлял собой шарик величиной с грецкий орех. Считалось, что бур-

¹ О молочных артелях подробно см. Е.М. Пещерева. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. В кн.: "По Таджикистану" (Краткий отчет о работе этнографической экспедиции в Таджикистане в 1925 году). Ташкент, 1927.

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

Тонкие пресные лепешки - **т у н у к** пекли в котле без масла, лишь в первый раз слегка смазывая им стенки котла, что называлось **д е г ч а р б**. Когда одна сторона подрумянивалась лепешку переворачивали и клали на нее вторую. Через некоторое время обе переворачивали и клали третью. Таким образом в котле пекли "всуху", не вынимая, целую кипу лепешек - 20-30 штук. Их часто готовили для гостей и подавали к супу, который так и называли **т у н у к ш у р в о**. Тунук считался и диетическим хлебом, поэтому его всегда давали больным. Иногда в тунук заворачивали жаренный в масле репчатый лук, редко - мелко нашинкованное мясо - **қ а й л а**. Ели такие тунуки и с супом и просто так (в последнем случае они тоже считались диетической пищей).

Қ а т л а м а / қ а л м о л - слоеная лепешка, жаренная в масле. Ее готовили только из пшеничной муки. Раскатанное тесто смазывали различными маслами (топленным, сливочным, иногда густыми сливками), складывали и вновь раскатывали. В последние годы некоторые молодые хозяйки посыпают катламу сахарной пудрой. Лепешки эти бывали двух видов - большие и маленькие - **қ а л м о л** и **қ а л м о л ч а**. У первых диаметр 25-30, толщина 3-4 см, у вторых - соответственно 10-15-20 и 2-3 см. Чаще всего катламу готовили, собираясь идти на свадьбу или вообще в гости. Дома катламу подавали лишь самым почетным гостям.

Одним из самых любимых лакомств матчинцев являлся **т о л п у х т**. Это тонкие лепешки из пшеничной муки, которую замешивали на молоке и масле. Размелав лепешки, их накалыва-

ли и жарили в большом количестве топленого масла. Вынув толпукты из котла, складывали их на разостланный на блюде дастархан, иногда сверху смазывали еще сливками. Эти лепешки готовили гостям на завтрак. Они являлись обязательным угощением, когда устраивался домодталбон и дастчармкунон. Первый обычай заключается в том, что через некоторое время после свадьбы родители новобрачной приглашали зятя на угощение, тем самым как бы вводя его в круг своих домашних. Дастчармкунон — буквально означает "смазывание рук жиром". После свадьбы в доме молодоженов собирались их родственники. Молодую хозяйку сажали посредине комнаты. В какой-нибудь посуде приносили муку, над которой молодая держала руки, и на них лили топленое масло, растворенное в горячем молоке. Так молодая должна была готовить впервые тесто для толпукт. Этот обряд символизировал пожелание, чтобы в доме всегда было много жира, молока и лакомств. Другой вид лепешек, похожих на толпукт, называли паловгун/нони бахалво/нони озод агй. Тесто для паловгуна готовили так же, как и для предыдущего. Но при этом делали две тоненькие лепешки (одна больше, другая меньше) и между ними клали начинку халво¹ и жарили в котле в бурно кипящем масле.

Самбуса — жаренные в масле пирожки прямоугольной или треугольной формы. Такие пирожки делали в некоторых семьях главным образом в Нижней Матче, где они появились совсем недавно, в Верхней же Матче их не знали.² Самбуса начиняли тыквой, морковью, реже мясом.

Пшеницу не только мололи в муку. Ее употребляли в цельном и раздробленном видах, приготовляя из нее различные сухие и жидкие блюда. Цельную пшеницу (иногда с горохом) — қурмоч/гандумбирён, тщательно очищенную, поджа-

¹ Халво — густая пастообразная масса, приготовленная из муки, замешенной на сметане, а затем прожаренная в котле.

² Не знали пирожков с начинкой и в Припамирье. (А.К. Писарчик. Примечания и дополнения к гл. "Пища", в кн.: "Таджики долины Хуф", в.2, стр. 387).

ренную с солью, часто готовили в период появления зубов у ребенка. Одновременно такую жареную пшеницу раздавали всем соседям как жертвоприношение, чтобы зубы у ребенка прорезались без боли и без болезни. Гандумбирён давали больным дизентерией в качестве закрепляющего средства. Считалось, что гандумбирён нельзя готовить со времени засева полей весной и до уборки урожая. Нарушение этого запрета приводило якобы к засухе и выгоранию хлебов.

В Верхней Матче во время празднования навруза ели вареную пшеницу, смешанную с горохом, — тафсак/тафсик.

Талқон/толқун (толокно) — одно из самых любимых блюд в Верхней Матче. Его готовили из пшеницы и бобовых. Приготовляли его таким образом. Пшеницу самого лучшего сорта, отобрав по одному зерну, тщательно мыли несколько раз, потом сушили на солнце. Высохшую пшеницу снова замачивали почти на сутки, а когда она набухла, варили, предварительно посолив, в больших котлах. Затем зерно опять сушили на солнце и поджаривали в котле. Остывшую пшеницу сыпали в специальные кожаные мешки и несли на мельницу. Тщательно вычистив жернова и мельничный короб, засыпали немного жареной пшеницы, и получившуюся муку убрали в отдельную посуду, так как в этой муке все еще имеется примесь обычной муки.¹ Только после этого засыпали в короб все остальное зерно. Готовое толокно складывали в специальные кожаные мешки — саноҷ и хранили в сухом месте, куда не проникали никакие запахи.

При подаче на дастархан толокно накладывали на блюдо, поливали кипяченым молоком с топленым маслом и перемешивали. Получалась густая рассычатая масса, которую ели руками. Это блюдо употребляли в пищу круглый год. По сообщениям матчинцев, талкон являлся одним из древнейших кушаний. Его обязательно приготовляли после благополучного возвращения с летовки или из путешествия и угощали им односельчан. Толокно подавали на дастархан также почетным гостям на завтрак или же в любое время, если гостю некогда ждать, пока приготовят го-

¹ Это толокно кипятят с молоком и дают детям.

рячую пищу.¹ Его брали с собой в дорогу и путешественники, оно считалось хорошим гостинцем.

Сумана к/сумалак. Основой одного из трех видов суманака являлся сок пророщенной пшеницы. Добавив к нему муку, месили тесто и готовили маленькие лепешки кулач и тайаловй/суманаки тайаловй. Такие лепешки пекли на полу очага под горячей золой. Другой вид суманака делали так. Проросшую пшеницу сушили, мололи и из этой муки замешивали на воде и пекли лепешки. В Матче сумалак готовили обычно несколько раз перед Наврузом, вероятно, считая, что прорастание пшеничных зерен символизирует весеннее оживление растений.² Третья разновидность суманака представляла собой похлебку — хадри сумана к. Из сока пророщенных зерен пшеницы и муки варили густую похлебку. Но такое блюдо готовили редко: оно будто бы приносило несчастье.³

Из цельного и дробленого зерна готовили также много разных похлебок — жидкие, густые и кислые (последние называли так потому, что в них добавляли пахтанье).

Одним из наиболее распространенных блюд из пшеницы или ячменя являлся кашк, который готовили по-разному и в разные сезоны года. В начале лета, когда ячмень или пшеница еще не дозрели, находились в стадии ширахамрак, из них делали пахчак/кашки савз — зеленый кашк. Это жидкая похлебка, в которую клали также немного старого гороха или молодую фасоль, заправляли разными дикорастущими травами (и шум, торон, камч — дикий лук) и пахтаньем. Из зерен полужрелой пшеницы варили похлебку — далида, которую заправляли листьями молодой свеклы и пахтаньем.

¹ У таджиков Матчи принято, чтобы любой человек, пришедший в дом, чтонибудь съел, хотя бы кусочек лепешки с чаем.

² По сообщению Е.М.Пещеревой, в Каратегине сумалак готовят дважды в год — в период весеннего и осеннего равноденствия.

³ В селении Похут Айнинского района такого поверья нет. Наоборот, там эту похлебку обязательно готовят на свадьбу, чтобы жизнь молодых была сладкой.

Для похлебки гунгина пшеницу предварительно жарили. Заправляли овощами, дикорастущими травами, пахтаньем. Если же ее готовили на молоке, то никакой зелени не клали. Гунгина, особенно молочную, считали ритуальным кушаньем, которое во время праздника курбан якобы заменяет приносимого в жертву барана. Как уже было сказано, все эти блюда заправляли зелеными дикорастущими травами и пахтаньем летом и сушеными дикорастущими травами и разведенным в воде сухим сыром қурут — зимой.

Кашки шабдегй — очень густая каша, которую варили в котле всю ночь. Ее готовили из слегка раздробленных зерен пшеницы — фарбеч. Готовили ночной кашк таким образом: пшеницу хорошего сорта немного мочили, затем дробили в ступке, обрызгивая водой. Поджарив в масле лук и мясо, доливали водой и засыпали приготовленной пшеницей. Потом добавляли овощи, перец, соль. После этого котел закрывали крышкой, чтобы скорее закипело, и варили, время от времени помешивая шумовкой. Потом котел плотно закрывали крышкой, а сверху еще тряпкой (чтобы не выходил пар). Непрогоревшие дрова выгребали и оставляли под котлом только горячие угли. Переднее отверстие очага тоже плотно прикрывали. Кашк обязательно ели утром на завтрак. Варили его обычно зимой.

В качестве ритуального блюда кашк непременно готовили, когда в первый раз зажигали огонь в новом очаге, а также в ночь под мусульманский новый год,¹ или же в первый день пахоты — қуфтаророн.

Теперь остановимся на кушаньях, которые делали из пшеничной или ячменной муки.

Проще всего было готовить атола — род мучного киселя. На дно котла наливали немного масла икалили его. Потом насыпали муки и, тщательно перемешивая, поджаривали. Полученную массу разбавляли водой, солили и кипятили, доведя до консистенции густого киселя. Кисель этот назывался хадиса//кочй. Для подачи к столу его выкладывали на большое блюдо,

¹ Интересно, что в Пенджикентском районе (селение Магиян) во время этого праздника сначала оставляли немного кашка на четырех ушках котла "для духов" — арвоҳ, а затем уже ели.

поливали раскаленным топленным маслом или горячим молоком, а иногда пахтаньем.

Второй вид атола — атолаи бирьён — поджаренный кисель, отличался от первого большим количеством масла, в котором жарили муку, и жидкости.

Такуя атолу делали также и на молоке — атолаи ширй. Тогда вместо воды наливали молоко. Но молочную атолу обычно готовили редко (только для больных, маленьких детей и обязательно для рожениц).

К очень распространенным кушаньям относится умоч — похлебка с очень мелкими клецками.¹ Тесто для них готовили в основном из пшеничной муки, но из-за недостатка последней использовали и бобовую, и изредка ячменную. Приготавливали крутое тесто на воде и мелко рубили его специальным ножом (ошпур) на сурфе, подсыпая туда немного муки. Это так называемый умочи кўфта — рубленый умоч. Умоч, для которого тесто не рубили, а растирали в мелкие шарики руками, назывался тертым умоч — умочи молида/умочи шакида.

В кипяченую воду клали немного гороха или лубй — фасоли и, когда все это разваривалось, подсыпали клецки и заправляли пахтаньем. Зимой делали умоч больше на молоке. Клецки сначала варили в небольшом количестве воды, куда понемногу подливали молоко. Летом такой вид клецок готовили только для детей. Употребление умоча считалось богоугодным делом: по преданию, этим блюдом питались Фатима и Зухра (дочери пророка Мухаммеда).

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

¹ Слово умоч является общим названием клецок, независимо от того, как они приготовлены.

Из мучных блюд очень распространены различные виды лапши: угро, хадир, тўпа, оимтўпа, которые порой именуют общим названием — оши орд — мучное кушанье.

Угро готовили двумя способами: либо делали крутое тесто из пшеничной муки на воде с солью, очень тонко раскатывали (до толщины всего в 1–2 миллиметра), а потом мелко резали на полоски длиной больше метра — оши орд и бурида, либо длинные, но не плоские, а трубчатые лапшины — оши орд и дастазада. Кипятили воду с горохом. Когда он разваривался, добавляли мелко нарезанную свеклу и свекольную ботву, затем засыпали лапшу. Во время ее варки раз или два подливали в котел холодную воду, чтобы тесто не разваривалось. Перед подачей на стол добавляли в суп мелко нарезанную зелень и заправляли его пахтаньем.

Тўпа — тесто резали крупнее, чем лапша, и добавляли мелко нарезанную свеклу с листьями. Заправляли тупу также пахтаньем.

Блюдо, именуемое по-разному в разных селениях: оимтўпа — в Мадрушкате, тўпато й/тўпи лагандй — в Пастигаве, тўпаи лагандй — в Обурдоне, делали так. Тесто готовили, как для лапши, но резали его большими квадратиками (5 x 5 или 5 x 6 см), потом варили его, бросая в кипящую и посоленную воду. Сварившуюся тупу вынимали дуршлагом и, ровно разложив на блюде слоями, пересыпали пидор — луком, пережаренным с маслом или салом. Все это поливалось кислым молоком, посыпалось мелко нарезанным зеленым луком с кориандром. Это блюдо готовили только в Нижней Матче (особенно часто — летом).

Тушбёра — пельмени. Для начинки рубили мелко мясо и лук. Способ приготовления здесь такой же, как и в других местах Средней Азии, только форма у матчинцев крупнее и грубее. Тесто раскатывали очень тонко, как на оимтупу, резали также небольшими квадратиками и заворачивали в них начинку. Пельмени кипятили в соленой воде, а потом выкладывали (без бульона) на большие блюда и поливали жареным на масле луком, смешанным с небольшим количеством густого пахтанья. Пельмени

появились недавно и подавались в некоторых семьях Мадрушката, в Пастигаве и Обурдоне, а в остальных селениях Матчи пельменей совсем не знают.

Раньше в Матче очень редко покупали рис, только тогда, когда ездили в город; он считался дорогим продуктом. Из риса готовили плов, суп, кашу на воде и на молоке. Плов варили только одного вида, который иногда в литературе называют бухарским: приправа не жарится, как в Ферганской долине, а парится. Плов с мясом обычно готовили на свадьбу, но не везде. В селении Риомутк, например, его делали без мяса. Интересно отметить, что на свадьбе в селении Палдорак для мужчин варили плов, а для женщин – рисовую кашу без мяса, иногда на молоке.

Очень большое значение в жизни матчинцев имели и теперь частично имеют молочные продукты, преимущественно из коровьего, реже из козьего и овечьего молока.¹

Сырое и холодное кипяченое молоко обычно в пищу не употребляли,² сливок не снимали. Молоко и молочные продукты очень почитали, называя их ссковищем, драгоценностью и приписывая им много магических свойств. Горячее кипяченое молоко на дастархан не подавали, пили его только около очага во время кипячения. Иногда, разболтав в нем толочно или накрошив в него хлеба, давали детям. Слегка остуженное молоко заквашивали – мехобонданд, и получившееся кислое молоко – чурфот ели с хлебом, но в основном оно шло на приготовление

¹ Подробно о молочном хозяйстве и о приготовлении молока и молочных продуктов у горных таджиков см. работы: Е.М. Пешерев а. Молочное хозяйство горных таджиков...; Н.А. Кисляков. Древние формы скотоводства и молочного хозяйства у горных таджиков бассейна р. Хингоу. Изв. АН Тадж.ССР, Душанбе, 1949, вып. 45; Н.Н. Ершов. Гл. "Пища" в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, 1970, стр. 225–257.

² Сырое молоко использовали при ангине; парное молоко сорок раз зачерпывали деревянной ложкой и выливали обратно, читая при этом специальную молитву, а потом давали больному.

масла.¹ Из пахтанья дуф делали сыр.² Пахтаньем заправляли почти все похлебки, варившиеся без мяса.

Сыр и топленое масло употребляли в пищу, главным образом, зимой. Сыр – қурут раньше возили на продажу в город.³

Сухой сыр қурут изредка готовили из цельного кислого молока как лакомство – қурутти чурфоти, қурутти қаймоқй.

Матчинцы еще готовили и другой вид сыра – панир, который делался обычно из бараньего и козьего молока. Во время кипячения в молоко подливали немного пахтанья или соли, отчего оно створаживалось. Если молоко заквашивалось пахтаньем, солили его слегка. Остывшую массу сливали в чистый мешок, крепко завязывали, затем клали в другой мешок, тоже завязывали, затем клали на каменную плиту и сверху придавливали тоже большим плоским камнем, чтобы стекла сыворотка. Такой сыр считался лакомством. Его готовили летом богатые люди, имевшие овец.

Не менее лакомым и почетным блюдом, часто подававшимся гостям, являлся қурutow. Для его приготовления разогревали, не доводя до кипения, пахтанье или разведенный в теплой воде курут, выливали на большое деревянное блюдо, посыпали мелко нарезанным репчатым луком и заливали раскаленным коровьим маслом. Иногда жарили лук в масле – пиёздоф. Курутов в верхних селениях (Рог, Палдорак) делался гораздо гуще, чем в нижних (Тавуши, Истошон). Его часто ели со сдобным пресным хлебом – фатирри равгани или со слоеным хлебом,

¹ Интересно отметить, что когда сбитое масло клали в деревянный сосуд, то его называли невестой (арус). Во время перетапливания масла, перед тем как класть его в котел, на четыре ушка котла насыпали по горсточке муки для оибихо – духов-покровительниц. Потом в очаг сыпали ароматные листья горного лука и кору арчи.

² В отличие от других мест Таджикистана, пахтанье для сыра солили и кипятили. Получалась густая масса, из которой делали сыр.

³ В.В. Динин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана, стр. 84.

жареным в масле (қ а д м о л), причем хлеб крошили горячим и в горячий же сыр.

Г у л б а с а р — это несколько иной тип курутова, для приготовления его вместо сыра применялось кислое молоко. Из пенки и из сливок — қ а й м о қ / р у и ш и р, снятых с кислого молока, делали ш и р қ а н д а к^I // х а в л о — халва без сахара. При приготовлении халвы сливки наливали в котел, и когда из них начинало вытапливаться масло, подсыпали немного муки, немного подсаливали и помешивали до тех пор, пока эта масса не поджаривалась. Когда она приобретала темно-красный оттенок, ее выкладывали на блюдо. Во многих селениях Верхней Матчи, а также в кишлаках Гузн, Сурхкат и Арнохун халва являлась обязательным кушанием на празднествах и считалась почетным блюдом. Особенным лакомством считалась х а л в о и б а қ а н д — халва, приготовленная с сахаром, или же из тутовой патоки.

Сбитое из кислого молока масло — м а с к а в свежем виде почти не употребляли. Из него готовили такие кушанья, как ф а т и р м а с к а / ч а н г о л й. На горячие лепешки из пресного теста — ф а т и р клали недавно сбитое масло, чтобы хлеб пропитался маслом. Так ели только в Верхней Матче, имеющей связь с Каратегином. В Нижней Матче этих блюд не знали.

Масло перетапливали, запасая жир на зиму. Хранили его в каком-нибудь сосуде.

Кислое молоко часто ели с хлебом, а также готовили из него ч а к и б а р а в ф а н. Для этого цельное кислое молоко сливают в мешок, сыворотка стекает, а молоко превращается в полугустую массу. Его накладывают в чашку, поливают раскаленным топленным маслом и едят с хлебом или с горячими лепешками фатир. Это блюдо употребляли в пищу часто, особенно весной и летом.

Из цельного молока готовились и другие кушанья. Вот некоторые из них. Ш и р к а д у — молоко с отваренной в нем мелко нарезанной тыквой. Его часто ели осенью и зимой. Есть ширкаду считалось богоугодным делом. Ш и р ч о й — чай, при-

^I Букв. молочный сахарок.

готовленный на молоке с маслом и солью, иногда с добавлением листьев горького миндаля и цветов шиповника; в селении Обурдон в него еще добавляли мелко толченный грецкий орех. Ш и р а в ф а н — кипяченое молоко со сливочным маслом. Р а в ф а н ш и р — в раскаленное топленное масло добавляли немного молока. Эти блюда часто готовили как средство от простуды. Р а в ф а н ч у ш й — в согретое в котле молоко или пахтанье крошили тонкие лепешки, а сверху заливали раскаленным топленным маслом.

Г а р м а — молозиво, вскипяченное с добавлением небольшого количества муки. Оно немного похоже на молочный кисель. Г а р м и я к / ф а л л а — творог из молозива.

Хотя мясо у горных таджиков считалось одним из важных продуктов питания, потребляли его очень мало и в основном — зимой. Любимый вид мяса у матчинцев — баранина. Употреблялась и говядина, затем козлятина и, наконец, конина, которую использовали в быту редко — только тогда, когда убить лошадь вынуждали обстоятельства (увечье и т.п.) и преимущественно зимой. Конина считалась "горячительной". Жарить ее не рекомендуется, считается, что, поев жареной конины, можно заболеть сибирской язвой. Поэтому конское мясо ели только в вареном виде. Да и оно рекомендовалось лишь тем, у кого был "холодный" темперамент. Еще бытовало суеверие, что конина возобновляет всякие старые болезни и что если ее поест беременная женщина или муж ее, то беременность будет продолжаться десять месяцев, как у лошади.

Баранине предпочтение отдавалось потому, что она считалась "мясом райского животного", и хотя она якобы и обладала "горячительными" свойствами, есть ее можно в любое время года без опасения.

Говядине приписываются "холодящие" и "горячительные" свойства. А козлятине — только "холодящие". Поэтому ее обычно едят в жареном виде и преимущественно летом. Особенно не рекомендуется вареная козлятина людям с холодным темпераментом.

Весной и летом мясные блюда готовили очень редко; скот резали только для приема важных гостей, да и то, главным образом, в тех случаях, когда нельзя было не прирезать живот-

ное. В случае нужды в мясе летом резали козлят.

Большое место в мясном рационе занимало мясо диких коз и баранов.

Относительно заячьего мяса считается, что в зимние месяцы оно является чистым, а в летние — нечистым, поскольку летом якобы зайцы едят змей, жаб и т.п., но фактически его почти не ели и не едят. Заячатину давали только больным (особенно женщинам, страдающим бесплодием).

Употребляли матчинцы и птичье мясо. Правда, из домашней птицы у них были только куры, да и то не у всех и в очень небольшом количестве. Так что курятину ели редко; не в ходу были и куриные яйца, они употреблялись главным образом как обрядовое блюдо (см. ниже).

Из рыб таджики Матчи употребляли в пищу только пять видов: *гу л м о х ъ ѝ* — форель, *щ и р м о х ъ ѝ* — маринку, *л а қ қ а м о х ъ ѝ* — сома, *з а ғ о р а* — сазана, *с и ғ м о х ъ ѝ* // *с а ғ м о х ъ ѝ* — бычка. Подкаменную щуку — *м о р м о х ъ ѝ* не ели, считая ее похожей на змею.

Ели рыбу только в жаренном виде и в основном — летом; зимой рыбу не ловили, так как все реки замерзают. Голову и икру выбрасывали, считая их нечистыми. Предпочитали рыбу есть перед началом поста рамазан, а также перед праздником весеннего равноденствия, так как думали, что от этого якобы "очищается" вся пища.

Матчинцы, как и все таджики, предпочитали свежее мясо. "Хлеб хорош и трехдневный, а мясо лучше свежее", — гласит поговорка. Или же говорили: "Рыбу можно есть раз в месяц, говядину иногда, но пшеничный хлеб с бараниной нужно есть каждое утро".

Осенью все семьи, у которых была такая возможность, заготавливали мясо на зиму.¹ Расходовалось оно экономно и его умели сохранять более или менее долго. Летом его или сушили, или жарили, приготавливая *қ а й л а* — очищенное от костей мясо, нарезанное небольшими кусочками. Если нужно было сохранить

¹ Осенью скот сортировали и наиболее слабых животных, которые не могли зимовать, резали на мясо.

мясо на несколько дней, то его засаливали и оно называлось *ғ ұ ш т и ч а ғ о р а*. Мясо, мелко нарезав, солили, клали в глиняный сосуд, который зарывали в землю, не закрывая горлышка. Если мясо нужно было приготовить впрок, его хорошо прожаривали в масле и, положив в сосуд, сверху заливали этим же жиром. Иногда же кайлу сохраняли по старинному способу: ее клали в коровий желудок, заливали жиром, а когда жир застынет, желудок зашивали. Так делали особенно тогда, когда мясо нужно было брать в дорогу.

Қ о қ — маленькие кусочки мяса (лучше без косточек) солили и сушили, развешивая его в тени, чтобы мясо не стало совсем жестким. Перед употреблением такое мясо замачивали в воде. Иногда же брали целую ляжку, делали глубокие надрезы, насыпали в них соль и, завернув в марлю, вешали в прохладное место. Так сушили мясо весной и летом. Зимой же обычно его развешивали кусками в амбаре или готовили кайлу.

Резать скот доверялось только мужчинам, женщины не имели на это права.

Если животное подыхало раньше, чем его успевали прирезать, то такое мясо не употребляли, считая его *қ а р о м м у р д а ғ ѝ* — нечистым. Его выкидывали или скапливали собакам, а кожу использовали для шитья обуви.

Чтобы по-мусульмански заколоть животное, следовало перерезать горло в области кадыка и выпустить кровь в ямку, чтобы она не попала внутрь животного. Таким способом убивали все виды животных, сопровождая это чтением молитв. Рыбьих голов мужчины не отрезали. Рыба считалась уже зарезанной аллахом (следы этого — жаберные щели) и ее доверяли чистить и отрезать голову женщинам.

Лучшими частями туши животного считали грудинку, ляжку, а также язык, печень, почки, костный мозг, затем ребра. К последним сортам относили мясо с шеи, голову, ноги и кишки. Матчинцы не заготавливали *п ұ с т д у м б а* — очищенную от шерсти кожу с бараньего курдюка, которую в других местах Средней Азии употребляли как лакомство и в первую очередь предлагали самым почетным гостям. Здесь также не знали и *қ а з ѝ* — колбасы из конины, которую очень ценили другие среднеазиатские народы. Матчинцы совершенно не употребляли в пищу мозг и селе-

зенку, выбрасывая их собакам. Не ели внутренностей, лапок и голов птиц, считая их нечистыми.

Грызть кости птиц не разрешалось: бытовало поверье, что это может вызвать куриную слепоту. Обработывая кур, с них сдирали кожу, а диких птиц (уларов, куропаток и перепелов) ощипывали.

В обычное время чаще всего варили мясной суп — шūr — в о. Готовили его двумя способами.

Первый вид — хомшūr в о: сырое мясо клали в холодную воду и варили на медленном огне с мелко нарезанным луком. Самым подходящим мясом для такого супа считали баранью грудинку. Иногда (в Нижней Матче) в этот суп добавляли горох. Пену снимали шумовкой или ложкой. Когда суп закипал, в Нижней Матче еще клали очищенную морковь и репу (целиком). Хомшурво готовили редко, при наличии в доме свежего мяса. В Верхней Матче суп варили только из мяса, иногда приправляя его дикорастущими травами, особенно горным луком (камч). После появления картофеля (в годы Советской власти) стали класть в суп и его. В Нижней Матче в отличие от Верхней суп готовят с большим количеством овощей. Очень любят матчинцы яхнī — холодное отварное мясо.

Второй вид мясного супа — қайлашūr в о. В раскаленном масле жарили мясо или использовали имевшуюся кайлу с мелко нарезанным луком (в таком случае, сперва жарили лук, потом клали мясо и тут же наливали воду). Когда вода закипала, добавляли овощи. Кайлашурво варили часто.

В последние годы, когда впервые появился в Матче картофель, часто стали готовить так называемые чаркūб — жаркое. С мясом делали также плов и рисовую кашу шавла.

Кроме этих широко распространенных кушаний, раньше в Верхней Матче богатые люди готовили ёлма — запеченную целиком выпотрошенную баранью тушу в коже, шерсть с которой предварительно счищали ножом и опаливали. Для этого, хорошо натопив очаг, сгребали в одну сторону жар, подметали "пол", клали на него тушу, а верх и боковое отверстие очага плотно закрывали деревянными или глиняными крышками. Поверх них настилали старую одежду или какое-нибудь тряпье, чтобы очаг не

остывал. Обычно это делали с вечера, и на утро мясо было готово. Ели его с хлебом, отрезая от туши куски. Другим мясным деликатесом был кūзакабоб//танūrī. Нарезанное кусочками мясо кладут в какой-нибудь сосуд (лучше всего глиняный), добавляют соль, перец и немного воды. Крышку замазывают тестом и на ночь ставят в очаг, который закрывают, как при приготовлении ёлмы. Эти блюда готовили весьма редко, только в случае приема почетных гостей и у самых богатых людей. Многие бедняки даже не знали о таких способах приготовления мяса.

Вкусен также кулчакабоб//кабоби танūrī. Это мелко нарезанное мясо, которое пекли на стенках очага, как лепешки. Таким же образом готовили и печень, иногда мясо диких птиц. А дети пекли себе такое лакомство из воробьев. Для приготовления гūшти тсвагī//товасангī разжигали огонь на камне, и когда он раскалялся докрасна, его очищали от золы и на него клали слегка подсолненные куски мяса. Так часто готовили мясо пастухи и охотники.

Матчинцы очень любят шашлык — сикхабоб из кусочков мяса или печени. Рубленого мяса они не знали, оно вошло в их обиход совсем недавно.

Все названные блюда готовили и из мяса диких животных. Матчинцы очень ловко охотились за куропатками, уларами, перепелками. На диких коз и баранов охотились коллективно. Мясо из добытой на охоте дичи готовили около мечети в общем котле и угощали всех односельчан. Если мяса было очень много, то его делили в сыром виде, и оно вполне заменяло мясо домашних животных.

В некоторых семьях нижних селений Матчи после революции стали готовить колбасы. Делают их так. Берут бараньи, козьи или козы кишки, длиной иногда до метра, тщательно моют и очищают. Один конец кишки завязывают и начинают ее сырой рубленой печенью, мясом, сердцем с репчатым луком, перцем и солью (иногда добавляют немного риса и тмин). Затем завязывают второй конец и варят в котле. Используются для этого только толстые кишки. Остальные чистят, сушат и применяют на вся-

кие хозяйственные и прочие нужды (например, на струны для дутара).

Обычно с колбасой готовили суп или рисовую кашу. Прокипятив колбасу, ее прокалывают в нескольких местах, чтобы она как можно лучше проваривалась.

Готовили колбасы тогда, когда резали животных. В Верхней Матче этого блюда не знали, а кишки использовали для приготовления кашки шабдеги.

В Нижней Матче из головы, ног, легких, потрохов¹ готовили суп с овощами, в Верхней — без овощей; иногда клали и тыкву.

С бараньих ног и головы очищали шерсть и опаливали их, а с коровьей головы снимали кожу.

Шурвои калапоча — суп из головы и ног. Таджики Матчи, в отличие от других народов Средней Азии, этому блюду не придавали особого значения и не считали "почетным". Обычно бульон калашурво ели вечером, а мясо (в холодном виде) с хлебом — утром.

Готовили матчинцы еще, особенно весной и летом, суп на растительном масле без мяса — шупурма/пийоба,² в который потом добавляли сухой мелко накрошенный хлеб и зелень.

В рационе матчинцев яйца не играли такой роли, как у таджиков равнин. Ели их главным образом сваренными вкрутую. Это — обязательное блюдо в праздник Наврӯз. Яйца раздавали детям, которые играли ими, как и русские дети на пасху. Иногда в праздники яйца красили в желтый или коричневый цвет (в первом случае их кипятили с соломой, во втором — с луковой шелухой).

Жарили здесь и яичницу трех видов: в масле без всего, с луком, иногда — с мукой. Пекли блины на яйцах — чалпа-

¹ Перед варкой супа из головы животного вынимали глаза и жидкостью из них протирали детям спину. Это якобы создавало "иммунитет" против злых духов. Для этой цели чаще всего использовали глаза барана, которого резали в честь праздника Курбан.

² Пий — жир, об — вода, буквально жир с водой.

ки тухми/қуймақ. Пекли в очаге также "яичные" лепешки — кулчи тухми из теста на молоке.

Яйца, сваренные не вкрутую, тухми дунбул употребляют очень редко, их дают только женщинам после родов и детям; считается, что это укрепляет организм. Яйца не смешивают во время еды с молочными продуктами или же с рыбой, так как существует поверье, будто сочетание их может вызвать заболевание ложной проказой.

Жиры — руфан, равфани употреблялись как животного, так и растительного происхождения: сливочное — маска и топленое масло — руфани зард; курдючное сало — руфани думба, говяжий — равфани гов и козий жир — чарбуи буз.

В Верхней Матче из растительных масел прежде знали равфани зафир — льняное масло; под этим названием подразумевали вообще всякое растительное масло, так как оно обычно готовилось из семян различных растений, смешанных вместе: ореховое, абрикосовое и т.п. Но хлопковое масло называли "хлопковым" — равфани пахта или заводским — равфани заву. В голодные годы употребляли масло из семян растения индов (Eruca sativa). Матчинцы предпочитали всем жирам баранье сало и топленое коровье масло. Первым пользовались для приготовления мясных блюд. Топленое масло считается легко усвояемым. Льняное и всякое растительное масло часто употребляли при варке каши и похлебки, если их нужно было заправить маслом. Рыбу и грибы раньше жарили только на растительном масле. И растительное и животное масло при приготовлении обязательно раскаливали.

В прежнее время, особенно в неурожайные годы, в Верхней Матче часто употребляли в пищу дикорастущие травы. А некоторые растения ели потому, что находили их вкусными. В основном их использовали как приправы, но ели и в сыром виде.

В селениях Нижней Матчи сеяли в небольшом количестве зелень: укроп — шибит, кориандр — гашинич, которые ели только в свежем виде. Красный перец — қаламфур использовали в свежем и в сушеном виде.

В самой верхней части Матчи, где вообще овощей было мало, употребляли в пищу различные дикорастущие травы и плоды; шавель — шулха, укроп — шибит, горный лук — камч/пиёзи кӯҳи, ревень — чукурй; модел; мусамчит; самчит; кирвак; тмин — зира; черную смородину — қарақот, галамчй; мяту — пудина, барбарис — зирк и др.

Матчинцы знали, что все дикорастущие травы обладают целебными свойствами и поэтому некоторые из них употребляли как лекарство: кипятили в воде и пили ее. "Растение — чудо, излечивает все осложнения зимы", — говорят матчинцы.

Ели здесь и грибы, называемые общим названием з ам-б у р у /қ у р ч /қ ў з а қ а р н ӣ, которые собирали весной и в начале лета. В основном употребляли грибы двух видов: дили барра — "сердце ягненка" и телпакки з а н и т у р к — "шапочка турецкой женщины". Чаще всего их жарили в масле, а также пекли на стенках очага или под золой. Кое-кто варил суп из грибов, считая его очень полезным от всяких болезней, особенно от кашля. На зиму грибы не заготавливали.¹

Из овощей в Верхней Матче выращивали в небольшом количестве морковь, других овощей практически не знали. В Нижней Матче культивировались тыква, репа, лук, морковь, свекла, красный горький перец. Из тыквы готовили самостоятельные блюда. Все остальные овощи использовали преимущественно летом как приправу к мучным и мясным блюдам. Лишь зеленый лук и кориандр сушили на зиму.

Способы хранения овощей в Матче: морковь и репу закладывали в специальные ямы. Тыквы зарывали в солому. Лук подвешивали на гвоздях в кухне или амбаре. Перец нанизывали на нитку и сушили в комнате; иногда сушеный перец толкли и хранили в виде порошка.

Тыква, лук и репа считались священными плодами. Их охраняли от возможного осквернения, тщательно подбирая с земли. Старались не садиться с протянутыми в их сторону ногами.

¹ В Ягнобе грибы сушат на зиму и из них варят суп.

А уронив какой-нибудь из этих овощей на землю, подбирали его, целовали и дотрагивались им до лба, как это делается с хлебом. Бросать даже кожуру тыквы под ноги считалось грехом. Утверждали, что если кто-нибудь нечаянно наступит на тыквенную корку, не поднимет ее и не положит на чистое место, у него будут болеть глаза, а то и вовсе ослепнет. И наоборот, человек, который, объевшись тыквой, умер, считался погибшим за веру (ш а ҳ и д). Этого поверья в равнинах нет; оно бытует лишь в горных районах Таджикистана.¹ Тыква считалась не просто священным, а райским плодом. В этих краях существовала легенда, по которой изгнанные из рая Адам и Ева якобы воспользовались не фиговыми, а тыквенными листьями.²

¹ См. А.К.П и с а р ч и к. Кулябская этнографическая экспедиция 1948 г. Изв. Отд. обществ. наук АН Тадж.ССР, № 15, 1949, стр. 90, 91.

² Праотец Адам со своей женой Евою жили в раю, и там росла пшеница с зернами величиною с дыню, но так как они ничем не питались, то не знали и вкуса пшеницы. Дьявол (ш а й - т о н) очень хотел, чтобы Адама и Еву изгнали из рая. Сам он не мог попасть в рай, потому что вход туда охраняли дракон (а ж д а р) и павлин (т о в у с). Дьявол уговорил их пустить его в рай. Попав в рай, он отрезал от райского пшеничного зерна длинный ломтик и соблазнил Адама и Еву съесть его. После еды они осквернили рай. За это разгневавшийся бог изгнал Адама и Еву голыми из рая. Тогда тыква дала им свои листья, чтобы они закрыли свое тело, и с этих пор считается, что есть тыкву с а в о б — богоугодное дело. В других местах Средней Азии говорят, что это были листья инжира и что бог разгневался на него за такую услугу, оказанную грешникам. Поэтому полагается, прежде чем есть инжир, разломать плод пополам и потереть половинки друг о друга, как бы напоминая инжиру о его проступке. Тем не менее считается, что есть инжир, как и тыкву, — дело богоугодное.

В Матче соблюдался еще такой обычай. Если кто-нибудь приходил в дом, где варилась тыква, и уходил, не дождавшись пока она будет готова и не поев ее, то жена хозяина дома считалась по шариату разведенной (т а л о қ) со своим мужем. Если гость не мог дождаться сваренной тыквы, он должен был съесть кусочек хотя бы сырой. Тыква по своему значению приравнивалась к хлебу. В народе (особенно женщины) клялись тыквой.

Из тыквы готовили много разнообразных блюд. Ее варили в воде — к а д у и о в п а з, в молоке — ш и р к а д у. Целую тыкву пекли, зарыв в горячую золу — к а д у и т а — н у р ӣ. Нарезав сырую тыкву кусочками, клали ее в суп и похлебку или, натерев ее на терке, добавляли в тесто, из которого пекли лепешки. В последние годы стали готовить пирожки с тыквой.

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

Очень почитали также репу — ш а л ғ а м. Прежде всего, она считалась целебной (в частности, от кашля). Ее варили вечером и оставляли открытой на ночь, чтобы на нее капала роса, а утром ели натощак (особенно старики). Свеклу варили в воде или запекали под горячей золой.

Картофель появился у матчинцев недавно — в начале 30-х годов. Однако он скоро был оценен и завоевал в их кухне почетное место. Оказалось, что в горных условиях картофель дает обильный урожай. Поэтому матчинцы стали выращивать его не только для собственного потребления, но и для торговли. Картофель кладут в мясные супы, мучные и рисовые похлебки. Жарят его с мясом — ч а р к ӯ б и без него, варят в воде и молоке, пекут под золой и на стенках очага. В годы Отечественной войны матчинцы в картофельное пюре примешивали муку и пекли лепешки.

Фрукты, как уже отмечалось, росли только в нижних поселениях Матчи. В отличие от других мест Средней Азии, специальных садов здесь не было; плодовые деревья сажали как попало во дворе или даже на улице около дома. Об этом писал А.А.Семенов еще в начале XX века: "Огороды и сады, неизменная принадлежность дома каждого оседлого равнинного туземца,

встречаются не у всех горцев. У зерашанцев, например, их очень мало, и плодовые деревья растут не в садах, а в беспорядке разбросаны подле хона".¹ Сажали абрикосы, яблони, алычу, вишню, черешню, персик, шелковицу. Фрукты ели и в сыром, и в сушеном виде, готовили из них разные лакомства. Абрикосы в нижних кишлаках играли весьма важную роль; их возили в города для продажи и обмена на другие продукты и товары. Поэтому про матчинцев, которым абрикосы давали в прошлом значительный доход, говорили так: "З а р д о л у з а р д ш у д, м а с т ч о ғ ӣ м а р д ш у д. З а р д о л у а д о ш у д, м а с т ч о ғ ӣ г а д о ш у д". — "Абрикосы поспели, матчинец стал человеком. Абрикосы кончились, матчинец стал нищим." Сушили абрикосы обычно целиком. В таком виде они называются ғ у л у н ғ /қ о қ и ғ у л у н ғ, а плоды, высушенные без косточек, — а ш т а қ /б а р ғ а қ /д о л а қ. Матчинские сушеные абрикосы славятся по всему Таджикистану.

Из свежих спелых абрикосов и алычи готовили пастилу — қ о т. Для этого плоды очищали от косточек, протирали через сито, раскладывали тонким слоем на доске, предварительно смазав ее жиром, и ставили сушить на солнце. Когда пастила немного подсыхала, ее снимали и вешали в кладовой. Пастила получалась очень тонкой, почти прозрачной, кисловатой, приятной на вкус. Был и другой вид пастилы. Очищенный урик смешивали с ядрышками косточек и сушили в виде круглых лепешек, похожих на небольшие торты. Такую пастилу готовили редко, лишь для почетных гостей. Она считалась и хорошим подарком.²

Зеленые абрикосы — ғ у р а весной кладут в суп или кашу, чтобы блюдо имело кислый вкус. Кроме того, из зеленых абрикосов варят похлебки.

В Нижней Матче из сушеного урика часто готовили кушанье — д о п а (в Верхней Матче его совсем не знают). Сначала в воде отваривали абрикосы, потом жарили в масле немно-

¹ А.А.Семенов. Этнографические очерки Зарафшанских гор, Каратегина и Дарваза. М., 1903, стр. 35

² Сообщение Е.М.Пещеревой.

го муки, в нее наливали абрикосовую воду и кипятили. Получался жидкий кисель. Был и другой способ: в жареную муку наливали не только воду, но добавляли немного и сушеных абрикосов. Подобным же образом готовили *д о л а к о в*: высушенный без косточек уржк кипятили в воде и, когда он совсем разваривался, добавляли немного пшеничной муки. Сушеные абрикосы иногда клали в похлебку из маша и муки — *м о ш о б а*.

Абрикосовый компот — *ф у л у н г о в* очень был распространен в нижних кишлаках Матчи. Плоды не варили, а заливали кипятком и настаивали. Ели в холодном виде. Гулунгов часто готовили во время праздников.

Патокую готовили в Матче только из тутовых ягод. Из сушеного туты и яблок делали толокно. В голодные годы тутовое толокно смешивали с пшеничной мукой и пекли лепешки.

Из сладостей в Старой Матче, как уже отмечалось выше, в основном употреблялись сухие фрукты и патока из туты. Кроме того, на большие праздники состоятельные люди делали *н и ш а л л о* — нечто вроде крема из сахара и сбитых яичных белков с прибавлением мыльного корня — *б е х*.

Одним из любимых напитков таджиков Матчи являлся зеленый чай; черный чай пили редко (главным образом те, кому была предписана диета). Зеленый чай прекрасно утоляет жажду, что очень важно в условиях Средней Азии. Появился он в Матче недавно. В прошлом чай был доступен только богачам. Как отмечает В.В.Дынин, еще во втором десятилетии XX в. чай не был "в обиходе у жителей этих волостей (Матча, Фальгар, Искандаровская. — М.Х.), его пьют здесь лишь *ш а в а н д а* — местная аристократия, как, например, волостной, казий, некоторые из старшин, имамы и т.п."¹

Вместо чая бедняки заваривали его заменители — дикорастущие травы, листья цветов и деревьев: "волчонок" — *г у р г и*, фиалку — *б у н а в ш а*, "язык коровы" — *г о в з а б у н*, *о л м а к и р о*, листья яблони и шелковицы. Иногда в качестве заварки употребляли корки граната или подгорелый хлеб. Из

¹ В.В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана, стр.85.

перечисленных растений готовили также чай с молоком. В годы Советской власти чай стали употреблять без ограничения, сначала больше в нижних кишлаках. В верхних этот напиток употребляли преимущественно мужчины. Женщины здесь раньше редко пили чай, заменяя его кислым молоком, или же пили то, что оставалось в чайнике после мужчин.¹

Чай заваривали в большом фарфоровом чайнике утром и вечером. Чайники каждое утро мыли с песком или золой и прополаскивали кипятком. Затем засыпали заварку и пили чай, не разбавляя его кипятком. Перед употреблением три раза наливали чай в пиалку и выливали его обратно в чайник. Это называлось проветривать чай — *ч о й р о б о д к а ш и д а н*. Пили чай из одной чашки, передавая ее по кругу. Вообще чаепитию таджики придают особое значение.

Из наркотиков таджики Матчи употребляли табак — махорку, высушенные листья которой мелко толкли и смешивали с золой ивы, добавляя известь. Получившийся порошок, иногда в гранулированном виде, называемый *н о с*, брали щепоткой и закладывали под язык. Продержав так табак с минуту — две, сплевывали его. В прошлом *н о с* держали в тыквенных табакерках — *н о с к а д у*, а сейчас часто и в стеклянных бутылочках — *н о с ш и ш а*. Листья этого табака использовали и для курения (в основном мужчины, женщины не курили). Чилим (кальян) курили только состоятельные люди. Отдельные лица пили настой головок опиного мака — *к у к н о р*, научившись этому в городах. Курения таких наркотиков, как *б а н г / н а ш а* — индийская конопля, в Матче не знали.

Остановимся на ритуальной пище, которую готовили матчинцы во время семейных торжеств, похорон, народных и религиозных праздников.

В понимании матчинцев мука — это нечто очень хорошее, поскольку она белая.² Муку посыпали на голову невесты перед

¹ О времени появления и распространения чая в Средней Азии см. Е.М. Пещерев. Гончарное производство Средней Азии. Тр.Института этнографии АН СССР, нов.сер., т.ХМІ, 1959, стр. 281-283.

² Белизна у таджиков считается весьма положительным свойством.

отправлением в дом жениха. Принимая его в доме невесты или ее в доме жениха, им тоже посыпали лоб мукой (это делала свекровь). Когда младенца в первый раз приносили в дом родных или соседей, хозяйка посыпала ему мукой лоб и волосы. Это символизировало пожелание малышу долгой жизни. Остатки муки нельзя было высыпать где попало, их полагалось давать скоту или ссыпать в проточную воду; нельзя было даже протягивать ноги в сторону муки. Муку матчинцы почитали как символ благодати дома.

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

Так же почитается и хлеб. Перед тем, как есть хлеб, обязательно моют руки. Его всегда держат правой рукой и не крошат. Бросать хлеб считалось грехом. Если на земле обнаруживали кусочек хлеба, его поднимали и три раза целовали, каждый раз поднося ко лбу. Этот хлеб полагалось съесть или же дать животным. Через хлеб, как и через другое кушанье, нельзя было переступить. Матчинцы клялись хлебом. Они говорили: "Да поразит меня хлеб", так же, как говорят: "Да поразит меня бог". Преломление хлеба во время помолвки тоже равносильно клятве и означало, что обручение состоялось. Первую лепешку, разломленную пополам во время этого обряда, обязательно должны были съесть жених и невеста.

Как уже упоминалось, хлеб считался защитой человека, и, уходя из дому, вечером, в темноте, всегда брали с собой хлеб. Его также клали под подушку роженицы, чтобы он охранял мать и ребенка от злых духов.

Если вечером надо было хотя бы только перейти улицу с маленьким ребенком, то ему также за пазуху клали хлеб, чтобы он не испугался темноты и ему не повредил бы злой дух. Когда малыш спал в колыбели, под его подушкой всегда

лежала к у л ч а.

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

Рождение ребенка (особенно первого и тем более сына) отмечалось всегда очень торжественно. В празднестве участвовали не только родные, но чуть ли не все односельчане. Обычно через пять, семь или девять дней после рождения младенца отец резал барана и угощал всех мужчин селения.¹ Готовили кайду, суп или плов. Лепешки подавали обязательно горячие, чаще всего — човоти. Этот обычай назывался "вечер поздравления" // "поздравление (с сыном или дочерью)" — ш а б и м у б о р а к // м у б о р а к б о д й. Затем, через 8-10 дней после рождения ребенка устраивали г а х в о р а б а н д о н — первое положение (букв. привязывание) в колыбель. В этом семейном празднике участвовали только женщины. Прежде в этот день обязательно готовили к а ш к, бурсоки, подавали лепешки човоти или кулча, теперь заменяют кашу пловом.

Столь же торжественно отмечалось появление у ребенка первых зубов. На это торжество собирались женщины и дети. При этом непременно жарили пшеницу с горохом — к у р м о ч. Из них варили и похлебку. Приготовление этих блюд будто бы облегчало прорезывание зубов. Жареная пшеница символизировала крепость зубов, а вареная — мягкость десен (последнее важно для того, чтобы зубы выходили без боли). В Верхней Матче иногда для этого угощения брали понемножку зерна у семи соседей и, добавив своего, готовили вышеуказанные блюда.

Когда мальчику исполнился год, устраивали обряд пер-

¹ Эти дни таджики считают опасными для жизни новорожденного и матери. Поэтому в такие вечера их никогда не оставляют одних и приглашают в дом много людей.

вой стрижки волос — м̄ у й с а р г и р о н. Приглашали мужчин и угощали их човоти и пловом или еще чем-нибудь. Убрав со стола, приводили ребенка, сажали посредине комнаты, подвязывали к шее кусок материи, и какой-нибудь старик принимался за стрижку (это поручали старику, чтобы ребенок также дожил до старости).¹ Во время стрижки все родные сыпали ему на голову сушеные фрукты (сейчас — конфеты)

На свадьбу приглашали только жителей своего селения. Для угощения также готовили човоти и плов. Сидевших за свадебной занавеской жениха и невесту поили молоком со сладостями — шарбат, чтобы совместная жизнь была сладкой. Вероятно, в силу того, что скотоводство и молочное хозяйство имели очень большое значение в жизни матчинцев, обязательными моментами в свадебном обряде были: поение жениха и невесты молоком, угощение их в первый день после свадьбы жареным сердцем, почками, печенью, мясом и салом того барана, которого первым зарезали в честь торжества.² Еще их обязательно кормили холодным вареным мясом.

В течение трех дней после похорон в доме, где был покойник, не разрешается зажигать огонь для приготовления еды. Три дня в этот дом приносят еду односельчане. Можно было приносить все, что угодно, кроме лапши — угро. Считали, что длинно нарезанная лапша могла вызвать продление печали в этом доме, мог умереть другой член этой семьи. Число

¹ Если в семье умирали дети, то очередного новорожденного по обету посвящали мазару. Такого мальчика называли н а з р и — обещанный. При стрижке волос у него ставляли косичку, которую потом, по достижении им года или больше, срезали на мазаре. При этом отец приносил этому мазару жертву (овцу, козу), устраивал там жертвенное угощение, после чего кто-нибудь из служителей мазара и отрезал косичку. Если в семье не было возможности устроить жертвенное угощение, то косички отрастали иногда очень длинными. Известны случаи отрезания косичек у мальчиков перед совершением обряда обрезаия, в 12 лет.

² Этот обряд отсутствует в свадебном ритуале равнинного населения Средней Азии.

приносимых лепешек обязательно должно было быть нечетным, и складывать их можно было только вниз "лицом" в отличие от четного количества хлебов, положенных "лицом" вверх на радостных собраниях. Три дня и три ночи в дом умершего собирався народ, так как считали, что душа покойника в эти дни вечерами возвращается домой. В эти дни ели то, что приносили собравшиеся односельчане.

На четвертый день пищу готовили сами хозяева. Резали барана или козу и варили мясной бульон без всяких овощей или пряностей, пекли човоти. Кроме этого, в верхних кишлаках обязательно подавали толокно, а в нижних — чалпак. Такие же поминки устраивали на двадцатый и на сороковой день, а также через год после похорон. В этих случаях женщины с собой приносили по 7–9 лепешек (также в перевернутом виде). В дни религиозных праздников односельчане снова приходили в дом покойника и читали молитву, а хозяева угощали их човоти и чалпаком.

В дни Навруза — нового года и весеннего праздника земледельцев обязательно готовили кашку и пекли лепешки — нони сумалак. В верховьях Матчи принято во время этого праздника класть на четыре угла очага немного кашки для духов предков.

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

Поскольку навруз — праздник земледельцев, то в эти дни кашку обязательно готовили в поле. А в последние годы до переселения кроме кашки в поле варили плов, который ели только после кашки. Готовили кашку и во время первого весеннего сева в честь "деда-земледельца". В праздник рамазан готовили разные блюда, здесь не существовало определенного ритуала.

Следует перечислить еще некоторые кушанья, которые готовили только в определенных случаях. Например, после того как отелится корова, делали варево из молозива и раздавали его всем родным и соседям. Из муки первого урожая, какого бы сорта она ни была, непременно пекли лепешки под золой или на каменной плите и угощали ими собравшихся в мечети мужчин.

В годы Советской власти наряду со старыми праздниками стали отмечать европейский новый год, Первое мая, годовщину Октябрьской революции, но определенного меню для этих торжеств нет. Готовят просто самые вкусные и любимые блюда — плов, жаркое и т.п. Вместе с этими кушаньями некоторые мужчины употребляют и спиртные напитки.

После переселения на новые земли заметные изменения в питании матчинцев произошли не сразу. Несмотря на то, что с первого дня переселения торговые организации снабжали их не только продуктами промышленного производства (сахар, конфеты, чай, масло, макаронные изделия и т.п.), но и различными фруктами, овощами, сначала их покупали мало. В первые годы матчинцы продолжали готовить привычные виды пищи, почти не используя овощи и зелень.

Постепенно матчинцы начали употреблять в течение всего года такие продукты, как жир, мясо, крупы. Если в Старой Матче мясо ели обычно зимой или когда резали скот, то в Дальверзине его можно купить на рынке и в магазине ежедневно. Конечно, полный достаток пришел не сразу, и питание матчинцев зависело от благосостояния колхозов, их доходности, а также от степени использования приусадебных участков.

В первые годы после переселения овощи, фрукты и бахчевые покупали за деньги, но уже спустя 2-3 года матчинцы могли обходиться без покупки этих продуктов. Теперь каждое хозяйство на своем приусадебном участке имеет сад, огород и бахчу, которые обеспечивают его фруктами и овощами.

Кроме этого, с каждым годом стал возрастать доход колхозов и колхозников. Это также не могло не отразиться на питании матчинцев. Особенно способствовал повышению материального обеспечения колхозников переход некоторых передовых колхозов на ежемесячную оплату деньгами.

Теперь в условиях успешного развития хозяйства и повышения культуры питания в Дальверзине уделяется большое внимание.

В Дальверзине все виды хлеба пекут только из пшеничной муки, которую колхозники покупают в магазинах или же получают из колхоза. Более подходящей для хлеба считают муку второго

сорта, а из первого сорта якобы лепешки быстро черствеют. Хлеб по-прежнему составляет основу питания.

Тесто по-прежнему ставят рано утром и пекут в обед, а молодые семьи часто ставят тесто поздно вечером и пекут хлеб рано утром до зари, до ухода на работу.

Изготовлению хлеба матчинцы и сейчас уделяют много внимания. Девочек уже с 11-12 лет учат готовить тесто, а с 13-14 лет — печь хлеб. Женщин, не умеющих печь лепешки, считают плохими хозяйками и осуждают.¹

В новых условиях Дальверзине матчинцы почти не готовят каши из дробленой или целой пшеницы, ячменя и бобовых. Почти полностью их вытеснил рис, который в Старой Матче был редким продуктом. Сейчас их употребляют иногда в качестве ритуальных блюд: во время поста рамазана или на праздник Курбана готовят *к а ш к* — густую кашу из дробленой пшеницы. Весной некоторые семьи, особенно выходя из селения Гузн, варят жидкий суп из пшеницы, смешанной с горохом — *г у н г и н а*, но в отличие от староматчинской гунгины теперь не добавляют дикорастущих трав. Старые блюда из зерна все больше и больше вытесняет рис.

Из риса чаще всего стали готовить плов. Однако теперь способ его приготовления не отличается от приготовления плова другими таджиками. Обычную вязкую кашу из риса — *ш а в л а* / *я л а м а* чаще готовят без мяса. Для этого вначале варят бульон, как для шурбо, затем засыпают рис. Рисовую кашу с тыквой варят в Дальверзине преимущественно выходя из Нижней Матчи, готовят ее, как *ш а в л а*.

Жидкий мясной рисовый суп, распространенный в кухне матчинцев Дальверзине, называется *м а с т о в а*. Без сомнения, матчинцы заимствовали его у своих соседей. В него часто добавляют кислое молоко. Это единственное мясное блюдо, в которое подливается молоко.

Густую кашу, сваренную из одинаковых частей риса и мяса — *щ у л а м о ш а к* / *к и ч и р й*, многие матчинцы нача-

¹ Первую выпечку хлеба или приготовление обеда обязательно называют *х у д о й* — жертвоприношение и раздают всем.

ли употреблять лишь на новом месте. В Матче маш не выращивали, покупали же его редко и не все; в Дальверзине его выращивают ближайшие соседи матчинцев и продают на рынках.

Из мучных блюд, как и раньше, матчинцы готовят жидкие и густые блюда, которые по-прежнему порой именуют общим названием — о ш и о р д — мучное кушанье, т у п а / о и м т у п а / т у п а т о й / т у п а и л а г а н д и. Это угро, тупа и др. Пельмени — т у ш б е р а появились почти у всех лишь в последние годы. До переселения их готовили только семьи сельской интеллигенции в Мадрушкате, Пастигаве и Обурдоне. Пельменей м а н т у, сваренных на пару, матчинцы раньше совсем не знали, и только здесь, в Дальверзине, стали их готовить; в последние годы многие матчинцы так полюбили манту, что даже приобрели специальный котел — д е г и м а н т у для их приготовления. Это блюдо, в отличие от тушбера, еще не получило широкого распространения.¹

В Старой Матче большое значение в жизни местного населения имели молочные продукты, преимущественно из коровьего, реже — из козьего и овечьего молока.

В Дальверзине же, вследствие отсутствия пастбищ для содержания молочного скота, каждая семья имеет лишь по одной корове. Молочных артелей здесь почти нет. И никто не старается собирать молоко и запасать масло на зиму. Молоко расходуется на повседневные нужды в заквашенном и реже в свежем виде. Здесь считают, что летом в жаркое время хорошо пить кислое молоко, это как будто предохраняет человека от солнечного удара. На обед в большинстве хозяйств готовят жидкие блюда, заправленные кислым молоком или пахтаньем. Масло сбивают не регулярно и не запасают на зиму, его часто едят с хлебом, особенно во время завтрака. Когда в доме нет сливочного масла, то его покупают в магазинах и называют его м а с к а и д а в л а т и — государственное сливочное масло.

¹ Соединение мяса с тестом в горах раньше не наблюдалось, оно появилось только за последние годы, несомненно, под влиянием равнинных жителей Средней Азии; об этом подробно см. Б.М. Пещерев. Гончарное производство, стр. 298.

Такие блюда, как ч а н г о л и, ф а т и р м а с к а, қ у р у т о в, ҳ а в л о, которые считались лакомством, теперь в Дальверзине редко приготавливают, так как у одних нет достаточно сливок или сливочного масла, а другие считают вредными такие жирные блюда для организма в условиях жаркой долины (хўроки зўр, дар гарми медаро вайрон мекунад).

Из молока иногда готовят молочную кашу — ш и р б и — р и н ч, молочный суп — ш и р ш у л а, чай с молоком — ш и р ч о й, молочный кисель — а т о л а и б а ш и р и др., чаще всего их готовят на завтрак, особенно весной, когда молоко в изобилии.

Масло сбивают по-прежнему в деревянных маслобойках.

Особым, чисто летним кушаньем типа окрошки, является ч о л о п; раньше в Матче его не знали. Для его приготовления разводят кислое молоко, солят, перчат и мелко крошат в него огурцы, лук и различную зелень.

Как упомянуто, наиболее распространенным в кухне матчинцев в Дальверзине является мясо, которое теперь едят круглый год. Осенью многие семьи закалывают барана или козла для питания своей семьи. Режут животное также в связи с приездом какого-нибудь почетного гостя или во время праздников. По-прежнему больше всего предпочитается баранина, затем говядина, козлятина. Из птиц очень распространены куры.

Из мяса готовят жаркое, плов, супы, пельмени, пирожки, а также варят его и едят в холодном виде. Рубленого мяса раньше матчинцы, как и другие горные таджики, не знали; оно вошло в обиход совсем недавно.

Мясо сохраняют часто по старому способу, либо приготовляя из него қ а й л а, либо засушивая его — қ о қ. В холодильниках держат только свежее мясо, но считают, что при таком хранении оно теряет вкус. Этот способ, разумеется, появился только в новых условиях жизни, и холодильники есть пока не у всех матчинцев. По-прежнему мало кто готовит род колбасы — ҳ а с и б.

Совсем вышла из употребления рыба. Мороженую рыбу в магазине не покупают, а свежей пока нет. Некоторые мужчины употребляют рыбные консервы, селедку, но женщины этими про-

дуктами еще пренебрегают.

Яйца по-прежнему не играют большой роли в рационе матчинцев, хотя теперь почти каждая семья держит кур и имеет их в достаточном количестве. Их часто сдают государству и взамен покупают другие продукты питания.

Из жиров, как и раньше, предпочитается бараний, но в настоящее время многие виды блюд готовят на хлопковом масле — равфани завед/равфани пахта/равфани оқмоё. Ритуальные блюда и праздничные обязательно готовят на коровьем масле или бараньем жире.

На чистом хлопковом масле еду готовят редко. Его стали употреблять в смеси с говяжьим и внутренним бараньим или козьим жиром (все это покупается в магазинах).

Если в Матче использовали в большом количестве дикорастущие травы и грибы, то в Дальверзине все похлебки заправляют огородной зеленью: кориандром, мятой, базиликом, укропом, которые разводят в огородах около домов.

После переселения в Дальверзинскую степь матчинцы сначала сеяли только те овощи, которые были им известны в Старой Матче (лук, морковь, свекла, тыква, репа, за исключением картофеля, который в условиях Дальверзина родится плохо). Некоторые из них (морковь, лук, зелень) стали выращивать дважды в год, а зеленый лук и прочая зелень растет почти круглый год. Нужно отметить, что теперь морковь сеют гораздо больше, чем раньше, потому что матчинцы стали чаще готовить плов, на который расходуется много моркови. На новом месте матчинцы научились выращивать также арбузы, дыни, помидоры, огурцы, редиску, капусту, баклажаны, сладкий перец.

Надо сказать, что первое время после переезда в Дальверзин жители кишлаков Нижней Матчи употребляли в пищу овощей больше, чем переселенцы из Верхней Матчи, но скоро все стали использовать их одинаково много.

Из новых овощей самыми распространенными являются помидоры. Их не только употребляют как приправу, но и едят сырыми. К плову обязательно подается салат из помидор. Горячие лепешки стали тоже есть с салатом. Интересно, что равнинные таджики,

в рацион которых помидоры вошли уже давно, едят их только с пловом или просто с хлебом. Матчинцы же подают помидорный салат и к плову, и к жаркому и даже засыпают его в готовый суп. Дети и женщины часто едят помидоры целиком и без соли.

Помидоры сушат на зиму: разрезав пополам, их солят и раскладывают на доске. Когда они высохнут, их нанизывают на нитку и вешают в кухне или амбаре, или же толкут в порошок, который используют зимой.

Помидорам приписывают "холодящее" свойство, поэтому употребление их летом считается очень полезным. "Помидоры утоляют жажду" — часто говорят матчинцы и едят их целый день.

Большое место в рационе переселенцев заняли и огурцы. Существует мнение, что употребление большого количества таких овощей, как огурцы, вызывает кишечные заболевания. Поэтому детям или совсем не дают огурцов, или же дают по возможности меньше. Едят огурцы только в свежем виде.

Матчинцы едят теперь очень много арбузов и дынь. Интересно, что тот, у кого созрели первые арбузы и дыни, обязательно собирает всех родных и соседей и в торжественной обстановке угощает их. Срывать арбузы и дыни можно только мужчинам: женщины якобы не понимают, что созрело, а что нет.

Капусту, баклажаны и сладкий перец употребляют еще не все. Больше едят их жители из нижних селений Матчи. Из капусты и перца готовят голубцы с мясом и рисом и сладкий фаршированный перец (последний называют и таджикским словом — дудма, означающим голубцы, и русским — голубцы). Эти новые блюда еще не получили широкого распространения.

Редиску едят в свежем виде целиком, с солью или, накрошив в кислое молоко, с перцем, луком и зеленью. Последнее блюдо, как мы уже говорили, именуют чоллоп. Иногда туда же кладут огурцы.

В некоторых, очень немногих, семьях научились уже заготавливать капусту, помидоры и режу — огурцы. Занимаются этим только мужчины. Они же в основном и едят их, особенно, когда на стол подают спиртные напитки. Иногда соленые помидоры

едят с пловом, а с жарким — помидоры, огурцы (чаще всего зимой). Овощи солят в деревянных бочках. Остальные виды овощей, запасенных на зиму, по-прежнему хранят в подвале или на чердаке. Дыни и арбузы зарывают в солому, как и тыквы.

Фрукты тоже очень быстро вошли в рацион матчинцев и заняли в нем большое место. В Старой Матче, особенно в Верхней, некоторые люди вообще не видели фруктов или ели их в сушеном виде. В Дальверзине же, вследствие значительного развития как общественного, так и индивидуального садоводства, вскоре после переселения все стали употреблять свежие фрукты. Сейчас здесь каждый колхоз имеет по нескольку больших садов. Кроме этого в районе созданы садово-виноградарский совхоз и опытная станция Министерства сельского хозяйства республики, где культивируется около 150 сортов винограда. У себя во дворах колхозники высаживают виноград и разные фруктовые деревья. Саженицы фруктовых деревьев переселенцы покупают в Ленинабадском садвинсовхозе "Аучикалачи". Многие привезли виноградные черенки из Ура-Тюбинского района, славящегося хорошими сортами винограда.

Теперь в Голодной степи Дальверзина имеются уже большие сады, в которых растут почти все виды фруктовых деревьев Средней Азии: яблоки нескольких сортов (в том числе и осенние, плоды которых можно сохранять и зимой), гранат, айва, инжир, груша, персик, черешня, вишня, слива, алыча, абрикос, орех, тутовник, десятки сортов винограда и многое другое. Молодые сады пока дают немного плодов, но года через три-четыре, вероятно, придется строить в бывшей Голодной степи консервный комбинат, куда колхозы и отдельные колхозники смогут сдавать излишки урожая фруктов.¹ В Дальверзине все сады разбиты строго по плану, на основе современной агротехники. На каждом участке работают специалисты — консультанты.

Съедают фрукты здесь пока очень мало, зато многие научились готовить на зиму варенье из алычи, вишни, айвы и других фруктов.

¹ Из всех фруктовых деревьев раньше всех дают урожай персики. В последние годы многие колхозники продали Ленинабадскому консервному заводу большое количество персиков.

Варят его, как это принято в Средней Азии, жидким, чтобы можно было есть, макая в него хлеб.

Наряду с фруктами, в колхозах на общественных землях начали сажать клубнику, которую называют қ у л ф у н о й / қ у л у б н о й, но на приусадебных участках колхозники ее почти не сажают. Клубнику сюда завезли из Ташкента. Ее употребляют лишь в свежем виде.

Следует сказать, что население равнин, которое с давних пор занимается садоводством и огородничеством, каждый вид фруктов и овощей использует в определенном сочетании с другой пищей. У матчинцев это не всегда так. Только жители нижних кишлаков, евшие много фруктов и в прошлом, придерживаются некоторых правил: поев свежие абрикосы, ни за что не станут пить воду, это считается очень опасным для здоровья.¹ Обитатели же верхних кишлаков, у которых вообще раньше не было представления о фруктах, едят их и овощи в любое время (и натошак, и на завтрак, и на обед и ужин) и после фруктов могут есть все, что угодно.

Равнинный таджик после молочного обеда не возьмет в рот фруктов и овощей. Матчинец же, выпив чашку кислого молока, может заесть его целой дыней, кистью винограда и т.п.

Хотя сладости начали входить постепенно в быт матчинцев еще с первых лет Советской власти, но только после переселения их стали сразу употреблять широко. Это можно объяснить тем, что в первые годы, пока не выросли сады в Дальверзине, было мало фруктов, зато в магазинах в изобилии были сахар, конфеты, печенье, пряники, сгущенное молоко, варенье. Следует отметить, что все же самыми любимыми лакомствами остаются н а б о т — кристаллический сахар и п е ч а к — конфеты из муки и сахара, известные матчинцам издавна. Очень ценятся здесь конфеты — к о н ф и т в бумажках. Их считают

¹ В связи с этим существует даже такая поговорка:

Зардолу хӯрӣ, об хӯрӣ, мурӣ,

Зардолу хӯрӣ, нон хӯрӣ, сурӣ.

Т.е. съел абрикосы и выпил воду — умер,

съел абрикосы, потом поел хлеб — выиграл (т.е. будет жить).

украшением стола и обязательно подают при приеме гостей. Печенье — п и ч и н и пряники п р а й н и к / к у л ч а и к а н д и н в основном покупают только для детей и считают детской едой. Но иногда их подают на стол и для взрослых.

Если раньше мед давали лишь больным и на этот счет существовала поговорка: "А с а л б а р о и к а с а л" — "Мед только для больных", то теперь его едят многие и в любое время года, но чаще, как и другие сладости, — зимой. Считается, что все сладости имеют горячительные свойства, и если есть их летом, то заболит голова или пойдет кровь из носа.

Сладости раскладываются по сортам на тарелочки, которые подают к столу для гостей на подносе. Магазиное варенье и сгущенное молоко употребляют так же, как и варенье, приготовленное дома: ставят посередине стола в чашке и едят, обмакивая в него хлеб.

В Дальверзине особое внимание уделяется общественному питанию. На полевых станах к обеденному перерыву в каждой бригаде теперь готовят горячую еду, иногда даже пекут хлеб, постоянно кипятят чай, а летом подают арбузы и дыни, посаженные на бригадных участках. В некоторых колхозах (имени Калинина, "Комсомол") излишки овощей с этих участков продают на базаре и на вырученные деньги покупают другие продукты — чай, сахар, масло, соль, лапшу, макароны, муку. В общественных кухнях часто готовят макаронный суп, который называют ш ў р в о и м а к у р у н, ш ў р в о и к а р н а й ч а, или отварные макароны. Макароны в последние годы готовят очень часто и дома. Иногда макароны жарят с мясом или просто с луком и помидорами, а из вермишели готовят плов. В общественных столовых (особенно у механизаторов) иногда едят мясные и рыбные консервы. Многие мужчины и члены семьи интеллигенции стали есть и колбасу, но женщины еще почти не едят ни консервов, ни колбасы.

С переселением в долину неузнаваемо изменилось питание детей, да и весь быт их. Если в прежних условиях женщины, имевшие детей, занимались только домашней работой, то в Дальверзине все они стали принимать участие в общественном труде. По-

этому в центре колхоза и на полевых станах были созданы детские сады и ясли, где детей кормят строго по режиму. Дети получают молоко, сахар, яйца, печенье, кисель, а для самых маленьких готовят жидкие каши из детской муки и манной крупы. Матери, поняв пользу правильного питания детей, научились варить манную кашу, молочный и фруктовый кисель. Специально покупают для детей сгущенное молоко, печенье, пряники. Теперь малышей не кормят тем, что готовят для взрослых. В этом отношении большая заслуга принадлежит патронажным сестрам, которые постоянно следят за питанием и здоровьем детей.¹

Зеленый чай по-прежнему остается одним из любимых напитков матчинцев. Причем, поскольку в Дальверзине жарче, чем в Матче, его пьют еще больше. Черный чай, как и раньше, употребляют очень редко, только как диетический напиток.

Спиртных напитков матчинцы раньше не знали. Теперь в торжественных случаях мужской молодежи к угощению подают вино, водку, коньяк, иногда их приносят в чайниках для чая и разливают в небольшие пиалы. После переселения летом стали пить и пиво. Женщины и теперь спиртных напитков абсолютно не употребляют. Старички строго осуждают тех, кто пьет спиртное, их называют п ь ё н и с к а — пьяницы.

Пожилые люди употребляют табак — н о с, закладываемый под язык, молодые курят папиросы. Женщины табак совершенно не употребляли и не употребляют.

Как видно из изложенного, матчинцы после переселения совсем перестали готовить ряд блюд, которые в условиях горной Матчи были очень распространены (н о н и т а й а л о в и, к у л ч и с у м а л а к — лепешки сладкие с солодом, каше, гунгина, толокно, чанголи, курутов и др.). Но взамен появилось много новых блюд: пельмени, пирожки, голубцы, фаршированный перец, которых раньше в Матче и не знали.

¹ Органы здравоохранения вообще проявляют большую заботу о здоровье матчинцев. Летом при каждом сельском Совете открываются дополнительные детские учреждения и увеличивается штат их работников. За каждой медсестрой закрепляется определенный участок, который она обходит ежедневно.

Многие прежние кушанья видоизменились. Так, если некоторые блюда в Старой Матче готовили без овощей, весной – с дикорастущими травами, то в Дальверзине их обильно приправляют овощами, которые с каждым годом все больше и больше употребляются в пищу.

Таджики Матчи, как и другие народы Средней Азии, разделяют пищу по характеру воздействия человека и по свойству продуктов – м и ч о з на две группы: горячительную – г а р м и охлаждающую – х у н у к.¹ Считают, что первым свойством обладает всякая пища, приготовленная из пшеничной муки и из дробленой пшеницы; мясные продукты: баранина, конина, всякая дичь (горные козлы, бараны, улары, куропатки, перепелки и пр.), домашняя птица (куры), рыба, баранье сало; молоко и продукты из пресного (но не из кислого) молока; фрукты и овощи, которые при цветении имеют розовый цвет; мед, сладости, черный чай и ряд других.

Холодящими считаются все похлебки и лепешки из ячменной муки, а также похлебки из любой муки, заправленные пахтаньем или кислым молоком, козлятина, внутреннее сало всех животных, овощи и фрукты, цветущие белым или голубым цветом, зеленый чай и др.

Из недавно появившихся, новых для матчинцев продуктов холодящими считают хлопковое масло, макароны и лапшу фабричного производства, помидоры, огурцы, капусту и некоторые другие.

Кроме "горячей" и "холодной" пищи, матчинцы различают еще третью группу, называемую д у м и ч о з а, т.е. обладающую двумя свойствами. К ней относятся льняное, топленое и сливочное масло, говядина, лепешки из смеси ячменной муки с пшеничной, рис, фрукты и овощи, имеющие при цветении желтый цвет.

Наряду с г а р м и х у н у к, матчинцы также разделяют пищу на б о д н о к и б е б о д. К первой относят козляное мясо, пищу из маша и ячменя, горох, орехи, пер-

сики, урюк; из овощей – репу, редьку, из молочных – пахтанье и др. Пищу боднок может есть не каждый человек, особенно больные, которые держат диету после кори, после родов и после всяких длительных болезней. Кто ест пищу боднок, у того якобы начинает болеть желудок или же возобновляется старая болезнь.

Пищу б е б о д считают полезной для любого желудка и дают есть всем больным и детям, и старикам. Это – различные баранье и говяжье мясо, сало, картофель, пшеничный хлеб и изделия из пшеницы, рис, молоко, различные сладости, такие фрукты, как виноград, гранат, инжир, яблоки и др.

Когда приходят гости, хозяева готовят угощение. Если хлеб не свежий, стараются испечь пресные лепешки – ф а т и р. Угощение зависит от степени значимости гостя. Для особо почетных гостей режут барана или козленка, а если нет такой возможности, то режут курицу, жарят ее с картофелем, готовят суп или плов.

Обильное угощение готовится во время семейных, религиозных и советских праздников, каждая семья старается приготовить побольше различных вкусных блюд не только для своей семьи, но и для родственников, соседей и даже односельчан. К таким праздникам относятся рождение ребенка, свадьба, обрезание праздника весеннего нового года – Н а в р ў з, религиозные праздники, а в наши дни широко стали отмечать праздник Нового года 1 января, 1 мая, годовщину Октября. Особенно часто стали праздновать в Дальверзине новоселье. Поминальное угощение готовят обильно, но из ограниченного числа блюд (суп х о м – ш ў р б о или плов). Во время праздничного угощения мужчины сидят отдельно от женщин.

Интересно, что во время всех семейных и советских праздников готовят не только староматчинские кушанья, но и новые, появившиеся за самые последние годы. Во время религиозных праздников и поминок обычно готовят традиционные ритуальные кушанья хлеб – ч о в о т й, суп-бульон, если режут животное, или же кашу – к а ш к и обязательно жарят ч а л п а к – лепешки.

Посуду после употребления женщины тут же чисто моют. Оставлять грязную посуду до следующего приготовления пищи счита-

¹ Подробное описание такого разделения пищи см. Н.Н. Ершов. Гл. "Пища", в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып.2, стр. 252.

ют большим грехом, так как якобы "нечистые духи" могут питаться остатками пищи и таким образом осквернить посуду.

Заканчивая главу о питании матчинцев, необходимо отметить его особенность, характерную для горной с суровым климатом Матчи.

Большинство кушаний матчинцев до переселения являлось наследием их предков, старых земледельцев и животноводов, живших в высокогорных районах. Таковы, например, все жидкие кушанья с приправами из пахтанья, дикорастущих растений, различные каши из зеленого или спелого зерна, а также различные виды хлеба; некоторые из них сохранились только в немногих горных районах Таджикистана. В современный район вошли плов, пирожки, которые стали готовить под влиянием городской пищи в годы Советской власти, в связи с улучшением экономической жизни колхозников. Но еще до самого переселения в способах приготовления пищи матчинцев сохранялось много архаического.

Продуктами снабжают колхозников торговые организации. Калорийность пищи постепенно повышается за счет широкого использования более питательных продуктов: мяса, масла, сахара, риса и др.

Значительно увеличилось потребление овощей не только в летнее или осеннее время, но и в течение всего года; их выращивают колхозники и заготавливают на зиму сами матчинцы.

Большое значение в питании матчинцев в Дальверзине имеют разнообразные продукты пищевой промышленности. Особенно расширился их ассортимент с переходом многих колхозов на денежную оплату труда, когда каждая семья может покупать в магазинах необходимые продукты.

Раньше сливочное масло экономили и берегли на зиму, теперь же употребляют его регулярно, но для заправки пищи оно применяется редко, его чаще заменяют растительным. Готовят пищу по-прежнему на очагах, реже — на керогазах, керосинках или примусах, считая, что вкус пищи от этого меняется.

Несмотря на все эти нововведения, пища матчинцев менее, чем какая-нибудь другая область материальной культуры (жилища, одежда), претерпела изменения. В основном она сохранила свой прежний характер. Приготовление пищи тесно связано с многове-

ковыми привычками, традиционными вкусами и издавна установившимися порядками. Особенно эти традиции сохраняются в тех семьях, где приготовлением еды занимаются пожилые женщины.

В то же время многие виды пищи, которые были характерны для условий Старой Матчи, ушли навсегда. Это — толокно, различные каши из дробленого зерна, хлеб из солода, печеный под золой или на каменных плитах. Нужно отметить, что в связи с меньшим количеством молока редко стали готовить такие молочные кушанья, как чанголий, қуруттов, фатирмаска и др.

Остались от прошлого и некоторые обрядовые кушанья: лепешки човоти, суп — бульон, жаренные в масле в честь духов кусочки теста — чалпак и крашенные яйца.

Таким образом, пища матчинцев в Дальверзине продолжает сохранять многие специфические черты, хотя и появилось много новшеств, изобилие разнообразных продуктов. С улучшением благосостояния матчинцев все больше повышается качество и увеличивается калорийность их питания, приближаясь к пище равнинных таджиков.

Ш. ОДЕЖДА

При изучении материальной культуры любого народа нельзя обойтись без рассмотрения его одежды.

В то время как по одежде населения других районов Таджикистана имеется ряд более или менее подробных работ,¹ по одежде матчинцев до последнего времени, за исключением беглых упоминаний, в литературе почти ничего не было. Недавно опубликована специальная работа, посвященная одежде таджиков вер-

¹ О.А. Сухарева. К истории костюма населения Самарканда. Бюллетень АН Уз.ССР, 1945, № II-12; С.П. Русапкина. Поездка в Таджикскую ССР. Краткие сообщения ИЭ АН СССР, IV, 1948; она же. Национальная одежда и орнамент таджиков Гармской области. Краткие сообщ. ИЭ АН СССР, XX, 1954; она же. Народная одежда таджиков Гармской области. Среднеазиатский сб. тр. ИЭ АН СССР, нов.сер., т.XIV, М., 1952; А.К. Писарчик. Кулябская этнографическая экспедиция 1948 г. Изв. ТФАН СССР, № 15, 1949; она же. Припамирские таджики. Народы Средней Азии и Казахстана, I, серия "Народы мира, этнографические очерки". М., 1962; З.А. Широкова. Архаические детали в женской одежде горных районов Кулябской области. Изв. Отд. общ. наук АН Тадж.ССР, № 3, 1953; она же. Одежда таджиков Дарваза. Изв. Отд. общ. наук АН Тадж.ССР, вып. 10-11, 1956; она же. Гл. "Одежда" в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, Душанбе, 1970, стр. 116-225; она же. Гл. "Одежда" в кн. "Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана". Душанбе, Изд-во "Дониш", 1973; Е.М. Пещерев. Гл. "Домашняя и семейная жизнь". В кн.: "Культура и быт таджикского колхозного крестьянства". Тр. ИЭ, XXIV, М.-Л., 1954; М.С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. 2, АН Тадж. ССР. Сталинабад, 1958; Н.Н. Ершов и З.А. Широкова. Альбом одежды таджиков. Душанбе, 1969.

ховьев Зеравшана, в том числе и матчинцев.¹ Поэтому мы не будем подробно останавливаться на описании одежды матчинцев до переселения, а ограничимся краткой ее характеристикой.

Одежда матчинцев до переселения

Как уже говорилось выше, население Матчи, особенно Верхней, до революции было едва ли не самым бедным среди горцев. Поэтому почти 75 процентов взрослых мужчин ежегодно уходили в города на заработки.² На заработанные деньги они приобретали старую одежду, преимущественно мужскую, хлопок в качестве сырья для тканья, а иногда и наиболее дешевые виды тканей кустарного производства — карбос, калями, марло, а также дешевую обувь (маҳси, кауш). Поэтому у большинства людей не было одежды на смену, каждую вещь носили до полного износа. О бедности одежды матчинцев в 1914 г. упоминает В.В. Дынин: "Матчинец же в одежде своей далеко отстает от своих соседей (фальгарцев и искандеровцев. — М.Х.): две смены нижнего белья имеют очень немногие — большинство же ограничивается одной, а некоторые и совсем не имеют нижних рубашек, скрывая свое грешное тело в полах чапана или чакмана".³

Ткачеством в Матче издавна занимались и мужчины и женщины. Мужчины ткали хлопчатобумажные ткани (изготовлением пряжи занимались женщины) на педальных станках. Шерстяные ткани ткали женщины на примитивном наземном станке — заминбофй (рис. 28). Все ткани домашнего производства были некрашенные; только часть карбоса, который шел на женские шаровары и детскую одежду, окрашивали местными растительными красителями (главным образом, в яркие цвета — красный, бордо).

¹ З.А. Широкова. Гл. "Одежда" в кн. "Таджики верховьев Зеравшана".

² В.В. Дынин. Очерк быта горцев верховьев Зеравшана. Изв. Турк. Отд. РГО, т. X, вып. I, Ташкент, 1914, стр. 86.

³ Там же, стр. 73 и сообщение Е.М. Пещеревой.

Фабричные ткани начали проникать в Матчу с начала нашего века (ситец, тик, небеленая бязь и др.). К концу 30-х годов они почти полностью вытеснили хлопчатобумажные ткани домашнего производства. Грубые шерстяные ткани, шедшие на изготовление различных мешков и паласов, и шерстяные ткани, из которых шили мужские халаты, продолжали выделяться в матчинских хозяйствах вплоть до переселения в Дальверзин.

Почти все виды одежды изготавливали дома. Этим занимались женщины и девушки. Лишь нагольные шубы шили мастера-мужчины.

Кроме одежды, каждая семья сама изготавливала наиболее простую обувь, например, хомак из невыделанной кожи. Но сапоги из местной сыромятной кожи — чорук, махси шили специалисты — чорукдѳз. Шитьем обуви занимались только мужчины.

В Матче было очень распространено вязание на деревянных спицах шерстяных орнаментированных чулок — чуроб, а в Верхней Матче также и варежек — дастпушак. Чулки изготавливали не только для нужд семьи, но и для продажи.

Коротко остановимся на старинном типе мужского костюма матчинцев, который сложился истари и некоторые остатки которого бытуют до сих пор.

Мужская одежда. На тело мужчины надевал рубаху — курта и штаны — эзор (рис. 29). Как мы уже отмечали, эта одежда у большинства была единственной, смены не было, ее носили постоянно и в будни, и в праздники, снимая ее, с целью экономии, ночью. Спали, как и в ряде других горных районов, без одежды.¹ До недавнего времени одежду шили из карбоса. Иногда для молодых мужчин шили рубахи и штаны из ткани в красную или синюю полоску — қаламй. С появлением фабричных тканей жители Старой Матчи стали шить рубахи из полосатого тика пестрых расцветок. Эти рубахи шились широкими и очень длинными. По рассказу стариков, еще в период их детства многие мужчины носили рубахи до икр (рис. 30), но с начала нашего века большинство шили длиной до колен. Они шились туникообразным

¹ М.С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. I, стр. 93.

покроем, т.е. брали кусок материи (иногда до двух точек), шириной около 60-70 см, и складывали вдвое поперек так, что шва на плечах не было, по бокам вставлялись клинья — тирез. Рукава — остин сильно суживались книзу. В старое время эти рубахи всегда делались с ластовицей — қулақ, треугольной или же ромбовидной формы, обычно из материала другого цвета. Так, если рубаха была из белой ткани, ластовицу делали из красной или черной, а если рубаха была цветастая, тогда из белой. Это делалось с той целью, чтобы ластовица бросалась в глаза, что якобы предохраняло от дурного глаза. Разрез ворота делался либо горизонтальный — кифтак/мулло-гий (рис. 31-3), либо горизонтальный с вертикальным разрезом спереди у правого плеча — синачокак (рис. 29).

В обоих случаях разрез ворота делали небольшим с таким расчетом, чтобы только пролезала голова. Разрез ворота обшивался полоской черной материи, называемой мафзий. Ворота рубах кифтак и синачокак делали с завязками — банд из крученых ниток.¹

Был другой вид рубахи, так называемая курта-яхтак — рубашка-халат. Она шилась распахной, длиной до колен, а спереди пришивалась вставка треугольной формы, у которой верх обшивался кантом. Таким способом создавалось впечатление, что человек одет в халат, под которым надета и рубаха. Обычно и халат и вставка делались из одной материи, но иногда вставка бывала и из другой.

В годы Советской власти от русских были заимствованы сначала рубахи со стоячим воротником с прикрытым планкой вертикальным разрезом посреди груди — итиқо//гирибуннок, а затем и рубахи с отложным воротником — гирибуннок//гирибунчапа. Все рубахи носили на выпуск, подпоясывая сверху платками. Заправлять рубахи в брюки стали совсем недавно.

¹ Рубахи кифтак/муллогий носили в большинстве случаев представители духовенства, поэтому их и называли куртаи муллоги. Ворот в таких случаях обшивался не кантом, а тесьмой — чияк/зи ху/қохла, которую покупали в городе.

Матчинские штаны — э з о р в старину шились, как это было принято у таджиков и узбеков из той же ткани, что и рубахи. Кроили их из полотнища, сложенного сначала вдвое поперек, а затем вдоль. На сложенной таким образом материи отмеряли ширину штанов. Остаток складывали углом и срезали так, что в развернутом виде он имел форму ромба. Затем его вшивали в шаг штанов и таким образом получали мотню — х и ш т а к. Верхний край штанов наружу загибался рубцом — н е ф а шириной 3–3,5 см, сквозь него продергивали сплетенный из ниток пояс — э з о р б а н д, которым штаны стягивали на бедрах. По длине штаны доходили почти до щиколотки, внизу они суживались, низ штанов подшивался широким рубцом (рис.31–4).

В случае поездки, охоты зимой, поездки за топливом и во время сельскохозяйственных работ летом матчинцы надевали сверху хлопчатобумажных штанов штаны из домотканного сукна — р а ф з а, называемые э з о р и р а ф з а / э з о р и ш о х, р а ф з а.

В годы Советской власти сузюнные штаны перестали шить, их заменили фабричными стеганными на вате брюками, которые называли ш и м и п а х т а н о к. Из грубого хлопчатобумажного материала стали шить верхние штаны, которые называли ш и м, но по своему покрою они не отличались от описанных выше.

Важной частью мужской одежды матчинцев считался также и пояс — м и ё н б а н д / л о к й. Пояса были двух видов. Пояса старого типа, носившиеся еще в начале нашего века, были прямоугольными длинными — до 2,5–3 м, не очень широкими, сшитыми из полушерстяной домотканной материи белого цвета — ш и м и л й, поэтому их называли м и ё н б а н д и ш и м и л й. Их шили из двух точек, соединенных вдоль, с обеих сторон. Оба конца подшивались рубцом и завязывались шнурками. Получался своего рода мешок, куда прятали мелкие вещи и деньги (рис.31–2). Такие пояса еще долгое время после того, как они перестали употребляться в быту, делали для женихов. Их

концы немного украшали вышивкой, сделанной цветными шерстяными нитками, и в таком случае называли м и ё н б а н д и н а қ — ш и н й. Вместо длинного пояса матчинцы нередко употребляли четырехугольный платок из куска ткани. В 30-х годах начали подпоясываться вышитыми четырехугольными платками. Их в готовом виде покупали в городах. Как простые, так и вышитые четырехугольные платки называли м и ё н б а н д / м и ё н б а н д и ч о р г ў ш а.¹

Летом поверх рубахи и штанов матчинцев надевал халат без подкладки — я х т а к, который раньше шился из полосатой материи — а л о ч а для молодых или из карбоса для пожилых; а в годы Советской власти их стали шить больше из тика. По рассказам стариков, раньше за неимением рубах такие халаты часто надевались на голое тело.

Осенью мужчины надевали ч о м а / ч а п о н — халаты, стеганные на вате, спускавшиеся ниже икр. По своему покрою халат был похож на яхтак, но делался гораздо просторнее и не имел застежек, а только запахивался и подпоясывался поясным платком (рис.31–1).

Зимой и в холодную дождливую погоду весной и осенью мужчины поверх халатов надевали ч а к м а н — широкий халат из темно-коричневого грубого домотканного сукна, без подкладки. Только у очень зажиточных людей бывали чакманы белого цвета. Чакман обычно глубоко запахивался, но не подпоясывался. Он шился как халат, с длинными рукавами, с прямой спинкой, длиною до щиколоток.

Нагольные шубы — п ў с т и н из овечьих шкур имели не все. Их носили зимой сверх ватных халатов только зажиточные люди. Во всех этих халатах не делали карманы, только в летних вертикально прорезали боковые внутренние карманы.

Таковы основные виды мужской верхней одежды, которую матчинцы еще недавно носили.

¹ Раньше в Матче зимой старики часто с лечебной целью повязывали на голое тело пояс из шкуры сурка, шерстью к телу.

По сообщениям информаторов, после революции интеллигенция того времени начала носить камзолы — к а м з о л, из грубых темных бумажных или полшерстяных фабричных тканей на подкладке. Камзол был приталенным, с разрезанными плечами, со шивной спинкой. Ниже талии он расширялся, и длина его была до колен. Камзолы шились с горизонтально прорезанными карманами, узкими рукавами и стоячим воротником. Они обязательно застегивались на пуговицы. Их покупали в городах готовыми. Камзолы в Матче не получили большого распространения, они бытовали здесь непродолжительное время.

Ходить с открытой головой считалось большим грехом, поэтому прежде одним из распространенных типов головных уборов являлась тюбетейка полусферической формы, которую чаще всего надевали дети и старики. Такие тюбетейки шили сами матчинские женщины, употребляя различные цветастые материи (сатин, ситец). Здесь тюбетейки не вышивали. Мужчины в Верхней Матче раньше больше носили каратегинские конусообразные тюбетейки, а в низовьях — круглые, как на равнине. В годы Советской власти, особенно после войны, мужчины стали часто носить черные чустские тюбетейки с четырехгранным верхом, их покупали на базаре в Ура-Тюбе.

В холодное время года поверх тюбетейки молодые мужчины повязывали платок, которым закрывали уши — г у ш п е ч (рис.32). В прошлом принято было поверх тюбетейки носить чалму — с а л л а.

Чалма представляла собою длинный кусок ткани, которую обматывали вокруг надетой на голову тюбетейки, оставляя один конец — ф а ш свисающим за левым ухом.¹

Способ наматывания чалмы, ее материал и расцветки, как и в остальных районах Средней Азии, зависели от социального положения и возраста ее владельца.² Большие белые чалмы носили представители духовенства и богатые люди.

¹ О.А. Сухарева. Древние черты в формах головных уборов народов Средней Азии. Среднеазиатский этногр. сб. Изд. АН СССР, М., 1954, стр.326-328.

² В.В. Крестовский. В гостях у эмира бухарского. "Русский вестник", т.72, 1884, стр.53.

Зимой носили полшерстяные чалмы — ш и м и л и. Длина всей чалмы также не была одинаковой. Так, судьи носили чалму из белой материи, длина которой была около 8 м, что позволяло делать 11-12 оборотов — п е ч вокруг головы. При этом фаш оставляли длиной 80-90 см, и он должен был касаться пола, когда человек сидел.

Муфтий (толкователь шариата) носил чалму на 9-10 оборотов, длина фаша — 60-70 см, т.е. до бедра. Мулла носил чалму немного короче, длиной в 5-6 оборотов, длина фаша достигала лишь до локтя. Студенты медресе — м у л л о б а ч а носили чалму немного короче, чем муллы. Большие чалмы белого или голубого цвета, как у муллы, носили и богатые люди. Бедняки и простые дехкане имели чалмы из различных дешевых материалов (карбос, шимили), обернутые всего 2-3 раза; фаш имел длину только до плеча.

Когда муллы и богатые люди дома снимали чалму, ее заворачивали в специальный платок — д а с т о р п е ч.

По сообщениям Сафоева Абдуллохона, считалось "богоугодным делом" — с а в о б, если из чалмы умершего человека делали ему саван.

Женская одежда. Все женщины, независимо от возраста и социального положения, раньше носили платья старого туникообразного покроя.¹ Отличался лишь разрез для головы и ворот-

¹ Туникообразный покрой платья был распространен во многих, не только горных, но и равнинных частях Таджикистана. Об этом см. А.К. П и с а р ч и к. Кулябская этнографическая экспедиция 1948 г. Изв. ТФАН СССР, № 15, 1949; о н а ж е. Припамирские таджики. В кн.: "Народы Средней Азии и Казахстана", сер. "Народы мира", М., 1962; З.А. Ш и р о к о в а. Архаические детали в женской одежде горных районов Кулябской области. Изв. Отд. общ. наук АН Тадж.ССР, № 3, 1953; о н а ж е. Одежда таджиков Дарваза. Изв. Отд. общ. наук АН Тадж.ССР, вып. 10-11, 1956; Е.М. П е щ е р е в а. Гл. "Домашняя и семейная жизнь" в кн. "Культура и быт таджикского колхозного крестьянства". Тр. ИЭ, XLIV, М.-Л., 1954.

ник. Более пожилые носили платья с треугольным вырезом на груди — пешкушо//пешак.

В начале нашего века такие платья носили и молодые женщины. Разрез ворота у платья пешкушо украшался у них широкой вышитой тесьмой — зеҳ, которую привозили из городов. Теперь кое-где такие платья сохраняются как свадебные. Некоторые пожилые женщины из кишлака Гузи до сих пор ворот и перед платья до колен обшивают черной шерстяной тесьмой, считая ношение платья с тесьмой богоугодным делом. Для девушек шили платья также туникообразного покроя, однако воротник делали с горизонтальным разрезом — кифтак (рис.33-1). Ворот таких платьев обшивался кантом — кува. Воротник стойкой — бурак//тақодор//куйнак, и тикко обычно в Матче до переселения носили молодые женщины (рис.33-2).

Второй обязательной частью костюма матчинских женщин являлись шаровары — эзор//лозим й//пойчома. Они имели почти тот же покрой, что и мужские (отличия заключались в длине, ширине и расцветках употреблявшихся тканей). Нижние края женских штанов обшивали тесьмой из шерстяных или хлопчатобумажных нитей — широз//зеҳ, которые окрашивали в красный цвет — для молодых, в черный — для пожилых.

Нужно отметить, что в то время как женское платье по возрастам отличалось воротом, покрой шаровар оставался почти без изменения для всех возрастов (рис.33-3).

В Матче, в отличие от других горных и равнинных районов Таджикистана, женские шаровары шились целиком из одного и того же вида ткани. Лишь в нижних селениях Матчи в последние годы до переселения верхнюю часть бологий стали делать из другого материала.

Верхней одеждой женщин, так же как и мужчин, служат стеганные халаты — чома//чапон. Их покрой аналогичен покрою мужских халатов. Они отличаются от последних более ярким цветом ткани. Длина их доходит до икр. В этих халатах на груди делали глубокий и широкий вырез, вследствие чего плечи были узкие (рис.33-1). Под мышкой такого халата ластовицы не вшивали и вместо них делали сборки — чингак//

чи чий. На сборках вышивали цветными нитками крестом¹ так называемое савлати култуқ — "красоту подмышки". Орнамент простой и часто напоминает стилизованные рога дикого козла — шохики и к.² По бокам на полах женских халатов, как и в мужских, делались разрезы — чокса р//чосу к//гулчок.

Зимой многие женщины поверх стеганых халатов, а летом на платье надевали легкие халаты без подкладки, которые, как и мужские, назывались яҳтак и по покрою напоминали женские стеганные халаты. В настоящее время в Дальверзине этот тип халата совсем исчез. Чакман женщины не носили.

Главным убором женщин в прошлом, как и в настоящем, являются платки различных видов и размеров. Ходить с открытой головой для женщин считалось грехом. Наиболее распространенными в прошлом среди женщин-матчинок были марлевые платки — хоса; шелковые платки или шерстяные шали имели лишь некоторые жены богатых людей, однако дома и они носили марлевые. Как бы ни повязывались женщины, сначала платок обязательно складывали по диагонали на угол.

В Матче существовало несколько способов повязывания платков. Если оба платка повязывали вокруг головы, то этот способ называли — гирди сар (рис. 35). Если же концы обворачивали вокруг шеи и узел делали сзади, то это называлось латтабанд й//пуста к (рис. 36). Так повязывались чаще всего в холодное время года. При способе гушгардон вокруг головы обворачивали только один конец платка, а другой оставляли висеть сзади (рис. 37).

¹ По глубокому вырезу на груди, а также сборкам под мышкой халат матчинских женщин напоминал стеганный среднеазиатский женский халат мунисак. О них см. О.А. Су-харева. К истории костюма населения Самарканда. Бюллетень АН Уз.ССР, 1945, № 11-12; М. Бикжанова. Мурсак — старинная верхняя одежда узбеков г.Ташкента. Сб. "Памяти Михаила Степановича Андреева". Изд. АН Тадж.ССР. Тр., т. XX, Сталинабад, 1960, стр. 47-53.

² Такие скромные вышивки встречались еще на детских рубашках, халатиках.

Способ м а с т ч о х и б а н д ы был распространен только среди матчинских женщин. Платок также складывали на угол. Набросив его на голову, один конец, например правый, проводили под подбородком поверх второго конца и забрасывали на спину через левое плечо. Левый конец откидывали на спину поверх правого в ту же левую сторону (рис. 38).

Для повязки п е ш о н а б а н д а к / қ а ш қ а р - ч а платок сначала складывали по диагонали, потом сворачивали несколько раз в полоску шириной в 15-17 см. Эту полоску повязывали вокруг головы так, чтобы спереди она стояла высоко в виде кокошника. Узел всегда приходился на затылок. Иногда между слоями платка вкладывали кусок жесткого материала. Пешонабандак могли повязывать и поверх накинутого на голову платка и без него. Поверх белого платка им обязательно повязывали голову невесты, а сверху покрывали шелковым платком. Другие молодухи белый платок под пешонабандак не употребляли, ограничивались одним верхним.¹

В более отдаленные времена матчинки носили на голове стеганные шапочки с круглым верхом на околыше и с накосником, для девушек эти шапочки шились без накосника и назывались т о қ ы / т о қ и с а р а к.² Женщины сразу же после свадьбы надевали стеганую шапочку обязательно с накосником сзади для пропускания кос, такие шапочки называли к у л у т а к / к у л у т а / ш а б п у ш а к.³ Перед кудутака назывался п е ш а к, накосник - д у м б а к.⁴ Однако в пос-

¹ В Самарканде во время похорон близкие родственники покойника надевают подобным образом марлевые платки.

² В.В. Крестовский. В гостях у эмира бухарского. Собр.соч., т.7, 1900, стр.103.

³ В годы Советской власти такие шапочки молодые женщины в основном надевали ночью, отсюда название (ш а б - ночь, п у ш (а к) - корень от глагола "надевать").

⁴ Подробно о кудута см. О.А. Сухарева. Древние черты в формах головных уборов народов Средней Азии. Среднеазиатский этногр. сб. I, Тр. ИЭ, нов.сер., т.XXII, М., 1954, стр. 308.

ледние годы до переселения такие шапочки носили уже меньше, больше всего они сохранились у пожилых женщин. Что касается тубетеек, то их матчинки никогда не носили, считая это неприличным.

Детская одежда. На ребенка через три дня после рождения надевали "собачью рубашку" - к у р т а и с а г а к.¹ Эту рубашку выкраивали с рукавами из цельного куска материи (типа кимоно), без клиньев по бокам, потом делали горизонтальный разрез для головы. Такую рубашку в одних селениях носили 3 дня, а в других 5-7 дней, т.е. до тех пор, пока не отпадал пупок - "н о ф а ш м у б о р а к ш а в а д", потом одевали рубашку сорокадневья - к у р т а и ч и л л а г ы. Она в основном похожа на рубашку взрослого человека. Ее шили с рукавом, но швами наружу. Обычно шили из ткани белого цвета сразу две рубашки на смену, используя поношенные рубахи стариков. Это делалось с магической целью, чтобы ребенок долго жил. Шьют их маленькие девочки (до 9 лет) якобы потому, что "маленькая девочка безгрешная и ребенок будет расти без греха". В рубашке чиллаги спереди делали вертикальный разрез воротника. Подол и концы рукавов специально оставлялись неподшитыми. Это имело охранное значение и как будто бы не препятствовало рождению других детей. После 40 дней рубашку снимали и надевали обыкновенную туну-

¹ См. А.Д. Троицкая. Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана. "Советская этнография", 1935, № 6; З.А. Широкова. Гл. "Одежда" в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып.2, Душанбе, 1970; М.А. Хамиджанова. Некоторые представления таджиков, связанные со змеей. Сб. "Памяти М.С.Андреева", стр.215-223. Рубашка к у р т а и с а г а к была распространена и среди равнинных таджиков, в том числе в Бухаре и Самарканде. Первую часть савана - неситую рубашку, которую надевали на покойника после обмывания, там также называли к у р т а и с а г а к. Надевание одинаково называемой рубахи и на только что родившегося и на умершего человека пожилые женщины из Бухары и Самарканды объяснили нам следующим образом: "Человек - смертное существо. И чтобы он помнил об этом, на него немедленно после рождения надевали рубашку, называемую как и саван - к у р т а и с а г а к".

кообразную, сшитую иногда из нового материала, а иногда из рубахи старших детей. Рубашку чиллаги, если ребенок рос здоровым,¹ сохраняли для следующего ребенка или же дарили детям близких родственников. Обычно такие рубашки хранили под постелькой в колыбели. Если ребенок умирал, эту рубашку на других детей не надевали.

До пяти-шести лет одежда малых ребят обоего пола была совершенно одинаковой. Правда, раньше старались мальчиков одевать лучше, чем девочек, но покрой одежды у них был одинаковый.

Сначала маленьким девочкам одевали штанишки с прорехой, без вставки — э з о р и б е х и ш т а к. Обычно штаны с прорехой в Старой Матче одевали на девочек с 2-4 лет (рис.34-3).

Платье детей с 5-6 лет приближается к покрою одежды взрослых. Мальчикам раньше шили длинные рубахи мужского покроя, часто из белого карбоса. Штаны надевали очень поздно. Когда спрашиваешь мужчин, в каком возрасте они в детстве надевали штанишки, они, смеясь, говорят, что почему-то тогда им не было стыдно и они до 7-9, иногда до 12-летнего возраста носили длинные рубахи и ходили бес штанов.

Халаты мальчикам стегали на вате, но не всегда в семье все дети имели отдельный халат. Иногда единственный халат надевали по очереди, когда зимой выходили на улицу. Или же чаще дети надевали старый халат взрослого (рис.34-4).

Девушкам до замужества шили туникообразные платья с воротом к и ф т а к (рис.34-1). Штаны у них были того же покроя, что и у женщин. Зимой носили обычно ватные стеганные халаты, а летом — легкие халаты — я х т а к.

Детские головные уборы для мальчиков и девочек до 5-6 лет имели одну форму: им шили стеганные шапочки — т е л п а к, украшенные различными перьями, когтями, камнями, имеющими, якобы, магическое значение.

¹ Если ребенок в течение первых 40 дней жизни болел чем-нибудь, рубашку, в зависимости от того, чем он болел, относили на мазар или же дарили баскам-повитухам.

Обувь. Обувь матчинцев не имела никаких различий по полу и возрасту. Маленьким детям обувь почти не шили, дети же постарше летом ходили босиком, а зимой носили старую обувь взрослых.

Основными типами обуви, как уже сказано, были различные сапожки (чорук, муки) и ичиги. Ношение тех или иных зависело от достатка. Основная масса населения носила различные сапоги, причем люди более или менее зажиточные имели ичиги и носили их со среднеазиатскими кожаными галошами — к а в ш, которые в годы Советской власти заменили резиновыми галошами.

Большинство мужчин носили ч о р у қ — сапоги до колен, сшитые из двух кусков сыромятной кожи — ч а р м, со швами спереди и сзади. Подошва была мягкая, из кожи быка или лошади. Чоруки были несколько видов. Наиболее распространенными были ч о р у қ и х а й д а р б е г и. Их шили из добротной кожи часто красноватого цвета. Раньше носили их средние и зажиточные матчинцы. Это высокие мягкие сапоги с поднятым носком, с подошвой, наложенной и загнутой на головку. Головки так же вместе с голенищами выкраивали из двух кусков кожи и сшивали спереди и сзади. Иногда сапоги украшали строчкой — б а х и я из цветных ниток.

Другой вид чорук шили из кожи худшего качества — п у с т, а подошву — из выделанной кожи — ч а р м; называли их ч о р у қ м у к и // м у к и // м у к и и б а л а н д а к. По сравнению с чоруками хайдарбеги они были на 10-15 см короче. В годы Советской власти на подошвы таких сапог стали использовать старые автомобильные покрышки и называть ч о р у қ и р е з и н.

Женская обувь в прошлом у матчинцев была близка к мужской. Женщины также носили ч о р у қ и м у к и. В последние годы до переселения большинство женщин Матчи начали носить ичиги с галошами, которые продавались в магазинах, реже их изготавливали местные мастера.

Еще в начале XX в. в Матче в зимнее время носили деревянные галоши — к а в ш и ч у б и н. Кроме чорук бедняки весной носили х о м а к. Брали кусок сырой кожи крупного

рогатого скота, клали шерстью наружу (вниз), ставили на него ногу, кожу заворачивали и привязывали веревкой к ступне, вроде того, как закрепляют на ноге портянки. Для мягкости и большей теплоты в них клали немного соломы — пахол. Кроме того, голени ног обертывали еще шерстяными обмотками.

В Матче, как и в других горных районах Таджикистана, носили доходившие до колена шерстяные чулки — чуроб с геометрическим орнаментом.¹ В послевоенные годы, наряду с чулками стали вязать и шерстяные носки — чуроби калта/н им чуроб, однако они не получили большого распространения. Как мужчины, так и женщины кроме джурабов ноги обертывали шерстяными или хлопчатобумажными портянками. Портянки, которыми обматывали ступню и часть икры, делались более длинными и назывались пайтова. Для обертывания только ступни брали кусок ткани более коротких размеров — нугпоя. Для обмотки голени были обмотки — банд — поя//попечак.

Прическа. Мужчины — матчинцы (как и сейчас это делают пожилые люди) волосы на голове сбривали начисто, согласно мусульманскому обычаю.² Усы и бороду оставляли с 20-лет-

¹ О чулках горных таджиков см. А.А. Бобринской. Орнамент горных таджиков Дарваза. М., 1900, стр. 17-18; И.И. Зарубин. Обувь горных таджиков долины Бартагга. Сб. МАЭ, т. III, 1915, стр. 92 и таблицы; М.С. Андриеев. По этнологии Афганистана. Ташкент, 1927; он же. Орнамент горных таджиков верховьев Аму-Дарьи и киргизов Памира. Ташкент, 1928, стр. 18-25; он же. Таджики долины Хуф, вып. 2, Сталинабад, 1958, стр. 248-249; А.К. Писарчик. Кулябская этнографическая экспедиция 1948 г. Изв. ТДАН СССР, 1949, № 15; С.П. Русайкина. Народная одежда, стр. 177-178; З.А. Широкова. Гл. "Одежда" в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза", вып. 2, 1970, стр. 132-133; она же. Гл. "Одежда" в кн. "Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана", стр. 247.

² До сих пор некоторые старики отказываются от совершения брачного обряда (никон) над женихом, носящим длинные волосы. Так же считают, что над умершим мужчиной, носившим волосы, нельзя читать заупокойную молитву — чаноза до тех пор, пока их не сбреют.

него возраста и подстригали по-разному. Большие длинные бороды носили жители ущелья Гузн, поэтому такие бороды в Матче называли ризирузн, редкие бороды назывались бузриш, т.е. козлиная борода. Густые короткие бороды назывались кулутариш.

Дехканин никогда не подстригал бороду, это для него считалось неприличным. Однако богатые люди носили бороду типа "хвостик голубя" — думикафтар, т.е. сбривали бороду вокруг и со щек, так что передняя часть подбородка и шея обнажалась, а борода оставалась по нижней части подбородка до линии края нижней челюсти и затем поднималась к вискам.

Молодые матчинцы усы оставляли чаще, чем бороды, причем их подстригали так, чтобы они не достигали края губ, концы же усов не подстригали и часто закручивали.¹

Брить голову или подстричь усы мог любой матчинец, тем не менее в кишлаках были свои цирюльники, работавшие бритвой местной работы — покку. Детям первый раз стригли волосы по достижении одного года. Затем мальчикам лет до 7 волосы лишь подстригали ножницами, а затем начинали сбривать наголо бритвой.

Девочкам с 5-6-летнего возраста спереди от пробора до уха по краю волосного покрова заплетают две тоненькие косички — пича, окаймляющие лоб, а затем начинают заплетать косички сзади.

Девушкам над висками заплетали по две или по одной косичке — пешак (рис. 39) и от 2 до 6 косичек сзади — кокул.² Количество кос зависело от густоты волос. Такую прическу девушки носили до первой брачной ночи, после чего им переплетали волосы на две косы — мила//кокул. Эта прическа сохранялась до конца жизни.

Зульф — локон на висках носили немногие женщины лишь в селениях Нижней Матчи.

¹ Считается большим грехом, если человеку во время еды попадают в рот усы или борода.

² О девичьих прическах см. О.А. Сухарева. Древние черты в формах головных уборов..., стр. 313-316.

Мыли голову женщины один раз в неделю, для чего отводили определенный день *хафтаи сар* — буквально неделя головы. В течение недели волосы не расчесывали. Голову мыли теплой водой с мылом, после чего втирали в корни волос топленое коровье масло — *чарби сар/чарми сар*.

Украшения. Из приобретавшегося в городах цветного бисера женщины сами делали различного вида ожерелья — *шад-да/канчак/хафабанд/гулубанд* (рис. 40). Кроме того, они изготавливали ожерелья и подвески из пшеничной соломы, плодов гвоздики (пряность) — *мулчоқи қаламфури*, из семян горного лука — *меҳриғи* и других растений. Обязательным для каждой женщины было ношение кольца; считалось, что пища, приготовленная женщиной, не имеющей кольца, поганая — *харом*. Обычно кольца носили на безымянном пальце правой руки. Кольца нередко были самые простые, даже без глазков.

Магическое значение придавалось и некоторым видам ожерелий или бус. Так, считалось, что бусы определенного вида или цвета "охраняют" человека от различных болезней или сглаза: *муҳри чашми* — черные с белыми точками — от дурного глаза; *каҳраб* — янтарь — от желтухи; *муҳри кабутак* — голубые стеклянные бусы — от коклюша, а бусы красного цвета надевали ребенку при кори.

Кроме всех вышеназванных украшений, матчинские женщины носили еще различные талисманы — *тӯмор/бозбанд*, обычно зашитые в материю, встречались и металлические. Эти талисманы считались не столько украшением, сколько охраной от болезней. Их носили и старые и молодые женщины, пришивая к одежде или прикрепляя к косам. Такие туморы носили и мужчины, особенно часто их пришивали к детской одежде.

Косметика. Никаких специальных косметических средств женщины в Матче не знали, чаще всего смазывали лицо и руки сливками и свежим маслом. Женщины иногда по древнему обычаю украшали лицо татуировкой. В основном это касалось Верхней и Средней Матчи. В Нижней Матче женщины этим занимались

лишь в исключительных случаях. Татуировка делалась по-разному: *қош* — наносили иголкой полосу точек между бровями, а иногда и в конце бровей, удлиняя их (рис. 41а). На щеках, между бровями, иногда на подбородке делали искусственные родинки — *хол* (рис. 41б). Для этого брали четыре иголки одинаковой длины, туго их связывали и кончиками накалывали намеченное на коже место, а затем в ранки втирали сажу от котла. Или же делали бритвой легкий вертикальный надрез между бровями, который называли *хитоб/чокак/теф*, и втирали в него сажу (рис. 41в).

Ритуальная одежда. Свадебное платье для невесты шилось туникообразного покроя. Невеста — *арус* надевала два платья — нижнее белое (часто из карбоса) и верхнее — цветное, из ситца, сатина, полущелка. Подол и концы рукавов в свадебных платьях не подшивались. Горловина вырезана была в виде треугольника — *пешкушо*. Шаровари шили из карбоса, ситца. На голову повязывали три платка. Первые два складывали по диагонали. Один накидывали на голову и два его конца оставляли свободными спереди, второй, побольше размером, надвинув на лоб, завязывали на затылке. Третий, самый большой платок, накидывали на голову в раскрытом виде, так, что углы его ниспадали на оба плеча, спину и грудь (рис. 42), чтобы как можно больше скрыть невесту. Невесту украшали бусами, кольцами, серьгами, на ноги надевали кожаные *ичити* с галошами.

В последние годы после переселения обязательной частью костюма невесты являются лаковые сапоги, но их она начинает носить спустя 40 дней после свадьбы, так же как и пальто, платье на кокетке и пуховый платок. Таким образом, невеста до сих пор в течение 40 дней после свадьбы носит костюм старинного фасона.

Жениху — *шаҳ* одевали рубаху со штанами из белой или полосатой хлопчатобумажной ткани или же из тика, а сверху — ватный халат, поясной платок, на голову — чалму и на ноги — сапоги или же муки.

Во время свадьбы не только жених и невеста, но и друзья, сопровождающие жениха, и подружки невесты надевали все самые лучшие платья, сшитые по старому покрою. Специальной празд-

ничной одежды у матчинских женщин не было. Все женщины шли на свадьбу в своих будничных платьях. В настоящее время молодые женщины начали надевать дорогие платья, а пожилые — чистое из штапельного полотна платье. Когда жених и невеста одеваются в новое платье, их поздравляют и при надевании каждого предмета приговаривают соответствующие пожелания:

"М у б о р а к б о ш а" — "Пусть будет счастлив"; при повязывании нового платка говорят: "Д а в л а т д а р с а р а т" — "Пусть богатство будет над твоей головой", а когда надевают обувь: "Д у ш м а н з е р и п о й" — "Пусть (твой) враг будет под (твоими) ногами".

По обычаю жениху во время свадьбы надевали городского типа сапоги. Однако это еще не означало, что все женихи имели сапоги. Обладателей таких сапог в кишлаке обычно насчитывалось очень немного. И, как правило, другие женихи в селении одалживали сапоги на время свадьбы. Жених проходил в сапогах от своего дома до дома невесты и обратно. Потом тут же снимал их и возвращал хозяину с каким-нибудь подарком (тубетейка, поясной платок и др.). То же самое было и с полушубковыми халатами из бекасаба или же с шелковой чалмой.

Интересен рассказ Аъзамхона Гафурова из с.Рог. Он женился еще до Великой Отечественной войны. Ему "посчастливилось" надеть дедовские сапоги, которые служили 40–50 женихам в течение десятков лет. Однако Аъзамхону сапоги оказались малы. Он рассказывает, что, с трудом надев их на ноги, он в сопровождении дружков едва дошел до дома невесты. "И мне, — говорит он, — было уже не до невесты, потому что невозможно было даже ноги протянуть. Я молил аллаха, чтобы как можно скорее закончилась эта свадебная церемония. Наконец она окончилась, и я не знаю как дошел до дома". Отсюда видно, что раньше единственные кожаные сапоги служили нескольким поколениям одного селения. А некоторые богачи давали их на прокат и на этом наживались.

Траурная одежда матчинцев также ничем не отличалась от обычных костюмов. Специальную траурную одежду не шили. В знак траура родственники умершего ходили с распущенными волосами,

а более близкие родственники в дополнение к этому надевали на себя верхнюю одежду покойного и черный чакман, повязывали пояс м и ё н б а н д. В знак траура женщины снимали все украшения, в течение 40 дней не стирали своей одежды, не мыли голову и не купались. Мать, сестра и жена умершего в течение 40 дней ходили в мужском чакмане черного цвета.¹ Все мужчины на похороны обязательно приходили в халате (как делают и сейчас). Близкие родственники кроме того брали с собой длинный посох — а с о² и не брились; лишь после поминок — х у д о й какой-нибудь близкий человек (друг, сосед) приглашал их к себе и брил им головы и подбривал усы и бороду.

Одежда матчинцев после переселения

После переселения в одежде матчинцев произошли значительные перемены. Совершенно иным становится в Дальверзине весь комплекс мужского и женского костюма. Эти изменения касаются в первую очередь самих материалов, из которых изготавливается одежда. Затем постепенно изменяется покрой или появляется совершенно новый вид одежды. У людей вырабатывается новое отношение к своему костюму, иные правила ухода за ним, иные способы его хранения.

Матчинцы, особенно молодежь, стремятся теперь носить современную одежду, несколько изменяя ее в соответствии с личным вкусом и материальными возможностями. Новые виды одежды, особенно женского платья, проникают в основном из соседних городов — Ленинабада и Ташкента.

Что касается одежды старинного туникообразного покроя, то ее носят лишь пожилые люди.

Основным материалом для изготовления платья у матчинцев в настоящее время служат всевозможные виды фабричных тка-

¹ В случае отсутствия черного чакмана в доме его занимали у кого-нибудь в селе.

² Некоторые свои асо оставляли на кладбище сразу после погребения умершего; другие же ходили с ним еще целую неделю до поминок — х у д о й.

ней: ситец — ч и т, штапельное полотно — п л а т н о й, шелковые ткани — ш о х ъ и / а т л а с, шерстяные ткани — м у и — н а, бархат — б а х м а л. Домотканые материалы — а л о ч а, к а р б о с, ш и м и л ъ, р а з з а, т и б и т и др.¹ В настоящее время не изготавливаются. Одежда, сшитая из кустарных тканей, как, например, суконный халат — ч а к м а н, или чалма из полушерстяной материи ш и м и л ъ сохраняется лишь у некоторых людей преклонного возраста.

Мужская одежда. Современный мужской костюм матчинцев в основном является европейским. Одежду старинного покроя чаще носят люди пожилого возраста. Однако и среди них редко можно встретить человека, весь комплекс костюма которого был бы старинный. Одежду старинных моделей шьют из новых фабричных тканей и обязательно вносят какие-либо новые элементы. Если раньше с.арики носили туникообразные рубахи длиной до колен, то в настоящее время, хотя этот покрой и сохраняется, однако подол и рукава намного короче. То же самое отмечается и в верхней одежде. Так, для верха халатов здесь больше не употребляют цветастые и яркие ткани. Даже в халатах пожилых людей их заменяют сатином черного цвета. Несколько укоротились рукава и вообще весь халат стал более прилегающим, подобно халату ферганского типа (рис. 32).

За последнее время, особенно после переселения, комплекс одежды матчинцев пополнился за счет нательного белья — нижних рубашек и штанов, которые прежде были далеко не у всех. Теперь старики спят в нижних рубашках, а молодые — в майках и кальсонах или трусах. Поверх белья обязательно надевают цветные рубашки из хлопчатобумажных или шелковых тканей. Летом немногие мужчины начали носить распашную рубаху ферганского покроя — к у р т а — я х т а к, перенятую ими у своих соседей — ленинабадцев² (рис. 43). Такие рубахи поку-

¹ См. И.К. Нарзиков. Краткие сведения о дореволюционной кустарной промышленности Таджикистана. Изд. АН Тадж. ССР, Тр., т. XXXI, Сталинабад, 1957; Н.Н. Ершов. Гл. "Домашние промыслы и ремесла" в кн. "Таджики Каратегина и Дарваза," вып. I, 1966, стр. 212-230.

² См. Е.М. Пещерев. Гл. "Домашняя и семейная жизнь" в кн. "Культура и быт таджикского колхозного крестьянства", М.—Л., Изд. АН СССР, 1954, стр. 136.

пают в готовом виде на ленинабадских или ура-тюбинских рынках; за последние годы многие женщины научились их шить сами. В холодное время многие мужчины носят поверх рубах джемперы, пиджаки и кители, а дома обязательно носят стеганные халаты обычно черного цвета, подпоясывая их платками.

Зимой летние тонкие рубахи многие колхозники заменяют шерстяными гимнастерками, а сверху обязательно надевают пиджак, а затем уж различные плащи, демисезонное фабричное пальто или стеганный халат (последние носят только старики). Некоторые пожилые мужчины еще носят чакманы.

Пиджаки и гимнастерки обычно покупают готовыми в магазинах, хотя в последние годы некоторые женщины научились их шить. Но пальто и плащи все пока только покупные.

В настоящее время многие матчинцы кроме всех перечисленных каждодневных видов одежды обязательно имеют по одному стеганому халату из полупелюшковой материи или из черного сатина. Он стал для многих молодых матчинцев как бы ритуальным костюмом, надеваемым только во время свадеб (женихом), похорон, на народные и религиозные праздники.

Таким образом, из описанных нами видов верхней одежды самым распространенным в настоящее время является халат — ч о м а / ч а п о н. Редко кто донашивает еще чакман, а остальные виды одежды старинного покроя уже исчезли, лишь изредка старые люди летом сверху рубахи и зимой поверх халатов носят я х т а к.

В настоящее время матчинцы носят обычно брюки фабричного европейского покроя; пользуются спросом и популярны брюки армейского образца — галифе, которые называются ш и м и м у — з а г ъ, т.е. носят их с сапогами. Такие брюки особенно распространились в Матче в послевоенное время; их шьют и носят до сих пор, считая более удобными в условиях сельской местности (рис. 44). Некоторые матчинцы, за неимением брюк галифе, носят прямые — ш и м и б о т и н к а г ъ, которые заправляют в сапоги или ичиги. Брюки на выпуск носят здесь, как и всюду, с туфлями или ботинками. Они распространены преимущественно среди интеллигенции.

Головные уборы матчинцев, особенно мужские, также претерпели значительные изменения. Все мужчины летом носят так называемую чустскую тибетейку (рис. 44). За последнее время летом стали носить капроновые и соломенные шляпы, различные кепки и фуражки. Фетровые шляпы зимой носит довольно ограниченный круг: учителя, работники учреждений; колхозники же их не надевают. Зимой надевают шапку-ушанку. Почти все вышеназванные головные уборы покупают в магазинах.

Женская одежда. Одежда матчинских женщин и девушек в Дальверзине изменилась в меньшей степени, чем мужская. Если в мужском костюме сейчас определенно преобладают европейские формы, особенно в одежде молодых мужчин, а одежду старого покроя с некоторыми новыми элементами носят только самые глубокие старики, то большинство женщин-матчинок предпочитают одеваться в платья старого покроя, правда с некоторыми новшествами.

Почти полностью по-европейски одеваются по всей Новой Матче женщины, живущие в основном в центре района и работающие в учреждениях (секретари райкомов комсомола, инструкторы женотдела в райкоме, зав. бюро ЗАГСа и некоторые учительницы, а также и жены учителей, партийных и советских работников), однако и они сохраняют шаровары, а выезжая в колхозы, заменяют короткие и узкие платья с отрезной талией национальным платьем городского типа — с широким подолом и отрезной кокеткой. Такое платье оказывается удобным в сельских местностях, где приезжие, как колхозники, обыкновенно должны сидеть на полу, поджав под себя ноги. Летом также предпочитают просторное национальное платье, т.е. платье на кокетке.

Основной одеждой матчинских женщин является платье — курта. В Дальверзине бытуют два типа женских рубаш — платьев: традиционного туникообразного покроя, типичного для матчинских женщин, и отрезное с кокеткой — куртаи узбек ¹ /куртаи фаргонаг ¹ /куртаи ленинобод ¹ /куртаи тошканд ¹.

¹ Куртаи узбек ¹ — узбекское платье; куртаи фаргонаг ¹ — ферганское платье; куртаи ленинобод ¹ — ленинабадское платье; куртаи тошканд ¹ — ташкентское платье.

Теперь туникообразные платья носят в основном женщины пожилые и средних лет. Для дома их шьют более короткими, узкими и с узкими рукавами, но выходные платья старого покроя теперь шьют даже шире, чем носили до переселения. Для дома большинство женщин такие платья шьют из ситца, штапельного полотна и однотонных шелковых тканей. Сатиновых платьев матчинки теперь не носят.

Для выхода женщины средних лет предпочитают платья из шелка различных одноцветных тонов (зеленый, бордо и синий), но пожилые шьют как выходные, так и домашние платья из штапельного полотна. Когда мы у них спросили, почему они так делают, то они объяснили, что "в общественные места идти в шелковых платьях неприлично, могут еще "сглазить" или "осушить". Как мы уже говорили, женщины среднего возраста надевают платья обоих фасонов, причем для работы в поле и дома по хозяйству они делаются на кокетке, а для торжественных случаев (свадьба, похороны) — туникообразного покроя.

Плаття на кокетке носят девушки и молодые женщины. Длина платья на 10–15 см ниже колен, а рукава достигают кисти руки. Покрой прямой, у кокетки собираются сборки. Кокетки имеют различный вид. По их виду и по тому, откуда они заимствованы, платья и называют ленинабадскими, ташкентскими, ферганскими и т.д. Платье с кокеткой, но без воротника обычно называют куртаи бегребун. Это платье ташкентского фасона, оно впервые было привезено из Ташкента, но такой фасон не очень распространен. В Дальверзине больше носят платья ленинабадского покроя с круглой, прямой или полукруглой кокеткой; кокетку матчинки называют нимтан а/куртача а/хонача; они шьются с отложными воротниками, называемыми гиребони зувони гов¹ /гиребончапа /қайтарма гиребон.²

¹ Гиребони зувони гов — воротник в форме языка коровы.

² Гиребончапа (по-таджикски), қайтарма гиребон (по-узбекски) — отложной воротник.

Первые платья такого покроя, которые начали носить дома женщины Матчи, были продукцией швейных фабрик г. Ленинабада. Простые белые и цветные платья из хлопчатобумажных тканей или штапельного полотна женщины шьют теперь сами, повторяя фасон купленных в магазинах; а платья из дорогих тканей (шелк, атлас, бархат) за последние годы отдадут шить портнихам — ч е в а р в г. Ленинабаде или в центре района.

Женщины-матчинки не сразу принимают все новые городские фасоны полностью, процесс изменения идет постепенно. Часто туникообразный покрой заменяется городским платьем на кокетке, однако от старого сохраняют еще длину платья, рукава, форму воротника; хотя он и отложной, но носят его как стоячий. Нужно отметить, что платье на кокетке в Старой Матче знали очень мало, только в центре района в основном сельские интеллигентки, которые покупали готовые платья в магазинах.

Таким образом, в Дальверзине в настоящее время бытуют два типа национальных женских платьев, которые по своему покрою резко отличаются друг от друга — туникообразные и на кокетке.

Независимо от возраста и положения все женщины в Дальверзине носят шаровары традиционного покроя — э з о р / п о й - ч о м а / л о з и м й. Одни их заправляют в чулки, ичиги или сапоги, другие носят на выпуск. В то время как после переселения в Дальверзин произошли изменения в покрое платьев, покроем шаровар остался почти неизменным. Лишь для молодых женщин их стали кроить несколько уже и короче, но по-прежнему края штанин обшивают специальной узкой тесьмой, купленной на базарах г. Ленинабада.

Нередко шаровары молодых женщин состоят из двух разноцветных кусков тканей. Для экономии нижнюю часть штанин, видную из-под платья, шьют из более красивых или дорогих тканей, а на верх берут дешевую. Теперь шаровары для каждодневной носки многие женщины шьют из штапельного полотна однотонного цвета, а для выхода шьют шелковые, атласные и даже плюшевые. Если раньше в Матче шелковые шаровары даже у молодых женщин счита-

лись "грехом", то теперь в Дальверзине даже у пожилых можно видеть шаровары из темно-зеленого или темно-синего шелка.

В последнее время в Дальверзине девушки и молодые женщины начали носить шаровары нового покроя, называемые ими ш а л в а р. Они кроются так же, как обычные шаровары национального покроя, но штанины в них кроют более широкими и длинными с тем, чтобы, загнув края, в них можно было вдеть резинку.

Раньше в Матче женщины надевали платья на голое тело, никакого белья они не знали. Однако с распространением дорогих шелковых и тонких прозрачных тканей (шифон, панбархат, креп-жоржет и пр.) появилась необходимость носить комбинации. В последние годы их стали надевать под выходные платья. Дома до сих пор их носят мало. Бюстгалтеры носят пока только интеллигентные женщины, среди колхозниц они не получили распространения.

Нужно отметить, что если раньше матчинки имели обычно одно бессменное платье, то теперь многие женщины при исполнении различных работ меняют платья, а ночью, снимая рабочую одежду, надевают чистую. Ночных сорочек матчинки еще не знают, но молодые женщины на ночь надевают старенькое чистое платье. Только пожилые бессменно носят одно и то же платье в течение 5-7 дней.

В первые годы после переселения большинство женщин зимой по-прежнему носили стеганные ватные халаты — ч о м а. Теперь их шьют только пожилые женщины для дома. Но до сих пор такие халаты являются необходимым предметом в приданом девушки.

В качестве верхней женской одежды в Дальверзине все больше распространяются различные фабричные пальто. В первые годы после переселения женщины носили пальто из плюша. Причем носили не многие, и излюбленным цветом был красный. Вскоре, года через два, плюшевое пальто получило необычайно широкое распространение. Однако взрослые стали шить себе его в основном из плюша зеленых тонов, так как красный цвет стали считать "детским". Во время экспедиции 1963 г. мы отметили, что в моду вошли плюшевые пальто черного цвета для выхода, а зе-

ленные стали носить дома или же перекрашивали их в черный цвет (рис. 45). Однако уже в следующем, т.е. в 1964 г., плюшевые пальто стали заменять габардиновыми, суконными, шевитовыми, драповыми и др. Такие пальто первыми стали надевать жены учителей, партийных и советских работников, зажиточные колхозницы и покупают их только в магазинах, никто из матчинских женщин еще не научился их шить.

В качестве верхней одежды многие девушки и молодые женщины носят жакеты — к а с т у м (рис. 46). Выходные костюмы шьют из дорогих материалов, покупают готовыми, либо заказывают их портнихам. Для дома многие женщины сами научились их шить, и для этого употребляют дешевый материал. При этом в костюмах для молодых девушек воротник, концы рукавов, карманы украшают машинной строчкой (если материал черный — белыми нитками или же наоборот) зигзагообразным орнаментом (рис. 47).

В последние годы женщины осенью, весной и зимой под пальто стали надевать шерстяные или хлопчатобумажные джемперы.

Женщины средних лет стали носить легкие пальто — камзолы — к а м з у л. На верх камзола используют недорогой плотный материал темного цвета, а на подкладку — обычно ситец или сатин. Длиною такие пальто делают до икр, спинку и обе полы выкраивают прилегающими в талии и расширяющимися в подоле, никаких боковых клиньев нет. Воротник делается отложной, плечи обязательно скашиваются, линия проймы не спускается на предплечье. Длина рукава доходит до кисти. Такие пальто-камзолы из бархата в первые годы после переселения носили и молодые женщины, но в настоящее время их носят только женщины средних лет.

В настоящее время в Дальверзине женщины носят самые различные виды платков: марлевые (пожилые женщины), различные шелковые, крепежиновые, а в последние годы молодые женщины зимой носят вязанные пуховые платки, которые покупают в г. Ташкенте. Колхозницы предпочитают полушерстяные цветные платки. Все виды этих платков называют по-прежнему р у й м о л.

Летом девушки и молодые женщины носят шелковые или штапельные небольшие косынки или платки, называемые д у р р а. Последнее название заимствовано у соседей-ленинабадцев. Способ ношения этих маленьких платков совсем отличается от старой манеры: концы сложенного на угол платка, покрывающего голову, завязывают под подбородком, а во время работы иногда — на затылке.

Детская одежда. В Дальверзине по-прежнему новорожденному ребенку шьют рубахи с а г а к и ч и л л а г й, но в интеллигентных семьях детские рубашки туникообразного покроя делают редко. Чаще покупают готовые фабричные распашонки, которые великолепно заменяют все виды рубах. Эти распашонки одевают не только в течение первых 40 дней, но и до тех пор, пока ребенок из них не вырастет.

В настоящее время для мальчиков, обычно с 2-3-летнего возраста, покупают готовую одежду в магазинах и почти все мальчики-матчинцы одеваются по-городскому. Но еще можно видеть детей, одетых в халаты или штанишки традиционного покроя.

Школьную форму покупают, но не всем. Дети колхозников часто носят ее не как форму, а как повседневную одежду. В ней они идут в школу, бывают дома и на работе. В райцентре Янтак школьную форму дети носят только в школу.

В настоящее время маленьким девочкам до 3-5 лет покупают различную готовую одежду, даже европейского типа (платье, пальто, жакеты и др.). Но с 9-10-летнего возраста девочки носят костюм строго женского покроя: длинные шаровары и платье на кокетке (рис. 34-2).

Верхняя одежда девочек разнообразна. На одних до сих пор можно видеть ватные стеганые халаты, на других — готовые детские пальто, а третьи носят сшитые дома пальто типа камзола.

Нужно отметить, что девочки и девушки дома стали носить весной и осенью различные легкие жилеты (безрукавки) на одной подкладке — к а м з у р ч а / в а с к а к ч а. Эта одежда для девочек распространилась только в Дальверзине (рис. 47).

Матчинские дети, как и взрослые, раньше не имели белья.

В настоящее время всем детям покупают трикотажные майки и трусы; мальчики носят их не только в качестве нижнего белья, но летом бегают в одних трусиках и майках. Трусы или рейтузы девочкам не одевают вообще, считая это неприличным.

Некоторые родители, покупая в магазинах готовую детскую одежду, не обращают внимания, для мальчика она или для девочки. Например, костюм-матроску с короткими брюками одевают и мальчикам и маленьким девочкам (рис. 48). Зимой многие дети носят шерстяные трикотажные костюмчики, но в последние годы часто (особенно мальчикам) шьют или покупают готовые костюмчики из вельвета — п и л т а б а х м а л. В настоящее время мальчикам покупают тюбетейки, а зимой — шапки-ушанки, трикотажные шерстяные шапочки и др., а девочки, как мы уже говорили, с 5-6 лет носят платки.

Обувь. Обувь матчинцев, имевшая в прошлом свои традиционные формы, в последнее десятилетие, особенно после переселения, быстро заменяется фабричной. Из старинной обуви единственным сохранившимся видом среди старшего поколения являются ичиги — м а х с й; носят их в основном с резиновыми галошами зимой.

В настоящее время в Дальверзине все носят обувь фабричного или городского образца, приобретая ее в магазинах, на рынках или частично изготавливая на месте. Большинство мужчин колхозников большую часть года носят сапоги: летом чаще всего парусиновые, зимой — кирзовые. Выходной обувью у молодых мужчин считаются хромовые сапоги, в которые заправляются брюки. Сапоги носят летом с фабричными носками или с легкими портянками, зимой — с теплыми портянками, реже с шерстяными чулками. Большинство мужчин из интеллигенции носят кожаные и брезентовые ботинки, туфли, босоножки. Мужчины средних лет зимой больше носят ичиги с галошами азиатского типа, а старики носят их не только зимой, но и летом.

После переселения все пожилые и средних лет женщины стали носить ичиги с галошами. Во время полевых работ большинство колхозниц ходит в кирзовых сапогах. На выход надевают хромовые и лаковые ичиги и сапоги, которые привозят с

рынков Ташкента.

Кроме этой обуви в настоящее время многие молодые женщины стали носить туфли на низком каблучке и без каблука, которые изготавливают ленинабадские артели. Эти туфли обычно лаковые с разноцветными кожаными аппликациями. Но большинство женщин круглый год носит на босую ногу галоши. Чулки женщины последние годы надевают с сапогами, ичигами, но не с туфлями.

Сейчас в Дальверзине детям покупают только фабричную обувь: зимой — теплые ботинки, сапоги, резиновые сапожки, которые матчинцы называют м у з и о б (водяные сапожки); летом большинство ребят носят сандалии или тапочки, но часто бегает и босиком.

В настоящее время в Дальверзине производство вязанных шерстяных чулок совсем прекратилось, так как в условиях жаркого климата они не требуются; кроме того, теперь колхозники имеют мало скота и, разумеется, мало шерсти. Но зато в обиход вошли фабричные трикотажные носки.

Прическа. Пожилые и средних лет колхозники по-прежнему бреют голову, молодежь стрижется под полку, под бокс и т.п. Мальчики зимой носят спереди длинный чуб, а в жаркое летнее время их стригут под машинку или иногда бреют голову. Раньше брить бороду было не принято. В настоящее время молодежь, особенно интеллигенция, бреется каждый день или через день у себя дома. У большинства сельской интеллигенции появились электрические, иногда безопасные бритвы.

После переселения девочки и девушки стали носить различные прически: и старинные девичьи и две косы, и мелкие заплетенные сзади. Как украшение раньше в волосы вплетали к о - к у л — искусственные косы из красной (молодые) и черной (пожилые женщины) шерсти, но теперь кокул носят редко, а девушки вплетают в концы кос ленты, лоскуты или делают жгуты — п и л т а из ваты. Это, несомненно, влияние девушек Ленинабада, которые в концы кос вплетают вату. Маленьким девочкам иногда завязывают банты из шелковых или капроновых лент. Прическа взрослых женщин почти не изменилась.

В настоящее время девушки моют голову кислым молоком (несомненно, влияние соседок), считая это более полезным, чем

мазать жиром, а косы по-прежнему заплетают очень туго и моют в определенные дни (понедельник, четверг). Моются в неделю один раз, стригут ногти коротко, почти не дают им расти; считают, что если ногти длинные, это нехорошо, грех, а что касается зубов, то раньше иногда их полоскали соленым раствором, а теперь чистят их зубным порошком или пастой.

Косметика. В настоящее время в Дальверзине много сеют усмы, хны, которые используют в основном девушки; для женщин это считается неприличным. В других местах Таджикистана краситься усмой считается с а в о б - богоугодным делом, здесь такого представления нет.

Раньше иногда лицо и руки мазали сметаной или сливочным маслом, в настоящее время пользуются кремами, которые называют в а з и л и н / х у с н и с у ф ¹.

Украшения. После переселения в Дальверзин матчинские женщины стали покупать фабричные ювелирные украшения: серьги, колечки, брошки, а в последние годы молодые девушки и женщины стали носить ручные часы.

С улучшением условий жизни матчинцы стали стирать одежду чаще, меняя ее летом через 3-4-5 дней. Зимой ее носят дольше, около 7 дней. Стирают в тазах, в горячей воде с мылом, полощут в чистой воде, сушат. Мужскую верхнюю одежду, а также женские платья из шелка, штапельного полотна и из других дорогих тканей гладят утюгом.

В некоторых семьях появились уже стиральные машины, но женщины еще не научились пользоваться ими, поэтому им в этом помогают мужчины, но тайно, опасаясь насмешек окружающих.

Сейчас, в новых условиях, когда начинают входить в обиход платяные шкафы, одежду вешают и кладут на полки в шкафы. Праздничную одежду, а также новые отрезы тканей держат в сундуках.

Летом зимние вещи хранят в специальных ящиках, засыпав нафталином или же переложив специальными травами, которые имеют резкий запах, отпугивающий моль, а ватные халаты, аккуратно свернутые, укладываются под стопку одеял.

¹ Из х у с н и Ю с у ф - красота Юсуфа.

В заключение можно сказать, что дореволюционный костюм матчинцев, хотя и испытывал влияние различных форм одежды среднеазиатских городов, но все же в значительной степени сохранял свою специфику. Большую роль играла домотканная ткань и, в силу бедности, многие матчинцы не имели смен.

Только после Октябрьской революции, когда в селения Матчи стали поступать различные фабричные ткани, произошли изменения в одежде, особенно в мужской, но все же долгое время еще сохранялся старый покрой и манера ношения.

После переселения в Дальверзин матчинцев одежда, особенно мужской костюм, коренным образом изменилась. Одежда старинного покроя сохранилась только у пожилых людей.

Большие изменения произошли и в женском костюме, в который проникают фасоны среднеазиатских городов, заменяя у молодых женщин туникообразные платья платьями на кокетке. Но такой элемент, как женские шаровары, продолжает прочно удерживаться в костюме матчинских женщин.

Большие изменения произошли в детской одежде, которая раньше не существовала как таковая, так как дети обычно доншивали старую одежду старших, а если им и шили новое, то большого размера. Теперь одежде детей уделяется большое внимание. Редко можно увидеть ребенка, одетого в плохо сшитую одежду. Костюмы детей колхозников по своему покрою и фасону мало отличаются от одежды городских детей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Природные условия ряда высокогорных районов Таджикистана мало благоприятны для земледелия, а местами и для скотоводства. Поэтому часть населения за годы Советской власти переселилась с гор на равнину. В частности, население Матчи переселилось в Дальверзин. Это стало возможным благодаря созданию новых массивов орошаемых земель в результате больших ирригационных работ.

Переселение произвело подлинную революцию в жизни горцев-матчинцев как в экономическом отношении, так и в бытовом.

Механизация сельского хозяйства (тракторы, саялки, хлопкоуборочные машины, хлопкосушилки, ворохоочистительные машины, самолеты и пр.), внедрение передовой агротехники и рациональной организации труда привели к резкому росту урожайности сельскохозяйственных культур. Новый Матчинский район полностью электрифицирован (он получает энергию от Фархадской ГЭС), сюда проведен водопровод.

Доходы колхозов и колхозников по сравнению с тем, что было в Старой Матче, увеличились более чем в 15 раз (1964 г.).

В Дальверзине основным занятием матчинцев является хлопководство, агротехника которого была быстро освоена, затем скотоводство — овцеводство, разведение крупного рогатого скота, молочное хозяйство, птицеводство. Большое место в занятии матчинцев занимают также в новых условиях садоводство и полеводство.

Многие жители Новой Матчи работают на сооружении дорог, на строительстве, в рудниках и др.

Показателем роста культурного уровня прежде отсталых, неграмотных горцев-таджиков служит их отношение к медицине, глубоко вошедшей в быт; среди самих медицинских работников немало матчинцев. Большую роль в удовлетворении культурных запросов населения играют библиотеки, клубы и дома отдыха. За годы Советской власти, особенно после переселения, изменились экономика и быт, появилась своя местная интеллигенция. Почти все преподаватели школ в этом районе — матчинцы. Есть среди

них врачи, фельдшеры, агрономы, инженеры, техники, партийные и советские работники.

В Новой Матче создано 6 средних школ, сельскохозяйственный техникум, школа механизаторов, профессиональное училище и разные курсы. Юноши учатся в высших учебных заведениях страны, проходят аспирантуру; из их среды вышли ученые, писатели, поэты, журналисты.

Мероприятия партии и правительства по освоению целинных и вновь осваиваемых земель явились логическим продолжением и дальнейшим развитием учения Ленина о кооперировании крестьянского хозяйства. Освоение целины явилось объективной необходимостью развития советского общества, отвечало потребностям времени и кровным интересам советского народа. Оно подготовило материальные предпосылки для нового, интенсивного развития сельскохозяйственного производства и тем самым для создания материально-технической базы коммунизма.

Повышение материального благосостояния матчинцев, улучшение дела здравоохранения и медицинского обслуживания, просвещение, дальнейшего улучшения организации и условий труда — явились такими факторами, которые привели к резкому повышению материальной культуры горцев.

За годы после переселения сложились в основных чертах новые типы поселения, которые все более благоустраиваются в подлинные центры культуры. Ново-Матчинский район построен по генеральному плану. В жилищно-бытовых условиях переселившихся в Дальверзин произошли огромные изменения. Если в какой-то мере еще сохранились прежние виды пищи, одежды, обычаи и обряды, то жилище и все виды хозяйственных построек пришлось создавать заново в новых климатических условиях, на равнинных землях.

Характерной особенностью современного жилища матчинцев является деление его на несколько комнат с четко выраженными определенными функциями каждой из них, а также с отделением кухни и хозяйственных построек от жилища, с приусадебным участком. Современная городская мебель, ковры, утварь все шире входят в быт колхозников-матчинцев.

Спрос на мебель, ковры и различные культтовары (телеви-

зори, радиоприемники, проигрыватели, пластинки, магнитофоны, шейные машины, холодильники и стиральные машины) в настоящее время в Дальверзине очень велик. Сельские и районные магазины не успевают удовлетворять заявки. Часто матчинцы за мебелью ездят в Ленинабад, Табошар, Ташкент, Беговат. Ворсовые ковры ручной работы часто покупают у киргизов, живущих в горах Дальверзина.

Значительно изменилась и пища. Мясо и жиры стали доступными круглый год. Еду готовят из самых разнообразных продуктов, в частности из различных овощей, выращивать которые матчинцы научились только в Дальверзине. Теперь фрукты входят в ежедневный рацион колхозников. Доступны стали и кондитерские изделия. Появился ряд новых блюд, готовить которые матчинцы научились у соседей.

Повышение материального благосостояния сказывается и в поражающих взгляд качественных и количественных изменениях в одежде. Каждый член семьи имеет по несколько костюмов, платьев, пальто; в праздничной одежде преобладают дорогие шелковые, шерстяные материи и бархат. С каждым годом все больше входят в моду фасоны городской одежды, вытесняющие старые туникообразные крои, которые сохранились только в одежде пожилых людей, изменившейся также в лучшую сторону.

В районе построены большие современные больницы, школы, техникумы, дома культуры, кинозалы, библиотеки, чайханы, столовые, бани и др. Кинофильмы, радио, телевизоры, газеты и журналы постепенно входят в жизнь матчинцев. Многие матчинцы имеют собственные автомашины, мотоциклы, велосипеды и пр.

Совокупность всех перечисленных выше мероприятий неузнаваемо изменила общественный и культурный образ жизни матчинцев в Дальверзине, живущих теперь зажиточной, многообразной и интересной в духовном и материальном отношении жизнью.

Все это еще раз свидетельствует о возросшем благосостоянии бывших горцев, о росте их культурных потребностей.

Таким образом, переселение матчинцев на вновь орошенные земли оправдало себя. За короткий срок произошел громадный сдвиг в росте материальной обеспеченности, в общем уровне жизни и культуры этой небольшой группы горных таджиков.

УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ I)

Авлод 24	Банд 133
Аждар 107	Бандпоя 144
Айвон 33, 34, 67-69	Баргак 109
Айвони ойнакорӣ 68	Барра 106
Айлоқ 16	Бахия 143
Аловхона 25-27	Бахмал 150
Алоча 135, 150	Бебод 126, 127
Амбор 70	Бед 34
Амборхона 45	Бек 7, 19
Амлоқдор 31	Бел 34
Ангор 16	Бех 110
Андова 35, 38, 40	Бехсутум 37
Ар-ар 34	Боднок 126, 127
Арвоҳ 49, 54, 93	Бозбанд 146
Арус, арӯс 97, 147	Болоғӣ 138
Арча 34, 97	Болои суфа 41
Асо 149	Болор 38
Атлас 150	Болорча 38
Атола 93	Болға 34
Атолаи башир 119	Боқала, боқла 14, 15, 79
Атолаи бирён 94	Бог 70
Атолаи ширӣ 94	Богот 15
Ахлотхона 32	Буз 105
Аштак 109	Бузриш 145
Ақиби дар 54	Буйрокубон, бўйрокубон 52, 178
Бадаров 32	Бунавша 110
Баландак 143	Бурак 88
Банг III	Бурс 34

I) Унификация терминов в указателе затруднена разнообразием в полевых записях в разных селениях: записывалась либо разговорная форма, даже со стяжениями — в этих случаях в указателе в скобках приведена полная форма либо в литературной форме — тогда приводится только эта форма.

Бурсоқ 88,89
Бухча, бўгча 43
Буғак 138
Буғурсоқ, бўғурсоқ 140

Васкакча 157
Васса 38
Вассанок 67

Гавора, гаҳвора 77
Галамчӣ 106
Гандуми баҳорӣ 79
Гандумбирьён 90
Гарм 126
Гашнич 105
Гаҳворабандон 88,113
Гил 38
Гилбута 38
Гили сурх 40
Гирдабача, гирдабача 84,85
Гирди сар 139
Гиребончапа 153
Гиребони зувони гов 153
Гирибунок, гиребонок 133
Гирсанг 30
Говзабун 110
Гузар 27
Гулбасар 98
Гулмоҳӣ 100
Гулубанд, гулӯбанд 146
Гулчок 139
Гунгина 93, 117
Гургӣ 110
Гӯшгардон 139
Гӯшпеч 136
Гушти товағӣ 103

Гушти чағора 101
Далдасанг 47
Далида 54,92
Дар 38
Дарбача 39
Дарвозахона 30,64
Дастархони рағзағӣ 47
Дастеша 35
Дасторпеч 137
Дастпушак, дастпӯшак 132
Дастчармқунон 90
Девлох 16
Девои 65
Деволи суфа 40
Деворзанон 51
Дег 44
Деги манту 118
Дегчарб 89
Дех 19,27,56
Деҳа 19
Дили барра 106
Долак 109
Долаков 110
Долони тирезанок 68
Домодталбон 90
Дона 109
Дулма, дӯлма, голубсӣ 121
Думбак 140
Думбаки боша 37
Думи кафтар 145
Думиҷоза 126
Дурра 157
Дутор 75
Дуғ, дӯғ 53,97
Дуғхона, дӯғхона 16

Евра 35
Елма 102
Ёғлоғу 47

Завуд 120
Замбар 34
Замбуруғ, замбуруғ 106
Заминбофӣ 131
Замини хона 66
Занҷир 39
Зард 105
Зардолу 109
Зағора 100
Зеррав 37
Зеҳ, зиҳ 133,138
Зира 106
Зирк 106
Зуволла 82
Зулфайн 39
Зулф 145

Индов 48,105
Индуна 94
Итиқо 133,138
Ишум 92

Кабоби танурӣ, танӯрӣ 103
Кавдонгирӣ, каҳдонгирӣ 45,47,
48,72,76,80
Кавш 143
Кавши чубин, чӯбин 143
Кадуи овпаз 108
Кадуи танурӣ, таңӯрӣ 108
Кажова, қаҷова 34
Калапоча 104
Калашурво, калашӯрбо 104

Калдуна, Килдуна 39
Камзӯл, камзӯл 136,156,157
Камзурча 157
Камч 92,102,106
Канҷак 146
Карбос 142,147,150
Кастум 156
Кафғир 44,80
Кашк 50,54,78,92,113,
117,127
Кашки савз 92
Кашки шабдеғӣ 53,93,104
Кашкорд, қаҷкорд 46
Каҳ 40
Каҳдон 32
Каҳрабо 146
Киик 139
Кирвак 106
Кифтак 133,138,142
Кичирӣ 117
Кокул 145,159
Конфит 123
Корсон 46,80
Кочӣ 93
Кува 138
Кузакабоб, Кӯзакабоб 103
Кузволбанд, кӯзволбанд 47
Куйнак, Кӯйнак 138
Кукнор, кӯкнор 111
Кулвор 15
Кулӣ 41
Кулича 46
Кулута, кулӯта 140
Кулутак 140
Кулутаринш 145
Кулча 85, 113

Кулчакабоб 108
 Кулчаи арус 85
 Кулчаи қандин 124
 Кулчаи тайаловӣ, кулчи тайаловӣ 86,92
 Кулчи (кулчаи) сумалак 125
 Кулчи тухмӣ 105
 Кума 37
 Кумоч 86
 Кумурхона 70
 Кундакалидон 39
 Купӣ 47
 Курпа, кӯрпа 42,77
 Курпача 69,75
 Курта 132,150,152
 Куртаи бегребун 153
 Куртача 153
 Курфатир, кӯрфатир 87
 Куртаи ленинободӣ 152
 Куртаи сагак 141
 Куртаи тошкандӣ 152
 Куртаи узбекӣ 152
 Куртаи фарғонагӣ 152
 Куртаи чиллагӣ 141
 Курта-яхтак 133
 Лави таштак 43
 Лар 24
 Латтабандӣ 139
 Лаълинок 37
 Лақҷамоҳӣ 100
 Лозимӣ 138,154
 Лойшанак 40
 Локӣ 134
 Лоф 30
 Лофта, лофта (х) 30

Лочура 53,84,85
 Лубӣ, лӯбӣ 94
 Лула, лӯла 42
 Манту 118
 Маска 98,105
 Маскаи давлатӣ 118
 Маслиҳат 30
 Маслиҳатҷой 30
 Мастова 117
 Мастҷоҳибандӣ 140
 Мачити ҷомеъ 25
 Маърака 81
 Мағзӣ 133
 Маҳсӣ 131,132,158
 Меҳмонхона 66,67,68,69,70,73,74,27,31,75
 Меҳригиё 146
 Миёнабанд 134,135,149
 Миёнбанди нақшинӣ 135
 Миёнбанди чоргуша 135
 Миёнбанди шимилӣ 134
 Мила 145
 Миҷоз 126
 Модел 106
 Мормоҳӣ 100
 Мошоба 110
 Муборак 113
 Муборакбодӣ 113
 Музи, мӯзаи об 159
 Муина, мӯина 150
 Муӣсаргирон, мӯӣсаргирон 114
 Мукии баландак 143
 Мулк 15,79,86
 Муллобаҷа 137

Муллоғӣ 133
 Мулҷоқи қаламфур 146
 Мунисак 139
 Мурӣ, мӯрӣ 40,54
 Мурин 43,45,48
 Мусамчит 106
 Мусофир 88
 Мутавалӣ 26
 Муфтий 137
 Муғовод 22
 Муғпар 46,84,85,87
 Мухри кабутак, мӯхраи кабутак 146
 Мухри, мӯхраи чашмӣ 146
 Набот 123
 Наврӯз 20,104,115,127
 Назрӣ 114
 Намақдон 46
 Намақҷома 46
 Намат 42
 Нашъа 111
 Нефа 134
 Никоҳ 144
 Нимтана 153
 Нимҷуроб, нимҷӯроб 144
 Нишалло 110
 Нов 22
 Нова 36
 Новардун 36
 Нови вир 22
 Нови зор (новзор) 22
 Нови кон 22
 Нови рахинак 22
 Нон 79
 Нонбандон 84

Нони арзанӣ 86
 Нони баҳалво 90
 Нони зағора 86
 Нони мехта, нони омехта 85
 Нони озодагӣ 90
 Нони сангӣ 86
 Нони сумалак 115
 Нони тайаловӣ 86,125
 Нони товагӣ 86,88
 Нони товасангӣ 88
 Нони қотурма 88
 Нони ҷавӣ 85
 Нонпар 46,84
 Нос 111,125
 Носкаду 111
 Носшиша 111
 Нугпоя, нӯгпоя 144
 Нукча 49
 Нуҳ, пайғамбар 51

Обрез 45
 Обтарозу 35
 Овпаз, обпаз 108
 Оимтуна, оимтӯна 95,118
 Ойнахалта 43
 Олмакиро 110
 Орд 118
 Орди ҷойдорӣ 79
 Остин 133
 Остинча 82
 Остона 54
 Отхона 31
 Офтоб 24
 Офтобру, офтобру 22
 Охур 32
 Оши орд 95,118

Ошпазхона 69,70
 Ошпур, ошбур 83,94
 Оштон 43
 Оштонча 43
 Оштони қашқарча 43
 Оштони қафаса 43
 Ошхона 69
 Оғил 31,70
 Оғилча 32
 Паи хона 50
 Пайғир 81
 Пайтова 144
 Паланд 38
 Паловгун 90
 Панир 97
 Панҷаи парвардигор 88
 Панҷакаш 40
 Пархан 31
 Пахол 144
 Пахчак 92
 Пешак 138,140,145
 Пешкушо 138,147
 Пешонабандак 140
 Пешхорӣ 37
 Печ 137
 Печак 123
 Пиёздоғ 95,97
 Пиёзи кӯҳӣ, кӯҳӣ 106
 Пий 104
 Пийоба 104
 Пилта 48,159
 Пилтабахмал 158
 Пир 53
 Пискаҳ 47
 Пича 40,42,61,45

Пичаи оштон 43
 Пичин 124
 Платной 150
 Плонӣ 71
 Поён 23,58
 Поёни суфа 41
 Пой 43
 Пойгаҳ 43
 Пойгаҳи амбор 45
 Пойчома 138,154
 Поку 145
 Пол 66
 Поли симонка 66
 Попечак 144
 Посутум 37
 Потеша 35
 Прайник 124
 Пудина 106
 Пул 37
 Пур 35
 Пуштак 139
 Қўст 143
 Қўстак 42
 Қўстдумба 101
 Қўстин 135
 Пъёниска 125
 Равзан 40
 Равған, рўған 105
 Равғани гов 105
 Равғани завуд 105,120
 Равғани зағир 105
 Равғани оқмой 120
 Равғани пахта 105,120
 Равғаншир 99
 Равғанчӯш 99

Райҳон 70
 Рамазон 85,100,115,117
 Ранда 35
 Рафида 46,82,83,84
 Рағ 40
 Рағза 134,150
 Рағзағӣ 47
 Раҷча 35
 Рисола 51
 Риши ғузний 145
 Руи (Рӯи) боло 40,41,42,46,66,72
 Руи поён, Рӯи поён 40,43,48,66,72
 Руи шир, рӯи шир 98
 Руймол, рӯймол 156
 Савлати қултуқ 139
 Савоб 137,160
 Сағак 141,157
 Сағмоҳӣ 100
 Саисхона 31
 Салла 136
 Самбӯса 90
 Самҷит 106
 Санг 34
 Санги шақшақа 40,44
 Санги уғурак 47
 Сангфуро 20
 Сандали 42,67
 Саноч 15,47,91
 Сар 139
 Сарбод 20
 Сардеволи 36,38
 Сарпуши (сарпӯши) дег 44
 Саршуй (саршӯй) 45

Сарҳад 14,30,58
 Сафедор 34
 Сахроҷо 32
 Селпия 20
 Сепоя 45,76
 Синачокак 133
 Синҷнок 65
 Сихкабоб 103
 Сигмоҳӣ 100
 Соя 24
 Сояру (соярӯ) 22
 Соғу 43,47
 Суманак, сумалак 92,115
 Сурфа 46,82,84
 Суфа 41
 Сутуми миёна 37
 Сутуми саломгоҳ 37
 Табақаи дар 38
 Тағдарӣ 54
 Тағдеволи 36
 Тағи айвон 29
 Тағоб 16
 Тағсинҷ 36
 Тайаловӣ 26
 Тайаловии арзанӣ 86
 Тайаловии ҷавӣ 86
 Таксарӣ 42,77
 Талоқ 108
 Талқон 50,91
 Танӯр 76,84
 Танӯрӣ 103
 Тапӣ 24
 Тарма 20
 Тафсак, тафсик 91
 Тахмон 67

Тахти, тахтаи гирдак 46
 Тахтаи нонросткун 46
 Тахтаи ош 46
 Тахтаи саррав 38
 Ташнов 45, 48
 Тағора 45
 Тақодор 138
 Таҳ 35
 Таҳкурси 35
 Таҳпур 35
 Таҳхона 46
 Телпак 142
 Телпаки зани турк 106
 Теғ 147
 Тиби́т 150
 Тирак 47
 Тирез 133
 Товасангӣ 103
 Товус 107
 Ток 44
 Толпукх 89, 90
 Толкун 91
 Тор 42, 72
 Торон 92
 Тохдун 40
 Тоқӣ 140
 Тоқисарак 140
 Тумор, тумор 146
 Тунук 89
 Тунукча 84
 Тунукшурво, тунукшӯрбо 89
 Туна, туна 95, 118
 Тунатой, тунатой 95, 118
 Тупи (ту́паи) лагандӣ 95, 118
 Турушак 80
 Тухми дунбул 105
 Тушбера 95, 118

Тушаи (ту́шаи) меҳмон 85

Уборник 70
 Угро, ўгро 95, 114, 118
 Умоч 94
 Умочи кӯфта 94
 Умочи молида 94
 Умочи шакида 94
 Усто 50
 Устоҷавобтиён 52
 Учоқ 45, 76
 Уғурак 47
 Уғурча 47

Фалла 29, 99
 Фарбеч 93
 Фатир 53, 87, 98, 127
 Фатири ба кафти дуғ 87
 Фатири башир 87
 Фатири баҷаза 87
 Фатири варақин 87
 Фатири кадугин 87
 Фатири мағзин 87
 Фатири пиёзин 87
 Фатири рағганин 87, 97
 Фатири чомоқин 87
 Фатири явғон 87
 Фатири қаламин 87
 Фатири қаймоқин 87
 Фатирмаска 88, 98, 119, 129
 Фаш 136, 137

Халочо 32
 Хамба, хамма 41, 43, 80
 Хамир 80
 Хамири нимрасида 85
 Хамиртурушак 80

Хар 37
 Харӣ 33, 34, 37, 39, 41, 48, 51
 Харибардорон 51
 Харилик 37
 Хитоб 147
 Хиштак 134
 Хол 34, 147
 Хомак 132, 143
 Хомсӯз 85
 Хомшӯрбо 127
 Хона 67, 109
 Хонача 153
 Хонадараён 52, 78
 Хонаи бахарӣ 33
 Хонаи давлатӣ 67, 68
 Хонаи масчоҳӣ 67
 Хонаи масчоҳипӯш 67
 Хонаи миёнахарӣ 33
 Хонаи оғилпӯш 33
 Хонаи плонӣ 67
 Хонаи тахтагин 71
 Хонаи харӣ 33
 Хонаи ҷубӣ 71
 Хоса 139
 Худой 117, 149
 Худургӣ 86
 Хуроки (хӯроки) зӯр 119
 Хун баровардан 50
 Хунук 126
 Хушбуӣ

Чавотӣ, човотӣ 84
 Чагдон 41
 Чаки (чакаи) баравған 98
 Чакман 131, 135, 149, 150, 151
 Чалпак 88, 104, 115, 127, 129

Чанголи 98, 119, 129
 Чапон 135, 138, 151
 Чарби (чарбуи) сар 146
 Чарбуи буз 105
 Чарм 143
 Чарми сар 146
 Чароғи сияҳ 48
 Чашма 21
 Чаҳлак 26, 41, 42
 Чевар 154
 Чилла, чалла 32
 Чиллагӣ 142, 157
 Чингак 38, 138
 Чирдак 65
 Чит 150
 Чичӣ 139
 Чиг 43
 Чоботӣ, човотӣ 84, 85, 113-115, 127, 129
 Чогдоли 32
 Чокак 147
 Чоксар 139
 Чолоп 119, 121
 Чордеволи 32, 37
 Чорук 132
 Чорукдӯз 132
 Чорукмуки 143
 Чоруқи резин 143
 Чоруқи ҳайдарбеги 143
 Чосук 139
 Чогора 46
 Чук 32
 Чукурӣ 106
 Чуб, ҷуб 34
 Шаб 140

Шабдегї 42
 Шабн 118
 Шабн 140
 Шаванна 110
 Шавла 102, 117
 Шадда 146
 Шайтон 107
 Шалвар 155
 Шалғам 108
 Шарбат 114
 Шариат 137
 Шақшақа 44
 Шах 147
 Шахид 107
 Шибит 105, 106
 Шикоф 67
 Шим 134
 Шимили 134, 137, 150
 Шими ботинкагї 151
 Шими музагї (мўзагї) 151
 Шими пахтанок 134
 Шир 98
 Ширакча 46
 Ширахамирак 92
 Ширбиринч 119
 Ширкаду 98, 108
 Ширмоҳї 100
 Широз 138
 Ширполо 47
 Ширравған 99
 Ширчой 98, 119
 Ширшўла 119
 Ширқандак 98
 Шиг 31
 Шкатур 65
 Шол 42

Шоха 38
 Шохи киик 139
 Шоул, шовул 35
 Шоҳї 150
 Шоҳпул 37
 Шоҳсуғум 37
 Шуламошак, шўламошак 117
 Шулха 106
 Шупурма 104
 Шурво, шурбо 102, 117
 Шўрвои калапоча 104
 Шўрвои марнайча 124
 Шўрвои макурун 124
 Эзор 132, 134, 136, 154
 Эзорбанд 134
 Эзори беҳиштак 142
 Эзори рағза 134
 Эзори шоҳрағза 134
 Элак 46, 80
 Юғ 37
 Ялама 117
 Яккахарї 37
 Яхнї 102
 Яхтак 135, 139, 142, 150, 151
 Ғав 36
 Ғалбер 80
 Ғановак 42
 Ғарма 99
 Ғармияк 99
 Ғафсак 85
 Ғиштдевол 65
 Ғиштқолиб 35

Ғомук 86
 Ғулунг 109
 Ғулунгов 110
 Ғура 109
 Ғурагил 38
 Ғурахок 38
 Ҷави 24, 27
 Ҷавни миёни деҳ 27
 Ҷавни Наврўзали 27
 Ҷавни поёни деҳ 27
 Ҷавни сари деҳ 27
 Ҷадмол 98
 Ҷазноқ 45, 47
 Ҷазноқча 46
 Ҷазї 101
 Ҷайла 47, 100, 119
 Ҷайлашўрво 102
 Ҷаймоқ 98
 Ҷайтармагиребон 158
 Ҷаламї 132
 Ҷаламфур 105
 Ҷалмол 89
 Ҷалмолча 89
 Ҷалъа 19
 Ҷарақот 106
 Ҷатлама 89
 Ҷашқарча 140
 Ҷишлоқ 19, 56, 57
 Ҷолға 29
 Ҷот 109
 Ҷохма 133
 Ҷош 147
 Ҷоқ 119
 Ҷузақарнї, кўзақарнї 106
 Ҷуймоқ 105

Кулобной 123
 Култук 139
 Кулфак 133
 Кулфунной 123
 Кумбувоқ 65
 Курмоч 90, 113
 Куроқ 77
 Куроқтоя 29
 Курут 47, 53, 93, 97
 Курути қаймоқї 97
 Курути чўрғотї 97
 Курутов 97, 119, 129
 Курч 106
 Кушпула, қўшпула 37
 Кушхарї, қўшхарї 37
 Ҳавлї 30, 63, 70
 Ҳавло, ҳалво 90, 98, 119
 Ҳад 27
 Ҳади миёнаи деҳ 27
 Ҳади осиеб 27
 Ҳадир 95
 Ҳадири суманак 92
 Ҳадиса 93
 Ҳалвои бақанд
 Ҳаром 101, 146
 Ҳасиб 119
 Ҳафтаи сар 146
 Ҳашар, 20, 50, 51, 78
 Ҳезумхона 70
 Ҳича 32
 Ҳуснисуф 160
 Ҳучра 42, 69, 70
 Ҷаноза 144
 Ҷаркуб 102, 108

Ҷевон 67
 Ҷияк 133
 Ҷои азизо 58
 Ҷои кавшкaш 43
 Ҷои хобгоҳ 41
 Ҷои ҳезумпартоӣ 44
 Ҷой 30
 Ҷома 135, 138, 151, 155

Ҷувозак 47
 Ҷувозакча 47
 Ҷуроб, ҷуроб 132, 144
 Ҷуроби калта 144
 Ҷурғот 96
 Ҷурғотхалта 47
 Ҷуфтбаророн 98
 Ҷуи муғ 22

УКАЗАТЕЛЬ МЕСТНЫХ ТОПОНИМИЧЕСКИХ НАЗВАНИЙ

Айни 165
 Андарвеш (Андарвич) 21, 55
 Арнохун 21, 98, 55
 Арсовут (Арсовид) 21, 55

Валгон 21, 22, 39, 44, 55
 Виткон 21, 55
 Водиф (Водив) 21, 66

Газ 55
 Гувин (Ғувиндӣ) 21, 55
 Гудох 21
 Гузн 16, 43, 55, 58, 76, 85,
 98, 117, 138, 145

Дальверзин (Далварзин) —
 по всему тексту
 Даръёи-Шир 21
 Даштак 21, 55
 Дашти-Миёна 21, 24, 55
 Дашти-Оба 21
 Дашти-Обурдон 21
 Демунора (Де(ҳ)мунора) 14,
 19, 21, 29, 31, 55
 Десавз (Де(ҳ)савз) 19, 21
 Дехисор (Де(ҳ)хисор) 19, 21
 Дехавз (Де(ҳ)хавз) 19, 31

Зеравшан (Зарафшон) — по
 всему тексту

Имбеф 21, 55
 Искандер-Куль 8, 9
 Истошон 6, 21, 55, 97

Кабутбунт 21, 22, 55
 Камодон 13, 21
 Кштут 9

Лангар 55
 Лангари-Роғиғ 21
 Ланглиф 16, 21, 55
 Ленинабад (Ленинобад) 16,
 20, 59

Магиян (Моғиён) 98
 Мадрушкат 14, 15, 19, 21,
 22, 24, 30, 39, 45, 55, 95,
 96, 118
 Матча (Масчо) — по всему
 тексту

Масчои-Боло 14
 Масчои-Миёна 14
 Масчои-Поён 14
 Мугабад (Муғобод) 21, 22
 Мучдиф 21, 55

Нови Вир 22
 Нови-Зор (новзор) 22
 Нови-Кон 22
 Нови-Рахивак 22

Оби-Андарвич 21
 Оби-Арнохун 21
 Оби-Валгон 21
 Оби-Водив 21
 Оби-Гудок 21
 Оби-Гузн 21
 Оби-Демунора 21
 Оби-Десавз 21

Оби-Дехисор 2I
 Оби-Истомон 2I
 Оби-Камодон 2I
 Оби-Лангар 2I
 Оби-Ланглиф 2I
 Оби-Мадрушкат 2I
 Оби-Муждиф 2I
 Оби-Обурдон 2I
 Оби-Пакшиф 2I
 Оби-Пастум 2I
 Оби-Резгиф 2I
 Оби-Риомутк 2I
 Оби-Сабаг 2I
 Оби-Сурхкат 2I
 Оби-Табушн 2I
 Оби-Тавастфин 2I
 Оби-Тро 2I
 Оби-Хайровут 2I
 Оби-Худгиф 2I
 Оби-Эсиз 2I
 Оби-Ярм 2I
 Обурдон 14, 16, 19, 21, 30, 31,
 55, 76, 95, 96, 99, 118
 Падаск 21, 30, 45, 50
 Падрог 55
 Падрох (Падрохин) 16, 21
 Пакшиф 21, 29, 55, 57
 Палдорак 6, 9, 16, 19, 21, 27,
 29, 45, 55, 56, 87, 96, 97
 Пастигав 6, 21, 30, 45, 55,
 76, 95, 96, 118
 Пенджикент (Панҷакат) 12,
 36, 41, 93

Пит 55
 Порфез 2I
 Похут 22
 Резгиф 21, 30, 55
 Риомутк 6, 14, 21, 24, 30,
 55, 96
 Рог 6, 18, 21-23, 25, 26, 28,
 29, 40, 42, 45, 55, 56, 80, 87,
 97, 148
 Рогиф 21, 55
 Ронч (Рунч) 21, 55
 Рувоск 21, 55
 Сабах (Сабаг) 6, 21, 29, 55
 Самджон 21, 29
 Сардоб 6I
 Сарҳад 14
 Сурхкат 21, 55, 98
 Табошар 164
 Табушн (Тавушн) 21, 29,
 55, 97
 Тро 16, 21
 Узвор 21, 55
 Ура-Тюбе (Ура-Тепа) 12, 18,
 20, 50, 122, 136
 Уструшана 6, 7
 Устун 21, 55
 Фальгар (Фалғар) 7, 8, 9,
 11, 110
 Фан (Фон) 7

Хадишар 12, 21, 30, 55
 Хайробот 21, 55
 Худгиф 24, 29
 Худгифи-Боло 16, 21, 24
 Худгифи-Офтоб 21, 22, 24, 55
 Худгифи-Соя 21, 23, 24, 55
 Худгифи-Эшоно 21, 24

Эсиз 16
 Эсизи-Боло 21, 23, 55
 Эсизи-Поён 21, 23, 55
 Ягноб 7, 106
 Янтак 7, 55, 59, 60, 63, 157
 Ярм 16, 21, 29
 Ярхут 21

ИЛЛЮСТРАЦИИ

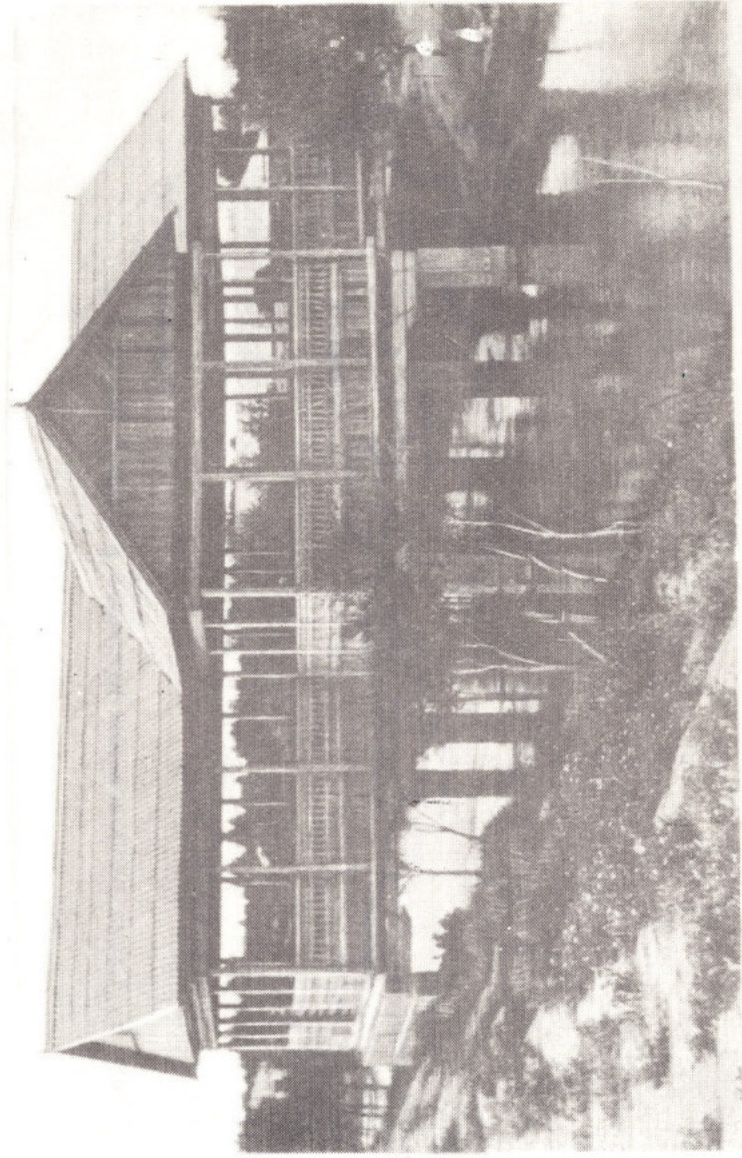


Рис. 2. Чайхана над каналом в Новой Матче.

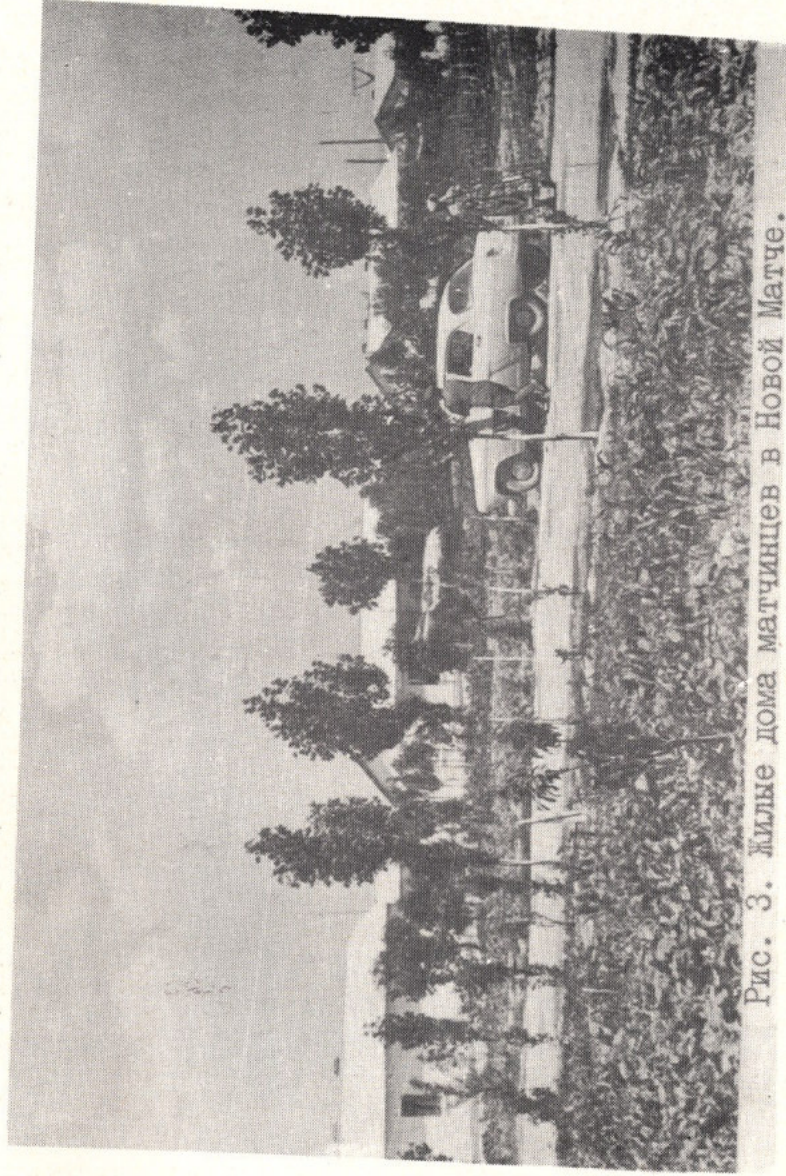


Рис. 3. Жилые дома матчинцев в Новой Матче.

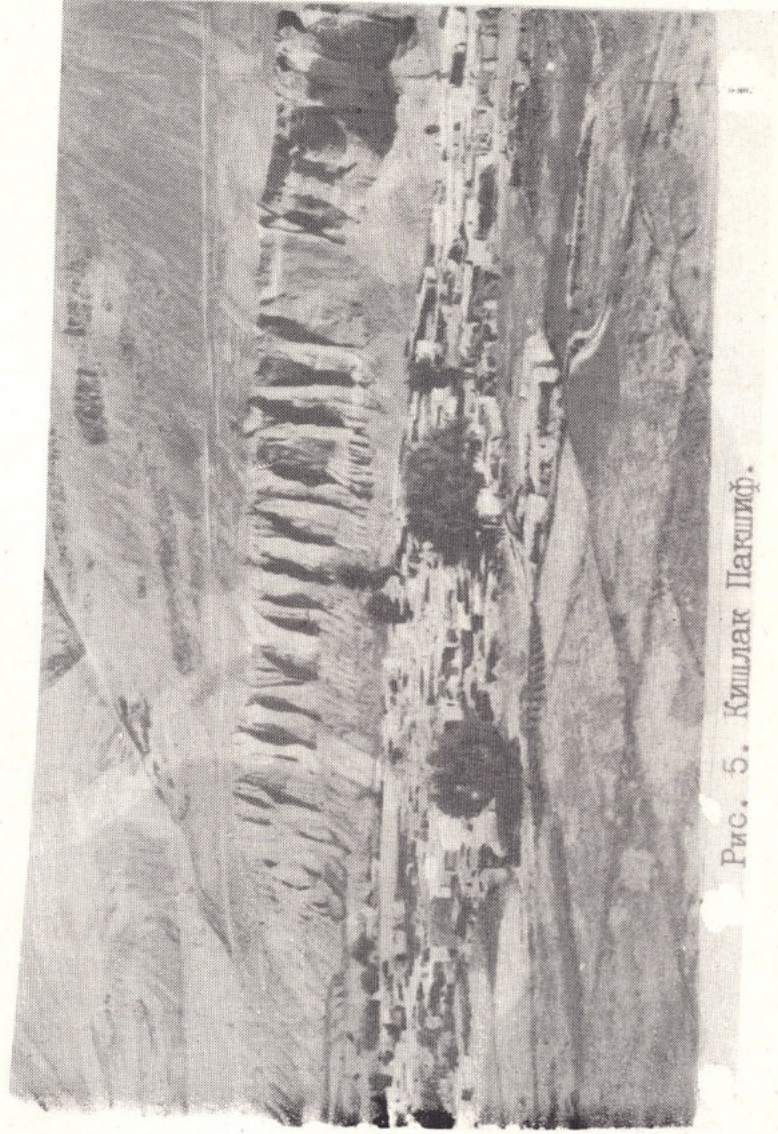


Рис. 5. Кишлак Пақшиф.

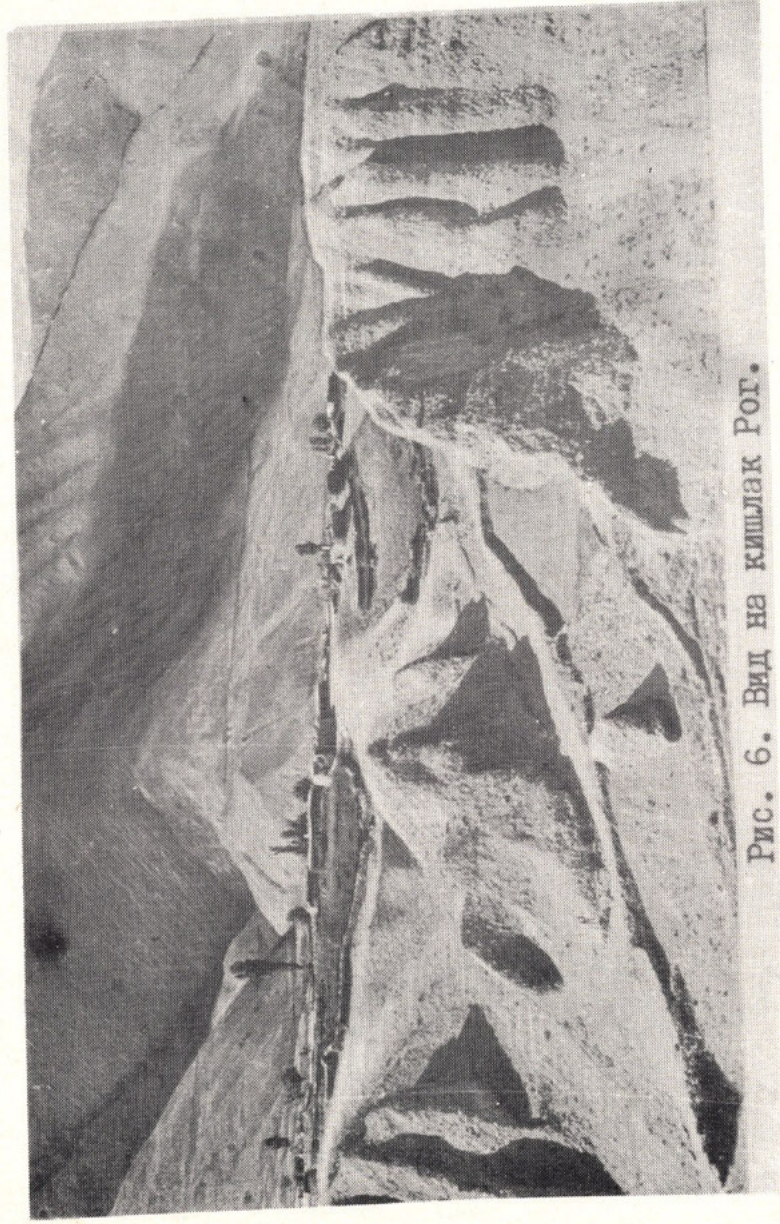


Рис. 6. Вид на кишлак Рог.

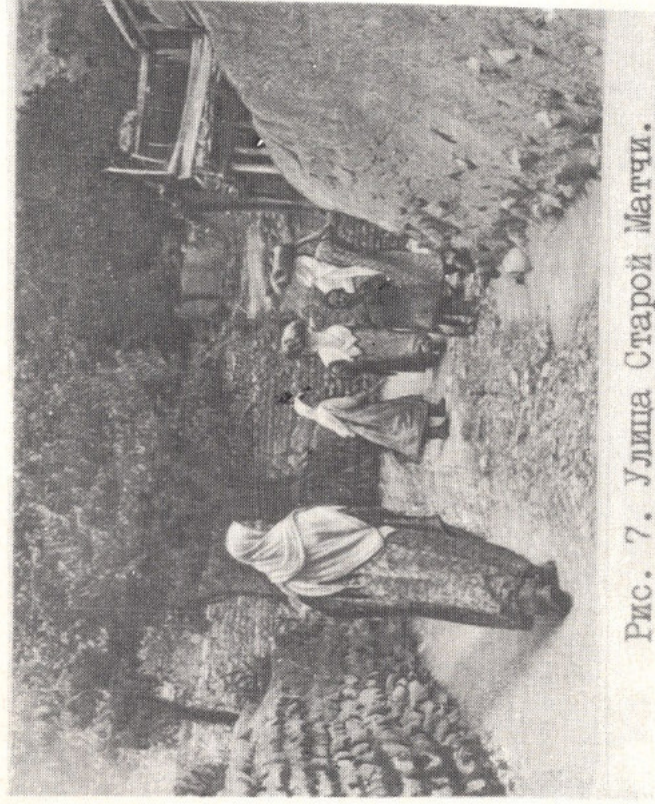


Рис. 7. Улица Старой Матчи.

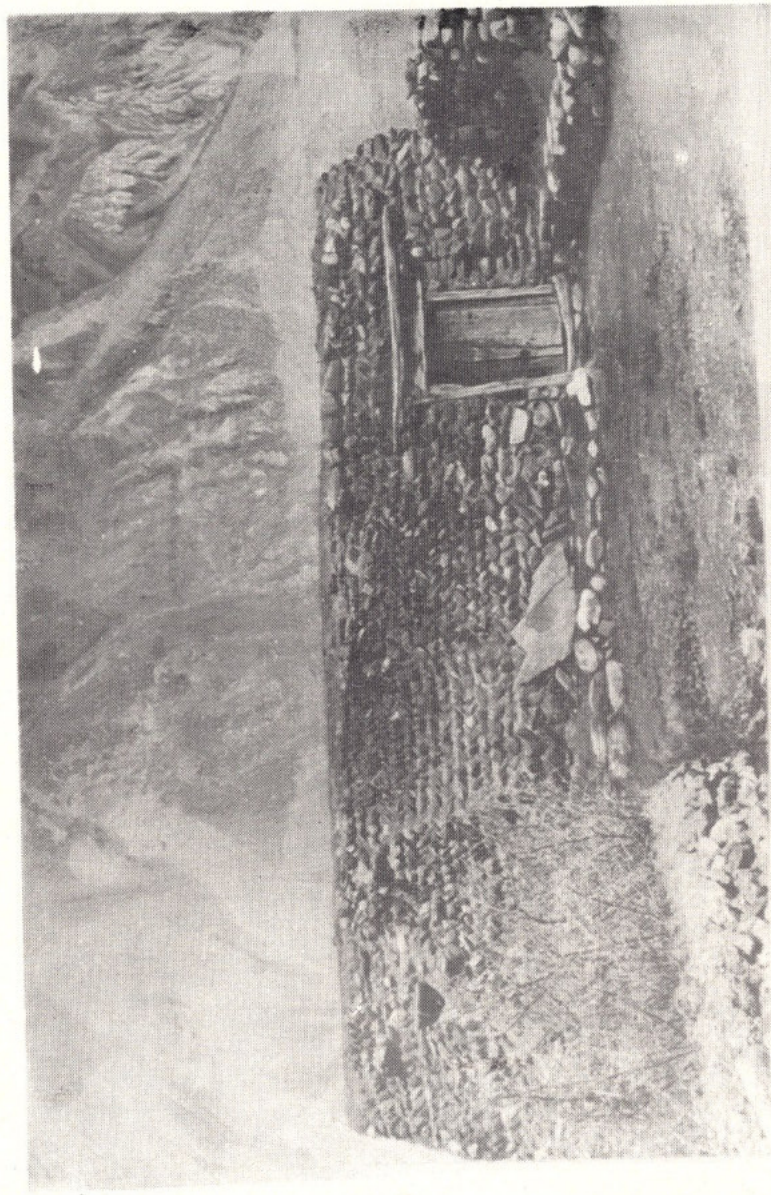


Рис. 8. Старая мечеть в к.Рог.

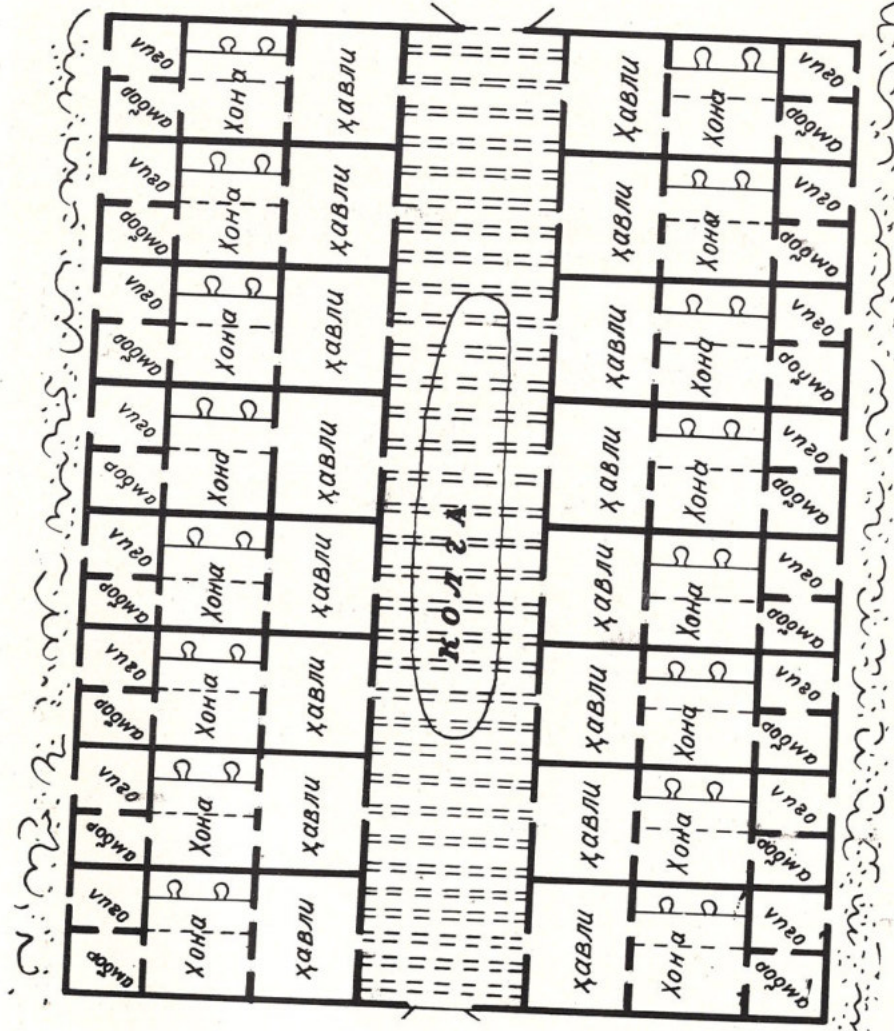


Рис. 9. Схема квартала Старой Матчи.

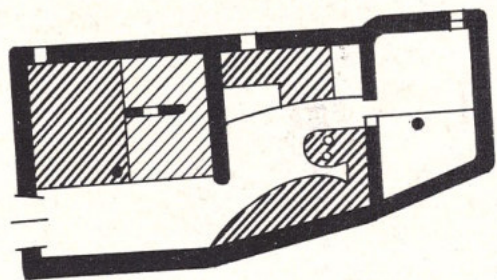
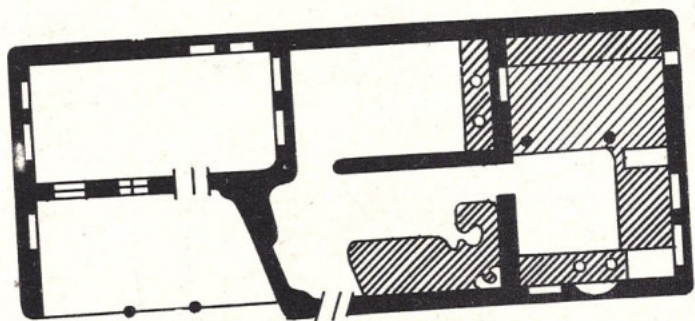


Рис. 10. Схематический план старых домов в к. Демунора
Штриховкой показаны пича и кавдонтири.



Рис. 11. Мехмонхона в к. Рог.



Рис. 12. Прием гостей на крыше дома в к. Риомутк.

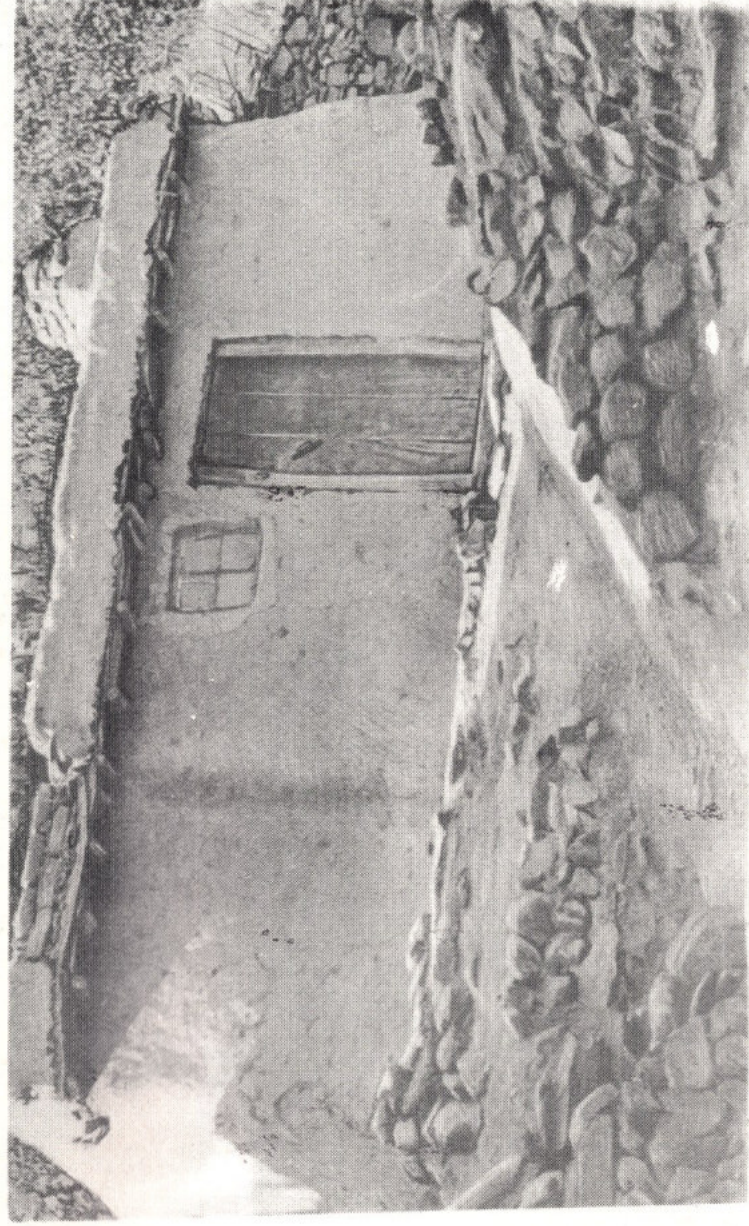


Рис. 13. Килой дом в к. Мадрушкат.

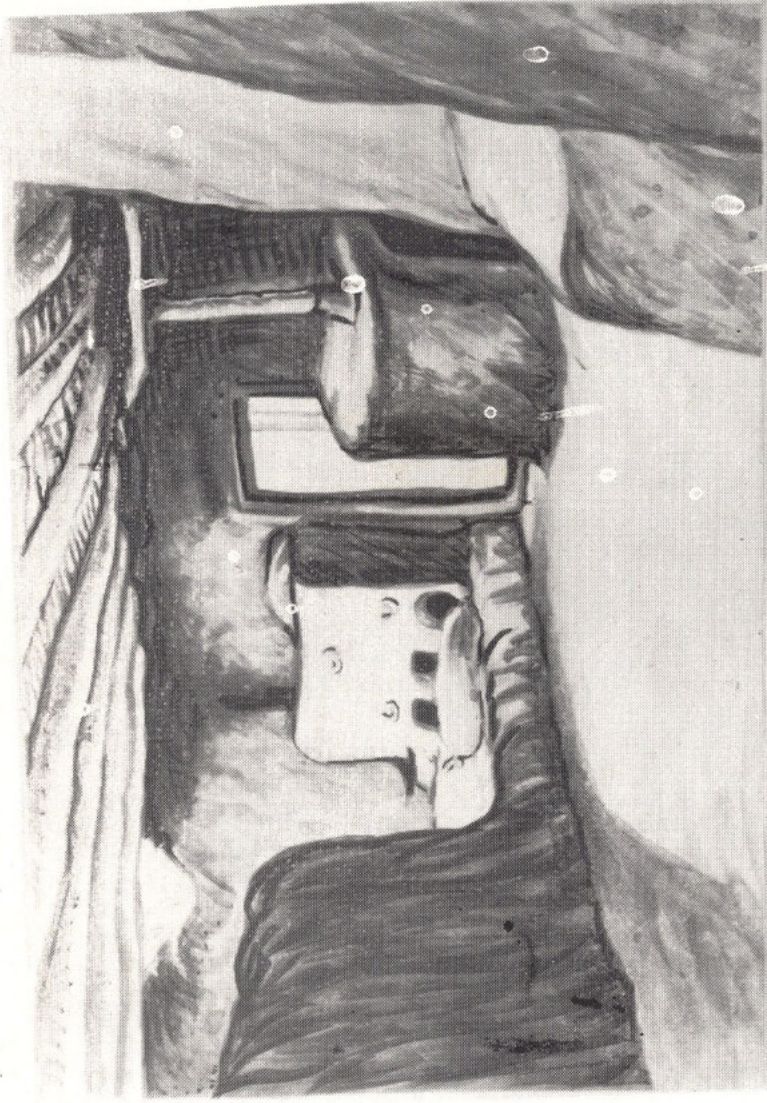


Рис. 14. Место для приготовления теста — кавдонгир.

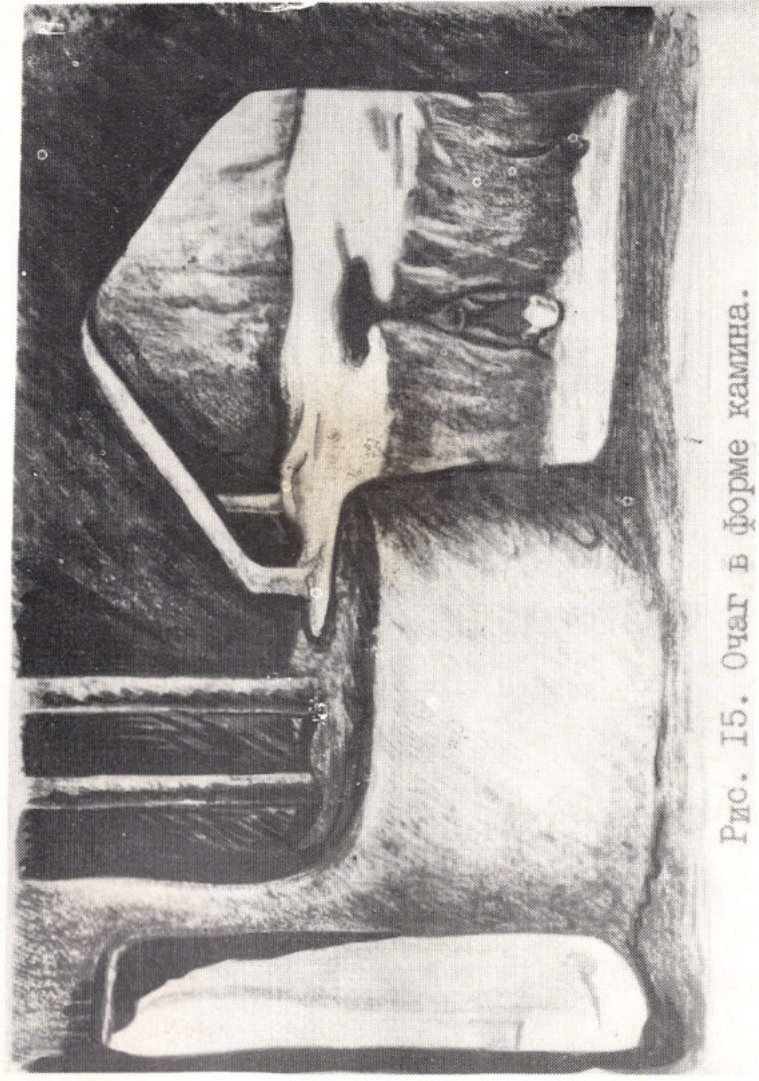


Рис. 15. Очаг в форме камина.

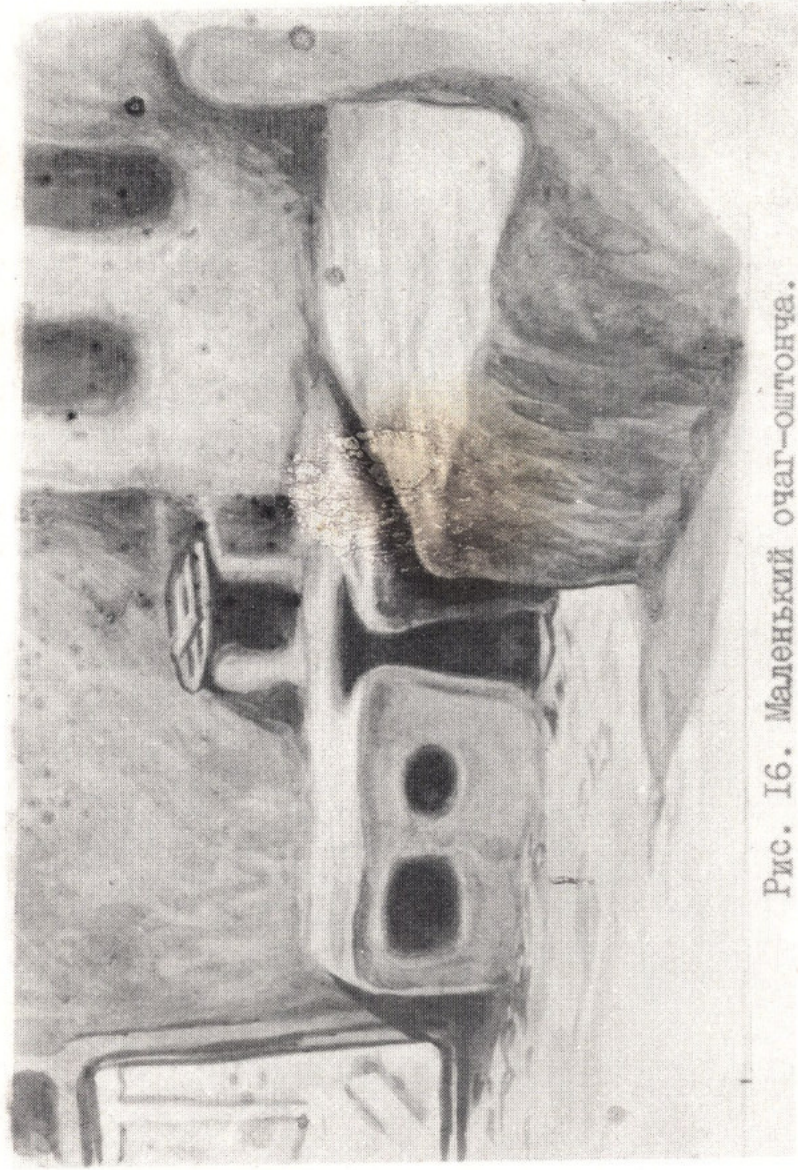


Рис. 16. Маленький очаг-оштонча.



Рис. 17. Изготовление очага.



Рис. 18. Кухонная утварь (Новоматчинский район).



Рис. 19. Женщина за сбиванием масла
(Новая Матча)

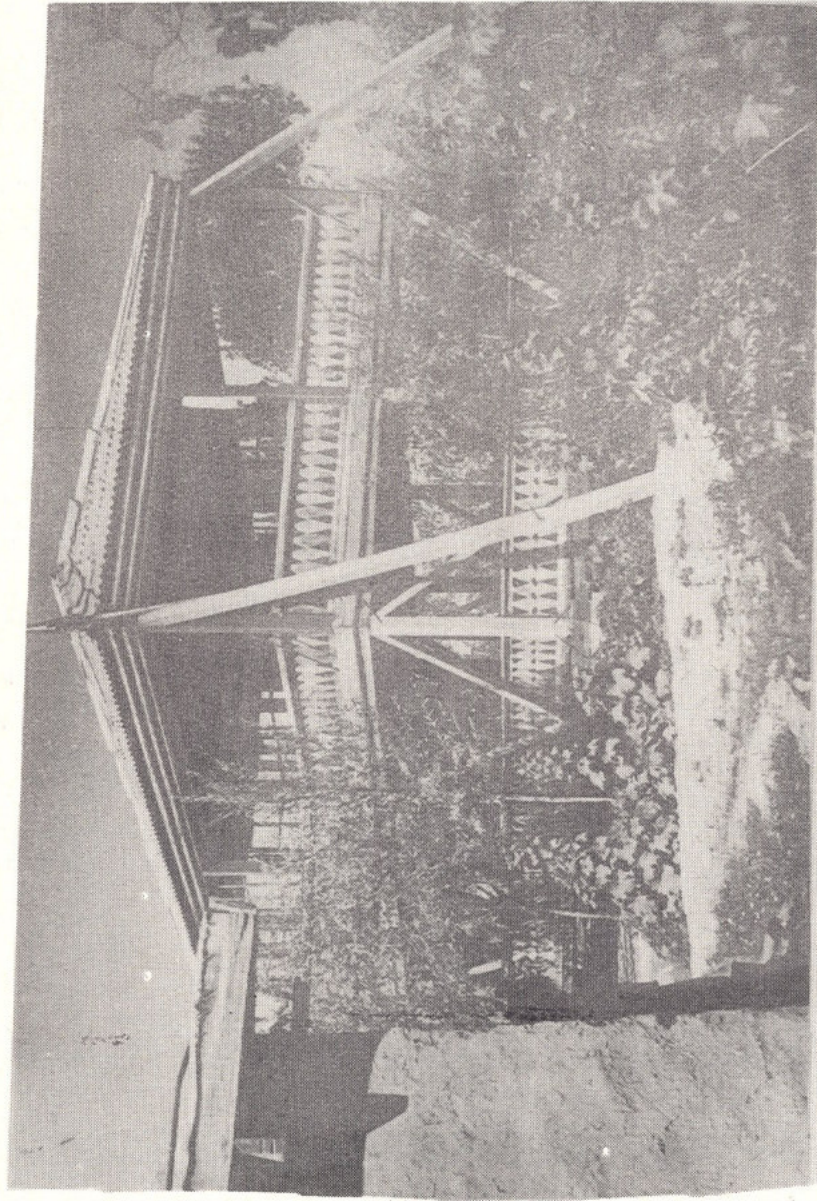


Рис. 20. Чайхана в колхозе им. Ленина (Новоматчинский район).

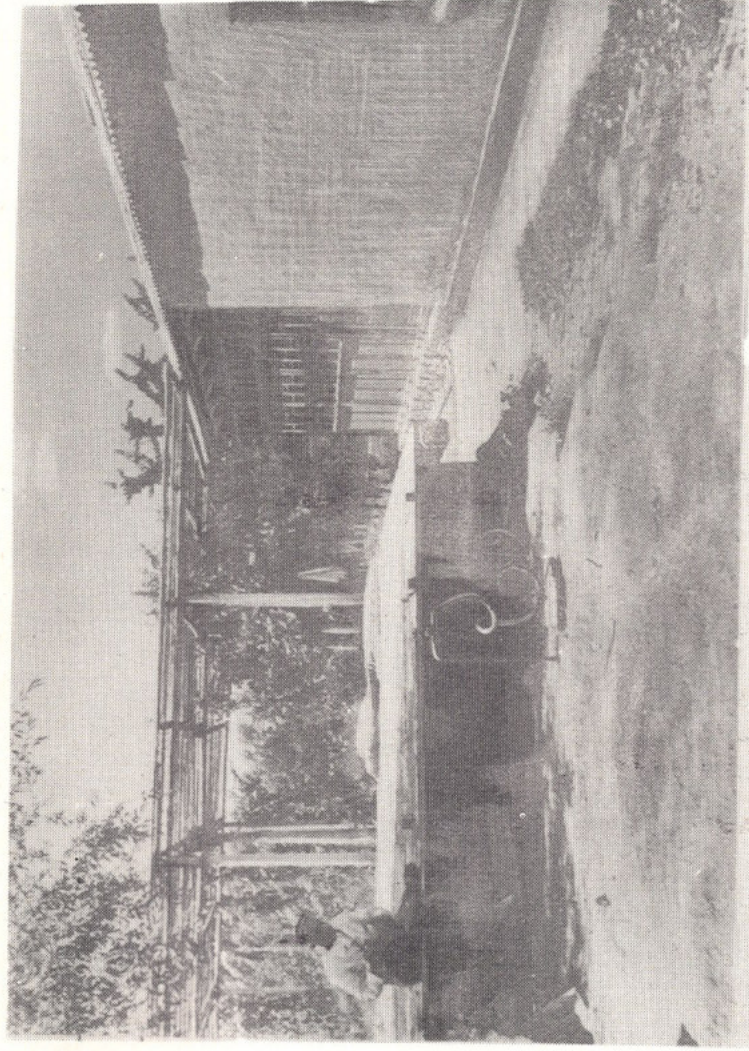


Рис. 21. Общий вид двора (Новоматчинский район).

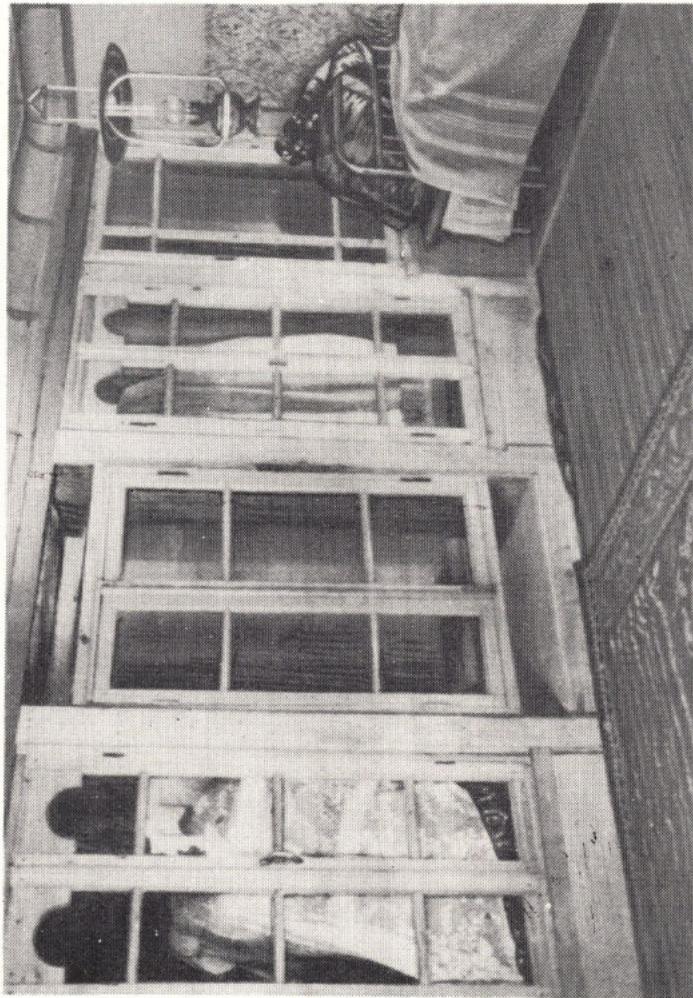


Рис. 22. Внутренний вид дома (Новоматчинский район)

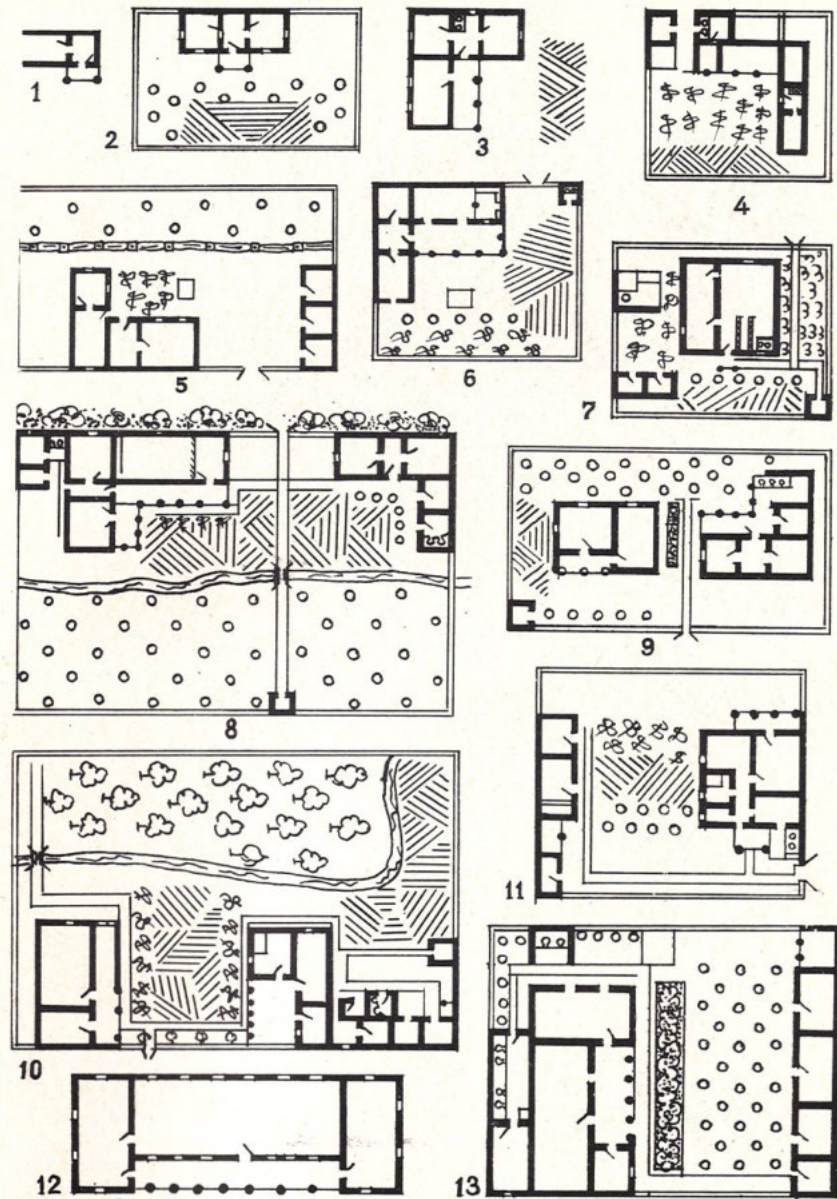


Рис. 23. Схематические планы жилищ: I - однокомнатное; 2 - двухкомнатное; 3 - трехкомнатное; 4, 5, 6, 7, 13 - плановые дома; 8, 9 - плановые и государственные дома; 10, 11, 12 - типы матчинских жилищ

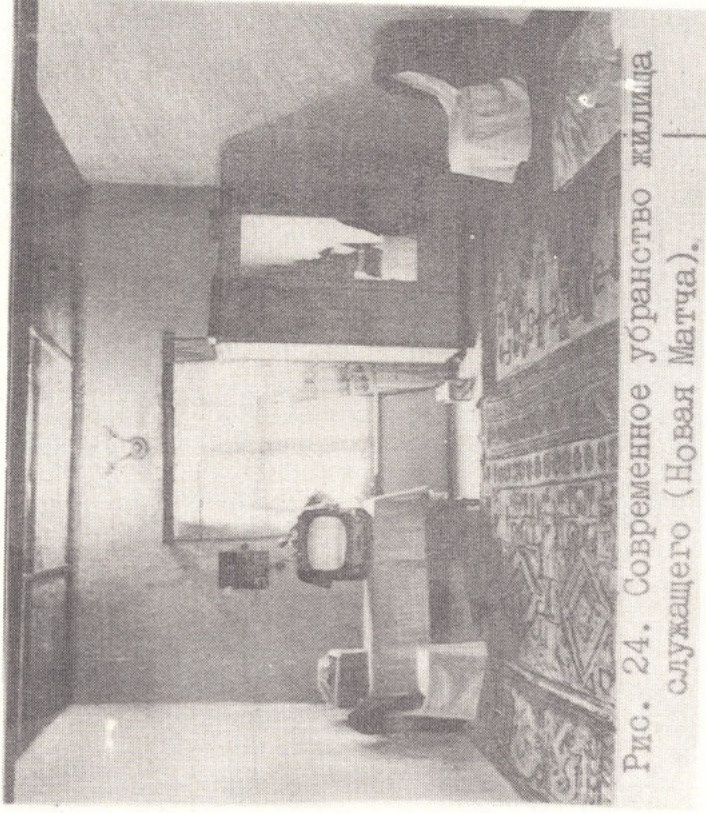


Рис. 24. Современное убранство жилища
служащего (Новая Матча).



Рис. 25. Очаги (Новая Матча).



Рис. 26. Современные очаги (Новая Матча).



Рис. 27. Временные кухни (Новая Матча).

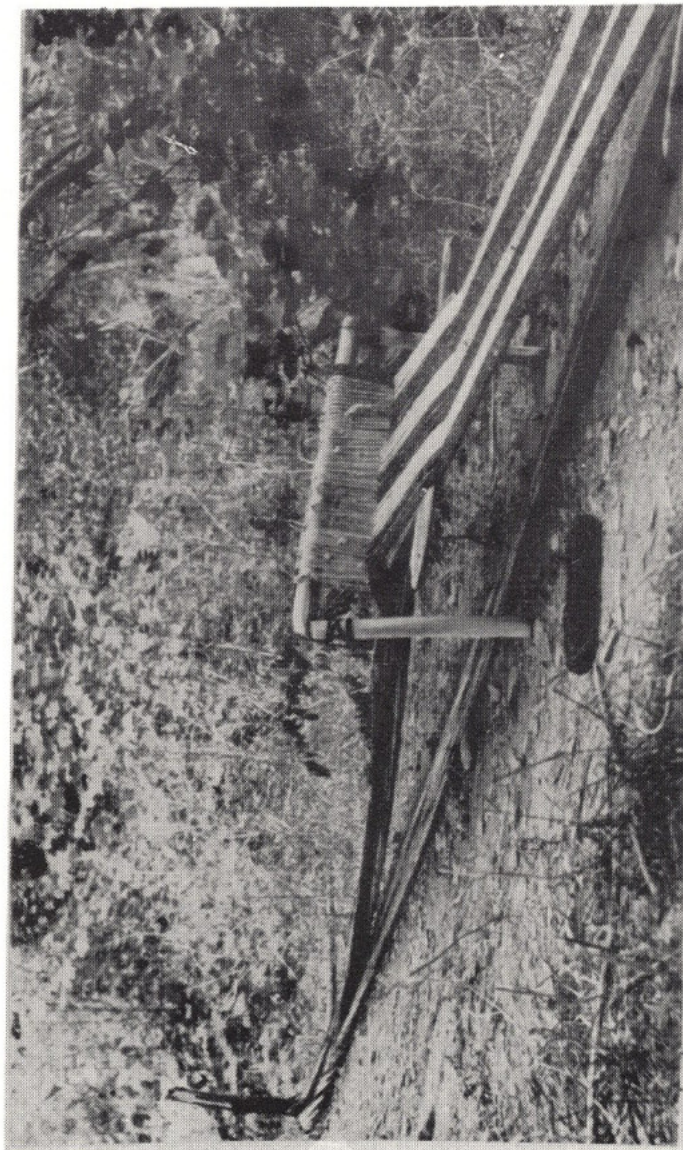


Рис. 28. Ткацкий станок (Старая Матча).



Рис 29. Одежда пожилого мужчины (Новая Матча),



Рис. 30. Одежда мужчин в Старой Матче.
Фото М.С.Андреева.1926 г.

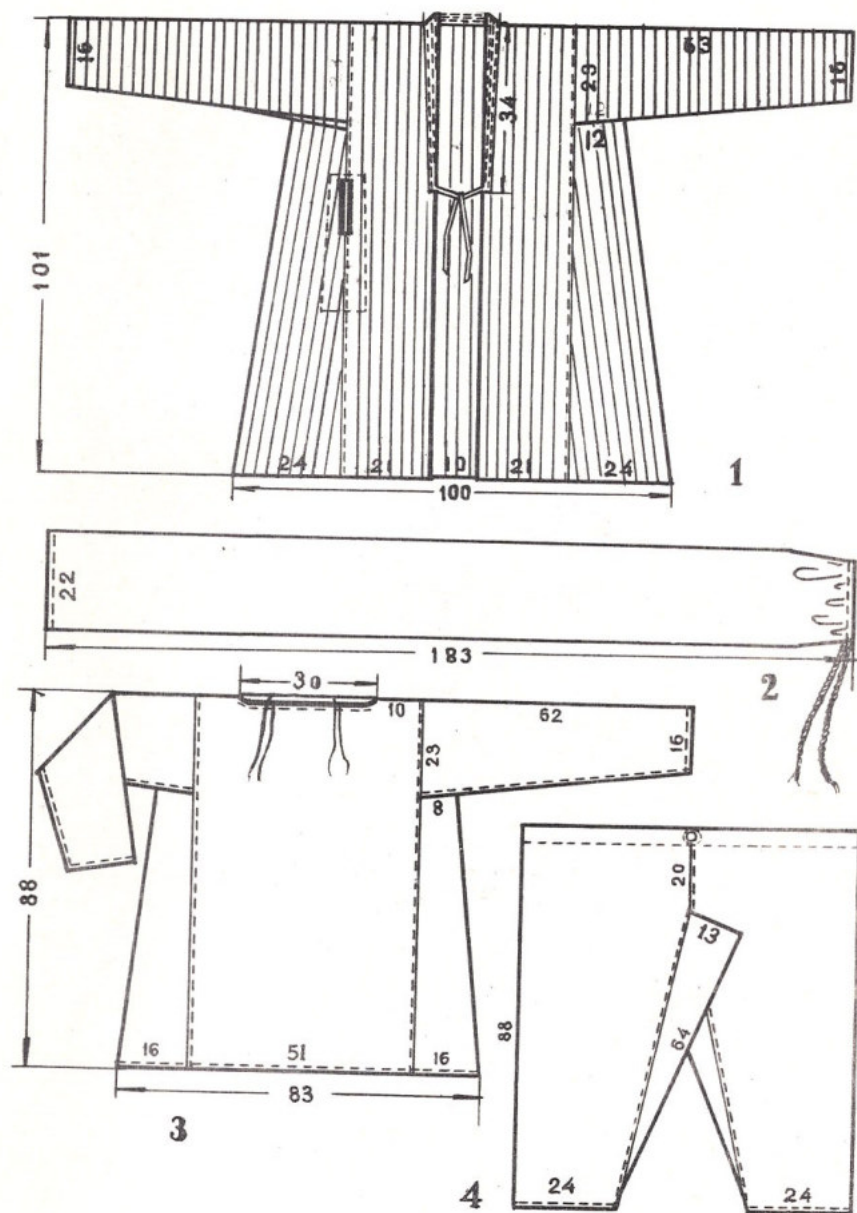
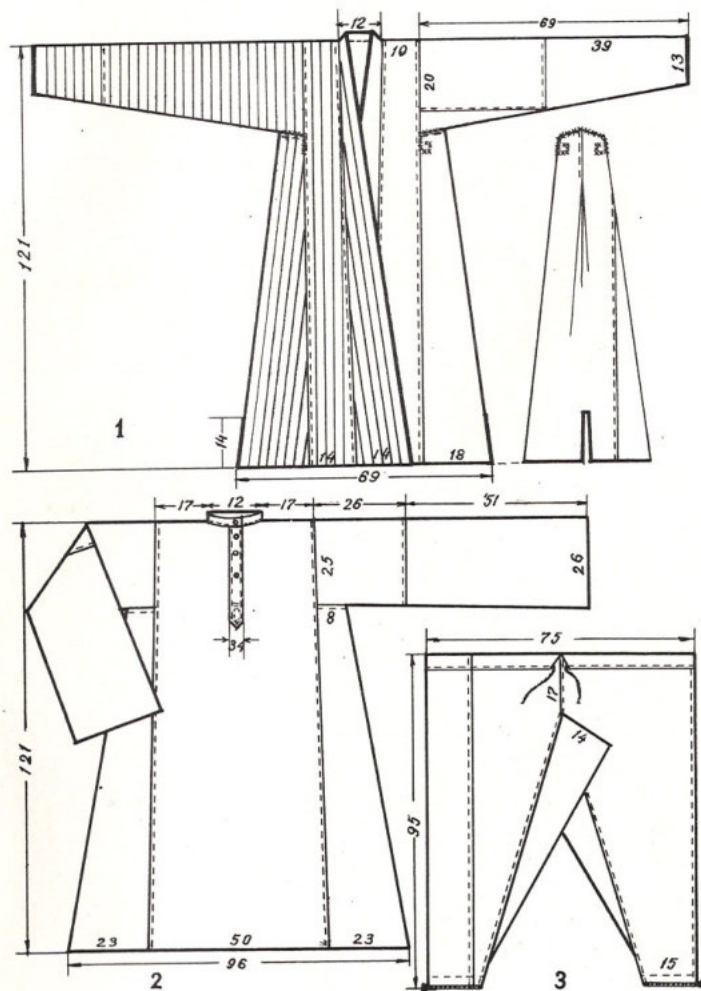


Рис. 31. Раскрой мужской одежды: 1 - халат; 2 - пояс;
3 - рубашка; 4 - шаровары.



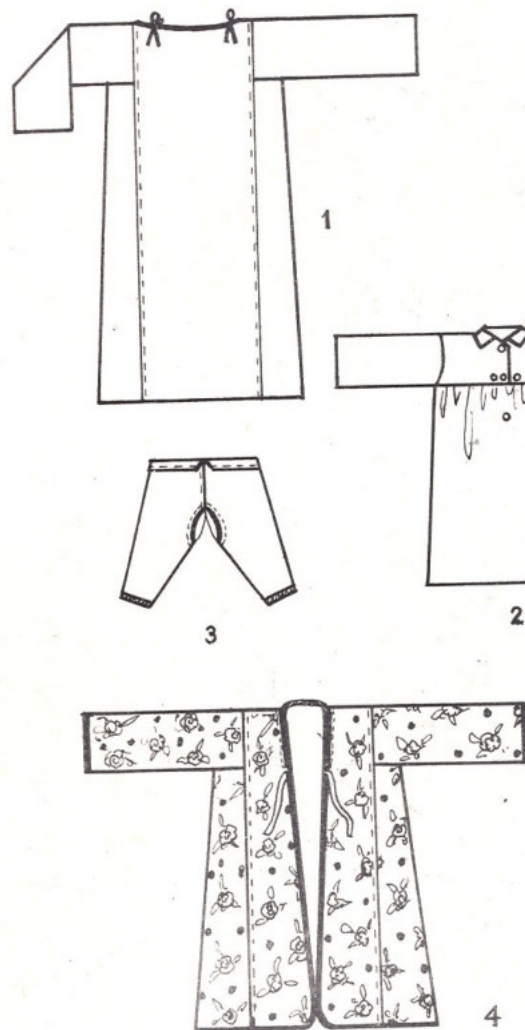


Рис. 34. Раскрой детской одежды: 1 - старинное девичье платье; 2 - современное девичье платье; 3 - шаровары; 4 - халат.



Рис. 35. Манера повязывания платка женщинами средних лет (Новая Матча).



Рис. 36. Манера повязывания платка
молодыми женщинами (Новая Матча).



Рис. 37. Манера повязывания платка
женщинами в Новой Матче.



Рис. 38. Старинная манера
повязывания платка
пожилыми женщинами.
(Новая Матча).



Рис. 39. Девичья прическа
1961 г.



Рис. 40. Девичьи
украшения.
Матча. 1969 г.



Хитоб
/ Чокак-тек /



Хол



Қош

Рис. 41. Татуировка лица женщин.



Рис. 43. Современный
костюм старика
(Новая Матча)

Рис. 44. Современный
мужской костюм
(Новая Матча)



Рис. 45. Современная
верхняя одежда девушек.



Рис. 46. Современный
женский костюм.



Рис. 47. Современная одежда
девочек-школьниц
(Новая Матча).



Рис. 48. Современная детская
одежда (Новая Матча)

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
I. СЕЛЕНИЕ И ЖИЛИЩЕ	19
Селение и жилище Старой Матчи	-
Селение и жилище Новой Матчи	55
II. ПИЩА	79
III. ОДЕЖДА	130
Одежда матчинцев до переселения	131
Одежда матчинцев после переселения	149
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	162
УКАЗАТЕЛЬ	165
ИЛЛЮСТРАЦИИ	181

Печатается по постановлению Редакционно-
издательского совета Академии наук
Таджикской ССР

Мукаддама Ахмеджановна Хамиджанова

МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА МАТЧИНЦЕВ ДО И ПОСЛЕ
ПЕРЕСЕЛЕНИЯ НА ВНОВЬ ОРОШАЕМЫЕ ЗЕМЛИ

Ответ. редакторы:

Антонина Константиновна Писарчик
и Николай Николаевич Ершов

Редактор издательства Е.Г.Коцабенко
Технический редактор З.С. Одегова
Художественный редактор А.К.Разыграева
Корректор Л.Д.Полисская

Кл 05923. Подписано к печати I/XI-73 г. Бумага писчая 0.
Формат 60х84 I/I6. Физ. л. II, 375+вкл. Приведенных к форм.
60х90-I0, 58 л. Уч.-изд. I0, I л.+ вкл. Тираж 840. Заказ 9I4.
Цена I руб.

Типография издательства "Дониш", Душанбе, 29, ул. Айни, I2I, к. 2.