

АКАДЕМИЯ НАУК СССР
ИНСТИТУТ ЭТНОГРАФИИ
им. Н.Н.МИКЛУХО-МАКЛАЯ

ИТОГИ ПОЛЕВЫХ РАБОТ ИНСТИТУТА
ЭТНОГРАФИИ В 1971 ГОДУ

I

ИЗДАТЕЛЬСТВО "НАУКА"
Главная редакция восточной литературы
Москва 1972

МАТЕРИАЛЫ ПО ПИЩЕ УЗБЕКОВ ЮЖНОГО ХОРЕЗМА

Во время полевой работы Хорезмского отряда (начальник — М.В.Сазонова) Среднеазиатской этнографической экспедиции ИЭ АН СССР летом 1971 года автором настоящего сообщения среди местного узбекского населения помимо прочих собирались материалы и по теме "Пища". Материалы в виде полевых записей, фотографий, рисунков и коллекционных предметов относятся к следующим районам Хорезмской области Узбекской ССР: Хазараспскому, Янгиарыкскому (бывш.Ханкинскому), Хивинскому, Гурленскому и Шаватскому.

Нашими собеседниками были большей частью старшие и пожилые женщины и отчасти мужчины в возрасте от 50 до 90 лет. По своей этнической принадлежности они, в основном, относятся к узбекам — коренным обитателям Хорезма — потомкам древних хорезмийцев, принадлежавших к исконно оседлому земледельческому населению, прежним самоназванием которого было сарт. Кроме них в числе информаторов встречались и узбеки, помнящие свое прежнее родовое деление — канглы, кунград, ктай и другие.

Специальная литература, характеризующая пищу узбеков южного Хорезма, отсутствует. Некоторые материалы, связанные с обрядовой пищей, имеются в книге Г.П.Снесарева¹⁾, а в статье Н.П.Лобачевой²⁾ упоминается пища, связанная со свадебным обрядом узбеков Хазараспского района. Имеются также записи по пище (преимущественно краткие описания способов приготовления некоторых блюд), сделанные в Ханкинском районе Южноузбекским отрядом Хорезмской археолого-этнографической экспедиции в 1949 году (они не опубликованы).

1) Г.П.Снесарев. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. Изд."Наука", Москва, 1969.

2) Н.П.Лобачева. Свадебный обряд хорезмских узбеков. КСИЭ, т.XXXIV, 1960, стр.39-48.

Собранные нами материалы свидетельствуют о большом разнообразии состава пищи у узбеков южного Хорезма — это мучные, мясные, молочные, рыбные, овощные блюда, сладости, фрукты и другие. Наиболее важное место в пищевом рационе занимает мучная пища, а также различные крупы. По этому разделу нашей темы собран наиболее обширный материал.

Как известно по археологическим исследованиям, Хорезм является страной древней земледельческой культуры¹⁾. Многочисленные археологические находки зернотерок, пестов²⁾, зерен злаков³⁾ свидетельствуют о глубокой древности мучной пищи в данном регионе.

из злаков в повседневном обиходе наиболее часто употребляются пшеница, джугара (сорго), рис. Обработкой зерна, подготовкой муки, разделкой теста, приготовлением мучных изделий обычно занимаются женщины.

Зерно обдирали в ступе — соки, выдолбленной из ствола дерева, тяжелым деревянным пестом — сап. Зерно на муку молили вручную с помощью каменных жерновов (дегирман): одного неподвижного, а другого — вращающегося. В прошлом в некоторых более состоятельных домах имелась мельница — хараз, приводившаяся в движение ослом (работали на ней раньше обычно мужчины).

1) С.П.Толстов. Древний Хорезм. М., 1948; Я.Г.Гулямов. История орошения Хорезма с древнейших времен до наших дней. Ташкент, 1957; см.также М.А.Итина. Древнехорезмийские земледельцы. Сб. "История, археология и этнография Средней Азии", М., 1968, стр.80.

2) М.Г.Воробьева. Раскопки архаического поселения близ Дингильдже. Материалы Хорезмской экспедиции, вып. I, М., 1959, стр.73; М.А.Итина. Новые стоянки тазабагъябской культуры. Там же, стр.66.

3) Е.Е.Неразник. Раскопки в Беркут-Калинском оазисе в 1953-1956 гг., Там же, стр.112.

Муку просеивают через сито — ялек (элак). Размеры ячеек у сита разные по величине. Сначала мука пропускается через сито с крупными ячейками, а потом уже через сито с мелкими ячейками. Просеивают ее на баранью кожу — спра (супра), на которой иногда разделяется и тесто. Замешивают тесто в большой деревянной миске — карсан или глиняной — тагара. Для получения кислого теста кладут закваску — кусочек теста, оставленный от прежней выпечки. Куски теста раскатывают на прямоугольной толстой доске (хона, хонтахта), имеющей низкие (около 7 см) ножки, скалками — ёгыч и оклау — длинными круглыми в поперечном разрезе палками. Выпекают лепешки чаще всего в хлебной печи — тандыр или же в котле. Встреченные нами печи были установлены несколько наклонно и на глиняном постаменте.

До настоящего времени бытует большое количество видов мучных изделий: лепешки из кислого, пресного, сдобного теста, изделия из теста с примесью из овощей, а иногда молока, масла; приготовление многих из них очень сложное. Среди лепешек — выпекаемые в хлебной печи (нон, чурек, кулча, патир, катлама), пирожки различных размеров с начинкой из мяса, тыквы и пр. (гюмме, ишлама, сомса) и жареные в масле (чалпак, поссык). Основные виды лепешек: нон — большого размера (диаметр — 40–45 см), тонко раскатаны, имеют круглую форму и чурек (диаметр — 25–30 см), тоже круглой формы, но толще, чем нон, часто замешивается на молоке. Обычно предпочитают печь нон — эти лепешки не портятся и поэтому удобны в хранении. По форме и размерам лепешки в Южном Хорезме отличаются от таковых в других районах Узбекистана. Имеется также много видов пельменей — берек с начинкой из мяса, яиц, листочков молодого клевера; в настоящее время их делают и с начинкой из картофеля. Такого типа изделия характерны для оседлых земледельцев — "полукочевые в прошлом узбеки теста с начинкой совсем не готовили"¹⁾.

1) Народы Средней Азии и Казахстана, т. I, М., 1962, стр. 308.

Существует много видов клёцок, лапши и пр. Очень распространены и повседневно употребляются многочисленные каши и похлебки как из пшеничной (иногда жареной) муки, так и из джугары, риса, маша. Их заправляют часто маслом, кислым молоком катык (қатик) и др. В качестве примера приведем способ приготовления блюда, называемого буламак (буламик). Просеянную муку из джугары сыпят при непрерывном помешивании в кипящую воду и полученную густую массу выкладывают на блюдо, размазывая ее по краям. В середину наливают топленое масло. Едят его так: берут с края рукой щепотку и макают ее в растопленное масло, а иногда — в шинни, тип мармелада из ягод тутовника. Существует мнение, что это блюдо обладает лечебными свойствами — способствует лучшему сгибанию суставов, делает человека сильным; приготовленное с молоком оно якобы хорошо действует на желудок.

Второе место после мучной пищи занимает мясная. О древности этого вида пищи можно судить по данным археологов. О высоком уровне животноводства в Хорезме античного и раннесредневекового времени свидетельствуют находки костей различных домашних животных. Среди них преобладал мелкий рогатый скот (овцы, козы), разводили также крупный рогатый скот, свиней, лошадей, верблюдов¹⁾.

До Октябрьской революции, в связи с дороговизной мяса, простые дехкане редко употребляли его в пищу. Более состоятельные ели мясо два раза в неделю. Предпочитали баранину, говядину, конину, а в редких случаях ели и верблюжатию. Существовало поверье: если беременна жена хозяина дома, ни она, ни ее муж не должны были есть верблюжье мясо. Считали, что иначе женщина будет носить ребенка двенадцать месяцев²⁾.

1) В. И. Цалкин. Фауна античного и раннесредневекового Хорезма. Труды Хорезмской археолого-этнографической экспедиции, М., 1952, т. I, стр. 242–243.

2) Г. П. Снесарев отмечает, что "Почитание верблюда какими-то сторонами соприкасалось с культом плодородия. Женщины в прошлом проходили с ритуальной целью перед верблюдом и подлезали под ним в тех случаях, когда у них за паздывали роды" (Разрядка моя.—Л. Ф.). См. Г. П. Снесарев. Реликты домусульманских верований... стр. 318.

Из баранины и говядины можно было приготовить любое блюдо, а из конины лишь плов. Мясную пищу обычно готовили женщины, и лишь на больших сборищах — мужчины-повар (ошпаз). Видов мясной пищи значительно меньше, чем мучной. Это супы с мясом, как вареным, так и жареным (шўрва, ковўрма шўрва, осма шўрва), суп из головы овцы или коровы (калла шўрва), суп с жирным мясом и мучными клецками — курдук; жаркое из мяса с яйцами или картофелем — ковурдок, юмурта (тухум) ко-вурдок, картичка (картошка) ковудрок; жареное тонкими кусками мясо (кавоб) и другие.

Имеется целый ряд блюд из мяса с рисом. Основным и самым любимым кушаньем узбеков южного Хорезма считается плов (палоу). По устному сообщению М.В.Сазоновой, здесь готовится 18 видов плова. Нами пока записано восемь. Кроме плова, из риса с мясом варят густые каши (шауля, чалов, орма, мастава и др.).

В Хивинском районе отмечено блюдо — ижан, представляющее собой фарш из мяса и лука, который едят в сыром виде с хлебом нон. В Шаватском районе готовят своего рода колбасы — буган. Тщательно промытую коровью толстую кишку заполняют фаршем, состоящим из печени и мяса, которые рубят специальным ножом — сатыл (эт чапар). В фарш добавляют яйца и соль. Кишку завязывают ниткой и кладут в горячую воду, а когда колбаса сварится, вынимают, разрезают на куски и едят с бульоном. В бульон при варке кладут тонкие кишки, морковь, лук, а иногда и кусок мяса. Перед употреблением в бульон опускают разломанную на куски лепешку.

Существует ряд способов заготовки мяса впрок. Например, мясо подсаливают и сушат, подвешивая на крюк или нанизывая куски на просаленную веревку либо на палку из ветки сухого тутовника, персикового дерева или яблони. Другой способ: мясо поджаривают, если оно жирное, в собственном сале, а если нет, то на кунжутном или другом растительном масле. Затем его складывают в глиняный сосуд — кузе, а когда остынет заливают сверху растопленным жиром. В первом способе — вяления мяса — мы видим сохранение традиций кочевого и полукочевого хозяйства, а во втором — прием, характерный

для искони оседлого населения. В том, что первый способ встречается у южно-хорезмских узбеков, можно видеть влияние той части их северных соседей — узбеков Северного Хорезма, которая еще сохраняла полукочевой образ жизни.

У узбеков южного Хорезма рыба несомненно является одним из древнейших видов пищи. Рыболовство в низовьях Аму-Дарьи было развито издавна¹⁾. Об этом свидетельствуют кроме археологических исследований и многочисленные легенды²⁾. Рыба всегда, с религиозной точки зрения, считалась чистой — ее наделяли особыми благотворными для человека свойствами, она использовалась в качестве оберегов от сглаза, злых духов, средством "лечения" болезней³⁾. По сведениям, полученным от одного из наших информаторов Бабаджановой Назиры (Гурленский район, возраст 78 лет) один раз в месяц в котле должны были варить или жарить рыбу, т.к. рыба почиталась священной, очищающей пищей и после приготовления ее котел считается чистым. Состав блюд, приготовляемых из рыбы, довольно немногочислен — это жареная рыба (ковурма балык), отварная рыба, рыбные супы (балык шўрва, курдук).

Молочная пища у узбеков южного Хорезма не занимает такого значительного места как в пищевом режиме узбеков севера Хорезма, хотя роль ее в общем рационе довольно высока. Из молока готовят: масло, творог, сыр и другие продукты. Кислое молоко, а иногда и пресное, употребляют в качестве приправы ко многим видам пищи. Приготавливают молочные продукты обязательно из кипяченого молока. Молоко, которое скиснет само, не едят и даже не дают животным, так как считают, что от него и люди и животные могут заболеть⁴⁾. Для изготовления масла используют коровье, козье,

1) С.П.Толстов. Древний Хорезм, М., 1948, стр.32.

2) Г.П.Снесарев. Реликты домусульманских верований..., стр. 325-328.

3) Там же, стр.326.

4) Ср.: Е.М.Пещерева. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. Ташкент, 1927, стр.5; Н.А.Кисляков. Древние формы скотоводства и молочного хозяйства у горных таджиков бассейна реки Хингоу. Изв. Тадж.филиала АН СССР, № 15, 1949, стр.44

овечье и верблюжье молоко, иногда смешивая то или другое молоко вместе. Способ его изготовления во всех исследованных нами районах, в основном, одинаков, разница имеется лишь в некоторых деталях и в терминологии. В Хивинском районе, например, применяют следующий способ. Молоко кипятят в чугунном котле, затем остужают и переливают в глиняный сосуд — шакише (кулак чанак). После этого добавляют в виде закваски кислое молоко (на 10 литров молока — пиау катыка) и покрывают сосуд одеялом — курпача. В таком виде молоко стоит 10–12 часов, а затем, когда образуется катык, его переливают в глиняную маслобойку — гуппе и сбивают деревянной мутовкой — пшкек. Сбивают его в течение получаса. При сбивании масла в маслобойку вливают горячую воду (на 10 литров молока — 3–4 литра воды). Потом ему дают немного постоять, чтобы все масло поднялось кверху, а затем его вынимают рукой и складывают в другой котел, где оно перетапливается. Масло ели также и в свежем виде. Приготавливают масло женщины. После сбивания масла остается пахтанье — айран, которое пьют сами или отдают корове. Из пахтанья приготавливают вид творога — чигидэ (туркм. чаки да). Для этого пахтанье наливают в мешок из белой хлопчатобумажной материи — чигидэ хальта длиной около 0,5 метра и подвешивают на дерево. Мешок с пахтаньем висит таким образом двое суток (летом — одни сутки), из него постепенно вытекает вся сыворотка и остается чигидэ, которое едят отдельно или добавляют в пищу. Из молочных продуктов надо еще упомянуть сливки каймак (каймоқ) и род сыра — курт, приготавливаемый из чигидэ.

Особый интерес представляет пища, связанная с различными традиционными праздниками и семейными событиями и сохранившаяся до настоящего времени.

Некоторые виды пищи, такие как плов, шурва или шауля, приготавливают фактически на всех сборищах, тоях (тўй), но определенные блюда являются специфическими для какого-нибудь одного или нескольких событий. Так, например, кашу рисовую, сваренную на молоке сутбурунч (сутбиринч) подавали на различного рода тоях, связанных с семейными событиями: на тое по

случаю укладывания ребенка в колыбель — бешик тўй, на одном из заключительных свадебных обрядов, зафиксированных нами в Гурленском и Шаватском районах (куёв чакиришма), происходящим в доме отца молодухи (келин), когда ее родители приглашали в свой дом зятя. Самым первым блюдом на угощении здесь был сутбурунч. Следующим был катык с маслом (катык мой), который подавали через 10–15 минут после сутбурунча. Это блюдо было как бы символом, способствующим тому, чтобы жених с невестой были такими же неразделимыми, как масло с катыком, чтобы все шло у них так же гладко. На яш-тўй (Пехамбар тўй), когда празднуют свое 63-летие (время жизни пророка Мохаммеда) и на поминках тоже подают сутбурунч. Отдельные блюда приурочиваются к определенным праздникам: например, для тоя по случаю появления у ребенка первого зуба — диш (тиш) тўй варят голову овцы, приготавливают кэллэ шорва (калла шўрва). Это блюдо считается основным. На этом празднике присутствуют лишь самые близкие люди. При приготовлении этого блюда существовал обряд: челюсти овцы еще до варки делили на две части (подрезав сбоку сухожилия). Это делали якобы для того, чтобы у ребенка легче прорезались зубы.

Одним из важнейших традиционных праздников до недавнего времени являлся Новый год (Науруз), который отмечали в течение нескольких дней. Специальным новогодним блюдом была каша гуджа (гўжа), которую приготавливали следующим образом: в котел с холодной водой клали трижды промытую и толченую в ступе джугару и лобия (ловия) — тип фасоли¹⁾, и все это долго варили. В один из новогодних дней, называемый Науруз адам, приготавливали настой сушеного урюка. Урюк замачивали с вечера, а затем пили его настой. Считали, что этот настой, обладая слабительными свойствами, позволяет очищать желудок и этим способствует тому, что Новый год человек встречает

1) Как отмечает Г.П.Снесарев, "каноничным с точки зрения древней традиции было приготовление гуджи из семи разновидностей злаков: джугары, пшеницы, ячменя, проса, риса, маша, лобии. Обычай так и назывался науруз гуджа." (Г.П.Снесарев. Реликты домусульманских верований..., стр. 215).

"чистым". С Новым годом связана и варка сумаляка (сумалак) — древнего ритуального блюда, имеющего местные глубокие корни. Это — кисель, приготовленный из муки и сока проращенной пшеницы (солода). В приготовлении сумаляка участвуют только женщины¹⁾. Обычно собираются женщины пяти и даже большего количества семей. Приготовленный сумаляк раздают затем участницам в зависимости от количества принесенной ими муки. Угощают им часто всех соседей, раздавая каждому в пиале.

Лепешки, жареные в большом количестве растительного масла — поссук (поссук), делают из пресного теста (из мелко просеянной через сито муки, воды и соли). Его тонко раскатывают на круги диаметром 20–25 см, которые затем опускают в котел с кипящим маслом, а потом переворачивают. Жарят примерно 2 минуты. Поссук обычно готовят при больших сборищах народа — на свадьбу, праздник Нового года, на поминки. На I-ый день поминок готовят 7–8 таких лепешек, отрывают от них по кусочку и пробуют. Поссук готовили также и на религиозные праздники Курбан хаит и Рамазан (Ураза) хаит. Накануне последнего жарили поссук, так как считали, что духи предков приходят в этот день в свой дом и должны почувствовать запах поссук, потому что запах жареного является их пищей²⁾. Поссук жарят и на той, устраиваемой по случаю вселения в новый дом (подвешивают его на балку потолка для того, чтобы люди в доме не умирали), поссук несли в мечеть, когда болели дети.

Из обрядовых кушаний надо еще хотя бы упомянуть богурсак (бугирсок) — жареные в масле кусочки теста. Его, как известно, широко употребляют на различных праздниках.

1) По сообщению Г.П.Снесарева, "это чисто женский обряд магического характера, имевший целью обеспечить богатый урожай текущего года и личное благополучие участниц обряда". Указ.соч., стр.211.

2) Там же, стр.27.

Мы не останавливаемся здесь на таких традиционных для Хорезма видах пищи, как фрукты, виноград, дыни, которые занимают большое место в пищевом рационе и заготавливаются впрок. Традиционно также и употребление в пищу некоторых местных видов овощей, таких как морковь — гяшир (имеются три сорта моркови: кызыл гяшир, ок гяшир и сары гяшир), тыква — кады (употребляются следующие сорта тыквы — нон кады, палоу кады, дастар кады, бол кады), репа — шалгам и редька — тюльпи.

В заключение отмечу, что кратко охарактеризованная здесь пища является традиционной, но на ее характер, как и на характер всей культуры, оказали влияние тесные связи с полукочевыми узбеками и другими окружающими народами. Кроме того традиционный пищевой режим южно-хорезмских узбеков дополняется теперь под влиянием города, развития торговли, расширения контактов с пришлым населением новыми видами пищи. Ассортимент овощей пополнился картофелем, помидорами, капустой. По словам одного из старейших информаторов, помидоры появились здесь только после Октябрьской революции, их тогда называли "русским перцем".

Употребляют также и ряд покупных изделий — кондитерских, бакалейных, гастрономических и других.

В целом можно сказать, что пища узбеков южного Хорезма отличается большим разнообразием, обусловленным формами хозяйства оседлого населения районов древнего орошения. Для нее характерна устойчивость традиций. Но за последние десятилетия пищевой рацион местного населения начал претерпевать некоторые изменения.

Пятина

ПОЛЕВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ИНСТИТУТА ЭТНОГРАФИИ

1974



АКАДЕМИЯ НАУК
СССР

ИНСТИТУТ
ЭТНОГРАФИИ
ИМЕНИ
Н. Н. МИКЛУХО-МАКЛАЯ



МОСКВА 1975

ПОЛЕВЫЕ
ИССЛЕДОВАНИЯ
ИНСТИТУТА
ЭТНОГРАФИИ

1974

ИЗДАТЕЛЬСТВО «НАУКА»

девочек — Гульзек (26 новорожденных), в Ходжамбасском районе дали только одной девочке. На огромном пространстве Центральной России у новорожденных 1961 г. в сельских местностях каждой области 1-е место занимало имя Татьяна — всюду больше 100 на 1 тысячу девочек. В Туркмении картина противоположна: из 5 районов, охваченных подсчетами, только смежные Марыйский и Сакар-Чагинский отдаленно сходны, именник остальных (именник — не список имен, а их частотность) резко различен. Такая разобщенность именников этнографически очень красноречива.

Л. А. ФИРШТЕЙН

*

СПОСОБЫ МОЛОТЬБЫ У СЕВЕРНЫХ КИРГИЗОВ

Материалы по данному вопросу собирались автором во время работы в составе Киргизской группы Среднеазиатской экспедиции. Они предназначаются для одной из карт, входящих в первый выпуск Историко-этнографического атласа Средней Азии и Казахстана¹.

Сбор материалов производился в Иссык-Кульской области (август—октябрь 1973 г.), в Таласском районе, а также в Тогуз-Тороуском и Ак-Талинском районах Нарынской области (май—июль 1974 г.) Киргизской ССР. Сведения были получены от стариков-киргизов, по своему происхождению принадлежавших в прошлом к различным родо-племенным группам: *джетиген*, *кушчу*, *саруу*, *саяк*, *азык*, *басыз*, *мундуз*, *бугу*, *кытай*.

Хотя земледелие у киргизов развивалось в течение многих веков², оно до революции играло второстепенную, подсобную

¹ Во время полевой работы мы пользовались вопросниками и программами для сбора материала к объяснительной записке, составленными Н. А. Кисляковым (над подготовкой карты «Способы обмолота, перевозки и хранения урожая у киргизов» и объяснительной записки к ней работает А. Ф. Бурковский (Институт истории АН Киргизской ССР).

² См., например: С. М. Абрамзон. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971, стр. 86—87.

роль по сравнению с животноводством в полукочевом хозяйстве киргизов.

Обмолот урожая, как правило, производился на току — *кырман*, который устраивали по возможности неподалеку от места жатвы: или совсем рядом — в 20—50 метрах от поля, или на расстоянии — 0,5—2 км от него. Каждое хозяйство, особенно зажиточное, чаще всего имело отдельный ток, но иногда одним током пользовались несколько хозяйств, они не только сообща приготавливали его, но и помогали друг другу при работах на кырмане. Во всех обследованных районах зафиксированы существовавшие в прошлом объединения бедняков — *алгоо*: крестьяне соединяли во время молотбы весь имеющийся у них скот, а затем по очереди обмолачивали урожай каждого хозяина. Об аналогичных сообществах — *уюшма* в Прииссыккулье сообщается и в монографии, посвященной быту колхозников селений Дархан и Чичкан³. В Таласе, кроме того, бытовали группы взаимопомощи — *ынтымак*, объединявшие до 10 хозяйств. Входящие в эту группу не только сообща приготавливали ток, но и помогали друг другу во всех работах. В некоторых объединениях, состоявших из бедняков, каждый предоставлял то, что имел (скот, инвентарь и пр.), причем после обмолота зерно разделялось поровну.

Объединения другого типа, в которые входили как богатые, так и бедные, называли в Тогуз-Тороо *орток*, но они представляли собой уже форму издольной аренды, при которой богатый давал скот, а бедный на кабальных условиях обмолачивал урожай.

Снопы доставляли на ток с помощью деревянной волокуши — *чийне*, которую обычно изготовляли из разных пород дерева — из березы, тела и пр. Чийне состояла из двух длинных жердей (длиной 3—4 м, толщиной 7—8 см), передние концы которых прикреплялись к седлу по бокам животного, а задние волочились по земле. В нижней части чийне прикреплялось 5—6 поперечных перегибов. Снопы с зерном стягивали арканом, прикреплявшимся прямо к седлу. Иногда для перевозки тяжестей сзади прикрепляли две стойки — *казык*, соединявшиеся вверху жердью. Всего на волокуше можно было перевезти до 50 снопов. В нее впрягали «тихую» лошадь или быка, возчик ехал верхом или вел лошадь за повод.

В тех хозяйствах, где кырман находился совсем близко, снопы обычно переносили на спине — по 5—6 штук, связав их предварительно арканом. Перевозили снопы и вьюком на животных, но делали это редко, объясняя тем, что зерно при транспорти-

³ С. М. Абрамзон, К. И. Антипина, Г. П. Васильева, Е. И. Махова, Д. Сулайманов. Быт колхозников киргизских селений Дархан и Чичкан. ТИЭ, новая серия, т. XXXVII. М., 1958, стр. 30.

ровке вьюком высыпается из колосьев. В Прииссыккулье использовали иногда четырехколесную брчку.

Ток ежегодно готовили заново, а иногда в течение 3—4 лет использовали один и тот же ток, подправляя и подновляя его осенью. В том случае, если менялось место посева, а следовательно, и место жатвы, переносили и ток, который всегда предпочитали возводить ближе к полю. По словам Т. Сексенбаева (78 лет), раньше незасеянной земли было много, и если урожай на данном месте был плохой, сеяли на следующий год уже на другом месте — там, где земля была лучше. Соответственно перемещался и ток.

Для тока обычно выбирали достаточно ровное место. Предпочитали готовить его там, где земля была целинной, твердой. Расчищали площадку круглой формы, сжинали на ней траву, подметали веником — *шыпыргы*. Затем срезали и выравнивали бугры кетменем или железной лопатой — *кюрёк*. Если вода была поблизости, обильно поливали площадку и посыпали мелкой соломой. После поливки, дав земле в течение 4—5 дней просохнуть, ее утрамбовывали, прогоняя через площадку скот (быков, лошадей, овец). Иногда, как нам сообщил в Таласе Н. Сатыбалдиев (82 года), после поливки землю выравнивали волокушей, сделанной из веток; на ней же подвозили землю, чтобы засыпать выбоины. В редких случаях, при небольших размерах тока, утаптывали его деревянной трамбовкой и собственными ногами. Позднее для трамбовки стали применять каменные катки — *моло таш*.

После этого сметали оставшуюся солому и другой мусор и вкапывали посредине тока деревянный столб из арчи. Этот столб — *мамы* ставили в глубокую, около 1—1,5 м, яму, которую заполняли камнями, землей, песком, а иногда обмазывали сверху глиной. Для прочности место вокруг столба утаптывали ногами, утрамбовывали кетменем или отрезком твердого дерева — арча (длинной — около 1,5 м, диаметром — около 15 см). Высота столба составляла 2—3 м.

Размеры тока зависели как от размеров урожая, так и от количества имевшегося для молотбы скота. Его диаметр колебался от 6 до 20 м. Иногда встречались токи очень больших размеров, тогда они были общими для группы хозяев.

Если позволяли погодные условия, готовность тока, наличие скота, и никакие события и праздники (аш, той и др.) не мешали работе, снопы сразу же перевозили с поля на ток, где их складывали чаще всего в одну большую скирду, а иногда в скирды небольших размеров, что зависело от полученного урожая. Скирды — *йёмёк* обычно возводили рядом с током. Наибольшая скирда, о которой нам сообщили, состояла из 300 снопов, но в основном количество снопов в скирде не превышало 15—20. Снопы в таких

скирдах ставили тесно один к другому, вертикально, колосьями вверх. Когда снопы высыхали, их развязывали и еще немного досушивали. То же самое делали, если погода была ненастной и снопы плохо просыхали. Сушили снопы в течение 5—6 дней.

Существовало несколько способов обмолота зерновых культур.

1. Основным, наиболее распространенным, был *темин басуу*, *кырман бастыруу* — зерна из колосьев вытаптывали животными.

2. *Токмоктоо* — зерно обмолачивали деревянными палками или дубинками — *токмок*, в ряде случаев на току, а иногда и рядом с юртой. Они достигали длины 1,5—2 м и были иногда толщиной «в кулак взрослого мужчины» (т. е. примерно около 15 см), немного сужаясь к рукоятке. Этим способом обмолачивали урожай бедняки при отсутствии у них скота или при небольшом количестве зерновых. Иногда этим способом молотили и более зажиточные хозяева в связи с окончанием прошлогодних запасов зерна, а также в том случае, если весь урожай еще не поспел или же не дошла очередь данного хозяина для основного обмолота на току. В Тогуз-Тороо таким способом производили и обмолот кукурузы — *меке*: выбирали место около юрты, огораживали его циновкой из чия и молотили початки длинными палками. В большинстве районов обмолотом занимались все — мужчины, женщины, подростки, а у киргизов Чуйской долины лишь женщины⁴.

3. Обмолачивание колосьев в ступе — *соку* с помощью песта — *сокбилек*. В обследованных районах этот способ употреблялся крайне редко, только в том случае, когда оставалось немного недовымолоченных колосьев или при необходимости срочно получить немного зерна. В Чуйской долине этот способ был более распространен и встречался часто⁵.

4. Выбивание зерна из небольшого количества колосьев ногами⁶. Такой способ иногда употребляли самые бедные хозяева.

5. Растирание руками незрелых колосьев — *дюмбюл*. Полученное таким способом зерно подсушивали в чугунном котле и вторично растирали руками до полной очистки. Иногда делали несколько иначе: брали незрелые колосья, смешивали их с травой и поджигали. После этого растирали их руками и провеивали с помощью деревянного блюда — *табак*. Этот же архаический способ получения небольшого количества зерна встречался и у горных таджиков⁷.

6. Обмолот зерна на току при помощи каменных катков —

⁴ См.: А. С. Бежкович. Историко-этнографические особенности киргизского земледелия. «Очерки по истории хозяйства народов Средней Азии и Казахстана». ТИЭ, новая серия, т. XCVIII, стр. 60.

⁵ Там же, стр. 60.

⁶ Растирание колосьев ногами в Воронежской губернии в XIX в. отмечено и в Историко-этнографическом атласе: «Русские». М., 1967, стр. 88—89.

⁷ М. С. Андреев. Таджики долины Хуф, вып. II. Душанбе, 1958, стр. 82.

*моло таш*⁸, в которые впрягали лошадей или быков. Этот способ, по словам стариков-киргизов, был заимствован у местных русских. В Прииссыккулье и в Таласе киргизы стали использовать каток еще до революции (1912—1915 гг.), а на Тянь-Шане позднее — с 1930-х годов, во время коллективизации.

Остановимся подробнее на первом способе. Когда колосья пшеницы, ячменя достаточно просыхали, их рассыпали вокруг столба (по сведениям, полученным в Тогуз-Тороо, просо — *таруу* — раскладывали вокруг столба в снопах и в таком виде обмолачивали, а потом развязывали и вновь молотили). Для обмолота использовали весь имеющийся в хозяйстве крупный скот: быков (волов), лошадей, коров, а в богатых хозяйствах иногда и верблюдов-самцов. Количество животных, используемых при молотье, зависело от возможностей каждого хозяина. Коровы для вытаптывания зерна применялись только бедняками. В хозяйствах средней зажиточности использовали до 8—10 животных. Первое, крайнее, привязывали к столбу за шею при помощи жгута из чия или таволги, скрученного в виде кольца — *чий гёңөлүк* (Прииссыккулье), *чамбер* (Тогуз-Тороо), *чамберек*⁹. Животных обычно привязывали в один ряд, одно к другому: быков (коров) — за шеи, реже — за рога, а лошадей — за уздечки или за шеи. Способ связывания животных зависел от размеров тока. В Иссык-Кульской котловине, кроме вышеназванного способа, применяли и иной. Если лошадей было много и они не уместались в один ряд до края тока, то их привязывали следующим образом: к первой лошади, которую вел по кругу за повод — *чылбыр* погонщик, привязывались в ряд за шеи вторая и третья, а четвертая — за хвост первой; для этого хвост лошади сначала обвертывали мягкой тряпкой, а потом уже обкручивали арканом. К четвертой лошади так же, как и к первой, аналогичным способом привязывались пятая и шестая, но седьмая уже — за хвост четвертой, а к ней в ряд — восьмая и девятая. Таким образом, первые лошади всех параллельных рядов были связаны между собой за хвосты (по отдельным сведениям, в долине Таласа в прошлом тоже применяли подобный способ связывания животных). При таком способе молотья производилась при отсутствии столба и использовались при работе одни лошади.

В Ак-Талинском районе в богатых хозяйствах был распространен способ связывания скота при обмолоте, носивший название *кош темин*. В основном использовались быки, которых привязывали к столбу в два ряда, с противоположных сторон. В каж-

дом ряду было по 10 быков. За каждым рядом быков следовал обычно подросток-погонщик верхом на лошади. Между собой все животные связывались одним длинным арканом, сплетенным из конского волоса — *кыл аркан*, образующим петли, каждую из них надевали на шею животного. Следует отметить, что если в Прииссыккулье (реже — в Таласе) обычно молотили с помощью одного вида скота (например, или быками, или лошадьми), то в других районах нередко привязывали в ряд разных животных, но первыми обязательно были быки. Если в хозяйстве быков было мало, то к столбу привязывали одного быка, а к нему уже — 10 лошадей, в более богатых хозяйствах сначала привязывали 10 быков, а затем 10 лошадей или одного быка и 8 верблюдов. В тех хозяйствах, где в крайне редких случаях при молотье использовали верблюдов, скот привязывали в следующей последовательности: сначала быки, потом лошади, а последними — верблюды. Это объяснялось тем, что быки движутся медленнее всех.

Скот при молотье гоняли в быстром темпе, но так, чтобы он не уставал. Направление хода животных не меняли, оно было обычно одно — против часовой стрелки. Во время обмолота иногда производили перестановку животных, если крайнее из них уставало. Большей частью меняли расположение в ряду лошадей. Ленивую или слабую лошадь переставляли от края ближе к быкам, так как те ходят вокруг столба медленнее и лошадь не будет задерживать обмолот. Изменение места животного при молотье носило название *орунун ооштуруу*.

Во время молотьи морды животных (особенно быков) завязывали выше ноздрей арканом или кожаным ремнем, чтобы они не ели зерно. Лошадям чаще всего морды не завязывали¹⁰. Это объяснялось тем, что их гоняли быстрее, чем быков, и, кроме того, им мешали уздечки. Не завязывали морды животным лишь в тех случаях, когда урожай был очень велик.

При обмолоте тщательно следили, чтобы помет не смешивался с зерном. Особенно следили за быками. За ними обычно шли специально выделенные для этого лица (например, несколько подростков и один взрослый), которые подставляли деревянные блюда, не давая помету упасть на землю. Убирали помет и с помощью пятирожковых деревянных вил — *беш илик*.

Погонщик длинной плетью — *шаналак* — погонял животных и пел песню — обращение к быкам. Один из вариантов такой песни записан нами в Таласе от Сатымкула Агембергенова (74 года):

⁸ Описание устройства и рисунок подобного катка у киргизов Чуйской долины см.: А. С. Бежкович. Указ. соч., стр. 63—64.

⁹ Последний термин см.: «Народы Средней Азии и Казахстана», т. II. М., 1963, стр. 192.

¹⁰ Это противоречит категорическому утверждению А. С. Бежковича, который пишет: «Чтобы лошади во время молотьи не ели колосья или зерна, им арканом завязывали рты». (См.: А. С. Бежкович. Указ. соч., стр. 61).

Ош,
 Оп майда, оп майда, майда!
 Майда болсо жанына пайда,
 Самандары силерге пайда,
 Кызылдары биздерге пайда.
 Оп майда, майда, ош!
 Ай-кулагы калкандай майда
 Кулсарынын уулу жарылын
 өлгөндөй майда, ош!

— Ош! (возглас, обращенный к быку). Размельчай, размельчай, если мелко помелешь — тебе польза. Солома вам (скоту) полезна, зерна нам (людям) полезны. Размельчай, размельчай, ош, очень размельчай! Размельчай! Размельчай, как (зерно от которого) умер, лопнув, сын Кулсары (По легенде, сын Кулсары ел очень много пережаренного молотого зерна — *талкан* — и потому лопнул) ¹¹.

Погонщик двигался за животными в течение 1,5—2 часов, а остальные, работавшие на току, ворошили следом за скотом колосья двух- или трехзубыми вилами — *айры*, представляющими собой палку с естественной развилиной на конце. Несколько позднее стали пользоваться деревянными вилами — *беш илик*, а затем уже заимствованными у русских переселенцев деревянными граблями — *тырмоо*. Ворошили и переворачивали снопы от двух до пяти раз (но не менее двух), при этом убирали сверху пустую солому.

После молотбы через каждые 1,5—2 часа делали перерыв, давая отдых скоту. Продолжительность молотбы зависела от ряда условий: от размеров тока, величины урожая, количества животных. За один раз (одна партия) молотили урожай, полученный примерно с 0,5 га посевной площади. Если ток был большой, то обмолачивали сразу весь урожай (целую скирду), а если небольшой и скота было мало, то — по 0,5 скирды за один раз. Все это, конечно, зависело и от размеров, и от количества скирд. По сведениям, полученным в Прииссыккулье, за день намолачивали 20—30 пудов зерна. На Тянь-Шане такое же количество зерна намолачивали в течение двух дней, что зависело главным образом от того, что там больше использовали при молотбе быков, которые медленнее движутся и обмолот с их помощью соответственно продолжается дольше.

Веяние — *сапыруу* — обычно начинали на следующий день после окончания основного обмолота. Веяли при постоянном, не очень сильном ветре одного направления, чтобы вновь не пере-

мешать солому с зерном. Начинали веять или рано утром, или во второй половине дня, вечером, а иногда работали и ночью при свете луны, если был нужный ветер и благоприятная погода. Обычно каждый хозяин провеивал свою кучу обмолоченного зерна. Он становился боком к ветру и начинал подбрасывать вверх солому с зерном деревянными вилами. Зерно провеивали вилами иногда один, а нередко и несколько раз, что зависело от силы ветра. Провеивали до тех пор, пока в зерне еще оставалась мякина, которую один из работавших на току сметал веником в отдельную кучу. Если веяли двое, то один становился напротив другого и каждый провеивал свою кучу зерна. Затем все провеянное с помощью вил зерно собирали в одну большую кучу и начинали веять, подбрасывая деревянной лопатой — *жыгач кюрёк*. С помощью лопаты зерно провеивали от одного до трех раз (иногда веяли еще и деревянной чашкой). Мякину — *топон* и невымолоченные колосья отгребали при веянии в отдельные кучи, а в самый конец тока сметали сор. Если начинался дождь, зерно от непогоды закрывали кошмами. Провеянное зерно собирали в одну кучу и проводили вторичную молотбу — *майкан*, пропуская по невымолоченным колосьям скот. Отличие повторного обмолота от основного заключалось в том, что при этом использовалось меньшее количество животных — от 3-х до 5-ти. Обмолотив зерно, его провеивали только лопатой (1—3 раза). Если на Тянь-Шане (в Ак-Талинском и Тогуз-Тороуском районах) повторная молотба зафиксирована нами повсеместно, то в Прииссыккулье, и особенно в Таласском районе, она встречалась изредка. Это, вероятно, можно объяснить значительным влиянием в двух последних местностях русско-украинского населения с его более совершенной техникой земледелия.

Куча чистого, провеянного зерна во всех обследованных районах носила общее название — *кызыл*, а отходы («охвостье») с остатками невымолоченных зерен — *чар*, *куйрук*. Последние оставляли на корм скоту, курам.

В молотбе зерна обычно участвовали только мужчины, женщин (особенно молодых) на ток не пускали.

После веяния производили очистку зерна. Этой работой были заняты женщины. Очисткой зерна занимались в основном уже после того, как перевезут весь урожай домой. Для этого чистое зерно насыпали в большие мешки — *кап* — и переносили их на спине или перевозили, навьючив на лошадей, быков (волово) или верблюдов. На одну лошадь обычно грузили 2 мешка, привязав их с боков к седлу и закрепив арканом. Верхом на лошади сидел погонщик. Если лошадь была сильная, на нее сверху грузили еще один мешок. В этом случае погонщик вел уже ее за повод или подгонял сзади. Так перевозили мешки, если предстоял далекий путь, в других же случаях или при отсутствии седел перевозили

¹¹ Перевод учителя средней школы колхоза «Каракол» Нуркула Сулайманова (24-х лет).

мешки, положив их на кошму и перевязав все арканом. На быках перевозили 2—3 мешка, при перевозке, например в Таласе, использовали специальные деревянные седла — *ынырчак*. При перевозке на верблюдах (двугорбых) между его горбами сначала клали кошму, а потом две боковые палки — *ком жыгач* (Талас), а на них уже мешки с зерном. Затем края кошмы поднимали вверх и завязывали все арканом, пропустив его под животом верблюда. Возчик сидел на лошади, держа в руках повод, идущий от головы верблюда. В носовом хряще верблюда проделывали отверстие, в которое вставлялся деревянный костылек — *буйла*, к нему и прикреплялся повод. На одном верблюде можно было перевезти до 300 и более кг зерна. Изредка зерно в мешках перевозили на волокуше, прикрепив мешки с помощью аркана.

Остатки зерна с невымолоченными колосьями иногда еще на току пропускали через решето — *калбыр*, но чаще очисткой зерна занимались уже после того, как перевезли его с тока домой. Там женщины еще раз провеивали зерно с помощью деревянного блюда, иногда обдирали в ступе, а затем пропускали через решето. Характерными и типичными для киргизов были решета с деревянным широким ободом, с натянутой на него телячьей, коровьей или верблюжьей кожей. Решета изготавливали разные как по своему диаметру, так и по величине проделанных в коже отверстий. Сначала просеивали зерно через решета, имеющие сетку с более крупными отверстиями, а затем уже — с мелкими. В Тогуз-Тороо (реже — в Ак-Тале) встречались решета, сетка которых была сплетена из тонких кожаных ремешков. Подобные решета были характерны в прошлом для оседлого населения (узбеков, таджиков)¹². Наличие их в Тогуз-Тороо свидетельствует о давних связях киргизов этого района с узбекским населением Ферганы. Позднее появились железные решета, которые еще до революции стали изготавливать в некоторых пунктах местные кузнецы. По имеющимся сведениям, в Прииссыккулье их использовали у русских. Через такие решета зерно пропускали 3—4 раза, а затем выбирали из зерна камни и другие примеси. Если в зерне было много сорняков или для того, чтобы удалить ость — *кара баш*, его мыли в деревянном корыте, пока сорняки не всплывали, а затем сушили на кошмах или на дерюге — *таар*.

Хранили зерно в ямах — *ороо*, которые обычно делали на сухом, высоком месте, чтобы был небольшой уклон и вода стекала. Часто ямы были рядом с юртой. Их глубина — 1,5—2 м. Отверстие делали небольшим, а сама яма была довольно больших размеров и имела овальную (а иногда и прямоугольную) форму.

Изредка, чтобы сохранить зерно от воров, готовили в разных местах несколько ям. Размеры их зависели и от полученного урожая. В большинстве случаев ямы готовили заранее. После того как была выбрана земля, дно и стенки утрамбовывали и подметали, а потом в течение 2—4-х дней просушивали, для чего сжигали в них солому, курай (травянистое растение), хворост, кизяк. Дно ямы и ее стены устилали соломой. Когда яма наполнялась зерном доверху, ее закрывали сверху толстым слоем соломы и засыпали землей, которую потом утрамбовывали, чтобы в яму не проникла влага. В некоторых случаях промазывали еще толстым слоем глины. Иногда от воров яму маскировали: входное отверстие закладывали сверху вырезанными кусками дерна. В таких ямах зерно (пшеницу, ячмень, просо) хранили от 6-ти месяцев до 1 года. Кукурузу (в Тогуз-Тороо) хранили в плетеных корзинах — *четен*. Открывали ямы обычно после таяния снега.

В небольшом количестве зерно хранили в юртах в мешках, на деревянной подставке, ближе к дверям. Когда зерно в мешках было все промолото на мельнице на муку, доставали из ямы новую партию.

В заключение — о некоторых обычаях, соблюдавшихся при обмолоте урожая. Н. Сатыбалдыев (82 года, Талас) утверждал, что перед началом обмолота один из присутствовавших брал деревянную лопату, садился на нее верхом и таким способом обьезжал (опоясывал) ток. Делалось это якобы для того, чтобы способствовать получению большого урожая. После этого резали какое-либо домашнее животное (обычно овцу), мясо варили и все присутствовавшие угощались. (Это сообщение проверить не удалось.) Другой обычай, имевший ранее широкое распространение, заключался в следующем: после веяния на кучу с чистым зерном клали сухой комок глины — *чалма*, а кучу тоже «опоясывали»: проводили вокруг нее деревянной лопатой линию, а потом ставили лопату поверх кучи или сбоку. Затем устраивали прямо на току угощение — *чеч*, для которого резали козленка.

Приведенные данные о способах обмолота урожая зерновых культур свидетельствуют о том, что они в обследованных местностях существенно не различались. В Прииссыккулье и в долине Таласа прослеживается влияние оседлого русско-украинского населения на киргизское земледелие. Обращает на себя внимание и то, что в способах обмолота урожая довольно отчетливо выступают социальные различия, имевшие место в киргизском обществе.

¹² См., например: Л. А. Фирштейн. Земледельческие орудия таджиков и узбеков. МАЭ, т. XXVI. Традиционная культура народов Передней и Средней Азии. Л., 1970, стр. 190—194.