

## Среднеазиатские кувшины для растительного масла

В. В. Екимова<sup>1</sup>

Среди коллекций Музея антропологии и этнографии Академии Наук СССР<sup>1</sup> имеются кувшины для растительного масла, употреблявшиеся оседлым населением Средней Азии — таджиками и узбеками.

Кувшины эти, изготавливавшиеся местными кустарями из водонепроницаемой массы, были легки и прочны. До прихода русских в Туркестан, при отсутствии дешевой стеклянной посуды, они имелись буквально в каждом доме, но и в последующий период, вплоть до революции, имели еще большое распространение, особенно среди беднейших слоев населения. Как у таджиков, так и у узбеков они сохраняли одни и те же формы двух типов: 1) низкий сосуд, приближающийся к форме чайника — сосуды этого типа обычно имели приспособление для подвешивания и иногда ручку; 2) более высокие сосуды типа кувшина, у которых ручка обычно идет от верхнего края горла до начала расширяющейся части сосуда. Сосуды обоих типов имеют носок для наливания масла (рис. 1 и 2).

Устные объяснения, которые мне приходилось слышать в Узбекистане, о том, из какого материала делаются эти сосуды, были различны. То же приходится констатировать и при просмотре описаний этой посуды собирателями музеиных коллекций, что отразилось в свою очередь и на научной регистрации, проводившейся музеем. Так, под №№ 3540-48, 49 значится: „кувшины из ослиной кожи“, под № 340-1: „кувшин для масла из бумажной массы“, под № 3324-1: „кувшин для масла из коровьего помета“, под № 3294-38: „кожаный кувшин для масла“, под № 3294-34: „техника изготовления неизвестна“ и т. п. В бывшем этнографическом отделе Русского Музея (ныне Государственный Музей этнография в Ленинграде) долгое время давалось объясне-

<sup>1</sup> Коллекции №№ 340-1, 3294-34, 35; 3324-1; 3540-48, 49; 3633-110, 111, 112, 113, 114, 115; 365—5—43, 44, 45, 46, 157; 3869-5.

ние, что эти кувшины делаются из обрезков лошадиных и ослиных копыт.

Литература по этому вопросу не обширна. Краткие данные имеются в работе М. И. Бродского „Технические производства в Туркестанском крае“ (Приложение к промысловому альбому Туркестанского края. СПб., 1895, стр. 83). Сведения эти так невелики, что я позволю себе привести их полностью: „Посуда «яг-кузя» выделяется из особой массы, составляемой из шубного клея<sup>1</sup>, глины, золы, овсяной муки и шерсти. Хорошо перемешав составные части этой массы, из нее формуют посуду, которая, после того как она просохнет, обклеивается с наружной стороны пузырем или тонкой пленкой кожи, получаемой на кожевенном заводе при обработке кож. Масло в этих сосудах не просачивается“.



Рис. 1. Кувшин из мездры № 3633-110.

Итак, в трех работах указываются три различные техники выполнения этих сосудов: 1) валяние массы как войлока и раскатывание; 2) формовка посуды из особо приготовленной массы и оклейка пузырем или тонкой кожей и 3) накладывание эластичной массы на форму.

Различны и самые названия сосудов: в работе Коржинской — „чала“, у Бродского — „яг-кузя“, у Назарова — „йох-чува“. Такое разнообразие описаний изготовления этих сосудов и послужило поводом для опубликования настоящей статьи.

В бытность мою в Хорезме в 1930 г. я наблюдала процесс изготовления сосудов этого типа в деревне Туркестан Ханкинского района Узбекской ССР, где один из дехкан, Уда Адамбаев, еще занимался их изготовлением. Это был бедняк-дехканин, тогда еще единоличник, имевший небольшой клочок земли и прирабатывавший тем, что вместе со своей женой изготавлял посуду для масла и керосина дехканам окрестных кишлаков. На рынок (за 3 километра в г. Ханки) он выносил свою

<sup>1</sup> „Шубный клей — мездреной клей, клейкое вещество, добываемое вываркою из обрезков кожи“. Настольный словарь Толля, том, II, стр. 829.

продукцию редко, обычно же продавал ее дома, а чаще всего делал по предварительному заказу соседей. В его мастерской я подробно ознакомилась со всеми этапами работы. Они почти совпадают с описанием И. Назарова о приготовлении этой посуды в Ташкенте. Сосуды эти в Хорезме называются „*jag kuza*“ и „*май добле*“, а также „*qoşalaq*“ „*кошалак*“ или „*qoşaq*“ „*кошак*“. Мастерская Уда Агамбаева представляла собой маленькую комнату с дверью на улицу и одним окном. У окна помещался стол и перед ним ножной гончарный круг обычного типа. Уда Агамбаев был одновременно и „*хумбузчи*“ и „*иаг-кузачи*“ — *jag kuzaci* (гончар и мастер, изготавлиющий сосуды для растительного масла). На полу мастерской стояли две больших чашки „*тагарык*“ с тестообразной массой для сосудов. Эта масса была трех оттенков: белая, грязносерая и почти черная. Материалом для этой массы служит „*тараш*“ — мездра, которая снимается кожевниками при обработке кожи ишака и лошади. Верхний слой этой мездры обычно бывает очень грязный, с примесью проса, которым пересыпают кожи при обработке. Второй слой почище, но также с примесью проса, и третий слой совершенно чистый. Мездра обычно покупается пополам, ослиная и лошадиная, у кожевников — „*сагрычи*“. Первый сорт стоил 60 руб. батман (20 кг), второй сорт — 40 руб. и третий грязный — 30 руб.; каждый сорт приготавливается отдельно.

Масса для сосудов приготавляется следующим образом: 5 кг „*тараша*“ заливаются 1—1½ ведрами воды и оставляются стоять в течение 12—15 часов. Когда масса разбухнет, ее вынимают, отжимают и месят ногами в течение 4—5 часов, пока она не станет гладкой и совершенно эластичной. Никаких примесей к мездре (как-то: глина, камышевая зола, мука, шерсть) в Хорезме не кладется, отчего посуда получается очень тонкой.

Прежде чем начать делать из „*тараша*“ посуду, мастер изготавливает глиняную форму „*кулуп*“, делает обычным способом на ножном гончарном станке форму кувшина без носка и ручки; формы эти не обжигаются, а подсушиваются в течение 2—3 дней на крыше дома на солнце. Когда форма подсохла, мастер приступает к изготовлению сосуда из „*тараша*“. Он берет третий сорт теста, грязного, почти черного, с большим количеством проса, ровным слоем накладывает на глиняную форму „*кулуп*“. В том месте, где должен быть носок, мастер вставляет цилиндрическую палочку и также обволакивает ее тестом. Наложенная на форму масса выравнивается при помощи тряпки или куска войлока; непокрытым остается дно, на которое мастер и ставит сосуд сохнуть на солнце на крыше дома. Сокнет сосуд обычно в течение 3—7 дней, смотря по погоде. Когда сосуд подсох, массу накладывают на дно, и сосуд вновь ставят сохнуть, но уже горлом книзу, вверх дном. Во время работы мастер обтирает руки куском мыла, чтобы масса лучше отставала от рук. Когда сосуд совершенно высох, мастер приступает к дальнейшей работе. Если у сосуда должна быть ручка, то прежде всего поверх первого слоя массы делается ручка из глины. Ручка при-

крепляется к первому слою массы для того, чтобы изолировать пяточки ручки от масла, которое впоследствии будет храниться в сосуде. После этого весь сосуд, с носком и ручкой, покрывается тонким слоем массы, сделанной из первого или второго сорта „тараша“<sup>1</sup> (рис. 3). Слой из массы первого сорта часто бывает так тонок, что его легко можно принять за оклейку сосуда тонкой кожей или пузырем, что и вводило в заблуждение исследователей. Для удешевления посуды верхний слой делался из массы второго сорта „тараша“, где часто также попадается просо, но в меньшем количестве, чем в третьем сорте. В этом случае от выступающих крупинок проса поверхность получалась негладкой и требовала зачистки пемзой. Сосуд, покрытый вторым слоем массы, сохнет еще 3—5 дней. Когда сосуд хорошо высох, мастер берет толстую палку или деревянный молоток



Рис. 2. Кувшин из мэздры № 3540-49.

Рис. 3. Кувшин, изготовленный на болванке.

и бьет по сосуду. Глиняная болванка ломается, крошится и мастер постепенно выкидывает ее всю из середины сосуда, остается глина только в ручке. Затем мастер проталкивает цилиндрическую палочку из носка внутри сосуда.

Края горлышка и носка выравниваются ножом, затем сосуд, если нужно, зачищается пемзой, о чём свидетельствуют беловатые крапинки, остающиеся на сосуде. Когда сосуд совершенно готов, его смазывают соком плодов джииды (*Eleagnus hortensis*), слегка разбавленным водой, чтобы он не был очень густым. Сок джииды должен пропитать верхний тонкий слой сосуда, состоящий из высшего сорта массы — первого, а иногда второго. Слой из первого сорта становится прозрачным и от этого еще более напоминает оклейку сосуда пузырем.

<sup>1</sup> Образцы последовательной обработки сосудов из тараша привезены мной в Гос. Музей этнографии.

Таким образом, каждый сосуд состоит из двух слоев; отсюда название его у мастера в Хиве „кошалак“ — два сросшихся предмета, или „кошак“ — соединенный, спаренный. Так, в условиях примитивной техники, на основе древнего гончарного производства, народное творчество нашло в отбросах кожевенного производства дешевый материал для изготовления крайне необходимой посуды для хранения масла — одного из основных элементов питания земледельческих народов Средней Азии.

Работают „кузачи“ только в течение четырех летних месяцев, когда нет дождей, и сосуды можно легко сузить на крыше дома. О заработке судить в настоящее время трудно, так как спрос на эту посуду уже в 1930 г. был невелик. Так, на базаре в Хиве, по моим наблюдениям, в течение всего дня ни один сосуд не был продан. Судя по тому количеству массы, которая была у мастера, тоже нельзя было вывести заключения о большом производстве. То небольшое число сосудов (пять—шесть), которые были вынесены на базар в Хиве, было сделано этим же мастером, но продавались они, видимо торговцами, так как цена на базаре была выше, чем у самого мастера, и продавец очень неохотно сказал нам адрес мастера лишь после того, как его об этом усиленно просил мой проводник-хивинец<sup>1</sup>. Изготовление сосудов Уда Адамбаевым являлось в то время пережитком когда-то широко распространенного ремесла.

Наибольшее распространение имеют сосуды для масла типа кувшина с носком и ручкой — „як-куза“ среднего и малого размера. Прежде делались еще сосуды большого размера — на пуд и больше — для хранения больших запасов масла.

Кроме посуды для масла, прежде изготавливались еще чашки для весов, для взвешивания растительного масла и черпаки для маслобойного производства.

Все имеющиеся в музее сосуды для растительного масла типа „кашалак“ можно разделить на три группы, различающиеся по толщине внутреннего слоя. К первой группе относятся узбекские сосуды с очень тонким внутренним слоем, как например, сосуды № 340-1, 3294-34, 35, 3540-48, 49.<sup>1</sup>

Иногда верхний слой этих сосудов так тонок и прозрачен, что, если бы я не видела таких сосудов в производстве у Уда Адамбаева, и я бы могла принять его за слой пузыря.

Ко второй группе относятся таджикские сосуды с очень толстым и рыхлым внутренним слоем, как например, сосуды №№ 3655-44, 157 3637-112.<sup>2</sup>

И, наконец, к третьей группе относятся таджикские сосуды, внутренний слой которых вдвое тоньше, чем у второй группы, но значи-

<sup>1</sup> Институт этнографии Академии Наук СССР.

<sup>2</sup> Там же.

тельно толще, чем у первой, причем он менее рыхлый; к этой группе относятся сосуды №№ 3655-43, 45, 3633-114.<sup>1</sup> Если в других местах Узбекистана и Таджикистана и употребляются какие-либо примеси к массе,<sup>2</sup> из которой делается внутренний слой этой посуды, все же основным материалом, не дающим просачиваться маслу, является верхний слой из „тараша“, и мы имеем все основания называть их сосудами из „тараша“ — мездры.

---

<sup>1</sup> Там же.

<sup>2</sup> Как это, например, указывается в работе Назарова.