



С О О Б Щ Е Н И Я

И. МУХИТДИНОВ

СТЕННЫЕ РОСПИСИ ЖИЛИЩ В СЕЛЕНИИ ЯГИД (ДАРВАЗ) И СВЯЗАННЫЕ С НИМИ ПОВЕРЬЯ И ПРЕДСТАВЛЕНИЯ¹

О селении Ягид и его обитателях в литературе имеются очень скудные материалы. В дореволюционных работах, посвященных таджикам, упоминается лишь название кишлака Ягид, а также иногда сообщается число хозяйств и количество населения². В течение 1952—1956 гг. сектором этнографии Института истории им. Ахмеда Дониша Академии наук Таджикской ССР проводилось этнографическое изучение населения Каратегина и Дарваза. Некоторые материалы экспедиции были опубликованы. В них также имеются сведения по селению Ягид³.

Селение Ягид расположено на правом берегу р. Пяндж в 30 км к юго-западу от районного центра Калай-Хумб, ныне входящего в состав Горно-Бадахшанской Автономной области. В 1930-х гг. были расширены узкие и опасные тропы, которые вели в Ягид, а в 1956 г. к этому селению и далее была проложена автомобильная дорога.

По рассказам стариков, население Ягида — пришлое, одни прибыли из Хорасана (род Савзи-Али), другие из местности Куф в Афганистане (род Шо-Рахмата), из бывшего Даштиджумского района (с. Хазрати Имом) и из других мест. Согласно записям А. З. Розенфельд (1932 г.), жители Ягида считают себя выходцами из Ирана. По религии ягидцы

¹ Настоящая статья написана на основании материалов, собранных автором в селении Ягид (Егед) в 1958—1959 гг., а также в период двух научных командировок в 1960 и 1961 гг.

² Г. А. Арандаренко, Дарваз и Каратегин, «Военный сборник», 1883, № 11, 12; Кап. Кузнецов, Дарвоз, Новый Маргелан, 1893. Из исследований, вышедших после революции, заслуживают внимания работы: В. В. Гинзбург, Кишлаки восточных районов Таджикской ССР и жилища горных таджиков, «Сов. этнография», 1936, № 3, стр. 59; его же, Горные таджики, Материалы по антропологии таджиков Каратегина и Дарваза, М.—Л., 1937. В книгу включены материалы, собранные автором в составе отряда, входившего в Таджикскую комплексную экспедицию АН ТаджССР в 1932 г.; к сожалению, другие материалы этого отряда, в частности собранные в кишлаке Ягид, остались неопубликованными. Сотрудница отряда А. З. Розенфельд любезно предоставила в наше распоряжение свои полевые материалы.

³ Н. Н. Ершов, Ремесла таджиков Дарваза (по материалам Гармской этнографической экспедиции 1954 г.), «Известия Отд. Обществ. наук АН ТаджССР», № 10—11, Сталинабад, 1956, стр. 3; Р. Л. Неменова, О селениях Дарваза, Там же, стр. 33; М. Р. Рахимов, Некоторые результаты работы во время Гармской этнографической экспедиции 1954 г., Там же, стр. 61; З. А. Широкова, Одежда таджиков Дарваза, Там же, стр. 111; ее же, Этнографические коллекции Института истории, археологии и этнографии АН ТаджССР, вып. 1, Сталинабад, 1956; А. К. Писарчик, Гармская этнографическая экспедиция 1954 г., «Сов. этнография», 1955, № 4, стр. 134.

(как и население соседних кишлаков Ширговад и Равноу) мусульмане, но часть их считает себя исмаилитами (исмонлия), а другая часть имамитами (эмомия, дувоздах, эмома — двенадцать имамов). Обе эти группы — ответвления шиизма, тогда как все окружающее население — мусульмане суннитского толка. Это способствовало значительной изоляции Ягида и сохранению в быте его населения многих своеобразных черт.

Основным занятием населения было и остается сейчас сельское хозяйство (земледелие, садоводство и скотоводство); раньше значительную роль играли и ремесла (кузнечество, гончарство, плотничество, ткачество, шитье и вышивание). Кузнецы работали не только в своем селении, но ходили и по соседним кишлакам, где выполняли заказы дехкан.

Население Ягида отличается говором от жителей других районов Таджикистана, в том числе и близлежащих кишлаков Калаихумбского района⁴; имеются также отличия в одежде (особенно женской) и в типе жилища⁵.

Общий вид жилых домов в Ягиде напоминает памирские постройки, которые в литературе обозначаются термином «припамирское жилище»⁶. В то же время по некоторым своим чертам жилые постройки Ягида примыкают к другому типу, распространенному в верховьях р. Хингоу (Вахио)⁷ и в Язгулеме⁸.

Одной из характерных особенностей жилых зданий в Ягиде является то, что они строились в два этажа; в первом этаже располагались помещения для соломы (*кахдон*), скота (*оғил*), а иногда и кладовые (*амбор*, *гангур*), во втором этаже помещались жилые комнаты⁹.

По своим размерам ягидские жилые постройки были меньше домов Ванча и Памира, вследствие чего иным было и внутреннее украшение дома; на этом мы остановимся ниже.

Наряду с двухэтажными постройками (в дальнейшем — первый тип) в Ягиде строились и одноэтажные (второй тип). Как нам представляется, второй тип является для Ягида более архаичным, что подтверждается анализом орнамента. Приведем важнейшие различия между обоими типами: а) глинобитные нары (*дўкон*) в домах первого типа имели высоту от 10 до 20 см, второго типа — от 50 до 70 см, за счет углубления поверхности пола (*нах*); б) дома второго типа высокие (2,80—3 м), дома первого типа ниже (2,20—2,40 м); в) в постройках второго типа делали перекладину между двумя основными столбами в доме (*чигас*), в постройках первого типа такой перекладины не делали; г) срубы дымовых отверстий в крыше (*каргаспӯш*) домов второго типа значительно больше по размеру и состоят из 4—6 венцов толстых бревен; подобные срубы в домах первого типа — меньше, из тонких бревен в четыре венца, в результате выступающая над крышей часть сруба для вытяжки

⁴ А. З. Розенфельд, Дарвазские говоры таджикского языка, «Труды Ин-та языкознания АН СССР», VI, 1956.

⁵ Р. Л. Немецова, Указ. раб., стр. 33.

⁶ И. И. Зарубин, Этнологические задачи экспедиции в Таджикистан. Приложение к протоколу XVI заседания Отд. историко-филологических наук АН СССР, 2 декабря 1925 г. (к § 278), стр. 4.

⁷ Н. А. Кисляков, Жилище горных таджиков бассейна реки Хингоу, сб. «Сов. этнография», II, Л., 1939, стр. 149.

⁸ Л. Ф. Моногарова, Язгулемцы, «Сов. этнография», 1949, № 3, стр. 89; е е же, Материалы по этнографии язгулемцев, «Среднеазиатский этнографический сборник», II, Труды Ин-та этнографии АН СССР, нов. серия, т. XLVII, М., 1959, стр. 3; В. Л. Воронина, Жилище Ванча и Язгулема, «Архитектура республик Средней Азии», сборник статей, М., 1951, стр. 270.

⁹ Как отмечает А. З. Розенфельд, одной из главных причин возведения двухэтажных построек в Ягиде было малоземельные (Полевые записи 1932 г., стр. 61).

дыма (*равзан*) в домах второго типа намного возвышается над крышей, тогда как в домах первого типа она находится вровень с крышей; д) в домах второго типа имелись особые углубления в полу для стока воды (*овшин*), помещение для телят, ягнят и козлят (*чалаи гусола*, *чалаи буца у барра*), чего не наблюдается в домах первого типа. Таковы наиболее существенные отличия построек Ягида. Второй тип домов ближе к припамирскому.

Кроме отмеченных выше особенностей, остановимся еще на тех, которые отличают ягидские постройки от ванчских и припамирских: а) крыша в жилых домах на Ванче и западном Памире поддерживается четырьмя столбами (*сутун*), в Ягиде же в домах второго типа ставится лишь три столба; б) проход между глинобитными нарами в домах Памира имеет прямоугольную форму, в Ягиде — Г-образную. Напомним также, что в Ягиде нет открытых террас (как в соседних кишлаках): с улицы сначала попадают в летнюю комнату (*хонаи тобистонӣ*, *пекам*), затем уже проходят в зимнее помещение (*хонаи зимистони*).

Начиная с 1940-х гг., двухэтажные дома строятся небольших размеров, обычно для одной семьи. Вместо отверстий для дыма в потолке (*равзан*), углубления в полу для углей (*чалак*) или дедовских очагов, вмазанных в стены (*дегдон*), теперь повсеместно делают печи. Дома имеют большие застекленные окна, глинобитные пары (*дӯкон*) в них отсутствуют. Следует сказать, что постройки современного типа получили в Ягиде гораздо большее распространение, чем в соседних селениях¹⁰.

* * *

Украшение дома как до революции, так и в настоящее время играет в Ягиде очень большую роль. Стены летнего помещения дома (*пекам*, *пештоқ*) орнаментированы. Этот обычай восходит, по словам стариков, к глубокой древности. Орнаменты очень разнообразны и наносятся тремя способами: а) налепом из глины; б) рисунком на стенах различными видами местных красок; в) нашлапыванием комков слегка увлажненной белой глины — *арза*.

Орнамент налепом наносился при постройке дома и в дальнейшем подкрашивался. Эти украшения возобновлялись после побелки дома весной в марте к новому году (*соли нав*) — *навруз* — весеннему равноденствию, а также к осеннему равноденствию — *наврузи тирамоҳ*, при подготовке помещения к зиме.

Нашлапывание комков белой глины производилось только весной поверх уже возобновленных узоров¹¹.

Кроме Ягида, нами отмечены цветные росписи также в селении Вышхарви (10 км ниже Ягида по Пянджу), в колхозе им. Юлиуса Фучика. Зеленой, красной и синей красками здесь на стенах домов изображены гранатовые и тутовые деревья, а также узоры, обычно вышиваемые на концах рукавов женских платьев, — голуби, горные козлы, лошади с всадниками¹², чайники и пиалы.

¹⁰ По этому поводу А. З. Розенфельд отмечает: «Это очень чистое культурное селение, с двухэтажными постройками, выбеленными внутри и снаружи» (Полевые записи 1932 г., стр. 61).

¹¹ Если в доме был траур по умершему, длящийся год, роспись в доме не производилась, как и в тех случаях, когда новый год приходился на первые десять дней месяца мухаррама (траурные дни у шиитов).

¹² Орнамент на стенах встречается и в других кишлаках; в Калаи-Хусейне (колхоз Сагирдашт) у переселенцев из Равноу, в кишлаках Ширговад, Шкев. Эти узоры выполнены женщинами из Ягида.

Почти все исследователи жилищ и быта горных таджиков приводят и материалы по изобразительному искусству, описывая настенные или наскальные росписи и изображения¹³. Больше всего внимания заслуживают работы Н. А. Кислякова¹⁴ и С. В. Иванова¹⁵.

Рисунки на стенах жилых домов выполняют женщины, а наскальные изображения животных (например, по дороге в кишлак Пушогед) делают мужчины. Для нанесения орнамента на стенах домов обычно не используются ни шаблон, ни образцы.

Материалом для первого из упомянутых трех способов нанесения орнамента служит обычная глина. Из нее делают длинный жгут толщиной в палец и налепливают на наружной стене дома вокруг двери, стеновых ниш (*тоқ*) и небольшого осветительного отверстия с дверцей (*дарбача*) в верхней части стены, направо от двери.

Орнамент налепом делается также в верхней части панели (*мехроб*)¹⁶, идущей вокруг всего помещения, на глиняных ящиках для муки и зерна (*хамба*), а в наше время также на печах и вокруг окон.

Когда нанесенный в виде жгута узор подсохнет, его подправляют при помощи небольшой палочки, выструганной наподобие ножа, затем сглаживают тряпкой, смоченной в жидко разведенной глине. После этого налепной узор покрывают краской коричневого, зеленого или синего, иногда черного цвета и для блеска смазывают разболтанным яйцом.

Остановимся вкратце на способах приготовления местных красок. Красную краску готовят из красной железистой глины, добываемой в окрестностях Ягида. Глину кладут в огонь, после чего красный цвет становится значительно интенсивней, затем ее растворяют в воде¹⁷. Зеленую краску добывают из различных растений, в том числе и из стебля и цветов мальвы (*фармаш*). Свежее растение толкут в деревянной ступке, затем отжимают сок и употребляют его как краску. Черную краску готовят из толченого угля и саж, смешанных с соком мальвы, пропуская через кисею или марлю¹⁸.

Орнамент рисунком наносится теми же красками, а также белой глиной (*арза*) просто пальцем (см. рис. 4, б). Если после побелки стен орнамент, выполненный белой глиной, сливается со стеной, то специально разводят в очаге огонь, чтобы стены немного закоптились, тогда рисунки становятся более отчетливыми. Для орнамента нашлапыва-

¹³ А. А. Семенов, Этнографические очерки Зеравшанских гор, Каратегина и Дарваза, М., 1903, стр. 36; А. А. Бобринской, Горцы верховьев Пянджа (ваханцы и ишканимцы), М., 1908, стр. 74—75; И. И. Зарубин, Материалы и заметки по этнографии горных таджиков, Долина Бартанга, Пг., 1917, стр. 123—124; М. С. Андреев, Орнамент горных таджиков и киргизов Памира, Ташкент, 1928, стр. 7—10; его же, Таджики долины Хуф, вып. II, Сталинабад, 1958, стр. 475—479; В. В. Гинзбург, Кишлаки восточных районов Таджикской ССР и жилища горных таджиков, стр. 66; Л. Ф. Моногорова, Язгулемцы Западного Памира, стр. 99; ее же, Материалы по этнографии язгулемцев, стр. 47; В. Л. Воронина, Указ. раб., стр. 270.

¹⁴ Н. А. Кисляков, Бурх — горный козел, «Сов. этнография», 1934, № 1—2, стр. 181; его же, Охота таджиков в быту и фольклоре, «Сов. этнография», 1937, № 4, стр. 104.

¹⁵ С. В. Иванов, К вопросу об изучении стеновых росписей горных таджиков, «Краткие сообщения Ин-та этнографии АН СССР», II, 1947, стр. 80—83.

¹⁶ Обычно в Средней Азии словом *мехроб* обозначается ниша в мечети, перед которой стоит имам во время молитвы.

¹⁷ Эту красную краску (*зок*) используют также женщины-гончары для обмазки сосудов; она отличается от той, которую употребляют для окраски тканей. Однако и эту последнюю иногда используют для раскраски орнамента на стенах.

¹⁸ Цвета делились на обладающие хорошими, добрыми свойствами и обладающие плохими свойствами; к последним относились желтая, синяя и черная краски. Однако в настоящее время все это забыто и повсеместно можно встретить рисунки, раскрашенные в любые цвета.

нием белую глину размельчают в порошок, просеивают сквозь кисею или марлю и ставят в чашке на некоторое время во влажном месте, так как влажная глина прочнее держится на стене. После того как нанесены рисунки красками, на свободные места стен наносят орнамент белой глиной. Набирают влажную глину в горсть и с силой бросают на стену, отчего получаются небольшие выпуклые нащепки — *куббача*. В результате дореволюционные дома в Ягиде во время навруза превращались как бы в «выставку» узоров, различных по виду, содержанию и значению. Спустя три-четыре недели стены чернели от дыма и копоти и орнамент, за исключением наклепного, становился почти незаметным.

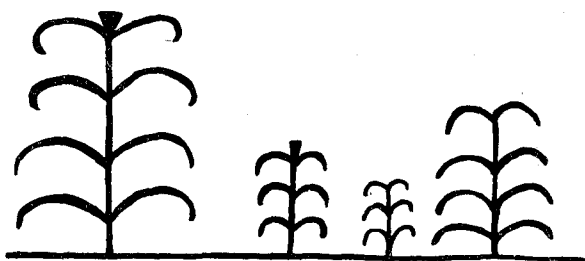


Рис. 1. Изображение людей в виде растений

Теперь этот наклепной орнамент считается только украшением и, хотя отдельные его элементы имеют определенные названия, особого значения за ним не признается. В прошлом же рисунки, выполнявшиеся в связи с новым годом, имели определенный магический смысл¹⁹. Подавляющая часть этих рисунков изображала предметы домашнего обихода, домашних и диких животных, деревья и другие растения. Некоторые рисунки были связаны с исмаилитскими «святыми». Как известно, у суннитов запрещается изображение людей и вообще живых существ. Возможно, поэтому ягидцы, жившие в суннитском окружении, рисовали людей в виде растений — *кадбача* (росток); наиболее крупные из них изображали мужа, поменьше — жену, а кустики, символизовавшие детей, делались совсем маленькими²⁰ (рис. 1). В виде дерева рисовали также странников (*мусофир*), для чего рядом с таким рисунком проводили вертикальную линию, изображавшую «посох странника»; рисунки, символизовавшие странников, делались на внутренней поверхности стены рядом с входной дверью (*девори паси дари баромад*), что должно было означать — место странника возле двери. Иногда эти рисунки у двери объясняли как изображение отсутствующего мужа, брата или кого-либо из других близких родственников, которые до революции на долгие месяцы, а иногда и годы уходили на заработки (*мардикорй*) в Гисар и Ферганскую долину. Таких отходников считали странниками (*мусофир*), и эти рисунки (*кадбача*) служили как бы напоминанием о них в родном доме²¹. Человеческое лицо изображалось в виде кукол (*лухкак*) (рис. 2, б).

На стенах среди рисунков *кадбача* изображали также след детской ступни (*пай пои кўдак*), что должно было магически способствовать многодетности. Изображение раскрытой пятерни объяснялось как сим-

¹⁹ С. В. Иванов, Указ. раб., стр. 83.

²⁰ «*Кадбача*», символизовавшие главу семьи и ее членов, рисовались на панели стены гликобитных нар, поблизости от почетной части нар (*сартакья*).

²¹ Сведения, полученные в Ягиде от Галиматшоевой Рабиамо и Гайратовой Катахон.

вол пяти особо почитаемых исмаилитами «святых» — Мухаммеда, Али, Фатимы, Хасана и Хусейна. Такое изображение на стене дома считалось богоугодным делом (*кори савоб*)²². На скалах и на стенах домов изображают лошадей, которые в представлении местного населения связаны с лошастью Али — Дульдуй. В Дарвазе распространено множество легенд, связанных с именем и «подвигами» Али и обращением неверных (*кофир*) в мусульманство. Нередко считают небольшие вымытые водой углубления в камнях следом копыта коня Али (например, вблизи кишлака Сангеви дароз и в др. местах); показывают также расселины в горах — как якобы место, куда попала стрела Али.

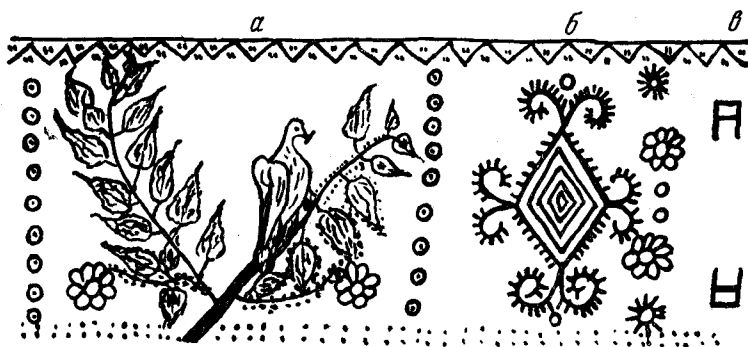


Рис. 2. Настенные изображения: а — тутовник с сидящим на нем голубем; б — кукла (*лукхак*); в — след кошки

Излюбленным было также изображение козла (*кушкор*, *кушкорак*), вообще очень распространенное в горном Таджикистане. На стене рисуют только рога, которые магически должны способствовать увеличению стада²³. У древних иранцев считался священным животным баран, что, как известно, нашло отражение в Авесте; возможно, что эти представления в смутной уже форме сохранились до наших дней. Выше селения Ягид по ущелью Пушогед на скалах и камнях выбито множество рисунков горных козлов. Несомненно, что изображение горных козлов в древности было тесно связано с охотой²⁴. Охота на горных козлов в Таджикистане сохранилась до настоящего времени. Этих животных также считали священными, рога их приносили в виде даров (*назр*) на мазары, что, по поверью, должно было способствовать удаче в охоте. По другим представлениям, горные козлы являются стадом дивов и пери²⁵.

Заслуживает внимания изображение цветка «петушиный гребешок» (*гули хули хурис*). Этот цветок не только рисуют на стенах, но раньше также вышивали на свадебных лицевых занавесках²⁶. Магические представления, связанные с петухом, очень распространенные в древности,

²² Ср. А. А. Бобринской, Указ. раб., стр. 74—75, 108 (рис. 1—3).

²³ С. В. Иванов, Указ. раб., стр. 82—83.

²⁴ Н. А. Кисляков, Бурх — горный козел, стр. 115—117. В последние годы появилось много публикаций о наскальных изображениях в Таджикистане. См., например, сводку в статье А. З. Розенфельд, О некоторых пережитках древних верований у припамирских народов, «Сов. этнография», 1959, № 4, стр. 55, прим. 24 на стр. 61.

²⁵ А. А. Семенов, Этнографические очерки..., стр. 70—78.

²⁶ А. А. Бобринский, Орнамент горных таджиков Дарваза (Нагорная Бухара), М., 1909, табл. I—VIII; М. С. Андреев, Орнамент горных таджиков и киргизов Памира, стр. 16; Н. А. Кисляков, Свадебные лицевые занавески горных таджиков, «Сборник МАЭ», XV, М.—Л., 1953, стр. 313—315.

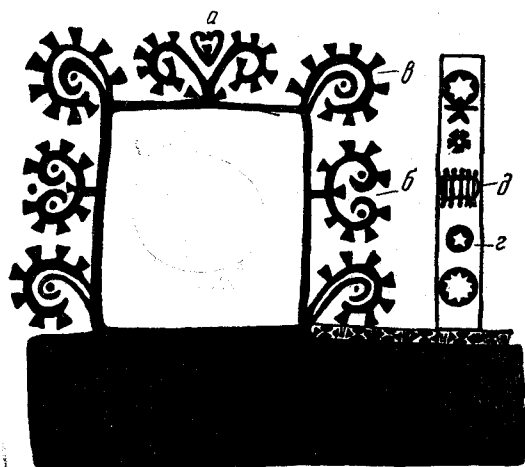


Рис. 3. Названия настенных орнаментов: а — товус (павлин); б — гура (почка животного); в — кушкор (рога барана); г — ситора (звезда); д — парад (строй солдат)

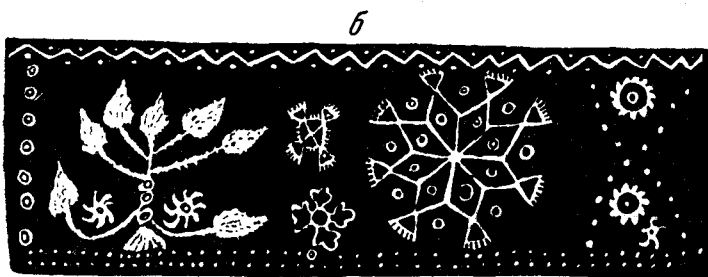
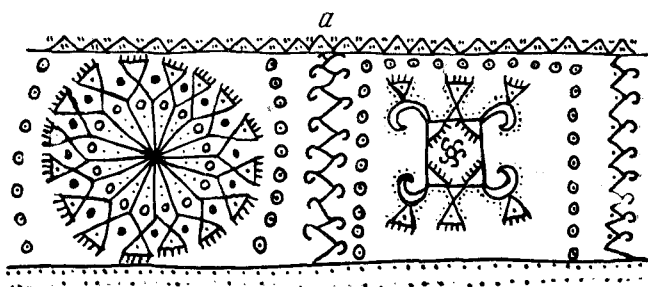


Рис. 4. а — орнамент вышивки на женских нагрудниках; б — настенные рисунки, нанесенные пальцем

сейчас почти совсем исчезли. Но все же зимой 1958/59 г., будучи в Ягиде, нам пришлось наблюдать, как в кишлаке Хованд в Афганистане (левый берег Пянджа) ночью произошел снежный обвал, под которым оказались погребенными несколько домов. На упавшую лавину выпустили петуха, который, по поверью, должен был кричать там, где лежали погребенные под обвалом люди. Аналогичные случаи в прошлом были известны и в Дарвазе²⁷.

²⁷ О верованиях, связанных с петухом, см. Н. А. Кисляков Свадебные лицезы занавески горных таджиков, стр. 313.

Изображение на рисунках тутового дерева (*дарахти тут*), хлопка (*пахта*) и других растений, по местным представлениям, должно способствовать увеличению урожая. С другой стороны, шелковицу и хлопок считали священными, «райскими» (*ганчи биуишт*), нанесение их изображений на стенах должно было принести счастье²⁸ (рис. 2, а).

Рисунки кувшинов, ложек (*қошук*), дуршлагов (*кафлес*), мер для муки или зерна (*болоғдун*) и других предметов домашнего обихода (в наше время и чайников) наносили на стене на новый год; они должны были символизировать такое же изобилие в течение всего года, какое обычно бывает в доме в новогодний праздник. В одном месте среди рисунков встретилось изображение улицы (*кўча*) в виде двух параллельных линий.

Отдельные детали орнаментов носят различные названия: пятно, точка (*хол*), клинышек (*таркй, пора*), клевер, трилистник (*себарга*), локон (*кажак*), улица, (*равак, кўча*), павлин (*гули товус*) (рис. 3, а), паутина (*гули чилак*), копытце (*гули сумбак*), талисман (*туморча*), искра (*гули алов*), роза (*гули садбарг*), крыло ястреба (*тафи илқоб*). Все эти элементы орнамента обычно наносились попеременно с кучкор — изображением рогов горного козла (рис. 3, в). Некоторые рисунки делались отдельно, например, почка животного (*гули гурда, гули гура*) (рис. 3, б), клюв (*гули ниқор*) (рис. 4, б), след кошки (*паи пишакак*) (рис. 2, в). Несомненно, что все эти рисунки тоже некогда имели магическое значение, но сейчас эта их функция полностью утрачена. Как нам представляется, упомянутые рисунки, как и другие (вышивка на концах рукавов женских платьев — *гули сари остин*, нагрудники — *пешовез, гули пеш* (рис. 4, а), *гули тоқак* — цветок, *ҳавдак* — пруд), теперь служат лишь в качестве украшения.

Магическое толкование орнамента в настоящее время помнят лишь глубокие старики. Молодежь и люди средних лет не в состоянии дать им сколько-нибудь удовлетворительное объяснение, кроме того, что все это делается «для красоты».

В заключение отметим, что за последние годы получили распространение некоторые рисунки и с новым значением: пятиконечная звезда (*ситораи панчгўша*, рис. 3, г), символическое изображение строя солдат Советской Армии (рис. 3, д), школьная парта (*партаи мактаб*), голубь мира (*кабутари сулх*) (рис. 2, а) и другие.

²⁸ С. В. Иванов, Указ. раб., стр. 83.

А К А Д Е М И Я Н А У К С С С Р

ВСЕСОЮЗНОЕ БОТАНИЧЕСКОЕ ОБЩЕСТВО

БОТАНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

ТОМ XLVIII

3

МАРТ



ИЗДАТЕЛЬСТВО АКАДЕМИИ НАУК СССР

МОСКВА

1963

ЛЕНИНГРАД

(1954). К биологии гусиноного лука. Бюлл. Главн. бот. сада, 19: 90. — Heber U. (1958). Ursachen der Frostresistenz bei Winterweizen. I. Die Bedeutung der Zucker für Frostresistenz. Planta, 52, 2: 144—172. — Kessler W. (1935). Ueber die inneren Ursachen der Kälteresistenz. Planta, 24, 2: 312—352. — Lange O. (1961). Die Hitzeresistenz einheimischer immer- und wintergrüner Pflanzen im Jahreslauf. Planta, 56, 6: 666—683. — Levitt J. (1956). The Hardiness of Plant. — Levitt J. (1958). Frost, drought and heat resistance. Protoplasmatologia, 8: 1. — Lidfors B. (1907). Die wintergrüne Flora. Lunds Univ. Arskrift, 2, 13: 1—76. — Parker J. (1959). Seasonal changes in white pine-needles: A comparison of cold resistance and free-sugar fluctuation. Bot. Gaz., 121, 1: 46—50. — Pisek A. u. W. Larcher. (1954). Zusammenhang zwischen Austrocknungsresistenz und Frosthärte bei Immergrünen. Protoplasma, 44, 1: 30—44. — Ullrich H. u. U. Heber. (1958). Ueber das Denaturieren pflanzlicher Eiweisse durch Ausfrieren und seine Verhinderung. Planta, 51, 4: 399—413.

Институт цитологии
Академии наук СССР

(Получено 14 II 1962).

и
Ботанический институт
им. В. Л. Комарова
Академии наук СССР,
Ленинград.

И. Мухитдинов

СЪЕДОБНЫЕ ДИКИЕ РАСТЕНИЯ ДАРВАЗА

До Великой Октябрьской социалистической революции дикорастущие травы и другие растения играли значительную роль в пищевом рационе жителей Дарваза. Дарваз — горная страна, и пахотных земель здесь очень мало. Поэтому запасов зерна, овощей и фруктов обычно не хватало до следующего года. Плодородные земли, находившиеся вблизи селений или в предгорьях, чаще всего принадлежали беку и его чиновникам. Большинство же жителей не могло прокормиться незначительным урожаем, который собирался с клочковых пахотных земель на склонах гор, и часто было вынуждено употреблять в пищу корни, стебли и листья различных горных растений. В настоящее время эти растения употребляются в пищу иногда в качестве приправы (пряностей) или как лекарственные.

Некоторые дикие растения, обладающие резким, горьким вкусом и неприятным запахом, употреблялись в пищу в малодождливые, особенно в голодные годы, так как представляли опасность для здоровья (Мичах — *Paconia hybrida*, увва — *Arum korolkovii*, йолму — *Fritillaria eduardii*, саморут — *Cistanche*, и др.).

Другие же растения не только употреблялись в пищу, но также применялись с лечебными целями (модел — *Allium giganteum*, камч — *A. rubiginosum*; пиёзи кўҳи (горный лук) — *A. oschahanini*, торон — *Polygonum bucharicum*, ревох — *Rheum maximoviczi*, мунгак — *Lathyrus tuberosus*, коку — *Capsella bursa pastoris*, и др.).

До сих пор о съедобных растениях Таджикистана не появлялось ни одной специальной статьи или книги. Лишь в некоторых географических, этнографических и ботанических работах встречаются упоминания о растениях, употребляемых населением в пищу (см. «Литература»). Однако и в этих работах ничего не говорится о том, как эти растения использовались, как заготавливались и сохранялись на зиму, а также об их «холодящих» (хунук) и «горячительных» (гарм) свойствах.¹

Приводим список съедобных растений Дарваза. Названия в дарвазской диалектной форме.²

Мичах, мьжах (мичах, *Paconia hybrida*) — многолетнее растение, развивает под землей на глубине 15—20 см до 6 клубней. Мичах распознавали по прошлогодним листьям во время весенней пахоты и выкапывали. Это очень горькое на вкус растение, поэтому клубни в течение 3—4 дней держали в проточной воде в корзине или мешке. Затем очищали и кипятили в котле, воду несколько раз меняли, пока не исчезала горечь. После этого сушили на солнце, толкли в ступке и, смешав с небольшим количеством пшеничной или ячменной муки, пекли лепешки. Иногда в сушеный миджах подмешивали поджаренные семена бобовых растений (мушинг, бобы или мелкий черный горох — мулк) и все это мололи на мельнице, приготавливали особую муку — талкон, которую подмешивали в молоко, джургут или ели с топленным маслом. Миджах

¹ Среди таджиков еще с глубокой древности распространено представление о том, что вся пища по ее воздействию на организм человека делится на «горячую» (гарм) и «холодную» (хунук). Это деление относится, в частности, и к растениям: безвредные для здоровья, а также питательные растения считаются «горячими», растения же, оказывающие вредное влияние на организм человека, обычно относят к категории «холодных». «Холодные» можно смешивать с «горячими», и тогда они теряют свои вредные качества.

² Правильность определения латинских названий растений проверена В. А. Никитиным.

относится к разряду «горячих» растений и имеет красно-синие цветы, но так как от его употребления обычно вздувался живот, то его считали «холодным».

Увва (*Arum korolkovii*) появляется на каменистых склонах в самом начале весны. Клубень находится на глубине 10—15 см. Очень горькое растение, перед употреблением в пищу клубни долго держали в воде и кипятили подобно миджаху. Из увва с пшеничной или ячменной мукой на молоке приготавливали «кочи» — густую похлебку, которую заправляли топленным маслом. Увва относили к категории «холодных», так как она вызывала вздутие живота.

Сомаруг, саморуг, зьморег (*Cistanche tubulosa*) появляется в начале мая. Стебель при основании утолщенный в виде редьки, и утолщенная часть находится в земле на глубине 10—20 см. Обладает резким горьким вкусом. Для устранения горечи сомаруг долго кипятили с золой в котле, затем, хорошенько обмыв, варили на молоке. Молодые стебли, поднявшиеся на 5 см над землей, не имеют такого горького вкуса, поэтому их срывали и пекли в очаге, затем употребляли в пищу.

Полму, олму (олму — *Fritillaria eduardii*) появляется в мае на горных склонах. Луковица находится в земле на глубине 10—15 см, обладает горьким вкусом. Эти луковицы некоторое время держали в проточной воде, в корзине или мешке. Затем срезали наружные чешуи и протирали через сито, выделяя мякоть. Мякоть кипятили в котле, все время помешивая уполовником, набирая отвар в ложку и снова выливая обратно, с целью лучшего устранения горечи. После этого еще раз процеживали сквозь мелкое сито и приготавливали с гороховой или пшеничной мукой — кочи (густую похлебку) или атола (жидкую похлебку). Иногда ее заправляли молоком.¹

Ров, рова (*Ferula grigorievii*) появляется на склонах гор на границе снега (сархад) в мае, обладает толстым корнем, достигающим 20 кг весом. Вкус корня горький, и он обладает резким, неприятным запахом. Из рова пищу приготавливали двумя способами: 1) в особенно голодные годы корень очищали от кожуры, мыли, рубили на мелкие куски и, протерев сквозь сито, отделяли мякоть. Затем толкли в каменной ступке и, добавив муку (пшеничную, ячменную, бобовую), пекли лепешки. От огня исчезала горечь и резкий запах; 2) после мытья ров рубили на части, клали на черепке в раскаленный очаг и сушили. Затем его толкли в ступке и добавляли в равной доле или немного меньше пшеничную, ячменную или бобовую муку. Из этой смеси пекли лепешки (нони роваги).

Из рова приготавливали «талкон» (талкони роваги): к размельченному в ступке рову добавляли ячмень, бобы или мелкий горох, жарили на огне и затем мололи на мельнице. Эту смесь ели с молоком, кислым молоком (джурготом), с горячей водой или с маслом. Из рова в смеси с тутом приготавливали также «тутписти роваги» (муку из туты и рова). Свежий стебель рова нарезали ножом, сушили на солнце и оставляли в мешке до поспевания туты. Затем ров толкли в ступке и добавляли толченый сушеный тут худшего сорта. Эту муку оставляли до весны и ели во время весенней пахоты или прополки зерновых. Кроме того, из рова приготавливали похлебку (атолаи роваги). Свежий стебель рова нарезали ножом, затем эти куски кипятили в котле, добавляли в него какую-нибудь муку. Готовую похлебку разливали в большие деревянные блюда, остужали и, заправив пахтанием, ели. Свежие стебли рова весной употребляли в сыром виде с солью, что считалось полезным для здоровья.

При употреблении рова в пищу нередко вздувается живот, появляется чувство недомогания, чрезмерной сытости, головокружение. Теперь, также весной, едят ров с солью и из стеблей приготавливают похлебку, но лишь в качестве лекарства. В другом виде его не употребляют.

Мънтак (мунтак — *Lathyrus tuberosus*) появляется в апреле—мае. Дает до 6 клубней на глубине 10—20 см. Обладает приятным вкусом. Очищенные клубни обмывали и кипятили в котле с водой и молоком, затем при еде заправляли топленным маслом. Из мунтака приготавливали муку (талкони мунтак): прокипятив его, сушили на солнце или на огне, затем толкли в ступке, прибавляли жареную пшеницу, бобы или «мушинг» (горох) и размалывали на мельнице. Эту смесь ели с молоком, джурготом или с маслом. До революции правители Қалай-Хумба среди других налогов взывали с жителей селений Хобу-Работ, Уғур, Гушун также и мунтак. Его варили и сдавали мирхазору (тысячному). Сейчас мунтак вышел из употребления.

Зира (*Bunium persicum*) появляется в апреле—мае, на глубине 10—15 см, он имеет утолщенный клубень, приятный на вкус. В голодные годы зира ели в сыром виде, очистив от кожуры. В другое время клубень, обмыв, сушили на солнце и в горячем очаге, затем толкли в ступке, по желанию добавляли разную муку и пекли лепешки. Иногда клубни кипятили в котле с молоком. Семена зира клали и теперь кладут ради аромата в суп, плов, жаркое.

Зьуни гов, говчазак («забони гов» — *Tussilago farfara*) появляется в апреле—мае. Корень похож на морковь и находится в земле на глубине 10—15 см, приятен на вкус. Очистив корень, кипятили в котле, иногда добавляли молоко. Также очистив, сушили на солнце или в раскаленном очаге, затем толкли в ступке и, добавив муку, (пшеничную, ячменную, гороховую, бобовую), пекли лепешки.

¹ Похлебку из олму в Комсомолабадском районе (кишлак Дарай Хакимй) готовили даже для гостей, и поэтому там она считалась хорошей пищей.

Кинг (кинг — *Megacarpa gracilis*) произрастает вокруг высокогорных селений на склонах гор, отрастает в мае месяце. Корень находится на глубине 15—20 см и напоминает редьку крупных размеров. Приятный на вкус. Очистив корень от кожуры, его чисто мыли и клали в кувшин с водой, горлышко завязывали, чтобы туда не проникал воздух, в противном случае кинг начинал горчить. Затем кувшин ставили на горячие угли в очаг, очаг закрывали шерстяным покрывалом и так держали до утра. Эту еду называли «шабде» (почной кувшин). Ели с солью и хлебом. В кишлаке Курговад из кинга описанным выше способом готовили смесь — «талкон», который ели с молоком, джурготом или горячей водой. Кинг считался питательным, а также использовался как лекарство при желудочных заболеваниях.

Чъкрий (ревоch, ревоth — ремень — *Rheum maximoivici*) появляется в конце апреля на склонах гор, чаще в высокогорных областях. Имеет толстый корень. В пищу употребляли молодые стебли и черешки листьев в сыром виде с солью или макая в раствор соли. Мелко нарезав стебель ножом, кипятили в котле, иногда добавляли муку и готовили жидкую похлебку (атолаи ва чъкрий — оши ревоch). Во время еды добавляли пахтанье. Из реводжа готовили также смесь — талкон. Из сушеных листьев и веточек вместе с тутом низшего сорта, размолов на мельнице, готовили муку — «тутпусти шапи», затем ели с маслом. Это кушанье обладает очень приятным вкусом.

В кишлаках Равноу¹ и Ёгед (б. Нульванданский район) реводж пекли в горячей золе, отчего исчезал кислый вкус. Затем его раскладывали на чистой траве или сучьях, сушили на солнце, толкли в ступке и, добавив гороховой муки, пекли на поду очага в золе лепешку (кумоч, нони тагиаловй). Мелкие веточки, нарезав ножом, смешивали с камеч (см. ниже), сушили на солнце и заготавливали на зиму. Эту смесь подмешивали в шурпу для придания остроты, в луковую похлебку или жаркое.

В кишлаке Равноу из реводжа делали «шарбат». Нарезав мелко реводж, его сушили на солнце, затем в корзине оставляли до зимы. Нарезанный реводж клали в кувшинчик с горячей водой, крепко завязывали горлышко и оставляли на два-три дня. Этот настой давали больному для возбуждения аппетита, а также как лекарство (при желудочных заболеваниях). Из реводжа также путем кипячения корня с водой готовили «чай» (чои ревоch).

Торун (торон — *Polygonum bucharicum*) и торуни окиба (торони агба — *Polygonum hissaricum*). Первый вид появляется на склонах гор в апреле—мае, второй же в конце мая—начале июня. Торон едят в сыром виде с солью или макают в раствор соли. В жаркую пору, в июне и июле, собирают цветки торона (булла, шукуф), смешивают с камеч, крошат в джургот или чакка (густое пахтанье) и едят с лепешкой. В настоящее время торон также употребляется в пищу.

Гандумсеч (гандумсеч — *Eremurus robustus*) появляется в мае и июне на склонах гор, он образует до 8—10 корней, уходящих на глубину 10—15 см, приятного вкуса. В голодные годы корни ели в сыром виде, в другое время их кипятили в воде или молоке.² Как съедобное растение теперь гандумсеч не употребляется.

Мойил, модел (*Allium giganteum*) появляется в начале мая на горных склонах. Листья его нарезают и кипятят в воде, иногда добавляли муку и варили похлебку (атолаи модел, оши модел). Во время еды заправляли пахтаньем. Стебли напизывали на нитку и кипятили в котле с солью, а затем ели с лепешкой. В настоящее время также иногда готовят похлебку из этого растения (атолаи модел).

Камч (*Allium rubiginosum*) растет вблизи источников, заболоченных, сырых мест, появляется в мае. Рвут его руками или срезают серпом и ради приятного запаха широко употребляют как приправу к различным блюдам. Зеленые листья мелко нарезают, обжаривают на масле и прибавляют в пищу.

Из камча готовят «нугулов» (салат). Листья мелко нарезают, смешивают с перцем, кориандром, солят, затем растирают камнем и едят с горячей лепешкой. Иногда камч заворачивали в горячую лепешку или крошили в джургот, пахтанье. Зимой из камча готовили похлебку «кабуди», для чего летом камч сушили на солнце и оставляли в мешочке до зимы. В настоящее время культурный лук вытеснил камч.

Пиэзи куйи (пиэзи кухй — горный лук — *Allium oschanini*) появляется в апреле. Его рвут руками. Использовался так же, как и камч. В настоящее время горный лук употребляют в пищу, пока не поснеет огородный лук.

Ровшк, ровшк (ровшук, рошук)³ появляется в мае. Едят ровшук в сыром виде с солью. Готовят также описанными выше способами похлебку (атолаи рошук, оши рошук) и талкон (смесь). Ровшук едят в сыром виде с солью как лакомство.

Шньк (шунук — лесной укроп — растение из семейства Зонтичных, точное название осталось неустановленным) появляется в апреле—мае на влажных горных склонах. Корень похож на морковь и растет в земле, углубляясь на 10—15 см. Обладает приятным вкусом. Корни кипятили в котле на молоке. Стебель и листья сушили

¹ Жители кишлака Равноу в 1955 г. переселились в кишлак Кааи-Хусейн Сагирдашского с/с Калай-Хумбского р-на.

² Из гандумсеча изготовляли также сапожный клей, для чего корни сушили на солнце, затем толкли в ступке, клали в тряпку и обливали кипятком.

³ Научное название этого растения осталось неустановленным; возможно, что это один из видов *Tragopogon* или *Potentilla*, последнее вероятнее.

и заготавливали впрок на зиму, употребляли в качестве приправы к различным блюдам. В настоящее время не употребляется.

Гъли зарак; кокъхи боғи (қоқуи боғи, одуванчик, *Taraxacum* sp.) появляется в садах, на землях, засеянных люцерной, вблизи селений. Зелень срывают руками, моют и в сыром виде едят с солью. Кокуи боғи охотно употребляется в пищу ранней весной.

Кокъх (қоқу — *Capsella bursa pastoris*) используется так же, как и кокуи боғи.

Шулха (шулха — щавель, один из видов *Rumex*) растет и используется как и қоқуи боғи.

Дъли барра; къли барра (дили барра; кули барра — *Marchella conica*) появляется весной по берегам арыков, рек, в обильных водой ущельях и на летовках. Как только дили барра появлялся, его срывали и, обмыв, ели в сыром виде. Чаще же всего жарили на масле, заливали горячей водой, ели с зеленью, перцем (шурбои кули барраги). В настоящее время не употребляется в пищу.

Чагора (коря — гриб из сем. *Agaricaceae*) появляется весной на сырых местах, на горных склонах. По сравнению с кули барра встречается чаще. Варят в котле на воде, заправляют маслом и едят с лепешкой. Употребляют в пищу и в настоящее время.

Чоғари бед (замбуруғи бед — ивовый гриб, очевидно относится к семейству *Polyporaceae*) растет на пнях и стволах старых ив. Собирали при появлении и варили в воде. В последнее время в пищу не употребляется.

Пудина — мята (*Mentha arvensis*), появляется в начале марта по берегам арыков, ручьев, источников. Ее собирали, обмывали, растирали камнем, затем добавляли в лапшу, рисовую кашу и другие кушанья как приправу. Пудину считали хорошим лекарством и корни ее заваривали как чай. Стебель и листья пудины заворачивали в тонкую материю и клали под рубашку или платьем на живот на больное место (считалось полезным и при заболеваниях селезенки, печени и т. п.). В настоящее время мало употребляется.

Пыплағи (пуплағи — *Achillea trichophylla*) появляется весной вокруг пахотных земель, вблизи селения, а позже и на горных склонах. Стебель и цветки сушили на солнце, растирали руками и складывали в мешочек. Заваривали горячей водой и пили как чай. Применялось при заболеваниях селезенки и печени.

Сарсабил (сарсабил)¹ появляется весной на склонах высоких гор. Встречается редко. Стебель достигает 1.5 м. Обладает приятным запахом. Стебель и листья сушили на солнце и потом заваривали в виде чая. Теперь не употребляется.

Пайвандак (по-видимому, *Juniperus sibirica*). Иногда заваривают в виде чая. Считается хорошим лекарством при воспалении суставов.

Л и т е р а т у р а

Андреев М. С. (1958). Таджики долины Хуф (Верховья Аму-Дарьи), II. Тр. АН Тадж. ССР, XII. — Баранов П. и И. Райкова. (1928). Дарваз и его культурная растительность. — Кузнецов. (1893). Дарваз, реконструкция капитана ген. штаба (Кузнецова) в 1892 г., Новый Маргелан. — Орфова М. и А. Цукерман. (1959). Таомхон тоҷикӣ (пища таджиков). — Орфография таджикского языка. (1943). — Рахимов М. Р. (1957). Земледелие таджиков бассейна р. Хингу в дореволюционный период (историко-этнографический очерк). Тр. АН Тадж. ССР, XIV. — Снесарев А. Е. (1906). Восточная Бухара. — Таджикско-русский словарь. (1954). — Юхновский Н. (1894). Несколько слов об условиях жизни в горах Дарваза и в долине р. Вапча. Туркестанские ведомости, 65.

(Получено 26 V 1962).

Ф. Я. Левина

НОВЫЕ ДАННЫЕ К АРЕАЛУ ПОЛЫНИ *ARTEMISIA TAURICA* WILLD.

С 1 рисунком

В июле и августе 1961 г. нам довелось побывать на востоке Ростовской и в Волгоградской областях, в районах Цимлянского и Волгоградского водохранилищ, участвуя в составе экспедиции Института географии АН СССР по проблеме «Преобразование природы юга и юго-востока Русской равнины». На всей этой территории господствуют агрикультурные ландшафты, создаваемые огромными массивами пшеницы, представленными в пору наших работ соломистыми пожнивными остатками и массивами дозревающих подсолнечника и кукурузы. На их общем фоне, занимая весьма

¹ Научное название этого растения осталось неустановленным.