

The producing way is the following: sugar is boiled in water till solid syrup appears, but while boiling lemon acid is added a little. Then, the syrup is put in copper or enamel ware, covered with vegetable oil, and this ware is put in water bath (into a large cauldron with water), cooled, turning it in water constantly. While turning, the syrup increases and is stuck to the ware's edges, therefore the syrup is constantly gathered in the middle and turned up. While the syrup is cooled, little wheat dough is added to it and rolled. Then it is given the form of elongate rolled ball, and it is whipped and turned around a special axis. When the syrup fully becomes to be white, it is kneaded with dough like *zuvola*. And after that, it is given elongate form of small size, which is cut for small pieces. Then, the pieces are again poured with dough and put in ware, which is warmly covered with *kurpacha* for several hours. And after the time had expired only, each piece is put out of ware, cleaning it from dough.

Ingredients for 1 kg. of *parvarda/ordak/pechak*: 0,5 kg. flour, 5 glasses of sugary sand, 1 glass of water, and 1 teaspoon of solved lemon acid.

## **ПЕЧАК** (ниг.: ПАРВАРДА / ОРДАК)

**РУБОЙ / РУБОИХОНӢ / РУБОИГӢӢ.** Дар фарҳанги тоҷикон ба якҷанд маъно истифода бурда мешавад.

Рубой – 1) жанри назм; 2) жанри мусикӣ.

Рубоихонӣ – 1) хунари бадеии шеърдониву шеърхонӣ; 2) хунари мусикӣ (1); яке аз суннатҳои асосии сарояндагии суннатии тоҷикон (2).

Рубой аслан жанре аз назм аст, ки дар фарҳанги мардуми тоҷик ҳам шакли китобӣ ва ҳам шифоҳӣ дошта, дар ҳарду маврид таърихи беш аз ҳазорсола ва истифодаи фаровон дорад. Рубой аз ҷаҳор мисраъ (ду байт) таркиб меёбад, ки қофиябандии он ду навъ аст: ААБА ва ААББ. На ҳар қолиби манзуме, ки дорои ҷаҳор мисраъ аст, рубой мебошад; рубой аз мисраъҳои 11-13 ҳичой сохта мешавад. Дар фарҳанги шифоҳии мардуми тоҷик рубой аз ҷиҳати мавзӯӣ барои

тасвири эҳсосот ва ҳоли равонии гӯянда ва инъикоси андешаву вазъи иҷтимоии ӯ қолиби муносиб аст. Дар сохтори маъноии рубоӣ ду мисраи аввал ба баёни экспозитсия (тезис) ва ду мисраи сонӣ ба баёни муҳокимаву шарҳи фикри байти нахуст ва натиҷагирӣ ихтисос меёбанд. Дар суннати рубоисароӣ образҳо ва рамзҳои бадеӣ, номи фаслҳо, чашнҳо, номҳои асотириву таърихӣ ва ғ. барои баёни ишқ, тақдиру сарнавишт ва ғарибӣ, андешаи марғу зиндагӣ истифода мешаванд:

Ин маҳа бубин, дар осмон нимпора,  
Нимуш – гули арғувон, нимуш – лола.  
Лола ба даруни худ сиёӣ дора,  
Ёри мана бин, ай ман чудой дора.

Шакли мӯҷазу оҳанги равони жанри мазкур бо мусиқӣ созгор аст, бино бар ин, дар бисёре аз мавридҳо рубоӣ бо оҳанги мусиқӣ суруда мешавад. Агарчи рубоӣ шакли бисёр қадими осори шифоҳии тоҷикон ба шумор меравад, дар давраи муосир низ қорбурди васеъ дорад. Рубоии шифоҳӣ, монанди ақсар жанрҳои дигари мардумӣ, ба лаҳҷаҳои гуногуни тоҷикӣ низ суруда мешавад. Дар баҳши қалоне аз рубоӣҳои шифоҳии тоҷикӣ, пеш аз ҳама, дар рубоӣҳои ишқӣ, мавзӯ ба сурати муқолама (диалог)-и ду нафар баён мегардад ва аз ин ҷиҳат, ба хусусиятҳои жанри бадеҳа монандӣ дорад.

**РУБОИ / РУБОИХОНИ / РУБОИГУИ.** В таҷикской культуре имеет несколько значений

Рубай – 1) поэтический жанр; 2) музыкальный жанр.

Рубоихонӣ – 1) художественное чтение, декламирование и знания стихов в жанре рубаи;

2) один из видов музыкально-исполнительского искусства (1); одна( из двух) основных традиций певческой традиционного искусства таджиков (2).

Рубаи относится к одному из самых распространенных и популярных поэтических жанров в таджикской культуре – четверостишиям. Имеет устную и письменную формы с более десятивековой историей. *Рубои* состоит из четырех

строк (двух байтов), рифмование которых, как и в *дубайти*, имеет два вида: ААБА и ААББ. Не каждая поэтическая форма, содержащая четыре строки, является рубои; строка в рубои состоит из 11-13 слогов. В устной традиции таджикского народа рубои представляет органичную форму для отражения темы эмоционального и психологического состояния автора / исполнителя, его философских и социальных взглядов и размышлений. В смысловой структуре рубои первые две строки отводятся для экспозиции (тезиса), третья и четвертая – для рассуждения и трактовки мысли, изложенной в первом *байте* с последующим заключением. В устной традиции рубоихони / рубоигуи [rubāīkhānī / rubāīgōī] с целью отражения лирических мотивов, а также социально-философских тем (о судьбе, чужбине, жизни и смерти и т.д.) широко используются художественные образы и символы, названия времен года, предметов природы, небесных тел, праздников, имена мифологических и исторических персонажей и т.д. Например:

Ин маха бубин, дар осмон нимпора,

[In maha bubin, dar āsmān nimpōra]

Нимуш – гули арғувон, нимуш – лола.

[Nimush guli arǧuvān, nimush – lāla]

Лола ба даруни худ сиёй дора,

[Lāla ba daruni khud siyāyī dāra]

Ёри мана бин, ай ман чудоӣ дора.

[Yāri mana bin, ay man judāyī dāra]

Лаконичная форма и органичная метрика данного жанра способствуют его музыкальному оформлению, поэтому часто рубои исполняется в сопровождении музыки. В целом, рубои сохранил свою многовековую популярность и имеет широкое распространение в современной устной культуре таджиков. Устные рубои, как и все народные жанры, исполняются на различных диалектах и говорах таджикского языка. В ряде устных таджикских рубои, чаще – лирического характера, тема излагается через диалог. Данная особенность рубои имеет общность с элементами жанра бадеха.

**RUBOI / RUBOIKHONI / RUBOIGUI** belongs to one of widely-spread and popular poetical genres in a Tajik culture – quatrains. It has both an oral form and a written form as well as a many-centuries- old history. *Ruboi* consists of four lines (two bayts), rhyming of which, as in *dubayti*, has two kinds: AABA and AABB. Not each poetical form, containing four lines, is *ruboi*; line in *ruboi* consists of 11 – 13 syllables. In an oral tradition of the Tajiks, *ruboi* represents organic form to reflect the themes of emotional and psychological condition of author / performer, his philosophical and social views and thoughts. In a semantic structure of *ruboi*, the first two lines are given for exposition (thesis), the third and fourth lines – for reasoning and interpreting the thought, stated in the first *bayt* with the conclusion following. In an oral tradition *ruboikhoni* and *ruboigui*, artistic patterns and symbols, the names of year season, planets, celebrations, the names of mythological and historical personages, and others are widely used for the purpose of reflecting lyric motifs as well as social-philosophical themes (about destiny, foreign land, life, death, and others).

*For example:*

*In maha bubin, dar osmon nimpora,  
Nimush – guli arguvon, nimush – lola,  
Lola ba daruni khud siyei dora,  
Yori mana bin, ai man lodoi dora.*

A laconic form and organic metrics of the genre contribute to its musical decoration, therefore *ruboi* is often performed in a musical accompany. Overall, *ruboi* has preserved its many-centuries-old popularity and is widely-spread in a modern oral culture of the Tajiks. Oral *rubois*, as all folk genres, are performed in different dialects of Tajik language. In a number of oral Tajik *rubois*, often of lyric character, theme is performed through dialogue. This specialty of *ruboi* has the commonality with the elements of *badeha* genre.

**САББОҒӢ** – рангдихии матоъ. Барои интихоби дӯрусти ранг пешакӣ нахи матоъро муайян кардан лозим аст. Бо ин мақсад як тору пуди матоъро кашида гирифта, эҳтиёткорона

бо гӯгирд месӯзонанд, агар ресмон зуд, як хел, бо алангаи равшан шуъла зада, дар ин асно бӯи коғазӣ сӯхта кунанд, хокистараш оҳиста пош хӯрад, пас ин матоъ аз нахи растанӣ (пахтагин, катонӣ ё вискозӣ) аст. Абрешими атсетатӣ низ зуд дармегирад, вале дар нӯги ресмон лӯндаи саҳти сиёҳтоб ҳосил мешавад. Ресмони даргирифта аз аланга дур шавад, намесӯзад, ҳангоми сӯхтан бӯи чавҳари сирко меояд. Капрон ё нейлон дар намегирад, балки гудохта шуда, лӯндаи мулоим ҳосил мекунад. Ресмонҳои нахи маҳсулоти чорво ё пилла (пашм, абрешими табиӣ) бад дар гирифта, лӯнда мешаванд ва ҳангоми расидан зуд пош меҳӯранд, дар вақти сӯхтан аз онҳо бӯи устухони сӯхта меояд.

Дар шароити хона чор хел ранг истифода мешавад:

1. рангҳо барои матоъҳои пахтагӣ, катонӣ ва матоъҳои нахашон вискозӣ;
2. рангҳо барои матои пашмин;
3. рангҳо барои матои абрешими табиӣ;
4. рангҳои универсалӣ барои ҳама гуна нахҳо ва омехтаи онҳо (ғайри абрешими атсетатӣ ва нахҳои синтетикӣ).

Як халтача ранг барои саббоғии 400 г маснуот мерасад. Барои маснуот ва матои абрешими табиӣ ду баробар зиёд ранг лозим (як халтача ранг ба 200 г матоъ). Агар вазни маснуоти рангшаванда ба вазни тавсияшудаи дастури ранг мувофиқ ояд, матои сафед ранги нишондодаи тамғакоғазро мегирад. Ҳангоми саббоғии матои ранга ранги матоъ дигар мешавад (масалан, агар матои зардро ба ранги кабуд андозанд, сабз мешавад).

Маснуоти тарангро бо ранги баландтари ҳамранг ё ранги сиёҳ саббоғӣ кардан лозим. Кулли матоъҳоро (новобаста ба рангашон) сиёҳ кардан мумкин аст, вале тобиши ранги аввала боқӣ мемонад. Барои сиёҳи баланд кардани маснуоти сурх, чигарӣ ва қаҳваранг ба ҳар як халтача ранги сиёҳ 1 / 3 халтача ранги сабз ё сабзи баланд, ба матоъҳои сабз 1 / 5 халтача ранги бунафш ё қаҳвагӣ омехтан лозим.

Абрешими табииро бо ранги махсус, инчунин бо ранги барои матоъҳои пахтагин саббоғӣ мекунад.

Матоъхоро аз нахҳои навъашон гуногун ва нахҳои омехта мебофанд ва бинобар ин муайян кардани нахи онҳо мушкил аст. Барои саббоғии ин қабил матоъ як порчаи онро ба маҳлули сӯзони ранг 5-10 дақиқа андохта, месанҷанд.

**САББОГИ** – красильное дело, ремесло крашения тканей. Для правильного выбора краски необходимо предварительно определить состав нитей ткани: растительный (хлопок, лён, вискоза) или ацетатный шелк, капрон, нейлон или нитки, происходящие из животного мира (шерстянные, натуральный шелк). Это можно определить путем жжигания нитки.

В домашних условиях можно использовать четыре вида краски:

1. для хлопковых, льняных и с вискозными нитями ткани;
2. для шерстянных тканей;
3. для натурального шелка;
4. универсальную краску для всех видов тканей (кроме имеющих ацетатные и синтетические нити).

Одного мешочка краски хватает для крашения 400 г ткани. Для натурального шелка краски нужно вдвое больше (на один мешочек 200г ткани). Даже если все ткани перекрашивать в черный, при окрашивании все равно остается перелив прежней краски. Другой способ во время окрашивания меняется цвет ткани, например, если соединить желтый и синий образуется зеленый цвет.

**SABBOGI** is dyeing work, the craft of dyeing cloths. In order to choose paint correctly, it is necessary previously to determine the structure of cloth's threads: plant (cotton, linen, and viscose), acetated silk, kapron, nylon, or the threads produced from animals (wool, natural, and silk). It can be determined by burning a thread.

In domestic conditions one can use four kinds of paint:

For the cloths with cotton, linen, and viscose threads;

For wool cloths;

For natural silk;

Universal paint for all kinds of cloths (excepting available acetated and synthetic threads).

One little sack of paint is enough to dye 400 g. of cloth. A natural silk requires the paint increased in two times more (one little sack of paint for 200g. of cloth). Even if to all cloths are re-dyed in black, while dyeing, previous paint is over poured anyway. Another method: while dyeing, the color of cloth chances, for example, if to combine blue and yellow, green color is formed.

**САНДУҚСОЗӢ.** Сандуқ асбоби рӯзгор мебошад, ки шақли куттии калонро дорад. Дар он анчоми рӯзгор, асбоби зинат ва дигар чизҳои нодиро нигоҳ медоранд. Дар сандуқҳои ҷӯбӣ ғалла низ нигоҳ медоранд, ки он ҳаҷман калонтар буда, одатан онро оро намедиханд. Дар гузашта қачоваро низ сандуқ мегуфтанд, ки ҷанговарон ба пушти фил баста, ба дарунаш нишаста, тирандозӣ мекарданд.

Сандуқсозӣ намуди маъмули ҳунармандӣ буда, намудҳои гуногуни сандуқ дар зиндагии мардум ба таври васеъ истифода мешавад. Сандуқ асосан ду вазифаро иҷро мекунад: аввал, вазифаи маҳзан: дар даруни он чизҳои қиматбаҳо нигоҳ дошта мешавад; сониян, дар болои сандуқ таҳмони кӯрпаю болиштро рост мекунанд, ки он як навъ ороиши хона мебошад.

Сандуқ дар маросими тӯӣ арӯсӣ мавриди истифода қарор мегирад. Арӯсони тоҷик ҳатман ба хонаи домод 1-2-тогӣ сандуқи калон ва хурд гирифта мебаранд ва дар болои онҳо таҳмони кӯрпаю болишти худро монда, бо болопӯш оро медиҳанд.

Ҳунармандон дар ибтидо сандуқро аз пӯсти ҳайвонот ва баъд сандуқро аз ҷӯб ва филизот месохтанд. Тахтаҳои пеш, қафо ва зери сандуқро ба ҳам васл намуда, мехкӯб мекунанд. Тахтаҳоро суфтаву ҳамвор намуда, қисми пеши сандуқро гулпартоӣ карда, оро медиҳанд.

Сандуқсозон сандуқҳои тунукагиро низ месозанд: аз рӯи тахта тунука кашида, онро ба таври дилхоҳ оро медиҳанд. Тунуқаро бо мех зада, дар рӯи он нақши гул ё ягон нақши

дигар мепартоянд ва ба рӯяш ранг мемоланд. Баъзан, тунукаро аввал нигор баста, баъд ба сандуқ бо мех мустаҳкам мекунад. Тунукаро назада, танҳо тавассути рангҳои гуногун ба таври дилхоҳ низ нигор мебандад. Қисми болоии сандуқ – дари он камоншакл буда, бо часпак ба қуттии он пайваст мешавад. Барои бардоштани сандуқ аз ду паҳлӯяш ҳалқа мешинонад, ки вазифаи дастаро иҷро мекунад. Бо мақсади аз замин болотар истодани сандуқ дар чор кунҷи он поя мегузоранд.

Пештар дар бозорҳои Хучанд, Хулбук, Хатлон, Самарқанд, Бухоро, Истаравшан, Қаратоғ, Ҳисор ва ғайра растаҳои махсуси сандуқфурӯшӣ хеле маъмуланд. Айни замон, ин анъанайи мардумӣ моҳияти худро гум накарда, дар бозорҳои ҳама шаҳру ноҳияҳо растаҳои махсуси сандуқсозон мавҷуд аст.

Сандуқҳои намуди шашгӯшак, ҳаштгӯшак, кӯчқорак, найзадор ва бодомча намунаи барҷастаи санъати амалӣ ба ҳисоб меравад. Дар Тоҷикистон корхонаҳои махсуси сандуқсозӣ низ фаъолият доранд. Гарчанде ин касб аз авлод ба авлод гузашта меояд, ҳар як устои сандуқсоз сирру асрори махсус ва услуби хоси сандуқсозии худро дорад. Дар ҳамаи минтақаҳои Тоҷикистон сандуқсозони маъруф мавҷуданд.

Солҳои охир сохтану дар рӯзгор истифода намудани сандуқҳои ҷубини кандакорикардашуда хеле маъмул аст.

**САНДУҚСОЗИ** – ремесло изготовления сундуков, предмета быта, имеющего форму прямоугольника. Его используют для хранения тканей, украшений и других драгоценностей; в других сундуках хранили предметы быта. Существовали деревянные сундуки без украшений, размером больше чем вышеназванные для хранения пшеницы.

Сандуқсозӣ очень востребованное художественное ремесло. В быту таджика сундук выполняет две функции: как ларец, в котором хранятся одежда, драгоценности и пр.; и как своего рода подставка, над которым складываются курпа и курпачи. В свою очередь таким образом сложенные курпа и курпачи украшают внутреннее оформление дома.



Сундук особенно в обиходе в свадебных приготовлениях. Таджикские невесты должны иметь 1-2 больших и маленький сундук. А во время свадебных церемоний для общего обозрения над сундуками складывают свои курпа, курпачи и подушки.

Исторически сперва были кожаные сундуки, впоследствии деревянные и металлические. Передняя часть сундука красочно оформляется. С двух сторон сундука делаются металлические ручки, они используются при передвижении. Снизу сундук имеет четыре ножки и стоит на 5-6 сантиметров выше пола.

Раньше особенно славились своими сундуками базары Худжанда, Хулбука, Хатлона, Самарқанда, Бухоры, Истаравшана, Каратога, Хисора. В настоящее время на базарах также есть ряды продавцов сундука.

Разновидности сундуков шашгӯшак, хаштгӯшак, кӯчкорак, найзадор и бодомча – являются великолепными образцами прикладного искусства. В Таджикистане функционируют также и специальные предприятия, изготавливающие сундуки.

Ремесло с андуксози для многих мастеров также родовое. Каждый мастер имеет в этом деле свои секреты. Это ремесло в быту всех регионов страны. Каждая местность оформляет сундук по-своему. В последнее время дизайн сундуков сильно изменился. Вместо разукрашивания, стали использовать стиль кандакори.

**SANDUQSOZI** is the craft of producing chests, thing of life, having the form of square. It is used to keep cloths, decorations, and other jewelry; things of life were kept in other chests. There were wooden chests without decorations as well as with sizes more than the above-noted to keep wheat.

*Sandugsozi* is a widely-demanded artistic craft. In the life of Tajik, chest fulfils two functions: as casket, where clothes, jewelry, and others; and as, in its sense, supporter, where *kurpa* and *kurpacha* were put. In its turn, the folded *kurpa* and *kurpacha* adorn an internal design of house thereby.

*Sandug* is especially used in wedding preparations. Tajik fiancées must have 1 – 2 large chests and 1 small one. And while wedding ceremonies, they put their *kurpa*, *kurpacha*, and pillows on the chests for public view.

Historically, skin chests had appeared initially, then wooden and metal ones appeared. A frontal part of chest is decorated colorfully. Metal handles are attached to two sides of chest in order it can be moved. Chest has four legs and stands for 5 – 6 sm. over the floor.

The bazaars of Khujand, Khulbuk, Khatlon, Samarqand, Bukhara, Istarvshan, Karatoga, and Hissar were famous for their chests before. At the present time, there are also the ranges of chest sellers in bazaars.

The varieties of chests *shashgushak*, *hashtgushak*, *kuchkorak*, *naizador*, and *bodomcha* are magnificent samples of applied art. In Tajikistan, special manufactures also function to produce chests.

The craft *sandugsozi* is also a family craft to many masters. Each master has his own secrets in this matter. This craft is in the life style of all regions of country. Each district decorates a chest in its style. Recently, the design of chests has changed mostly. The style *kandakori* became to be used instead of painting.

### **САТО (ниг.: Созтарошӣ)**

**САТО** – сози мусикии суннатии камонӣ. Хеле ба танбӯр монанд аст, вале косаи он калонтар аст. Баъзан навозандагон танбӯрро гирифта бо камонча менавозанд, онро сато номида.

Сато аз дарахти тут сохта мешавад ва дарозии умумии соз 130-140 см мешавад. Сато сози диатоникӣ мебошад.

Солҳои 40-ми асри гузашта дар баробари дигар созҳои суннатӣ сато низ реконструктсия карда шуд. Вале дар шакли нав он дар амалияи музикӣ қабул нашуд. Сато садои хоҳе дорад, дар шаклҳои якка ва ансамбли маъмул аст. Диапазони сато ми октаваи хурд то до<sup>3</sup> мебошад.

**САТО** – струнно-смычковый традиционный музыкальный инструмент. Сато очень похож на струнно-щипковый инструмент танбур, но его корпус чуть больше. Но некоторые музыканты играют смычком и на танбуре, называя его сато.

Сато изготавливается из дерева тута, общая его длина 130-140 см. По строю он диатонический

Сато в 40-х годах прошлого столетия подвергся так называемой реконструкции, но как темперированный инструмент он так и не прижился. Сато сильно отличается своим необычно тембром, используется соло и в ансамбле. Диапазон сато ми малой октавы – до<sup>3</sup>.

**SATO** is a bow-stringed traditional musical instrument. *Sato* looks like a stringed instrument played by plucking *tanbur*, but its corpus is bigger a little. However some musicians also play with a bow on *tanbur*, calling it *sato*.

*Sato* is produced from mulberry wood and its length is 130 – 140 sm. It is diatonic in tune.

In the 1940s, *sato* was subjected to so-called reconstruction, but, as a tempered instrument, it never adapted. *Sato* is distinguished for its unusual timbre, is used as solo and in ensemble. The diapason of *sato*'s mi of minor octave is do.

### **СИЛСИЛА (ниг. Заргарӣ).**

**СОЗТАРОШӢ** – хунари тарошидани созҳои мусикиро гӯянд. Дар фарҳанги тоҷик созҳои мусикии зиёде маъмуланд, ҳар кадом хусусияти садои худро доро буда, ба тарзи муҳталиф тарошида мешаванд. Созҳои миллии тоҷик таърихи бостонӣ доранд. Дар тули таърих баъзеашон аз байн рафтанду ба ҷои онҳо созҳои нав пайдо шуданд. Масалан, созҳои мусикии дунай (қўшнаӣ), чанг, танбӯр, най, ғижак, дутор, дафу доира зиёда аз 5 ҳазор сол маълуму маъмул буда, аз навои онҳо имрӯз ҳам ҳаловат мебаранд. Дар маъхазҳои таърихии мусикӣ қариб 100 номгӯӣ созҳои милли ҳаст, вале имрӯз тахминан нисфи онҳо боқӣ мондааст.

Созҳои мусиқии тоҷикон гурӯҳҳои камонӣ, тории мизробӣ, чӯбӣ-нафасӣ, мисӣ-нафасӣ, зарбӣ-торӣ, зарбиरो дар бар мегирад.

Имрӯз хунармандони зиёдеро номбар намудан ҷоиз аст, ки дар касби худ беҳамтоянд. Инҳо, ба монанди Усто Зайниддин Начмиддинов, Усто Абдурахим Муродов, Усто Дона Зиёев, Усто Мирзошариф Нуров, Усто Убайдулло Ҳочиев, Усто Азим Ҳочиев, Усто Ширин Ҳочиев, Усто Сафаралӣ Давлатов, Усто Амробег Бегов, Усто Шамсулло Умаралиев, Усто Маҳмадсаид Зиёев, Усто Ҳайдаралӣ Зиёев, Усто Саидаброр Раҳматов, Усто Амон Ёров, Усто Соҳибназар Имомназаров, Усто Худоназар Андубеков, Усто Гулаёз Сарфарозов, Усто Алибеков Оғоалӣ Гаҷиалӣ-ӯғлӣ, Усто Зокир Алибеков, Усто Алиҷон Комилов, Усто Раҳмонқул Акрамов, Усто Ғулом Қодиров, Усто Сайидисломи Усто Ғулом, Усто Исо Акрамов, Усто Аламшоҳ Манонов, Усто Абдумачид Халилов, Усто Нурмуҳаммад Саидов, Усто Хайрулло, Усто Масайн, Усто Қаюм, Усто Зикриё, Усто Абдурахим, Усто Давлатбек, Усто Тоҳир Маҳмудов, Усто Собир Абдурахимов, Усто Исмағ Бораков, Усто Худойберди Давлатов ва дигарон, ки шуҳрату обрӯи хосаеро соҳибанд.

**СОЗТАРОШӢ** – ремесло изготовления музыкальных инструментов. В таджикской культуре бытует множества музыкальных инструментов, каждый из которых имеет свое особое звучание и изготавливается по-разному.

Таджикские музыкальные инструменты имеют древнюю историю. В историческом развитии некоторые из них исчезли, другие появились вместо них. Такие инструменты как дунай (қӯшнаӣ), чанг, танбӯр, най, ғижак, дӯтор, даф, дойра имеют около пяти тысячелетнюю историю. Сегодня они также устойчиво бытуют как и раньше.

В письменных источниках называется около 100 музыкальных инструментов в истории таджиков. Однако сегодня сохранилась лишь половина из них.

Музыкальный инструментарий таджиков включает струнно-смычковую, струнно-щипковую, деревянно-

духовую, медную духовую, ударно-струнную, ударную группы.

Сегодня ремесло созтарошӣ также востребовано. Этим ремеслом занимаются в настоящее время Усто Зайниддин Начмиддинов, Усто Абдурахим Муродов, Усто Дона Зиёев, Усто Мирзошариф Нуоров, Усто Убайдулло Ҳочиев, Усто Азим Ҳочиев, Усто Ширин Ҳочиев, Усто Сафаралӣ Давлатов, Усто Амробег Бегов, Усто Шамсулло Умаралиев, Усто Махмадсаид Зиёев, Усто Ҳайдаралӣ Зиёев, Усто Саидаброр Раҳматов, Усто Амон Ёров, Усто Соҳибназар Имомназаров, Усто Худоназар Андубеков, Усто Гулаёз Сарфарозов, Усто Алибеков Оғоалӣ Гачиалӣ-ўғлӣ, Усто Зокир Алибеков, Усто Алиҷон Комилов, Усто Раҳмонкул Акрамов, Усто Ғулом Қодиров, Усто Сайидисломи Усто Ғулом, Усто Исо Акрамов, Усто Аламшоҳ Манонов, Усто Абдумачид Халилов, Усто Нурмухаммад Саидов, Усто Хайрулло, Усто Масайн, Усто Қаюм, Усто Зикриё, Усто Абдурахим, Усто Давлатбек, Усто Тохир Маҳмудов, Усто Собир Абдурахимов, Усто Исмат Бораков, Усто Худойбердӣ Давлатов и др.

**SOZTAROSHI** is a craft of producing musical instruments. In a Tajik culture, there are many musical instruments, each of them has its own sounding and is produced differently.

Tajik musical instruments have an ancient history. In an ancient development, some of them had disappeared, and other ones appeared instead of those. Such instruments as *kushnai*, *chang*, *tanbur*, *nai*, *ghijak*, *dutor*, *daf*, and *doira* have about five-thousand-years-old history. Today, they also exist stably as before.

In the written sources, about 100 musical instruments are noted in the history of the Tajiks. However today, the half of them only survived.

The Tajiks' instruments include bow-stringed, stringed-plucking, wood-wind, percussive-stringed, and percussive groups.

Today, the craft of *soztaroshi* is also in demand. At the present time, this craft involves Usto Zainiddin Najmiddinov, Usto Abdurahim Murodov, Usto Dona Ziyoyev, Usto

Mirzosharif nurov, Usto Ubaidullo Hojiyev, Usto Azim Hojiyev, Usto Shirin Hojiyev, Usto Safarali Davlatov, Usto Amrobeg Begov, Usto Shamsullo Umaraliyev, Usto Mahmadsaid Ziyoyev, Usto Haidarali Ziyoyev, Usto Saidabrор Rahmatov, Usto Amon Yorov, Usto Sohibnazar Imomnazarov, Usto Khudonazar Andubekov, Usto Gulayoz Sarfarozov, Usto Alibekov Agha Ali Gaji-Ughli, Usto Zakir Alibekov, Usto Alijohn Komilov, Usto Rahmonqul Akramov, Usto Ghulom Qodirov, Usto saiidislomi, Usto Ghulom, Usto Iso Akramov, Usto Alamshoh Manonov, Usto Abdumajil Khalilov, Usto Noormuhammad Saidov, Usto Khairullo, Usto Masain, Usto Qayum, Usto Zikriyo, Usto Abdurahim, Usto Davlatbek, Usto Tohir Mahmudov, Usto Sobir Abdurahimov, Usto Ismat Borakov, Usto Khudiberdy Davlatov, and others.

**СЎЗАНИЙ / СЎЗАНДЎЗИЙ** – нигораи сепранг ё сиёҳу сафеди росткунҷаи деворию матоъӣ мебошад. Сўзанӣ – маъмултарин ҷиҳози гулдўзишудаи рўзгори тоҷикон аст, ки тақрибан дар ҳар хонавода мавҷуд мебошад. Он аз ҷиҳати шаклу андоза (2x3, 3x4, 4x5 ва беш аз ин) гуногун мешавад.

Нақшҳои сўзанӣ хусусияти хос ва андозаи мухталифдоранд. Сўзаниҳои Тоҷикистон вобаста ба тарзу тариқаи зиндагӣ ва мавқеи зист (Самарқанд, Бухоро, Ўротеппа, Конибодом, Кўлоб, Панҷакент, Шаҳритус, Бадахшон, Рашт, Ҳисор) фарқ мекунад. Сўзаниҳои Ўротеппа гирдагулҳои бӯзург, рангҳои назаррабо, сўзаниҳои Самарқанд нақшҳои қадимаи пурмазмун (бештар бо нахи шохӣ дўхта мешаванд), сўзаниҳои Бухоро рангомезии хос (истиқодаи омехтаи нахҳои ранги хокистарӣ бо қабуд, арғувонӣ бо бунафш, зарди паст бо норинҷӣ), сўзаниҳои Кўлобу Шаҳритус нақшунигори муҷаллои табиӣ (қисман ҳандасӣ) ва мутаносибу мувофиқдоранд. Ба ҳамин тартиб борпӯш, қарс, рӯйчо ва ҷойнамоз (1,5x1м, 1,7x1,2м), ки бештар дорои нақшҳои ҳандасианд ва ин нақшҳо аксаран шакли меҳробӣдоранд, дўхта мешавад.

Тарҳи сўзанӣ аз нақшҳои ислимиву паргорӣ иборат буда, аксар дар мобайни худ гули доирамонанд ва дар канораҳояш

хошияхо дорад . Маъмулан, сӯзанӣ акси бо сӯзан дар матоъ ҳаққишудаи чамани шӯқуфон ва пур аз гул мебошад. Аммо чашми ҳамабин дар ин чаман ҳамчунин рамзҳои сеҳрнок, орзуву омол ва ормонҳои мардумро мебинад, ба мисли рамзи фаровонӣ, ҳимоя аз чашми бадӯ хифозат аз мавҷудоти бадтинат, зиёву равшанӣ, қушоиши бахт ва дигар.

Анъанай оро додани манзил бо сӯзанӣ аз замони қадим ба мерос мондааст. Номи «сӯзанӣ»-ро аз он лиҳоз гирифтааст, ки бо сӯзан дӯхта мешавад (маъноӣ ин калима дар забони форсӣ / тоҷикӣ «бо сӯзан дӯхтан» мебошад).

Сӯзаниро дар матоъи маҳмалин, абрешимӣ ё пахтагин медӯзанд. Онро махсусан дар тӯйҳои арӯсӣ модар ба духтар ҳада мекунад ва ё ҳуди духтар онро барои бисоташ медӯзад.

Сӯзанидӯзӣ – ҳунари хеле қадимаи тоҷикон аст. Мутаассифона, аз намунаи сӯзаниҳои асрҳои миёнаву қадим осоре боқӣ намондааст. Сӯзаниҳои осорхонаву шахсони алоҳида асосан ба асри 19 тааллуқ доранд.

**СҶЗАНӢ / СҶЗАНДӢЗӢ** – настенное красочное (цветное или черно-белое) вышитое покрывало, имеет форму четырехугольника.

Сӯзанӣ – самое популярное вышитое изделие в быту таджиков и имеется в каждом доме. По размеру сӯзанӣ бывает разным (2x3, 3x4, 4x5 и более) в зависимости от стены дома.

Узоры сӯзанӣ также разнообразны. Они возникли от образа жизни каждой местности и поэтому отличаются друг от друга. Сӯзанӣ Истравшана имеют разноцветные круглые большие цветы, сӯзанӣ Самарканда – древний содержательный орнамент, вышиваемый главным образом шелковыми нитками, сӯзанӣ Бухоро отличается необычным сочетанием цветов (смешанные нити серых и синих, пурпурных и фиолетовых, светложелтых с оранжевыми), узоры сӯзанӣ Кӯлоба и Шахритуса в большей мере это отшлифованные узоры из мира растений, а также геометрические, которые четко рассчитаны. Сӯзанӣ состоит также из традиционных узоров ислимӣ (гибкий побег) и паргорӣ (круг), часто в середине размещается большой круг, а по краям имеет своеобразные

геометрические рисунки, поля. В целом, сӯзанӣ отображает иглой вышитый цветник или др., всевидящий глаз может заметить там множества символов изобилия, благополучия, процветания, защиты, других оберегов, света и тепла, благосостояния, счастья и пр.

Традиция оформления домов сӯзанӣ досталась нам в наследство от наших древних предков. Название «сӯзанӣ» (досл. с тадж.-перс. – «шить иглой») берёт от инструмента и способа вышивания.

Сӯзанӣ вышивают на разных тканях бархате (махмал), шелке (шоҳӣ) и хлопковых тканях (сатин).

Сӯзанӣ обычно шьётся к свадьбе матерью для дочери или сама девушка вышивает его для себя. Так или иначе ни одно приданое невесты не обходится без сӯзанӣ.

Сӯзанидӯзӣ – древнее ремесло таджиков. К несчастью, из образцов средневекового периода на сегодня не осталось ничего. Всё, что имеется ныне в музеях и частных домах относится к XIX веку.

**SUZANI / SUZANDUZI** is a wall colorful (color or black-and-white) embroidered cover, it has the form of rectangle.

*Suzani* is the most popular embroidered item in the Tajiks' life as well as it is in each house. In size, *suzani* is different (2x3, 3x4, 4x5, and more), depending on the walls of house.

The ornaments of *suzani* are also various. They have arisen from the life style of each place and therefore they differ from each other. *Suzani* of Istaravshan has many-colored round large flowers, *suzani* of Samarqand has ancient rich in content ornament, embroidered mainly with silk threads, *suzani* of Bukhara is remarkable for unusual combination of colors (mixed gray and blue, purple and violet, light-yellow and orange threads), and *suzani* of Kulob and Shahrutis, to a large extent, are improved ornaments from the flora as well as geometric ones that are counted exactly. *Suzani* also consists of traditional ornaments *islimi* (thin spring) and *pargori* (circle), a large circle is usually placed in the middle, and in the edges there are original geometric drawings, spaces. Overall, a flower garden



embroidered with a needle is depicted in *suzani*, sharp eyes can find many symbols of plenty, wealth, flourishing, and protection as well as other protectors of light and warmth, wealthy condition, happiness etc.

The tradition of decorating house with *suzani* has been given us as a heritage from our ancient ancestors. The name *suzani* (verbatim from Tajik –Persian – ‘sew with needle’) comes from instruments and the method embroidering.

*Suzani* is embroidered on cloths: velvet (*malhmal*), silk (*shohi*), and cotton (*satin*). *Suzani* is usually sewn for wedding by mother for her daughter or girl embroiders it for herself. In any case, no one the portion of fiancée can be without *suzani*.

*Suzani* is an ancient craft of the Tajiks. Unfortunately, nothing from the samples of medieval period remained today. Everything that is kept in museums and private houses dates from the XIX century.

**СУМАНАК / СУМАЛАК / СУМАНАКПАЗӢ / СУМАЛАКПАЗӢ.** Яке аз анъаноти қадима ва суннати деринаи мардуми тоҷик дар таҷлили иди Наврӯз тайёр намудани таоми алафии баҳорӣ Сумалак ё Суманак мебошад. Суманак аз дигар таомҳо қомилан фарқ дорад. Он як навъ таоми серғизои хушхӯр аст.

Маҳсулоти суманакро аслан аз гандуми сабзида тайёр намудан лозим аст. Омода намудани гандум барои суманакпазӣ як масъулияти хосро тақозодорад. Гандуми сурхи пурмағзи навъи «ҷойдорӣ», ки ширааш баланд аст, интиҳоб карда мешавад. Аввал онро покиза мекунанд, якчанд маротиба шуста, як шабонарӯз дар зарфи обдор нигоҳ медоранд. Сипас, онро ба рӯйи табақи сафол рехта, ҳамвор мекунанд. Болои гандумро бо матои пахтагини сафед мепӯшонанд. Ҷамарӯза саҳарии барвақт ба рӯйи он об мепошанд.

Ҳангоми неш задани гандум, ки барои суманак омода мешавад, онро бо корд дар рӯйи тахта мебуранд. Ҳаҷми пораҳои бурида 10 см аст. Онҳоро қуфта бо дастон пахш мекунанд ва шираашро мегиранд. Баъд ба дег андохта, шираашро бо орд меомезанд. Ба зери дег алов монда, занҳо ба

навбат мекобанд. Барои зери дег нагирифтан (начаспидани шираву орд) 10-15 сангча ё чормағзро меандозанд. Суманак дар муддати на кам аз 12 соат тайёр мешавад (ба шарте, ки доимо дар ҳолати чӯшидан бошад).

Тарзи дигари тайёр кардани суманак / сумалакро низ меғунд, ки он аз болоовардашуда каме фарқ мекунад:

Барои пухтани суманак гандумро тоза карда, дар оби хунук мешӯянд. Сипас, дар зарфи зангнозан тақрибан се рӯз тар карда нигоҳ медоранд. Баъди неш задани гандум онро ба ғафсии 1-1.5 см ба рӯи тахтаи тоза рехта, дар чои соя мегузоранд ва то сабзидан ҳар сахар об пошида меистанд. Баъди сабзидани гандум (тақрибан баъди 3-4 рӯз) сабза (майса)-и онро пора карда, қима мекунанд ё дар ҳован мекӯбанд ва аз болояш об рехта, се маротиба аз доқа фишурда шираашро мегиранд ва дар зарфҳои алоҳида нигоҳ медоранд. Равғани пахтаро доғ карда, баъд хунук мекунанд. Ба он орд, шираи сабзаи гандум рехта, онҳоро меомезанд ва дар оташи баланд мечӯшонанд. Сипас, шираи дуум ва сеюмро рехта, пухтанро давом медиҳанд. Суманакро дар оташи баланд 10-12 соат мепазанд ва барои тағаш насӯхтан ба дег 15-20 дона чормағз ё монанди он қайроқча андохта, бо белчаи чӯбин мунтазам кофта меистанд. Баъди пухтан оташи тағи дегро кашида, суманакро 2-3 соат дам медиҳанд. Тоҷикони Бухоро ғайр аз шираи гандум ба суманак қиёми қанд (ё ширинӣ) низ ҳамроҳ мекунанд. Дар ин ҳолат суманак ширин мешавад ва онро муддати дароз нигоҳ доштан имконпазир мегардад.

Тарзи дигари тайёр кардани суманак низ мавҷуд аст: ба хамир ба чои об шираи гандум ҳамроҳ карда, дар тағи хокистари оташдон ё дар тобасанг мепазанд.

Барои 1 кг равғани пахта 0,5 кг гандум, 2 кг орди гандуми баҳорӣ, 15-20 дона чормағз ё қайроқча лозим аст.

**СУМАНАК / СУМАЛАК / СУМАНАКПАЗИ / СУМАЛАКПАЗИ.** Одной из древних традиций таджиков в канун Навруза готовить травянного блюдо на основе пророс-

шей пшеницы. Суманак совершенно отличается от других блюд. И представляет собой очень калорийную пищу.

Так, сырьем суманака является в основном пшеница. Способы приготовления пшеницы для использования требуют особых знаний и умения.

Выбирается обычно сорт пшеницы «чойдорй», в котором больше сока. Её перебирают, несколько раз хорошенечко промывают пшеницу в холодной воде и одни сутки оставляют в воде. Затем пшеницу кладут в керамическое блюдце, разкладывая ровно и накрывают белой тканью. Ежедневно рано утром поливают его водой.

Когда пшеница начинает прорастать она готова к суманак, его разрезают ножом по 10 см. Эти куски измельчают и выжимают руками из них сок. Затем этот сок смешивается с некоторым количеством муки и кладётся в казан. Затем ставят казан на огонь. Женщины по очереди мешают без перерыва содержимое казана. Огонь должен быть большим и постоянным. Для того, чтобы не прилепела ко дну, в казан бросают 10-15 камешков или орехов. Суманак, если будет постоянно кипеть, будет готов в течении не менее чем 12 часов.

Чуть-чуть отличается от вышеприведенного и другой способ приготовления суманак / сумалака. Для приготовления суманка берётся пшеница, перебирается, промывается в холодной воде много раз. Затем пшеница кладется в нержавеющую посуду с водой и держится в ней три дня. Затем кладется пшеница на чистую доску и каждое утро поливается. После прорастания пшеницы (примерно 3-4 дня) проросшая зелень прорезается на куски и хорошенечко промывают. Затем сверху него поливают чуть-чуть водой три раза процеживают через чистую марлю. Таким образом с него сжимают весь сок. В казане отдельно прокальвается хлопковое масло, остужается и добавляется мука, сок пшеницы и смешивают и кипятят на большом огне. Суманак варят на большом огне 10-12 часов и для того, чтобы не подгорело в казан кладут 15-20 штук орехов или камешков. Суманак постоянно мешают деревянной ложкой или шумовкой, половником.

После того как суманак сварился его держат в казане без огня ещё 2-3 часа. Некоторые, например, таджики Бухары, добавляют в суманак немного сахара. Тогда суманак становится слаще и хранится дольше.

Существует и другой способ приготовления суманак: в тесто вместо воды добавляется пшеничный сок и печется в духовке.

На 1 кг хлопкового масла, 0,5 кг пшеницы, 2 кг муки из весенней пшеницы, 15-20 орешков или камешков.

**SUMANAK / SUMALAK / SUMANAKPAZI / SUMALAKPAZI** is one of the Tajiks' ancient traditions of cooking the herbal dish based on the wheat grown out in the eve of Navruz. *Sumanak* absolutely differs from other dishes. And it represents a very caloric food.

So, wheat is a basic raw for *sumanak*. The methods of cooking wheat to be used require special knowledge and skills. The wheat sort '*joidori*' is usually chosen, in which there is more juice. It is sorted out, wheat is carefully washed several times in cold water and it is left in water for one day. Then, the wheat is put into a ceramic source, smoothly laying it out and covering with a white cloth. Early morning, it is poured with water.

When the wheat starts growing out, it is ready for *sumanak*, it is cut with a knife on 10 sm. These pieces are ground and juice is squeezed out of them. Then, this juice is mixed with some quantity of dough and is put into the cauldron. Then the cauldron is put on the fire. Women stir the cauldron's content by turn without stopping. Fire must be large and constant. In order it could not be adhered to the bottom, 10 – 15 stones or nuts are thrown into the cauldron. If *sumanak* will be constantly boiled, it will be ready during not less than 12 hours.

And another way of cooking *sumanak/sumalak* differs from the above-noted one a little bit. Wheat is taken to cook *sumanak*, it is sorted out, washed in cold water many times. Then, the wheat is put into stainless ware with water and is kept in it for three days. Then, the wheat is put on a clean board and poured

every morning. After wheat's out-growing, (about 3 – 4 days) the out-growing grass is cut for pieces and washed carefully. Then, it is little poured with water from above, and it is filtered through clean gauze three times. Therefore all juice is taken off it. In the cauldron, cotton oil is boiled separately, it is cooled, and dough and wheat juice are added and boiled on a large fire. *Sumanak* is boiled on a large fire for 11 – 12 hours and in order it could not be slightly burnt, 15 – 20 nuts or stones are put into the cauldron. *Sumanak* is constantly stirred with a wooden stick or skimmer, ladle.

After *sumanak* was boiled, it is kept in the cauldron without fire for 2 – 3 hours.

Some people, for example, the Tajiks of Bukhara add some sugar to *sumanak*. In this case, *sumanak* becomes to be sweeter and is kept longer.

There is also another method of cooking *sumanak*: wheat juice is added to dough instead of water and is baked in oven.

1,5 kg. wheat, 2 kg. flour from spring wheat, and 15 – 20 nuts or stones for 1kg. cotton oil.

**СУРМА / СУРМАПАЗЎ.** Сурмаро аз замонҳои қадим занҳо истифода мебаранд. Он на танҳо зебоии чашмро меафзонад, балки равшании онро низ беҳтар мекунад. Аз ин рӯ, сурма хусусияти тандурустӣ ҳам дорад.

Сурма 2 навъ мешавад. Сурмаи говӣ ва сангӣ.

Сурмаи говӣ. Ин намуди сурмаро аз равшани гов (на барзагов!) тайёр менамоянд. Асбоби махсуси пухтани сурма вучуд дорад. Чароғи дастие, ки дорои пилтаи махсус аст, барои сурмапазӣ истифода мешавад.

Тарзи омода намудан: Дар чароғ равшани говро мерезанд. Он об мешавад. Он сӯхта истода, болаш косаи алюминиро то пурра сӯхтани равшан пурӯ менамоянд.

Вақте ки равшан сӯхта тамош шуд, коса аз болои чароғ гирифта мешавад. Даруни коса пури дуди аз равшан хориҷшуда мегардад. Ин сиёҳиро дар зарфе чамъ карда мегиранд. Ин сиёҳӣ сурма мебошад.

Барои сурма халтачаҳои махсус дӯхта мешавад. Салафан-

клёнкаи дохилаш матои сӯфӣ ширешшударо мебуранд ва онро аз ду тараф медӯзанд. Тарафи сеюмаш (як қисми бари он) қат карда шудааст, яъне чойи дӯхта шудан надорад. Тарафи чаҳорум (болои он) кушода мемонад.

Сурмаро ба халтаҷаҳои чаҳоргушаи тайёрнамуда пур карда, ба болояш каме пахта мегузоранд. Баъд онро бо сӯзану ришта (мисли ду тарафи он) медӯзанд. Нуги донаи гугирдро сӯзонида, борик мекунанд ё яке аз донаҳои дандонхилолро гирифта, ба сурмаи дохили халтаҷа тар намуда, ба чашм мемоланд.

Ғоиданокӣ: Нури чашмро зиёд мекунад ва газаки чашмро мегирад.

Сурмаи сангӣ. Сурмаи сангӣ табиӣ мебошад. Онро аз кӯҳҳои Помир дастрас менамоянд. Он дар кӯҳҳои шаҳри Хоруғ, Поршинева ва аз ҳама зиёдтар дар кӯҳҳои ноҳияи Ишқошим вомехӯрад.

Тарзи омода намудани он: Санги сурмаро бо оби хунук тоза мешӯянд ва дар як истакон шир (то хушк шудани он) мечӯшонанд. Ва ё дар зарфе як пораи равшанини гӯшти говро гирифта, санги сурмаро ба он ҳамроҳ намуда, дар оташи паст мечӯшонанд. Дар ин безаргардонӣ санг равшаннокиро ба худ ҷабда гирифта, ғоиданок мегардад. Барои истифодабарӣ санги сурма тайёр мешавад. Аз ягон пораи он сангдастро низ тайёр мекунанд. Сангдаст борик буда, вазифаи ҷӯбҷаи сурмакаширо адо мекунад.

Нӯги сангдастро аз сангҳои Бадахшон дар дастгоҳи ҷарҳзанандаи махсус борик карда, барои молидани сурма омода менамоянд. Бадахшониҳо санги сурмаро «чирц» ва сангдастро, ки барои молидани сурма ба чашм хизмат мерасонад, «бонҷ» мегӯянд.

Ғоиданокӣ: Газаки чашмро гирифта, нури чашмро зиёд менамояд.

Истифодабарӣ: Занон ва мардон барои муолиҷаи чашм, зиёд кардани нури чашм ва ороиш истифода мебаранд. Сурмаро ба чашмону абӯвони кӯдакони навзод низ мемоланд.

Маълумот дар бораи сурмаи сангӣ аз Боронова Зинатмоҳ,

соли тав.: 1953, зодаи шаҳри Хоруғ, истиқоматкунандаи ш. Душанбе кӯчаи Шамсӣ 12, хучраи 55 оварда шудааст.

Хунарманди сурмаи говӣ: Ибодова Таҳмина Мухамедшариповна, соли тав: 5 феввали соли 1973. Зодаи ноҳияи Фархор, кӯчаи Мирзо Турсунзода, хонаи 92, хуч. 2. Тел: 95-171-31-91.

Аз соли 1992 дар ноҳияи ба номи Мир Сайид Алии Ҳамадонӣ, кӯчаи ба номи Фирӯз Раҳматов, хонаи №13 зиндагӣ мекунад.

Хунари сурмапазиро аз хушдоманаш Шоҳсуворова Ҳанифамо (соли таваллудаш 8 майи соли 1932) омӯхтааст.

Дар аввал ёрдамчии Ҳанифахола буда, аз соли 2006-ум инчониб худаи мустақилона ба ин кор машғул мебошад.

**СУРМА / СУРМАПАЗИ.** Женщины используют сурьму издревле. Она не только украшения, она очень полезна, так как обостряет зрение.

Сурьма бывает двух видов: говяжьё сурьма и каменная сурьма.

Говяжьё сурьма – сурмаи говӣ, изготавливается из говяжьёго жира (важно: не бычьёго, а коровьёго!). Есть специальный прибор для изготовления такой сурьмы и это керосиновая лампа. Но вместо керосина в лампу наливается говяжий жир, а верх лампы накрывается алюминиевой чашкой до тех пор пока всё масло не выгорит.

Когда убирают чашку с лампы, внутри чашки уже покрыто черным покрытием. Этот черный покров, который образовался из-за черного дыма жира, собирается в отдельную небольшую посуду. Именно это собственно и является сурьмой.

Для сурьмы сшивается маленький четырехугольный клееночный мешочек, который сшивается с трех сторон. Зате мон наполняется сурьмой, а с четвертой стороны чуть-чуть оставляют открытой. Сюда протыкается тоненькая палочка – сӯбчаи сурмакашӣ, обмакивается в сурьму-порошок, которым красят глаза и брови.

Полезность: Убирает воспаление газ, обостряет зрение.

Сурмай сангӣ. Каменная сюрма это натуральный графит. Встречается в горах Памира, в особенности в горах Ишкашима.

Способ приготовления: Сюрму-камень промывают в холодной воде и кипятят в молоке, пока молоко не выпарится полностью. Или в посуду кладут кусок говяжьего жира или жирного мяса, наливают туда воду, кладут сюрму-камень варят на медленном огне. В этом процессе одновременно сюрма-камень очищается, а с другой стороны вбирая в себя жирность мяса, становится более полезной. Как только вода почти выкипает сюрма готова к применению. Из какого либо кусочка изготавливается и тоненькая палочка – чӯби сурмакашӣ, который здесь называют сангдаст.

Бадахшанцы саму сюрму-камень называют «чирц», а палочку – «бонч».

Полезность та же, что и при порошковой сюрме.

Способ употребления: Сюрма используется в равной степени как для лечения глаз, так и как косметическое изделие. Сюрмой красят и глазки и бровки новорожденного в течении сорока дней.

Данные сведения о сюрме-камне взяты от Бороновой Зинатмох, 1953 г.р., родилась в г. Хороге, ныне проживает в г. Душанбе, ул. Шамсӣ 12, кв. 55.

Ремесленницы-сурмасозы по порошковой сюрме:

Ибодова Таҳмина Мухаммадшарифовна, родилась 5 февраля 1973 г. , уроженка р-на Фархор. С 1992 г. проживает в районе Хамадонӣ, ул. Фируза Рахматова, дом 13. Ремесло сурмапай обучилась у своей свекрови Ҳанифамо Шохмансуровой (1932 г.р.). С 2006 г. самостоятельно готовит сюрму.

**SURMA / SURMAPAZI.** Women use *surma* from the earliest time. It is not only decoration but also useful because it improves vision.

*Surma* is in two kinds: a cow *surma* and a stone *surma*.

A cow *surma* – *surmai govi* – is produced from a cow fat (not from a bull fat). There is a special appliance for producing such *surma*, and his is a kerosene lamp. But a cow fat is poured into



the lamp instead of kerosene, and the top of lamp is covered with aluminum cup till all oil burns out.

When the cup is put out of the lamp, a black layer has already covered inside the cup. This black film, which has been formed because of black smoke of fat, is gathered into separate small ware. It is black consistence that is *surma*.

A small rectangle oilcloth sack is sewn for *surma*, which is stuck from three sides. Then it is filled with *surma*, and from fourth side, it remains to be open a little. Here, a thin stick is pierced – *subchai surmakashi*, is dipped in *surma*-powder, which is laid on eyes and brows.

Usefulness: it cures the inflammation of eyes and improves vision.

A stone *surma* – *surmai sangi* – is natural graphite. It is found in the mountains of Pamir, especially in Ishkashim.

The producing way is the following: *surma*-stone is washed in cold water and boiled in milk till milk is evaporated fully. Or the loaf of cow fat or the roasted beef is put into ware, water is poured there, *surma*-stone is put and boiled on the slow fire. In this process, *surma*-stone is concurrently cleaned, and to the other hand, absorbing the beef fat, becomes to be more useful. As soon as water has been evaporated, *surma* is ready to be used. A thin stick - *subchai surmakashi*, which is called *sangdast* here, is produced from any piece.

The dwellers of Badakhshan call *surma*-stone ‘*chirts*’ and stick ‘*bonj*’.

Usefulness is the same as in a powder *surma*.

The way of using: *surma* is used both as curing mean for eyes and as a cosmetic item. Both eyes and brows of newly-born baby are dyed with *surma* during forty days.

This information about *surma*-stone has been taken from Zinatmoh Boronova, born in 1953, Khorog; now she lives in Dushanbe, Shamsi street 12, apt. 55.

Craftswomen-*surmasoz* of powder *surma*:

Takhmina Muhammadsharifivna Ibodova, born on the 5<sup>th</sup> of February in 1973, Farkhor district. From 1992, she lives in Hamadoni district, Firuz Rahmatov street, h. 13. she has been

taught for the *surmapazi* craft from her mother-in-law Hanifamo Shohmansurova (born in 1932). From 2006, she produces *surma* self-dependently.

**СУСХОТУН [SUSKHĀTUN]** Номи яке аз суннатҳои мавсимист, моҳиятан ба суннати *Ашағлон* монанд буда, ки дар сурати хушк омадани фасли оғози баҳор ва беоб мондани кишт иҷро мешуд ва бо номи *боронхонӣ* низ маъмул буд. Шакли мазкур низ дар фарҳанги шифоҳии мардуми тоҷик бо эътиқоди бостонӣ ба олиҳаи обу бориш – Ардевисур Аноҳита иртибот дошта, Сусхотун тимсоли ӯ ба шумор меояд. Маросими мазкурро занон ташкил дода, аз зани кӯхансоле хоҳиш мекарданд, то Сусхотун шавад ва барои мардум некӣ кунад. Дар баъзе минтақаҳо барои ин нақш занро ҷустуҷӯ мекарданд, ки фарзанди ягонаи падару модар бошад. Ба сари зане, ки Сусхотун мешуд, рӯймоли калон партофта, хона ба хона мебуданд. Яке аз занҳои гурӯҳ, ки *сарбайтхон* буд, суруди «Сусхотун»-ро мехонд ва дигарон дар поёни ҳар банд «Сусхотун-а, сусхотун» мегуфтанд:

- Сарбайтхон:* Борон борон, сусхотун  
Борон равон, сусхотун
- Гурӯҳи занон:* Сусхотун-а, сусхотун [  
*Сарбайтхон:* Гандумако ташна мондан  
Гудакако гушна мондан
- Гурӯҳи занон:* Сусхотун-а, сусхотун  
*Сарбайтхон:* Алафако сӯзон шудан  
Бузғолако гушна шудан
- Гурӯҳи занон:* Сусхотун-а, сусхотун  
*Сарбайтхон:* Бузо хуран, шир диҳанд  
Шира ба кампир диҳанд
- Гурӯҳи занон:* Сусхотун-а, сусхотун  
*Сарбайтхон:* Кампир хурад, сер шавад  
Дарду ранҷаш нест шавад
- Гурӯҳи занон:* Сусхотун-а, сусхотун  
*Сарбайтхон:* Борон борон, сусхотун  
Борон равон, сусхотун
- Гурӯҳи занон:* Сусхотун-а, сусхотун

Сохибони хонаҳое, ки ба рӯи Сусхотун дар мекушоданд, ба умеди боридани борон, ба ӯ об мепошиданд ва микдоре гандум, чав, лӯбиё, мош ё курут ва ғайраро инъом медоданд.

Дар баъзе мавридҳо яке аз занони гурӯҳ либоси кӯҳна пӯшида, зери тарноб рафта, меистод. Дигарон суруди зеринро хонда, ба сари ӯ об мерехтанд:

Сусхотун, сусхотун,  
Алафако ташна монданд,  
Кампирако гушна монданд

Дар баъзе минтақаҳо Сусхотунро назди оби дарё ё нахре бурда, вориди об мекардаанд ва то ӯ ашк нарезад, раҳо намекардаанд. Ин одат ба эътиқоде иртибот доштааст, ки Сусхотун ҳарчи бештар ашк резад, боришу баракат ба ҳамон андоза меафзудааст.

Мавридҳои низ маълум аст, ки Сусхотун тавассути гурӯҳи мардон баргузор шуда, яке аз онҳо либоси зан мепӯшидааст. Дар баъзе маҳалҳо ба унвони Сусхотун аз хӯсаи зан истифода мешудааст.

**СУСХОТУН [SUSKHĀTUN]** Является названием сезонной устной традиции, аналогичной по своей сути с традицией *Ашаглон*. Исполнялась при весенней засухе, угрожающей посеву, известна также под названием *боронхони* (*bārānkhānī* – «песни дождю»). Формирование данного жанра в устной культуре таджикского народа, также как и *Ашаглон*, связано с древним почитанием Ардевисур Анахиты [Ardevi sur Anāhita] – богини воды, дождя и плодородия, чьим образом считается *Сусхотун*. Данная традиция проводилась группой женщин, по просьбе которых и во имя добра людям, одна из пожилых женщин соглашалась на исполнение роли Сусхотун. В некоторых регионах для исполнения ритуальной роли Сусхотун искали женщину, которая была единственным чадом своих родителей. На голову женщины-Сусхотун накидывали большой платок и водили её из дома в дом. Одна из женщин выступала как главная исполнительница – *сарбайтхон* [sarbaytkhān], напевая куп-

леты ритуальной песни «Сусхотун», остальные исполняли в конце каждого куплета припев «Сусхотун-а, сусхотун»:

- Сарбайтхон:* Борон борон, сусхотун  
[Bārān, bārān, suskhātun],  
Борон равон, сусхотун [Bārān ravān, suskhātun],
- Группа женщин:* Сусхотун-а, сусхотун  
[Suskhātun-a suskhātun]!
- Сарбайтхон:* Гандумако ташна мондан  
[Gandumakā tashna māndan],  
Гудакако гушна мондан  
[Gudakakā gushna māndan]
- Группа женщин:* Сусхотун-а, сусхотун  
[Suskhātun-a suskhātun]!
- Сарбайтхон:* Алафако сӯзон шудан  
[Alafakā suzān shudan],  
Бузғолако гушна шудан  
[Buzgālakā gushna shudan].
- Группа женщин:* Сусхотун-а, сусхотун  
[Suskhātun-a suskhātun]!
- Сарбайтхон:* Бузо хуран, шир диҳанд  
[Buzā khuran, shir dihand],  
Шира ба кампир диҳанд  
[Shira ba kampir dihand].
- Группа женщин:* Сусхотун-а, сусхотун  
[Suskhātun-a suskhātun]!
- Сарбайтхон:* Кампир хурад, сер шавад  
[Kampir khurad, ser shavad],  
Дарду ранчаш нест шавад  
[Dardu ranjash nest shavad].
- Группа женщин:* Сусхотун-а, сусхотун  
[Suskhātun-a suskhātun]!
- Сарбайтхон:* Борон борон, сусхотун  
[Bārān, bārān, suskhātun],  
Борон равон, сусхотун  
[Bārān ravān, suskhātun],
- Группа женщин:* Сусхотун-а, сусхотун  
[Suskhātun-a suskhātun]!

Хозяева домов, открывая двери постучавшейся к ним Сусхотун, в надежде на благодатный дождь, обрызгивали её водой и приподносили в дар пшеницу, рожь, фасоль, маш или сушеные кисломолочные шарики – курт и т.д.

В некоторых вариантах одна из участниц одевала ветхую одежду и вставала под сточную трубу дома. Другие женщины, обливая её водой, пели:

Сусхотун, сусхотун [Suskhātun, suskhātun],

Алафако ташна монданд [Alafakā tashna māndand],

Кампирако гушна монданд [Kampirakā gushna māndand].

В ряде регионов, где бытует данная традиция, Сусхотун отводили к реке/каналу или пруду, вводили в воду и не отпускали до тех пор, пока она не плакала. Данный элемент исходил из народного поверья, согласно которому, чем больше обливалась слезами Сусхотун, тем обильнее ниспосылались дожди и благодать.

Также известны варианты исполнения традиции Сусхотун группой мужчин, один из которых одевался в женскую одежду. В некоторых регионах в качестве Сусхотун использовали куклу/чучело в женском образе.

**SUSKHOTUN** is the name of seasonal oral tradition, analogous to the tradition *ashaglon*. It was performed at a spring drought, threatening the crop, it is also known under the name *boronkhoni* (songs for rain). The formation of the genre in an oral culture of the Tajiks is connected, as *ashaglon*, with an ancient worship of *Ardevisur Anahita* – the goddess of water, rain, and fertility, whose figure is *Suskhhotun*. The tradition was conducted by the group of women, according to the ask of which and for sake of good to people, one of old women agreed to play the role of *Suskhhotun*. In some regions, a woman, who was only one child of her parents, was sought in order she could perform a ritual role of *Suskhhotun*. A large kerchief was put on the head of woman-*Suskhhotun*, and she was led from one house to another. One of women was as a main performer – sarbaytkhon, singing couplets of ritual song «Suskhhotun», and

others performed the refrain ‘Suskhotun-a, suskhotun» at the end of each couplet:

*Sarbaytkhon:* Boron boron, suskhotun,  
Boron ravon, suskhotun,

*Group of women:* Suskhotun-a, suskhotun!

*Sarbaytkhon:* Gandumako tashna mondan  
Gudokaka gushna mondan

*Group of women:* Suskhotun-a, suskhotun!

*Sarbaytkhon:* Alafako suzon shudan,  
Buzgolako gushna shudan.

*Group of women:* Suskhotun-a, suskhotun!

*Sarbaytkhon:* Buzo khuran, shir dihand,  
Shira ba kampir dihand.

*Group of women:* Suskhotun-a, suskhotun!

*Sarbaytkhon:* Kampir khurad, ser shaved,  
Dardu ranjash nest shaved.

*Group of women:* Suskhotun-a, suskhotun!

*Sarbaytkhon:* Boron boron, suskhotun,  
Boron ravon, suskhotun,

*Group of women:* Suskhotun-a, suskhotun!

Owners of house opened doors for *Suskhotun*, who had knocked their doors, hoping for a blessed rain, sprinkling her with water and gave wheat, rue, bean, mung bean or dried milky balls – *qurut* – to her.

In some versions, one of participators put on herself dilapidated clothes and stood under the drainpipe of house. Other women, sprinkling her with water, sang.

**ТАБАҚ / ТАБАҚСОЗӢ / ТАБАҚТАРОШӢ.** Табақ, зарфест барои таом. Табақҳо аз ҷиҳати сохту андоза гуногун буда, калону хурд, паҳн ё чуқур мешаванд. Масолеҳи он чӯб, сафол, чинӣ, филиззот ва баъзан мрамор мебошанд. Бозефтҳои бостоншиносон собит менамоянд, ки анвои гуногуни табақ (хусусан табақи чӯбӣ ва сафолӣ) ҳанӯз аз замони қадим маъмул буданд. Ҳунари табақтарошӣ танҳо ба табақи чӯбин тааллуқ дорад. Табақи чӯбӣ дар ноҳияҳои марказӣ ва ҷануби Тоҷикистон то ба ҳол хеле устувору васеъ

маъмул буда, ҳаҷму андоза ва шакли гуногун дорад. Онро дар дастгоҳҳои махсус ё ба даст метарошанд. Табақхоро аз анвои гуногуни чӯб (чӯби бед, чормағз, тут, зардолу ва ғайра) метарошанд. Холо заводҳои махсус табақҳои сафолӣ, чинӣ, филизӣ истехсол мекунанд. Онро бо нақшҳои қачақ, гули бодом, товус, чашми булбул зеб дода, ба рӯяш сир медавананд.

Табақҳои калон дар тӯю маърақаҳо истифода мешавад. Барои бачагон табақчаҳои хурдакақ метарошанд. Барои истифодаи ҳаррӯза дар рӯзгор табақҳову косаҳои гуногун метарошанд. Дар табақҳо бештар таомҳои милли меҳхӯранд. Масалан, шакароб, қурутоб, фатирмаска ва ғайраро танҳо дар чунин табақ меҳӯранд. Таом гӯё болаззаттар мешавад. Ва ин таомҳоро тоҷикон бо даст меҳӯранд (на бо қошук).

Барои хӯрдани оши палав ё ягон кабоб, ки якҷоя бо хӯриши сабзабот истеъмол мешавад, табақҳои махсуси ду қабата месозанд. Дар поин, ки васеъ аст таомро ва дар боло, ки майда аст хӯришро мебиёранд. Дар истифода истифодаи чунин табақҳо хеле қулай аст. Аз ҷиҳати иқтисод ҳам хонаводаҳои серкӯдақ истифодаи табақҳои чӯбинро бештар меписанданд, чунки он намешиканад.

**ТАБАҚ / ТАБАҚСОЗӢ / ТАБАҚТАРОШӢ.** Табақ – это посуда для блюд. Табақ по своей форме, размеру и оформлению бывают разными: одни не очень глубокие, другие более широкие, маленькие и пр. Табақ изготавливается из дерева, керамики, фарфора, металла, иногда из мрамора. Древность истории табаксозӣ / табақтарошӣ подтверждается и археологическими находками.

Но ремесло табақтарошӣ касается только деревянных. Табақи чӯбӣ (с тадж. досл. – «деревянная тарелка») очень востребован и устойчиво бытует в центральной и южной части Таджикистана. Табақи чӯбӣ имеет различные размеры, но всегда круглую форму. Ремесло табақтарошӣ – ручное ремесло. Табақи чӯбӣ изготавливается из деревьев вербы, орехового, тутовника, абрикосового и др.

Для изготовления других табақ (фарфор, металл, керами-

ка) открыты предприятия. На них используются традиционные узоры нақши качак, гули бодом, товус, чашми булбул. Верх обычно покрывается эмалью.

Табақи чӯбӣ бывает для взрослых и детей. Обычно в табаки чӯбӣ подают традиционные блюда шакароб, курутоб, фатирмаска и др. Эти кушанья кушают рукой, а не ложкой. И это устойчивая традиция.

Для кушания оши палав или какого-нибудь кабоба, которые нужно кушать с салатом, изготавливается двухслойные табаки чӯбӣ: нижняя часть для блюда, а верхняя поменьше, для салата. Табақи чӯбӣ очень удобны для использования. Население также больше предпочитает табаки чӯбӣ, так как кушать в нем вкуснее, его использование ещё и экономно, не ломается.

**TABAQ / TABAQSOZI / TABAQ TAROSHI** is ware for dishes. In its form, size, and design, *tabaq* is different: ones are not very deep, others are wider, small etc. *tabaq* is produced from wood, ceramics, porcelain, metal, and sometimes from marble. Archeological finds are evidence of the ancient history of *tabaqsozi/tabagtaroishi*.

However, the craft *tabagtaroishi* only concerns wood. *Tabaqi chubi* (verbatim from Tajik – ‘wooden plate’) is in demand and stably exists in central and southern parts of Tajikistan. *Tabaqi chubi* has different sizes but always – round form.

The craft *tabagtaroishi* is a handy craft. *Tabaqi chubi* is produced from trees of willow, nut, mulberry, apricot, and others.

Manufactures are opened to produce other *tabaq* (porcelain, metal, and ceramics). In them, traditional ornaments are used: *naqshi, kajaq, guli bodom, tovus*, and *chashmi bulbul*. The top is usually covered with enamel.

*Tabaqi chubi* is for adults and children, traditional dishes *shkarob, kurutb, fatirmaska*, and others are usually given in *tabaqi chubi*. These dishes are eaten by hands but not with a spoon. And this is stable tradition.



Two-layered *tabaqi chubi*: down part for dish and upper smaller one for salad, are produced for eating *oshi palav* or some *qabob*, which need to be eaten with salad. *Tabaqi chubi* is a very comfortable for using. Population prefers *tabaqi chubi* better because to eat from it is more delicious, it is also economic and unbroken in using.

**ТАГСАРӢ / БОЛИШТ / ЛӢЛА** – хунари тайёр кардан, дӯхтан ва оро додани тагсарӣ / болишт / лӯла. Дар рӯзгори тоҷикон навъҳои гуногуни тагсарӣ ҷой дорад. Шаклан онҳо чоркунҷаву росткунҷа мешаванд. Як навъи болишт лӯлашакл аст.

Тагсарӣ / болишт / лӯла барои хоб истифода бурда мешаваду дар вақти истироҳат дар болои курпача нишаста онро таги даст мегиранд ё ба пушт монда ба девор така мекунанд. Тагсарӣ / болишт / лӯла дар ҳар хонадон ҳаст. Эҳтиёҷ ба тагсарӣ / болишт / лӯла дар рӯзгори тоҷикон хеле бузург аст. Дар бисоти арӯс ҷой доштани микдори муайяни тагсарӣ / болишт / лӯла ҳатмист. Болиштҳои арусӣ аз рӯи ороиш ҳам фарқкунанда мебошанд: гулдӯзӣ, кӯрок, зардӯзӣ ва дигар.

Ороиши тагсарӣ / болишт / лӯла бо пахтаандозӣ, ороиши намуди беруна, матоъ фарқ мекунанд. Тагсарӣ / болишт по размеру бывает для двух человек и для одного. Лӯла также бывает разных размеров. Тканями для тагсарӣ / болишт / лӯла могут служить сатин, махмал, атлас, шоҳӣ, хонатлас, комбахт и др.

**ТАГСАРӢ / БОЛИШТ / ЛӢЛА** – ремесло шитья и оформления подушек. В таджикском быту имеет место множества разновидностей подушек. По форме они бывают главным образом четырехугольными, квадратными. Один лишь вид – лӯлаболишт имеет форму бочонка. Тагсарӣ / болишт / лӯла используются не только как подушки во время сна. Они также используются во время отдыха, сидя на курпаче: ставится под локоть или за спину при облакачивании. В каждом доме много тагсарӣ / болишт / лӯла. В таджикском быту востребованность в тагсарӣ / болишт / лӯла очень

большая. Нет ни одного дома, где бы не было их. Для приданного невесты в определенном количестве готовятся специальные красочно вышитые подушки. Свадебные подушки отличаются и по своему оформлению: гулдӯзӣ, куроқ, зардӯзӣ и множества других разновидностей.

Оформление тагсарӣ / болишт / лӯла отличается по количеству вкладываемой в неё ваты, оформлению внешнего вида, избранной ткани. Тагсарӣ / болишт по размеру бывают для двух человек и для одного. Лӯла также бывает разных размеров. Тканями для тагсарӣ / болишт / лӯла могут служить сатин, махмал, атлас, шоҳӣ, хонатлас, комбахт и др.

**TAGSARI / BOLISHT / LULA** is a craft of sewing and decorating pillows. Many varieties of pillows take place in a Tajik life. They mainly have rectangle and square forms. One kind – *lulabolisht* – only has the form of little keg. *Tagsari / bolisht / lula* is used not only as pillows for sleeping but also for resting, sitting on the *kurpacha*: it is put under the elbow or back at reclining. In a Tajik life style, *tagsari / bolisht / lula* is in a wide demand. There are no houses, where they are not present. For the portion of fiancée, special colorful embroidered pillows are prepared in a certain quantity. Wedding pillows are notable for their design: *gulduz, quroq, zarduzi*, and many others.

The decoration of *tagsari / bolisht / lula* is remarkable for the quantity of cotton wool input, the decoration of external view, and the cloth chosen. *Tagsari / bolisht* has sizes both for two persons and for one. *Lula* also has different sizes. *Satin, mahmal, atlas, shohi, khonatlas, kombakht*, and others can be used as cloths for *tagsari / bolisht / lula*.

**ТАНЎРСОЗӢ / ЧАГДОНСОЗӢ / ДЕГДОНСОЗӢ** – хунари сохтани оташдони лоии суннатӣ барои нонпазӣ. Дар шимоли Тоҷикистон танӯр, дар чанӯби Тоҷикистон чагдон, дар марказ, водии Ҳисору Рашт, дегдон меноманд. Он ша-клҳои мухталиф дорад ва дар бари девор, болои замин, даруни замин сохта мешавад.

Танӯр дар бари девор ва чагдон дар боло ва даруни замин

шинонида мешавад. Танӯрро шимоли Тоҷикистон, чағдону дегдонро чанубу шаҳру ноҳияҳои тобеи марказ истифода мебаранд. Онҳоро аслан дар тирамоҳ ё баҳор месозанд, чунки дар тобистон аз гармии зиёди фасли гармо чағдон мекафад. Дар фасли сармо бошад танӯрсоз аз хунукии зиёд ба мушкилиҳои зиёд рӯ ба рӯ мегардад. Яъне чағдон бисёр дер хушк мешавад.

Шакли сохтани чағдон: чағдонро дар даруни замин месозанд. Чағдон дар ноҳияҳои кӯҳистони Тоҷикистон маъмул мебошад. Барои сохтани чағдон заминро конусшакл кофта, деворҳои онро бо лойи махсус (омехтаи регу сементу хок) андова намуда, устувор мегардонанд.

Аз об, сафедхок ва қоҳи майдакардаи гандум коҳлой тайёр мекунанд. Онро нағзакак мешӯранд. Баъди нағз омехтан дам медиҳад.

Чуқурии конусшакли заминро бо коҳлой ба андозаи 1,2 – 2 см андоваи тунук мекунанд. Баъд аз хушк шудан ба он рег (сангча) мезананд. Регро бо сафедхоки боқувват, ки шикастанаш осон нест, омехта, реглоӣ тайёр менамоянд. Агар регро аз соҳили дарё гиранд, чағдон сертасф (тафсон), яъне пушти чағдон ниҳоят гарм мебарояд. Ба он маъно, ки хезум кам истифода мешавад.

Регзании чағдон: Ба қоҳандоваи хушкшудаи дегдон як панча об пошида, регандоваи тайёршударо мемоланд. Ин амал қисм-қисм иҷро карда шуда, регандоваро дарҳол бо латтапораи дурушт (линча) ҳамвор менамояд. Баъди нимхушк шудани чағдон онро муддати 2 рӯз бо об ва санги ҳамвор рӯзе 3 маротиба суфта мекунанд. Баъд аз ин 20-30 см чағдонро зардии тухм ва қисми поёнии онро саргини тозаву тари гов мемоланду дохили онро аз маводи нимхушк пур намуда, оташ дармегиронанд. Маводи даруни чағдон таҳдуд шуда, бояд оҳиста-оҳиста муддати 1 шабонарӯз сӯзад.

Бори аввал барои боқувват гардидани чағдону ба он сабӯкӣ овардан дар он нони тунук (чаппотӣ) баста, онро хайр мекунанд. Барои насӯхтани пушти нон аввал якчандтои онро дар як ҷойи чағдон мечаспонанд.



колабӣ низ тайёр ва ба фурӯш бароварда мешавад. Баъди харидан онро дар чойи даркорӣ шинонида, танҳо девори берунашро месозонанд. Онро баъди дамдуд кардан истифода мебаранд.

Часпонида ни нон. Дар ҳарду шакли чагдон (дарунзаминӣ, болозаминӣ) кадбону нонро даруни чагдон ҳам шуда мепазад. Аммо дар танӯр (бари девор) бошад, кадбону нонро рост истода мечаспонад.

Эзоҳ: Баъди андова ба ҳама намуди танӯр як шабонарӯз алави сердуди дарунсӯз мемонанд, то ки девори он пазад. Баъди пӯхтан ба дарунаш рағғани пахта мемонанд, то ба пушти нон кулӯхи танӯр начаспад.

Танӯрро бо тапак (аз саргини гову мол таёр мекунанд), янтоқ, ғӯзапоя, шоху навдаҳои хушк ва ғайра метафсонанд.

Хунарманд: Назарова Зайнурамо, соли таваллуд 1939.

Суроға: н. Ҳамадонӣ, к. Нарзибеков, 47

**ТАНӢРСОЗӢ / ЧАГДОНСОЗӢ / ДЕГДОНСОЗӢ** – ремесло изготовления традиционных глиняных печек для выпечки лепешек / хлеба. Эту своеобразную глинянную печку на севере Таджикистана называют танур, на юге – чагдон, а в центральной части – дегдон. Хотя они и выполняют одну и ту же функцию, все они отличаются по форме, и устанавливаются по-разному: танур – у стены, чагдон в земле, а дегдон наземно.

Танӯр / чагдон / дегдон изготавливается либо весной, либо осенью. Жаркое лето и холодная зима для этого не подходят.

ЧАГДОН строится в земле: для этого раскапывают землю в виде конуса. Приготовленной из песка, цемента и обычной глины смеси обмазываются и укрепляются стены вырытой ямы. Далее, подготавливается специальная глина из воды, белой глины и мелкой соломы, хорошенечко его смешивают и оставляют. Затем, подготовленной глиной делается кохандова толщиной 1,2 – 2 см. Как высохнет проводят процедуру сангча: это означает, что готовят реглой – смесь песка с белой глиной (желательно, чтобы песок был с

берегов реки, тогда чагдон будет быстро разогреваться). Вначале брызгают водой стены чагодона после кохандова и начинают регандова. Последняя процедура достаточно сложная. Её проводят таким образом: выбирается твердых сортов ткань и ею обмазывается тонко все стены чагодона снизу доверху. Регандова очень важно для чагодона. Для того, чтобы она была очень ровным в течении двух последующих дней три раза в день расправляют, поглаживая гладким камнем стены чагодона. Затем, 20-30 см верхней стены чагодона обмазывают желтком куриных яиц, а нижнюю часть свежим коровьим навозом. Затем эту яму заполняют не совсем сухими тонкими палками, гузапой или тапаком и зажигают огонь. Этот огонь должен гореть медленно один и сутки.

В первый раз пекут в чагодоне вид лепешек чаппоти. Эти чаппоти нужно раздать соседям.

Поскольку чагдон сильно разогревается, после того как заканчивают печь лепешки туда в золу ставится в казане для варки на медленном огне такое традиционное блюдо как дангича / далда. Это также раздается соседям. Вообще к чагдону отношение хозяйки очень серьезное. Чагдон, наряду с собственной дойной коровой, является кормильцем семьи.

Способ построения ДЕГДОН: на земле кладут кругообразный предмет нужного размера, и обрамляют его кирпичами, оформляя контур дегдона. Далее вся процедура такая же как при изготовлении чагодона. Вокруг дегдона около полметра также делается андова, а снизу с какой-либо стороны делается маленький дымопроход – мурича.

Полезность: разогрев дегдон сухими ветками абрикосового дерева помогает и лечит радикулит, простуду. В холодных местностях, поэтому дегдон строили внутри дома и использовали как сандали. Бездетная женщина и простуженные больные также сидя после выпечки лепешек в дегдоне излечиваются.

ТАНУР. Способ построения танура в общем такой же как и чагдон / дегдон. Но по форме каждый вид отличается друг от друга. Танур устанавливается на стене: его нижняя часть

(дно) приспособляется для разжигания огня, а правая, левая и верх для испечения лепешек.

**Способ построения танура:** В специальную желтую или красную глину наливают воду, добавляют шерсть овцы или мелкую солому, перемешивают; в приготовленную глину добавляется соленая водичка и оставляется на время; после чего хорошо мнут глину ногами; считается, что таким образом глину «варят». Затем эту плотную глину режут кусочками и начинают строить танур. Для того, чтобы танур выдерживал огонь его обливают изнутри и снаружи соленой водой. Край танура строится отдельно и, затем прикрепляется. После того как танур высохнет, его плотно устанавливают к стене. Там также прикрепляют его хорошенечко, что не под силу всякому. Этому также нужно научиться. Установка танура к стене является частью ремесла танурсозий. Нижняя часть глиняной подставки танура должна быть 1-1,2 м высоты. Сверху танура делается дымопровод, который также делается андова.

Наземный чагдон и танур строятся отдельно из смеси красной глины и цемента. Их можно купить на базарах и установить по своему усмотрению во дворе.

Способ испечения лепешек: В чагдоне (как наземном, так и подземном) лепешку лепят к стене нагинаясь внутрь (в одном случае сидя, в другом стоя). В тануре же лепят лепешки только стоя и со стороны.

Примечание: После андова во всех видах танура разжигается огонь с обилием дыма в течение одной сутки. Это делается для того, чтобы сварить стенки танура. После остужения танура, его стены замазываются хлопковым маслом. Вообще для испечения лепешек в танурах используется другие дрова: тапак (приготовленный из навоза скота), колочки, гузапоя (степель хлопка), сухие ветки.

Ремеленница: Назарова Зайнурамо, 1939 г.р.

Адрес: р-он Хамадонй, ул. Нарзибеков, 47

**TANURSOZI / CHAGDONSOZI / DEGDONSOZI** is a craft of producing clay ovens for baking flat breads. In the north

of Tajikistan, this clay oven is called *tanur*, in the south – *chakdon*, and in the centre – *degdon*. Although they fulfill the same function, all of them differ from each other in a form and are set differently: *tanur* – at the wall, *chagdan* – into the ground, and *degdon* – on the ground.

*Tanur / chagdon / degdon* is produced either in spring or in autumn. Hot summer and cold winter do not fit for that.

*Chagdon* is built in the ground: the ground is dug in the form of cone. The walls are put and strengthened with the mixture made from sand, cement, and usual clay. Further, special clay, made from water, white clay, and fine straw, is prepared by mixing and is left. Then, *kohandova* is made with the prepared clay for the thickness of 1,2 – 2 sm. After drying, the process *sangcha* is conducted: it means that *regloi* – the mixture of sand and white clay (sand must be from river coasts, so *chagdon* will become hot quickly). The *chakdon* walls are poured with water after *kohandova*, and *regandova* starts. It is conducted as follows: the cloth of solid sorts is chosen and all the walls of *chagdon* are thinly coated with it from top to below. *Regandova* is very significant to *chagdon*. The walls of *chagdon* are flattened with a smooth stone thrice a day during the following days in order *regandova* could be very smooth. Then, 20 – 30 sm. of upper wall is covered with yolk, and a lower part – with fresh cow manure. Then, this hole is filled with not enough dry thin sticks, *guzapoya* or *tapak*, and lighted. This fire must burn slowly for one day.

A kind of flat bread *chappoti* is baked in *chagdon* in the first time. These *chappotis* should be distributed to neighbors.

Since *chagdon* becomes to be very hot, after baking flat bread, a cauldron is put on the ash for boiling the traditional dish *dangicha/dalda* in slow fire. It is distributed to neighbors too. The attitude of mistress to *chagdon* is very serious in general. Equally with own milk cow, *chagdon* is a provider of family.

The way of building *degdon* is the following: the round-formed thing of necessary size is put on the ground and framed with bricks, decorating the outline of *degdon*. Further, all process is the same as at building *chagdon*. Around *degdon*,



*andova* is also made about 1,5 m., and a small fume – *muricha* – is made from below in any side.

The usefulness: *degdon*, heated up with dry branches of apricot tree, helps to cure radiculitis and cold. Therefore in cold places, *degdon* was built inside the houses and used as *sandal*. Childless women and persons having cold are cured too, sitting after baking flat breads in *degdon*.

*Tanur* is built like *chagdon/degdon* in general. However in the form, each kind differs from each other. *Tanur* is set on the wall, its lower part (bottom) is adapted for lighting fire and right, left, and upper parts – for baking flat breads.

The way of building *tanur* is the following: water is poured into special yellow or red clay, the wool of sheep or small straw is added, all of that is mixed; salty water is added to the prepared clay, and it is left for time; after that, the clay is tempered; it is considered that clay «is boiled» thereby. Then this solid clay is cut for pieces, and *tanur* starts being built. *Tanur* is poured with salty water inside and outside in order it could withstand fire. The edge of *tanur* is built separately and then it is attached. After *tanur's* drying, it is set to the wall hermetically. Such fixing is beyond everybody's power. One should also be trained for that. The set of *tanur* to the wall is a part of the craft *tanursozi*. A lower part of clay support of *tanur* must be 1 – 1,2 m. of the height. Flue is made on the top of *tanbur*, which is made *andova* too.

Above-ground *chagdon* and *tanbur* are built separately therefore they are sold in bazaars.

The way of baking flat breads is the following: in *chagdon* (both in above-ground and in underground), flat bread is stuck to the wall, inclining inside (in one case – sitting, in other one – standing). And in *tanur*, flat bread is stuck in standing pose and from side.

*Note:* after *andova*, in all kinds of *tanur* fire is lighted with heavy smoke for one day. This is made in order the walls of *tanur* could be boiled. After *tanur's* cooling, its walls are covered with cotton oil. Overall, other woods: *tapak* (made from

cattle's manure), pile, *guzapoya* (cotton pedicles), and dry branches are used for baking flat breads in *tanur*.

Craftswoman:

Nazarova Zainuramo, born in 1939.

Address: Hamadoni district, Narzibekov street, h. 47.

**ТОҚИДЎЗИ / ТЎШПЎДЎЗИ** – яке аз шакли санъати ороиши амалӣ, ҳунари дӯхтани яке аз навъҳои маъмули каллапӯши тоҷикон аст. Ду навъи тоқӣ – гирда (мудаввар) ё конусшакл ва чоркунча маъмул аст.

Мувофиқи шароити маҳал, завқи одамон ва ривочу равнақи санъати амалии халқ хелҳои гуногуни тоқӣ ба вучуд омадаанд: тоҷикӣ, ҷустӣ, чоргул, ироқӣ, тағдӯз ё чамандагул, зардӯзӣ, юрма, пӯпақдор (пӯпақчадор), баҳорпӯшак, тӯртӯпӣ (арақчин), кӯлобӣ, чакан, тавилбегӣ, бахмалин, бадахшӣ ва ғайра. Дар ҷануби Тоҷикистон (Кӯлоб, Дарвоз, Қаротегин, Ҳисор ва Кӯҳистони Бадахшон) тоқии мудаввар ва гунбазшакл, дар шимоли Тоҷикистон (Хучанд, Ёротеппа, Ашт, Конибодом, Исфара ва ғайра) тоқии чоркунча маъмул аст.

Матои теппа ва кизаки тоқии ноҳияҳои ҷануби Тоҷикистон аз карбос, алоча, ҷити ранга ё якранг, лас, шоҳӣ, маҳмал, парча аст. Баъди аз матоъ буридани теппаю кизаки тоқӣ ба он нусха кашида, бо абрешими ранга гул медӯзанд. Дар зери теппаю кизак астар гузошта (пештар дастӣ, ҳоло бо мошинаи либосдӯзӣ), лаганда мекунанд.

Тоқӣ аввалҳо гунбазшакл (конусшакл), мулоим буда, ҳоло шакли он дар маҳалҳо тағйир ёфта, каме сахттар шудааст.

**Тоқии чамандагул** асосан солҳои 50-уми асри гузашта маъмул буд. Онро ҷавонон мепӯшиданд.

Мардони тоҷик тоқиро ҳамарӯза мепӯшанд. Дар байни занон, хусусан духтарон тоқипӯшӣ аз нав ба мӯд даромада истодааст.

**Тоқии мардуми кӯҳистон** аслан шакли гирдаро дорад. Қисми болои тоқӣ гулдӯзӣ шуда, ба канори қисми бараш шероз мечаспонанд ва ҳошияи он гулдӯзӣ мешавад. Дар

гулдӯзии ин навъи тоқиҳо бештар нақшҳои хандасӣ ва баъзан нақшҳои табиӣ гулнусха ё баргнусха ба кор мераванд. Ин тоқиҳо рангоранг буда, аз як паҳлӯ пӯпақдор низ мешаванд.

Дар баробари тоқии гирда дар байни мардуми кӯхистон тоқии чортарк низ маъмул аст, ки ба монанди тӯпии चुсти ва ироқӣ дӯхта мешавад.

**Тоқии चुсти**, тоқии мардонаи сиёҳусафед, ки зимнан нақшҳои анъанавии «бодом» ё «қаламфур» доранд. Ин нақшҳо яктогӣ рӯи чаҳортарк ба нахи сафед ё мулина гулдӯзӣ мешаванд. Дар байни тоқиҳои мардонаи тоҷикӣ тоқии चुсти машҳур аст. Онро мардони калонсол дар ҷои қор, тӯю тамошо, хона, маросимҳои мотам ва азодорӣ мепӯшанд.

**Тоқии ироқӣ** дар тамоми Тоҷикистон васеъ паҳн гардидаанд. Тоқии тоҷикии ироқӣ чоркунҷаи сатҳаш ҳамвор буда, аслан хоси занҳо аст. Нақшҳои табиӣ акси гул, барги гул, гулдаста, буттаи мулавван ва нақшҳои хандасии чоркалӣ, салиб, ислимӣ ва ғ. дорад.

Беҳтарин тӯпҳои ироқӣ дар Хучанду Ўротеппа гулдӯзӣ мешаванд.

**Тоқии зардӯзӣ** – боз як навъи тӯпии занона аст, ки нақшҳои мураккабе дошта, ороиши он бо сабки зардӯзӣ сурат гирифтааст. Тоқии зардӯзӣ тоҷикон дар гузашта мудаввар, ҳоло чоркунҷа аст.

**Тоқии баҳорпӯшак**, арақчин яке аз навъҳои тоқиҳои сабук мебошад. Одатан калонсолон мепӯшанд.

Тоқиҳо сиёҳ, сабз, кабуд, бунафши торик, чигарӣ ва ғайра мешаванд.

Тоқӣ имрӯз ҳам як ҷузъи либоси тоҷикон хеле устувор аст.

**ТОҚИДӢЗӢ / ТӢПӢДӢЗӢ** – один из видов прикладного искусства, ремесло шитья и вышивки головного убора таджиков. Существует два вида тоқӣ – круглые или конусообразные и квадратные тоқӣ. Видов тоқӣ множество, но наиболее известными являются тоҷикӣ, चुсти, чоргул,

ироқӣ, тағдӯз ё чамандагул, зардӯзӣ, юрма, пӯпакдор (пӯпакчадор), баҳорпӯшак, тӯртӯпӣ (арақчин), кӯлобӣ, чакан, тавилбегӣ, бахмалин, бадахшӣ и др. На юге страны надевают круглой и конусообразной формы, на севере – квадратной.

Тканями для основ тюбетеек служат карбос, алоча, ситец, бархат, шел натуральный, парча.

**Токии чамандагул** было в быту приблизительно до 50-х годов прошлого века. Обычно её носила молодёжь.

Тюбетейки горного населения имеет круглую форму. Верхняя часть вышивается гулдӯзӣ, а по краю вшивается шероз – красивая кайма. **Токии чустӣ**, мужская чернобелая тюбетейка, имеет традиционный узор «бодом» («миндаль») и «каламфур» («перец»). Тюбетейки чустӣ носят взрослые мужчины на работу, в гостях, дома, в трауре и пр.

**Токии ироқӣ** широко бытует в Таджикистане. Таджикская тюбетейка ироқӣ имеет четырехугольную форму, вышивкой гулдӯзӣ, в большей мере её носят женщины. Узоры тюбетейки ироқӣ бывают из растительного мира (акси гул, барги гул, гулдаста и др.) и геометрические (чоркалид, салиб, ислимӣ и др.).

Лучшие тюбетейки ироқӣ – в Худжанде и Истрвшане.

**Токии зардӯзӣ** – ещё один вид женской тюбетейки, имеет сложные узоры, вышита техникой зардӯзӣ. Прежде токии зардӯзӣ были круглой формы, сейчас – квадратные.

**Токии баҳорпӯшак** / арақчин – один из видов легких тюбетеек. Обычно надевают старики.

Тоқӣ также бывают черные, зеленые, синие, бордовые, фиолетовые и др. Для мужчин и сегодня очень популярно носить тюбетейки ежедневно, для женщин, в особенности девушек носить тюбетейки опять входит в моду.

Тоқӣ как часть одежды таджиков и сегодня устойчиво.

**TOQIDUZI / TUPPIDUZI** is one of kinds of applied art, the craft of sewing and embroidering the headdress of the Tajiks. There are two kinds of *toqi* – round or cone-formed *toqi* and square one. There are many kinds of *toqi*, but *tojiki*, *chusti*,

*chorgul, iroqi, tagduz yo chamandagul, zarduzi, yurma, pupakdor (pupakchador), bahorpushak, turtupi (araqchin), kulobi, chakan, tavlilbegi, bakhmalin, badakhshi*, and others are more known. In the south of country, a round and cone *toqi* are worn, in the north – a square one.

Such cloths as *karbos, alocha*, cotton print, velvet, silk, and natural brocade are used for the bases of skullcaps.

**Toqii chamadagul** existed till about the 1930s. The youth usually wore it.

Skullcap of mountainous population has a round form. The upper part is embroidered with *gulduzi*, and *sheroz*– a beautiful edge - is sewn in borders.

**Toqii chusti** is a man's black-and-white skullcap, which has a traditional ornament «*bodom*» (almond) and «*qalamfur*» (pepper). The skullcaps *chusti* are worn by adult men for work, visits, at home, in the mourning etc.

**Toqii iroqi** is widely-spread in Tajikistan. A Tajik skullcap *iroqi* has a rectangle form, embroidered with *gulduzi*, women wear it to a large extent.

The ornaments of skullcap *iroqi* are from the flora (*aksi gul, bargi gul, guldasta* etc.) and geometric (*chorkalid, salib, islimi* etc.).

The best *iroqi* skullcaps are in Khujand and Istaravshan.

**Toqii zarduzi** is one of kinds of women's skullcaps; it has complicated ornaments, embroidered with the *zarduzi* technique. *Toqii zarduzi* had a round form before, but nowadays it has a square one.

**Toqii bahorpushak/araqchin** is one of kinds of light skullcaps. Old men usually wear them.

*Toqis* are also black, yellow, blue, vinous, violet etc. And today, to wear skullcaps every day is very popular for men, and to wear skullcaps becomes to be fashion for women, especially for girls. *Toqi* as a part of clothes of the Tajiks is stable today.

**ТЎРБОФӢ** – бо кашак (крючок) бофтан. Барои бо кашак бофтан аз ресмонҳои пашмин, абрешимин, пахтагин ва ғайра истифода бурдан мумкин аст. Одатан, сарулибосро аз

ресмонҳои сустгофта, дастурхон, сачок ва сумкаро аз ресмонҳои сахтгофта мебофанд. Шакли зарурии ҷузъҳо тавасути каму зиёд кардани ҳалқаҳо, зич ё сусттар бофтан (вобаста ба ғафсӣ ва борикии кашаку ресмон) мувофиқи андоза ё ченак таъмин мегардад.

**ТЎРБОФИ** – кружевное ремесло, которое осуществляется крючком и шестрядными, шелковыми, хлопковыми и др. нитками. Обычно одежду вяжут из нитей нескрученных, а скатерти, салфетки и сумки – из скрученных нитей. Нужную форму можно достичь посредством увеличения и уменьшения количества петель, плотности вязания и пр.

**TURBOFI** is a lacy craft, which is implemented with a knitting needle and wool, silk, cotton, and other threads. Clothes are usually knitted with untwisted threads, and table spreads, napkins, and bags – with twisted threads. One can achieve a necessary form by increasing and decreasing the quality of loops, the compactness of knitting etc.

**ЎСМАКАШӢ** – як қисми ороиши суннатӣ аст. Васма, вусма, ўсма, гиёҳест, занону духтарон баргҳои онро фишурда, оби сабзашро ба абрувон ва мӯи худ мемоланд. Баландии васма то 25-100 см расида, поя ва баргҳояш ранги сабзи нилгун дорад. Соли дуум аз охирҳои моҳи апрел то июн гул мекунад, ранги гулаш зард. Барои кашидан ба чашму абрӯ барги ўсмаи тахминан 10-25см-ро истифода мебаранд.

Ўсма кашидан ба чашму абрувон хоси занону духтарон аст.

Бо фаро расидани фасли баҳор дар палу палчаҳо тухми ўсма мепошанд. Бо вучуди он, ки дар шароити имрӯза маводи фаровон барои рангу бори абрувон мавҷуданд, анъанайи ўсмакашӣ то ҳанӯз чун мероси ниёгон дар миёни занону модарони тоҷик хеле устувор аст. Ўсма ба абрувон тобиши сабзи хокистарранг медуҳад. Дар мавриди мунтазам кашидани ўсма абрувон ба худ ранги сиёҳи ғализ мегирад, ки ин ҳусну чамоли бонувонро даҳчанд афзун мекунад.

Ўсмаро чӣ тавр тайёр мекунанд?

Бо ин мақсад баргҳои тару тозаи онро гирифта, 10-15 дақиқа то пажмурда шуданашон дар соя нигоҳ медоранд, пиёлаи рӯгардонро гузошта баргҳои пажмурдаро то ҳосил шудани шираи он кафмол мекунанд, шираи ҳосилшудаи ўсма дар чуқурчаи таги он ҷамъ мешавад. Афшурдаи тару тозаи ўсмаро ба зудӣ аввал дар як абрӯ, баъд дар дуввумин мемоланд. Ин амалро то тамом шудани оби ўсма такрор мекунанд. Абрӯвон аз оби ўсма сер шуда, аз болою поин ранги ғализ мегирад. Ўсмаро ҳамчунин бо хати нафис дар байни ҳар ду қош ҳам мемоланд. Чунин ороиши рӯй ба занон хеле писанд аст.

Дар ҷараёни ўсмакашӣ чашму абрувонро якчанл маротиба бо оби ўсма мекашанд, то тамом шудани оби ўсма. баъди хушк шудани ўсма абрувонро бо об эҳтиёткорона мешӯянд.

Барои захираи фасли зимистон ўсмаро хушконида, майда мекунанд. Дар вақти даркорӣ ба он оби чӯшонидашуда ҳамроҳ карда, то хунук шуданаш нигоҳ ё онро то 2 дақиқа дар об чӯшонида, сард менамоянд. Он барои молидан тайёр мешавад. Ўсмаро ҳамчунин ба пӯсти сар, мӯйҳо, пилкҳои чашмон ва миҷгонҳо мемоланд. Ўсма барои равшании чашм, биной хуб аст.

Ўсмаро дар бозорҳо дар шакли тар ва хушк мефурӯшанд. Қариб дар тамоми қитъаҳои замини ҳавлиғӣ онро месабзонанд. Одатан, ба пали ўсма хокистари чӯб мепошанд.

Агар кас ҳар рӯз ўсма кашад баъд аз 2 ҳафта абрувон ва миҷжаҳо ғафсу сиёҳ ва хушрӯй мешаванд.

Равғани ўсма барои табобати резиши мӯй ва барқарорсозии решаи осебрасидаи миҷгонҳо, абрувон ва мӯйҳо истифода мешавад. Тарзи истифодаи равғани ўсма. Равғани тозаи ўсмаро шабона ба қош ва миҷжа молида, саҳар бо собун мешӯянд.

**УСМАКАШИ** – один из видов женской радиционной косметики. Васма, вусма, ўсма, – это растение, которое женщины и девушки используют для смазывания ресниц и бровей. Высота растения 15-60см, но используют ўсму, ко-

гда она совсем невысокая, примерно 10-25см. Она цветёт желтыми цветками. Для косметики используется сок её листьев.

С весны каждая хозяйка в своем огороде сеет ұсму. И пользуется ею до осени. Более того, сушит её в тени для зимы. И хотя сегодня очень много косметических средств, ұсма всегда востребована и активно используется.

Способ применения:

с этой целью чистые листья ұсымы оставляют на 10-15 минут в тени, а затем ладоньями обеих рук выжимают из чуть завялых листьев весь сок. Палочкой с ватным кончиком мокают в сок и смазывают ресницы, брови. Это повторяется каждый раз чуть высыхает брови, пока не закончится весь выжатый сок. Если сок попадает в глаза, становится очень больно, но зато это очень полезно для зрения. В процессе ұсмакаши обычно участвуют несколько человек. И тогда они по очереди смазывают брови. В последний раз при несильном высыхании бровей и ресниц ұсыма смывается холодной водой.

Сухая ұсыма (зимой) для крашения заливается кипятком, настаивается 2 минутки, остужается и только потом используется.

Если ежедневно мазать ұсму, то через две недели брови и ресницы заметно сгущаются.

Масло ұсымы очень полезно для лечения ресниц, бровей и волос, их восстановления и их нормального роста. Для этого на ночь замазывают брови, ресницы и голову маслом ұсымы, а утром промывают мылом.

**USMAKASHI** is one of kinds of women's traditional cosmetics. *Vasma, vusma, usma* is plant, which women and girls use for covering eyelashes and brows. The height of plant is 15 – 60 sm., but *usma* is used when it is not high, about 10 – 25 sm. It flourishes with yellow flowers. The juice of its leaflets is used for cosmetics.

In spring, each mistress sows the seeds of *usma* in her garden. And she uses it till autumn. Moreover, she dries it in shadow for



winter. Although today there are many cosmetic means, *usma* is always in demand and is used actively.

The way of using:

The clean leaflets of *usma* are left in shadow for 10 – 15 minutes, and then all juice is squeezed by the palms of both hands from the leaflets little-faded. The stick with a cotton wool end is dip into the juice, and eyelashes and brows are covered with it. This is repeated every time while brows dry little till all juice finishes. If juice falls into eyes, it becomes very painful, but it is very useful for vision. Several persons take part in the process of *usmani*. By turn, they cover their brows with *usma*. At last time, *usma* is washed out with cold water at brows' weakly-drying.

A dried *usma* (in winter) is poured with hot water to be covered, it is infused for 2 minutes, cooled, and is used after that only.

If *usma* is covered every day, brows and eyelashes are visibly thickened in two weeks.

Oil of *usma* is very useful for curing eyelashes, brows, and hair, restoring and growing them. For that, brows, eyelashes, and head are covered with *usma* oil for night, and they are washed out with soap in the morning.

**ФАЛАК / ФАЛАКХОНӢ** – яке аз шакли санъати ичрокунандагии мардуми кӯхистони тоҷик (Кулоб, Бадахшон), уки бо жанри фалак вобаста аст. Ин санъати ичрокунандагӣ дар муддати асрҳо ташаккул ва рушд ёфта, мактаби хунарии худро низ таъсис додааст. Фалак дорои назҳарияи амалии боест. Фалак – жанри мусиқиест якқисмаву бисёрқисма, созӣ ва овозӣ. Фалакхонӣ дар мактаби устод-шогирд асос мегирад. Сози асосии фалак думбра буда, созоҳои бисери дигаре дар фалакхонӣ маъмуланд (рубоби бадахшонӣ, сетор, гижак, тутик, даф, таблак ва ғ.). Фалак таърихи бисёрасра дорад. Таърихан дар ду макон – Кулобу Бадахшон ташаккул ёфтааст. Аз ин ҷо – фалаки кулобӣ ва фалаки помирӣ. Хелҳои жанрии он гуногунанд: фалаки даштӣ, фалаки роғӣ, фалаки қаландарӣ, фалаки сафарӣ, фалаки равона, бепарво-