

МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



РОССИЙСКИЙ
ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ
МУЗЕЙ

ЭТНОКУЛЬТУРНЫЕ АСПЕКТЫ КОЛЛЕКТИВНОЙ ПАМЯТИ

МАТЕРИАЛЫ ДВАДЦАТЬ ЧЕТВЕРТЫХ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИХ ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ЧТЕНИЙ

Санкт-Петербург
2026

ИНФОРМАТОРЫ И ИХ РОЛЬ В ФОРМИРОВАНИИ ПАМЯТИ О БУХАРСКИХ «СОЗАНДА»

Курбанова Манзиля Бакиевна

Бухарский государственный университет, кафедра археологии и истории Бухары исторического факультета (г. Бухара, Узбекистан), кандидат исторических наук, профессор; kurgolib@mail.ru

Бухарская музыкальная традиционная культура, являющаяся частью устного народного творчества и сочетающая в себе музыку, песни и танцы, имеет тысячелетние корни. Ее развитие во многом определялось высокими требованиями, которые традиционно предъявлялись к исполнителям. Статья написана в основном на данных полевых исследований автора и раскрывает практически неизученную тему истории придворного ансамбля эмира бухарского «Урдаи хоссаги».

Ключевые слова: Бухара, бухарская музыкальная культура, бухарские «созанда», придворные музыканты эмира бухарского.

Музыкальное искусство было широко распространено в древних городах Узбекистана, а центром его развития являлась Бухара [1, с. 103]. Музыкантов традиционно приглашали на семейные и общественные торжества, они выступали перед посетителями многолюдных базаров, на городских улицах и площадях. Бухарцы ценили их труд и поддерживали как материально, так и морально, а некоторые состоятельные семьи даже брали музыкантов под свою опеку и про-являли о них особую заботу.

Вместе с тем, как свидетельствуют наши полевые материалы, некоторые музыканты привлекались для выступлений при дворе эмира бухарского. В научной литературе сведения о придворных музыкантах малочисленны [2; 3]. Однако в ходе бесед со старожилами Бухары удалось установить, что еще во времена правления эмира Абдуллахадхана Мангыта (1885–1910) в Арке – дворце эмиров бухарских был сформирован ансамбль, известный под названием «Урдаи хоссаги». Ведала им мать правителя – Эшон ойим [4, с. 80]. Для музыкантов в Арке были выделены специальные комнаты, их обеспечивали одеждой и продовольствием. Для ухода за маленькими детьми музыкантов были назначены няни, которым также выплачивали жалование [2, с. 13].

По сведениям информатора Фатимы Джумаевой, собранным в 1993 году, «в Арке была комната для музыкантов с двадцатью одной лютней. Там выступали четыре музыканта. Дважды в неделю для эмира и судей (кази) устраивались музыкальные представления. Сам эмир наблюдал за ними из окна своих покоев. Музыканты были известны не по именам, а по прозвищам, например, Тилло, Муллоча, Мукаррамча, Келини Гулисурх. Им никогда не разрешалось выходить на улицу без разрешения, они могли покинуть дворец только по официальному приказу эмира» [4, с. 81].

Особое место в музыкальной культуре Бухары занимали созанда – женщины, игравшие на музыкальных инструментах и владевшие песенным и танцевальным искусствами. Они выступали исключительно для женщин на свадебных и других семейных торжествах. Их также привлекали в придворный ансамбль. По поручению Эшон ойим специальные женщины-«гонцы» обходили город и другие населенные пункты Бухарского эмирата, собирая сведения о талантливых созанда, и передавали ей информацию о них. Выбранные Эшон ойим созанда поступали в ансамбль «Урдайи хоссаги» и после этого могли демонстрировать свое искусство только обитателям дворца.

Большинство созанда, служивших при дворе эмира, происходили из еврейской общины Бухары.

Имена особенно популярных созанда до сих пор сохранились в памяти бухарцев. Это, например, Шишахон (Булор Казакова) и Малкойи Ошма. Основываясь на документальных источниках исследователям удалось установить имена некоторых участниц придворного ансамбля. Так, по данным О. Сафарова [5], с последней четверти XIX века до 1930-х годов в его составе выступали танцовщицы и музыкантши Амбари Ашк, Тиллахон, Бўлурхон (Шишахон), а также Михаль Хоним Каркигий или Каркихоним (К. Хайимова), Червонхоним, Миллиён, Пошшохон, Оямуллои Гулисурх и Келини Кундалхон, Халирхони Каркигий, Казпеч, Кидамхон, Ношпўттихон, Ражабхон. Однако непосредственно жизнь придворных созанда была довольно закрытой, и в литературе сведения о ней отсутствуют. В связи с этим особый интерес представляет немногочисленная, но ценная информация, которой могут поделиться те, кто так или иначе был знаком с придворными созанда или знал о них по рассказам людей старшего поколения.

Так, в начале XX века в состав ансамбля «Урдайи хоссаги» входила танцовщица Михайли из Керки, которая до этого была самой популярной созанда в своем городе. О ней узнали при дворе эмира и добились её переезда в Бухару. Судьба Михайли сложилась очень интересно:

в 14 лет она родила первого ребенка – дочь Халирхон, а затем еще 19 детей. Михайли, танцевавшая до 40 лет, в 34 года подготовила и включила в состав ансамбля «Урдаи хоссаги» свою 20-летнюю дочь Халирхон, а сама постепенно перешла в ряды музыкантш, игравших на дойре и сопровождавших музыкой танцы и песни других исполнителей. Халирхон приходилась по материнской линии родственницей одному из наших информаторов – Марьям Якубовой (1909–1987) [5, с. 11], и в семье сохранились рассказы о ней, согласно которым Халирхон была очень стройной, изящной, с тонкой талией, веселой, озорной и кокетливой женщиной. После окончания пира танцовщицам перед уходом домой вручали подарки в знак благодарности за их труд, которые распределялись в зависимости от уровня исполнительского мастерства: лучшей танцовщице и музыкантше вручался дорогой подарок, прочим доставались более скромные дары. Каждой танцовщице преподносили в подарок от 20 до 40 монет, завернутых в бумагу, а также одежду, например: платье из белого шелка или модных в то время тканей, таких как кундал (парча), кимхоб (шелковая материя с тканым узором и изредка пропущенными в утке золотыми и серебряными нитями), гулбахмал (бархат с абровым узором), камзол из кундала или одежду, сшитую из европейской ткани. К исполнительницам предъявлялись весьма высокие требования: искусное исполнение мелодий Шашмакома (разновидность вокально-инструментальной музыки) и обрядовых песен; выбор в пользу исполнения сложных по своей структуре бухарских танцев; умение задавать ритм на дойре, кайраке (мелкие камни, использовавшиеся при танце) и занг (браслеты с бубенчиками); знание наизусть нескольких мухаммасов (четверостиший) и умение исполнять их в подходящий момент [5, с. 13]. Основные правила этикета и поведения музыкантов и певцов, наряду с профессиональным мастерством, были разработаны еще в «Кабус-наме» – этико-дидактическом произведении, созданном в 1082–1083 годах [1, с. 121–124].

В советское время традиции созанда сохранялись, а некоторые из наиболее талантливых участниц ансамбля «Урдаи хоссаги», как например, Халирхон, стали впоследствии профессиональными артистами. Вместе с тем народная память о выдающихся созанда прошлого служит свидетельством того, какое большое значение их искусство традиционно имело для населения Бухары.

Список источников

1. Нурджанов Н. Театральная и музыкальная жизнь столицы государства Саманидов (XIX–XX вв.). Душанбе: Матбуот, 2001. 291 с.
2. Хамроев Т. ва 6. Бухоро санъати дурдоналари (эссе). Бухоро, 2011. 112 б.

3. Сафаров О. ва б. «Бухорча» ва «Мавриги» тароналари Халқшула рақ тур-кумларининг пайдо бўлиш тарихи, таркибий тузилиши, бадиий-эстетик хусусиятлари, нота ва матн. – Тошкент: Фан, 2005. 278 б.
4. Қурбонова М.Б. «Ўрдайи хоссаги» – сарой рақсалари фаолиятдан (тарихий – этнографик тақил) // Buxoro davlat universiteti ilmiy axboroti. 2013. № 3. Б. 79-83.
5. Якубова Марьям. Как я стала актрисой. Ташкент: Изд-во литературы и искусства, 1984. 136 с.

ИЗ ИСТОРИИ ХУСАЙНИЯХОНА БУХАРЫ

Равшанов Ўктамали Рустам ўгли

Бухарский государственный музей-заповедник, заведующий отделом истории, (г. Бухара, Узбекистан), базовый докторант (PhD); powerravshanov@mail.ru

Статья посвящена истории шиитских хусайнияхона в Бухаре – зданий или помещений, где проходили моления местных иранцев (ирани, ирони), и где они проводили свои обряды, посвященные Ашура – скорби и трауру по имаму Хусейн ибн Али, внуку пророка Мухаммеда, убитому в 680 году в битве при Кербеле. Коллективная память об этом событии и его ежегодное коллективное чувство являлись одним из основ единства сторонников шиизма, а проведение мероприятий в специально предназначенных для этого в разных городских кварталах хусайнияхона объединяло иранцев Бухары не только по религиозному, но и локальному принципу. В статье приводится топография хусайнияхона, исторически существовавших в Бухаре, вокруг которых традиционно концентрировалось иранское население. Несмотря на то, что многих хусайнияхона не сохранилось, в народе помнят о них, а действующие в настоящее время по-прежнему являются центрами религиозной и общественной жизни бухарских иранцев.

Ключевые слова: Бухара, иранцы, ирани, хусайния, хусайнияхона, шиизм, Ашура.

Согласно историческим источникам, иранцы переселялись в Бухару в разные периоды XVI, XVIII и XIX веков из Мерва – столицы иранского Хорасана, из Герата и других иранских городов, какая-то часть была потомками рабов, когда-то захваченных бухарцами в соседней Персии и оставшихся здесь жить после отмены рабства [1, с. 83; 2, с. 154–58; 3]. Независимо от происхождения, в Бухаре они составили единую религиозную шиитскую общину. Одним из наиболее ярких проявлений особенностей их религиозной идентичности являлось проведение обрядов, посвященных Ашура – скорби и трауру по имаму Хусейн ибн Али, внуку пророка Мухаммеда, убитому в 680 году в битве при Кербеле. Они приходились на месяц мухаррам (по мусульманскому календарю), длились 10 дней (*ашура* с араб. «десять») и заключались в мистериях, передающих это роковое событие, самобичевании участников плетками (обряд «занжирзан») с цепями в знак мучений, испытанных Хусейном и другими погибшими, в оплакивании жертв. Для проведения обрядов в разных кварталах Бухары, где селились иранцы, они возводили специальные здания – хусайния, хусайнияхона (по имени Хусейн ибн Али; *хона, хана* –

комната) или обустроивали в больших частных домах специальные помещения, называвшиеся так же. Как и сами обряды, в которых так или иначе участвовали все иранцы Бухары, хусайнияхона являлись не только центрами их религиозной жизни, но и символами их сплоченности и идентичности.

Основным районом расселения иранцев в Бухаре был Джуйбар, в одних кварталах (*гузарах*) которого они составляли большинство, а в других проживали отдельные семьи; этот район был внесен в черту города во второй половине XVI века путем перенесения части городской стены на запад. Кроме того, поселения иранцев были в районе Топкари, расположенном на территории бывшего шахристана – торгово-ремесленной части [3, с. 48–49]. Крупные хусайния, рассчитанные на одновременное присутствие большого количества людей, возводились в гузарах, где иранцы составляли большинство населения. Таких хусайния было три: Шайх Мухаммад Кози в гузаре Нав¹, Ходжи Мир Али в гузаре Моркуш² и Шайх Абдул Холпк в гузаре Хавзи Балянд (здание не сохранилось) [3, с. 54]. Кроме того, были небольшие хусайния как в специально предназначенных для этого зданиях, так и в частных домах. Расположение некоторых из них в городе и пригородах позволили определить документальные и полевые источники.

В гузаре Хавзи бобо Ниёз (Джуйзар) в Джуйбаре, в старой части города, находилась хусайния, устроенная в доме местного домулло Ризо. В гузаре Топхона хусайния располагалась в доме одного из уважаемых местных жителей и имела отдельные помещения для женщин и мужчин. В Таги Чорбог (тадж. «возле сада»), рядом с огромным садом эмира Насрулло-хана в гузаре Нав, населенном преимущественно иранцами, хусайния и баня для шиитской общины была построена ее главой – шейхом Мадкосим (Марнади Косим, или Машхади Косим) около своего дома. Здание предназначалось прежде всего для обрядов Ашура, но в другое время члены общины собирались здесь для чтения и обсуждения религиозных книг³. В гузаре Ховузи баланд хусайния, являвшаяся старейшей в Бухаре [2, с. 160], была организована в доме местного шейха Абдулхалика, и религиозные мероприятия проводились в ней только по поводу дней Ашура в месяц мухаррам.

Старинная хусайния сохранилась в махалле Афшор и была образована во время похода Надир-шаха на Бухару в 1740 году на месте располо-

¹ В советское время там размещалась обувная фабрика.

² В советское время там располагался цех макаронной фабрики.

³ В настоящее время от этой хусайния, известной как Шейх Мухаммад кози, сохранилось здание, подвал и баня, которые по назначению не используются.

жения его войск у стен города. В советское время это здание использовали как школу, а сегодня оно включено в список объектов культурного наследия, и в нем ведутся реставрационные работы.

Современную историю получили и еще ряд хусайния. Так, хусайния в селении Зирабад, находившемся около крепостных стен старой Бухары, была построена после того, как в правление эмира Шомурода (1785–1800) туда были переселены иранцы из покоренного им Мерва. В советский период зирабадская хусайния использовалась как клуб и библиотека. После 1991 года старая мечеть и хусайния были снесены, а на их месте возвели новые здания.

В 1991 году новая мечеть появилась в махалле Тортор. Однако в народе сохранилась память о старинной местной хусайнии, которая, по словам старожилов, насчитывала 300 лет и была построена Ога Сайид Хожа Исмоилом из Зирабада. Она представляла собой крупный архитектурный комплекс, включавший хусайния, мечеть, тобутхона (помещение для погребальных носилок) и шербетхона (место для разлива напитков), стиль которого отчасти сохранен в новом строении. При входе через ворота находится небольшой вестибюль, из которого можно попасть во внутренний двор, а деревянная лестница ведет на второй этаж. Двор покрыт четырехгранным деревянным куполом, вокруг расположены отдельные комнаты. Под куполом во дворе сохранился древний колодец. Комната слева от вестибюля, называемая шербетхона или гулобхона (шербетная), имеет четыре арки, выходящие во внутренний двор. Потолок выполнен из деревянных балок в стиле «чопкори» (печать). В этой комнате хранились посуда и продукты, которые нужны были для проведения обрядов. Справа и слева от крытого двора – по одной маленькой и по одной длинной комнате. Над закрытым двором находится самое большое помещение для хранения минбара (кафедры, откуда читали проповедь) и разных предметов, пожертвованных (вакуф) хусайнии, изображений мест поклонения и могил имама Али и его потомков, а также алам (знамена) и дебоcha (заглавные листы книг, украшенные золотом). Здесь находились и доски, которыми били о стены во время траурных церемоний Ашура. На первом этаже хусайния молились мужчины, а второй этаж в виде айвана (открытой веранды) был предоставлен женщинам. Внутренняя сторона второго этажа, выходящая во двор, была огорожена навесами, а в процессе проведения обрядов Ашура передняя часть закрывалась занавесом.

Совмещение функций мечети и хусайния характерно для современных религиозных комплексов шиитов Бухары. Так, в гузаре Дасторбандон («завязывание чалмы») на юго-западе старой части Бухары в настоящее



Рис. 1. Второй этаж хусайнияхона (квартал Тортор).

Фото Ш. Болтаева. 2006 г.



Рис. 2. Хусайнихона в Зирабаде.

Фото Ш. Болтаева. 2005 г.



Рис. 3. Мечеть Ходжа Мир Али.

Фото Ш. Болтаева. 2006 г.

время существуют и мечеть, носящая имя Ходжа Мир Али, и одноименная хусайния. Она одна из трех действующих сегодня в Бухаре хусайния; две другие – это хусайния в селениях Зирабод и Шалгамхурон в окрестностях Бухары. В них сохраняются предметы старины, связанные с проведением церемоний Ашура (цепи, религиозные книги, маршруты священных мест, изображение открытой пятерни и др.). Таким образом, хусайния не только продолжают миссию объединения иранцев-шиитов Бухары, но и выступают хранителями их культурного наследия, воплощенного, в частности, в памятниках религиозной культуры.

Список источников

1. Абу Бакр Наршахий. Бухоро тарихи / форс-тожик тилидан А.Расулов таржимаси. Т., 1966. Б. 83.
2. Сухарева О.А. Бухара (XIX – начало XX в.). М.: Наука, 1966. 160 с.
3. Люшкевич Ф.Д. Этнографическая группа ирони // Занятия и быт народов Средней Азии. Л., 1971. С. 36–71.

ПАМЯТЬ О ЛИЧНОСТИ В НАРОДНОЙ КУЛЬТУРЕ

УДК 647.252.2:394.012(575.1)

ДВОРЦОВЫЙ ПОВАР ЭМИРА БУХАРЫ

Бобожонов Шавкат Улугбекович

Научно-исследовательский институт культурологии и нематериального культурного наследия (г. Ташкент, Узбекистан), заведующий отделом этнофольклора, доктор философии по историческим наукам; bobojonovsh2020@gmail.com

В статье на основе научных источников и полевых материалов анализируется поварская и общественная деятельность Абдурасула баковула – придворного повара последнего эмира Бухарского эмирата Саида Алимхана, а также его роль в развитии бухарского кулинарного искусства. Сведения, полученные от детей Абдурасула баковула, его учеников и современников, дают представление о секретах дворцовой кухни, технологии приготовления старинных блюд и о самой профессии повара и требованиях, предъявляемых к мастерам этого дела, о традициях наставничества.

Ключевые слова: Бухара, повар, кулинария, плов, виды плова, свадебный плов, плов с айвой, кебаб, покровитель поваров, Пири Пухта, мясной гороховый суп.

В Бухаре традиционно чтут память о людях, прославившихся своим ремеслом, передавая рассказы о них из поколения в поколение. Среди них искусные кулинары, лучшие из которых работали в Арке – резиденции бухарского эмира. Правда, в письменных источниках, посвященных описанию придворной жизни [1, 2, 3, 4], сведения о них малочисленны. Однако в народе память о наиболее искусных поварах, обслуживавших самого эмира и его семью, сохранилась до настоящего времени.

Одним из них был Абдурасул баковул, служивший при дворе последнего эмира – Саида Алимхана. Отец Абдурасула – Мухтар бобо был крупным торговцем, но также славился кулинарным талантом, который унаследовал его сын. В Арке Абдурасул был главным поваром и одно-

временно следил за работой подчиненного ему персонала: *кабобпазми*, трудившимися над жарким и шашлыком, *мантыпазми*, готовившими манты, и *шурпапазми*, которые занимались приготовлением первых блюд, лично контролируя приготовление каждого кушанья. Когда эмир выезжал в другие города эмирата – в Самарканд, Карши, Кермене, Чарджуй, Керки в караване его всегда сопровождал придворный повар.

Рассказывают, что у Саида Алимхана был обычай перед выездом на охоту в степь есть *машкичири* (мясная каша с рисом и машем) – очень калорийное и сытное блюдо. Абдурасул баковул, изучив вкусы и привычки правителя, составил специальное меню из его любимых блюд и знал, когда ему следует подавать правителю то или иное блюдо¹.

Абдурасул был известен как непревзойденный мастер приготовления плова *оши кобули* в медном котле. Обычно это блюдо готовили в чугунном котле, так как в медном оно могло быстро пригореть, поэтому надо было очень внимательно следить за огнем. Масло для плова в этом случае все равно прокаливали в чугунном котле, но приготовленный целиком в медном котле, плов получался особенно вкусным. Таким кропотливым способом Абдурасул готовил плов по особо торжественным случаям, например на свадьбу, и толпы желающих приходили не только попробовать его еду, но и получить благословение искусного и старейшего повара Бухары.

Как рассказывал Абдурасул бобо своим ученикам, *оши кобули* раньше часто готовили в Бухаре, особенно в состоятельных семьях, так как он был и вкусным, и очень сытным. Однако было замечено, что чрезмерное его употребление приводило к ожирению, поднималось давление. Когда о проблеме стало известно эмиру, он собрал на консультацию лучших поваров и лекарей, и в результате указом высшей власти (*Арки олий*) было решено изменить состав и рецепт приготовления этого блюда. Тогда появился плов *оши софи*, в котором все ингредиенты варили и готовили на пару, не клали соль, но добавляли для сладости изюм.

Существовало много видов плова: *оши кобули* (кабульский плов), *оши беҳиги* (плов с айвой), *оши наботи* (сладкий плов), *оши тограма* (нарезной плов), *халта палов* (плов в мешочке) и другие, которые готовили по различным поводам. Плов с айвой отличался от других обилием ингредиентов и сладостью. В котел, прежде чем зажечь огонь, клали в масло новвот (кристаллизованный сахар). Когда масло разогревалось, лишний сахар всплывал наверх и его убирали шумовкой (как прожаренный лук). Изюм и айва придавали блюду необычный приятный аромат, а растворившийся сахар – красноватый оттенок. В итоге плов получался

¹ Полевые записи автора. Махалля Сузангарон, г. Самарканд, Самаркандская область. 2025 г., июль.

красивым, как только что созревший молодой абрикос. Если Абдурасула просили приготовить такой плов на свадьбу, то он готовил его без охоты, вынужденно, потому что такой плов имел и негативные стороны – мог привести к обострению хронического кашля и вызвать болезни желудка из-за горения сахара в масле. Поэтому мудрые и опытные повара, такие как Абдурасул, запрещали своим ученикам его готовить. Чтобы сделать плов вкуснее, более аппетитным, использовали другие безвредные для здоровья способы. Например, для того чтобы придать плову приятный кремовый оттенок, в рис вместо наввота клали кости с костным мозгом.

Абдурасул славился и приготовлением шашлыка из молотого мяса – *сик-кабоб* (шашлык на шампурах), причем традиционно использовали только баранину. Мясо без жира (примерно 5 кг самого мягкого мяса барана) пропускали через мясорубку, чтобы оно выделило сок, а затем полученную массу делили на четыре части, которые, сформованные определенным образом, нанизывали на шампур, обсыпали специями и готовили на мангале, потом снимали с шампура и на шумовке держали несколько минут в горячем курдючном жире. Для его приготовления курдюк сначала растапливали, затем в течение 5-6 часов держали на огне до образования белого дыма, и только после этого опускали в него мясо. Приготовленный таким способом шашлык не вызывал изжогу, легче переваривался (в отличие от шашлыка с добавлением сырого курдючного жира) и был достоин стола эмира (*тож.амирба пеш-каш мекардагу*)².

У Абдурасула баковула было много учеников, среди них Ширинбай ошпаз был самым искусным по приготовлению кебаба. Он работал до 1960-х годов и считался лучшим шашлычником Бухары.

Не каждый мог стать настоящим поваром, так как эта профессия предусматривала большую ответственность, связанную со строгим соблюдением определенных требований³.

Первое требование: чистота и порядочность. Повара, приготовив плов, должны были поменять одежду и совершить религиозное омовение. Затем, надев чистый колпак и другую чистую одежду, приступить к раздаче плова.

Второе требование: верность данному слову. Если повар принял заказ и обещал приготовить свадебный плов кому-то одному, другие предложения не принимались, даже если другой заказчик предложит большую сумму и лучшие условия. Считалось, что если нарушить обе-

² Полевые записи автора. Махалля Сузангарон, г. Самарканд, Самаркандская область. 2025 г., август.

³ Полевые записи автора. г. Бухара, Бухарская область. 2025 г., август.

вание, то покровитель (*пир*) поваров, будучи разгневанным, мог наслать несчастья – исчезнут благословение и изобилие в профессии, упадет авторитет, пропадет доверие к такому повару. Учеников наставляли не стремиться к выгоде за чужой счет. Ингредиенты для блюд должны подбираться с учетом возможностей и достатка хозяев свадьбы. Например, повар может добавить мяса, если есть такая возможность, но мясо не главный ингредиент плова, и он должен проявить мастерство и приготовить вкусное блюдо из того, что есть в наличии.

Третье требование: согласие на предложенную оплату. Оценка стоимости труда повара предоставлялась заказчику – хозяину свадьбы.

Все повара, осознавая ответственность за то, чтобы приготовленная еда не только всех насытила, но и всем понравилась, молились возле котлов покровителям всех поваров Хазрат Джабраилу и Пири Пухта [5, с. 47]. Затем они читали аяты из священного Корана и возносили молитвы Аллаху, прося у Всевышнего благословения в работе, чтобы мероприятие прошло красиво, чтобы их плов получился вкусным и люди были довольны их трудом. Начинали работать, приговаривая: «Пусть Хазрат Пири Пухта поможет нам, пусть Хазрат Джабраил поддержит нас» (тадж. *Хазрати Пири Пухта ёр шавад, Хазрати Жаброил мададкор шавад*).

Абдугаффор Раззок Бухари, преподаватель и каллиграф медресе Мир Араб в Бухаре, так вспоминал Абдурасула баковула: «В Токи Заргарон (купол ювелиров, где они продавали свои изделия. – Ш.Б.) вся Бухара знала 86-летнего деда Абдурасула, который готовил самую вкусную шурпу (таж. *балаза нахът*) из гороха нут. Он знал больше, чем десять мунший (мудрецов. – Ш.Б.). Абдурасул баковул знал состав и технологию приготовления всех блюд Бухары до мельчайших деталей. Приготовленная им еда раскупалась менее чем через час. Я тоже пробовал эту нуттовую шурпу (мясной гороховый суп. – Ш.Б.), она была очень вкусной, лучше шербета. В составе шурпы была бухарская вода, посаженный вручную нут, говядина от скота, выращенного и забитого в Бухаре, и специи. Что касается приготовления, то нут замачивали в соленой воде, стараясь не трогать его руками. Через несколько часов его доставали из соленой воды и клали в казан, где кипела вода, добавляли 4,5 кг мяса и варили на медленном огне с вечера до утра. Мастер Абдурасул был очень сильным человеком. Все поражались, видя, как 86-летний старик повар старик готовит плов»⁴.

⁴ Полевые записи автора. Махалля Чорбоки, хосса. г. Бухара, Бухарская область. 2025 г., август.

Среди жителей города сохранились рассказы о жизни дворцовых придворных, приближенных эмира и их деятельности. Особенно ценные сведения, касающиеся тех, кто там жил и служил, передавались из поколения в поколение. Сегодня почти не осталось информаторов, которые встречались и непосредственно общались с Абдурасулом баковулом, но в памяти их потомков и его учеников остались яркие воспоминания о главном поваре последнего эмира Бухары. Восстановив память об одной исторической личности, можно пролить свет и на экономическое положение города того времени, и на социальную жизнь Бухары. Деятельность повара эмира также позволяет собрать и проанализировать ряд этнографических данных, таких как внутренняя жизнь дворца, кулинарное искусство бухарских поваров и традиции наставничества.

Список источников

1. ВозеКР. Кони лаззат ва хони неъмат (Источник наслаждения и скартеръ благ) / Бухарский музей заповедник. Отдел рукописей. Рукопись 23056/11, 1298/1880 г.
2. Фитрат А. Амир Олимхоннинг хукмронлик даври. Тошкент, 1992. – 64 б.
3. Андреев М.С., Чехович О.Д. Арк (Кремль) Бухары в конце XIX – начале XX в. Душанбе: Дониш, 1972. 217 с.
4. Ремпель Л.И. Далёкое и близкое. Страницы жизни, быта, строительного дела, ремесла и искусства Старой Бухары: Бухарские записи. Ташкент: Гафур Гулям, 1981. 304 с.
5. Курбонова М. Бухоро воқси ўзбек ва тожикларининг анъанавий таомлари (XIX аср охири ва XXI бошлари): Тарих фанлари номзоди дисс. Тошкент, 1994. Б. 47.