

АКАДЕМИЯ НАУК РОССИИ
РУССКОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ОБЩЕСТВО
ВОСТОЧНАЯ КОМИССИЯ

СТРАНЫ И НАРОДЫ ВОСТОКА

Под общей редакцией
академика Российской Академии наук
М. Н. БОГОЛЮБОВА

Вып. XXVIII
ГЕОГРАФИЯ. ЭТНОГРАФИЯ. ИСТОРИЯ. КУЛЬТУРА



ЦЕНТР «ПЕТЕРБУРГСКОЕ ВОСТОКОВЕДЕНИЕ»

1994

О. Г. Герасимов

ПО ЮЖНОМУ ЙЕМЕНУ*

В окрестностях небольшого городка Шейх Османа близ Адена несколько семей изготавливают гончарные изделия функционального назначения: сосуды для воды "зир", похожие по форме на греческие амфоры без ручек, печки лепешек "мауфа", небольшие пузатые бутылки "гахля", с которыми йеменские женщины ходят по воду, кальяны для курения крепкого табака "мада", камельки "марбах" и др. Шейх Осман был первым объектом исследования при сборе коллекции предметов материальной культуры арабских народов, предназначенной для пополнения фондов музея антропологии и этнографии имени Петра I Академии наук СССР в Ленинграде.

Гончарное производство известно в Южной Аравии давно. Англичанин Д. В. Доу, в течение многих лет руководивший департаментом древностей в Адене, отмечал, что на месте древних поселений в Южном Йемене в районе Абыяна, Лахеджа и Адена встречается прямо на поверхности огромная масса черепков, причем их количество явно указывает на наличие местного производства. Он считает, что гончарное производство в настоящее время не достигает того высокого уровня, который был прежде, по той причине, что сырье не готовится соответствующим образом, а температура обжига низка. "Как кажется, техника доисламских гончаров утеряна или они не используют ее. Гончарные изделия были выше по мастерству, чем сейчас, хотя и делаются попытки достичь того совершенства, которым они отличались прежде", — пишет Д. В. Доу (2).

Десятка два сложенных из необожженного кирпича домов, крытые цинковками сарай и четыре закопченные печи. Таким представляется мне небольшая в пяти минутах езды от Шейх Османа деревушка гончаров, которая даже не имеет своего названия. Ее просто именуют "махарик", т. е. печи.

Мое первое знакомство с производством начинается со встречи с Али Баггашем, 50 лет, рабочим, который в пятидесяти метрах от собственного дома заготавливает сырье для гончаров. С тем, чтобы полу-

* Путешествие О. Г. Герасимова в Южный Йемен относится к началу 70-х годов XX в. (Ред.).



Фото 1. Подготовка и замес суслинка для керамических изделий. Рядом видно, как рабочий стесывал породу.
(Пригород г. Адена, фото автора)



Фото 2. Изготовление керамического изделия без гончарного круга. На столе, слева, видны биты, с помощью которых гончар уплотняет и выпячивает стенки. (Г. Шейх Осман, фото автора)

чить хорошую глину он снимает заступом верхний, метра полтора-два, сильно засоленный и замусоренный слой, и затем тем же заступом "хигна" стесывает глину, размельчает ее и заливает водой. Собственно говоря, это не чистая жирная, идущая на изготовление высококачественных гончарных изделий глина, а тощий суглинок, в котором содержится большое количество серого песка. По мнению геолога Н. В. Межеловского, в этом суглинке имеется лишь до 30% чистой глины. Местные гончары называют его словом "тын", имеющим в арабском языке очень широкое значение: глина, грязь, тина, ил, земля. Вода берется в нескольких метрах от карьера из колодца глубиной в пять метров. Хотя море и находится в полутора километрах отсюда, вода лишь немного присолена и может употребляться для питья. Подпочвенные воды на всем протяжении побережья от Адена до Зангибара залегают довольно близко от поверхности и жители легко отрывают неглубокие колодцы.

В смоченной водой суглинок добавляется в пропорции 4 : 1 измельченный ослиный навоз "кур" и весь состав перемешивается ногами. Приготовленная таким образом смесь закрывается циновками и "вызревает" до следующего утра, когда она уже будет готова для работы. Али Баггаш с 7 утра до 4 часов вечера отрывает, смачивает водой и перемешивает с навозом 3,5—4 митьяны суглинка, получая за каждую митьяну 2 шллинга от хозяина, который его нанял. Местная мера объема "митьяна" равняется четырем саали, а каждая саали равна одной жестяной банке из-под керосина в 4 имперских галлона, т. е. около 20 литров. В обязанность рабочего входит лишь приготовить материал и перенести его под навес, где работает гончар. Причем для выражения "нести" гончары употребляют в новом для арабского языка смысле глагол "заффа", означающий "отводить торжественно невесту к жениху". Отсюда, саали иногда называют "заффа", т. е. ноша, т. к. рабочий, как правило, носит приготовленное для работы сырье большими комками, равными одной саали.

В этой деревне работает десять гончаров, каждый из которых специализируется на особом виде изделий. Один из них Мухаммед Ахмед, по-видимому, самый искусный, делает сосуды для воды "зир", другой — большие печи для выщетки лепешек, третий — кальяны и т. д. Три мастера и рабочий, заготавливающий суглинок, пришли в Шейх Осман из севернойеменского г. Забида, где тоже их занятием было гончарное дело. Видимо, не случайно, что именно они работают на хозяина, имеющего здесь большой склад "зариба" и торгующего на местном рынке гончарными изделиями, а остальные мастера родом из здешних мест самостоятельно отрывают суглинок, замешивают его, изготавливают изделия и продают на рынке или сдают для продажи торговцам.

Мухаммед Ахмед считается мастером и занимается изготовлением больших сосудов для воды высотой до 80 см. Он берет крутлое уже

обожженное донце, называемое "патура", и кладет на высокий в полметра от пола врытый в землю цементный столб. Затем из куса суглинка он делает цилиндр с толстыми стенками и осторожно ставит на уже приготовленное донце. Потом цилиндр смачивается влажной тряпкой и гончар, держа в левой руке гладкий камень внутри цилиндра, а в правой — деревянную плоскую битую "уд", начинает ходить вокруг изделия и ударами уплотнять стенки. Одновременно стенки цилиндра вытягиваются, становятся тоньше и через несколько минут бесформенный кусок превращается в "бада", основание для зира. Изготовленное таким образом основание отстывает около часа, затем берется толстая по периметру основания зира полоска суглинка, накладывается на стенку и вновь, работая камнем и битой, мастер наращивает стенку сосуда. Для того, чтобы дотянуть зир до горлышка, которое изготавливается отдельно, нужно пять полос, причем после каждой полосы сосуд "остывает" около часа. Готовые сырые сосуды без горлышка остаются на несколько часов сохнуть под навесом и затем с уже приделанным горлышком на два дня выставляются на солнце. К этому времени они уже настолько прочны, что их можно брать и переставлять за горлышко.

Гончары Шейх Османа не употребляют гончарного круга для изготовления перечисленных выше сосудов, хотя круг, называемый "давар", им известен в г. Лахеджа, в 30 км от Шейх Османа, на нем местные гончары делают конусообразные "бури", верхнюю часть кальяна, куда помещаются горящие угли и табак. По-видимому, изготовление больших сосудов для воды и печей вряд ли возможно на гончарном круге, но даже мелкие изделия местные гончары делают при помощи камня и биты, двигаясь вокруг стоящего неподвижно изделия. Несмотря на столь примитивную технику и простой орнамент — прямые и волнистые линии, наносимые обломком обыкновенной расчески, все изделия имеют довольно привлекательный вид и правильные круглые формы. Мухаммед Ахмед, работу которого мы наблюдали, с гордостью говорил, что делать сосуды для воды могут не все, а лишь мастера, которые к тому же должны работать быстро с тем, чтобы не пересохла сделанные заготовки. Другие работают медленно и поэтому делают лишь громоздкие, похожие на толстые цилиндры печки для лепешек.

Последний этап — обжиг. Печь высотой 4—5 метра, круглая, диаметром два метра с открытым верхом, устроена по схеме наших горнов с прямым восходящим пламенем: внизу яма-топка и над ней решетка, под которой разводится огонь. Гончар за дополнительную плату в 20 шиллингов загружает печь, закрывает отверстие сбоку двумя пустыми металлическими бочками, а открытый верх покрывает в один слой черепками битых горшков. Он должен после обжига разгрузить печь, а если еще и занесет изделия в зарību, то получит дополнительно 3 шиллинга.

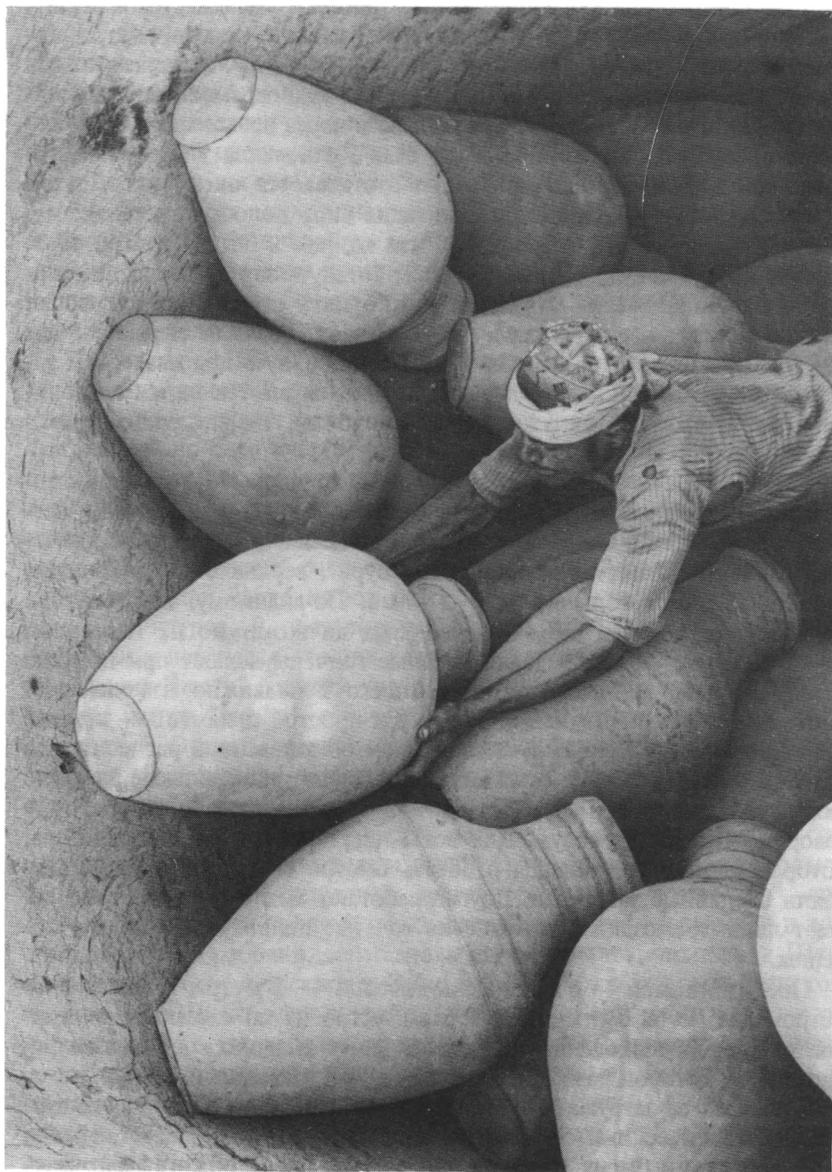


Фото 3. Загрузка обжиговой печи сосудами "зир" для воды. Указанные сосуды изготавливаются без гончарного круга.
(Г. Шейх Осман. Декабрь 1974 г. Фото автора)

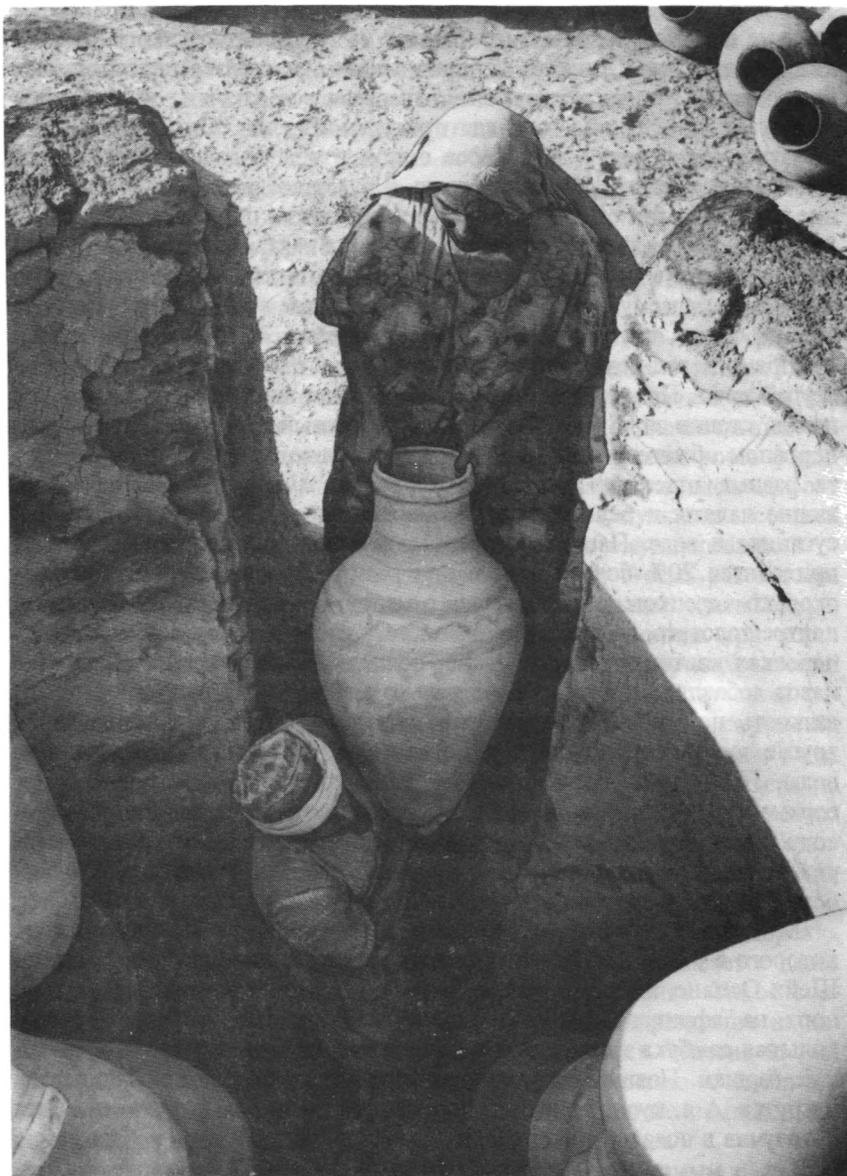


Фото 4. Загрузка больших сосудов в обжиговую печь. (Фото автора)

Я вижу как мастер, спрыгнув на под печи, осторожно принимает готовые для обжига зиры и укладывает их горлышком вниз, к огню. В каждую печь умещается до 80 зиров и поэтому загрузка печи занимает более часа. Вот печь загружена, отверстия все закрыты и Мухаммед разжигает небольшой огонь для прокурки изделий. Он будет поддерживать его в течение двух часов с тем, чтобы изделия хорошо просохли, затем разведет большой огонь и будет поддерживать его в течение часа. На один обжиг идет четыре верблюжья покладки смолистого хвороста, который доставляется из района Анада. Несмотря на то, что все отверстия в печи забиваются черепками и глиной, температура в печи, по-видимому, низка и когда дует сильный ветер, гончары откладывают обжиг, так как не смогут добиться нужной температуры.

Прямо перед печью сложены уже готовые изделия, выгруженные из другой печи. При хорошем обжиге, особенно внизу печи, где сильное пламя, стенки зира имеют ровный бело-розовый цвет. При плохом или неровном обжиге изделие получается каким-то пестрым: розовые цвета разных оттенков соседствуют с белым и серым, особенно ясно видны налеты и белые выплеты, доказывающие присутствие солей в суглинке и воде. Плохо обожженные изделия более хрупки и на них приходится 20% боя, обычного при разгрузке печи. Я поднимаю несколько черепков: темная полоса с мелкими частицами навоза идет в центре толстого, до конца не спекшегося слоя. В хорошо обожженных черепках частиц навоза не видно, поскольку все они выгорают. Ведь навоз добавляют в суглинок не только для того, чтобы увеличить его вязкость, но и повысить капиллярность стенок готового изделия. Зир и другие сосуды используются не только для хранения, но и охлаждения воды. Поднимаясь по капиллярам, капельки воды испаряются с поверхности зира и охлаждают на несколько градусов налитую в него воду. Такие запотевшие зиры можно видеть практически в каждом деревенском доме, а также в городах, на стоянках такси и автобусов, бензозаправочных станциях, торговых рядах и рынках.

Мой визит к гончарам заканчивается. Появляется сын хозяина, от которого я узнаю любопытную новость: готовые зиры, изготовленные в Шейх Османе, являются предметами экспорта и вывозятся в Джибути, порт на африканском побережье. Завтра в Джибути отправляется большая самбука и сегодня нужно успеть доставить на нее отправляемые горшки. Появляется запряженный в телегу верблюд и начинается погрузка. А я, купив для музея зир средних размеров и другие изделия и получив в подарок камень и битую гончару, возвращаюсь в Аден.

* * *

Мой путь лежит в Шукра, небольшой рыбацкий поселок третьей провинции страны. Шоссе, залитое серым асфальтом, бежит параллельно полосе прибоа. В двухстах метрах от дороги на берегу, через

каждые пять-шесть километров мелькают шалаши местных рыбаков, их временные пристанища, где они выгаскивают на берег свои лодки и выгружают рыбу. У каждого шалаша или навеса из пальмовых пинюков не менее двух-трех лодок с подвесными моторами. Эти небольшие, длиной от 3 до 5 метров, лодки, называются "хури" и повсеместно используются на аденском побережье Аравийского полуострова и в Персидском заливе для лова рыбы или небольших морских переходов.

Два города — аль-Куд и Зингибар, раскинувшиеся на берегу бухты Абыян, практически слились в один населенный пункт. Вади Бана, наполняемая потоками паводных вод во время летних дождей с гор Северного Йемена, и неглубоко лежащие подпочвенные воды сделали этот район важным сельскохозяйственным районом страны. Здесь впервые в 1947 г. была разбита первая хлопковая плантация и сейчас в аль-Куде расположен единственный пока хлопкоочистительный завод. Заросли дынного дерева "папайи", банановых кустов, рощи финиковых пальм, зеленые насаждения акаций и тамариндов вдоль дороги радуют глаз после безрадостной серой пустыни с пучками засохшей травы и редких скрученных от жары и недостатка влаги деревьев.

В Южной Аравии уровень солнечной радиации в семь раз больше чем уровень радиации в Москве и в два раза больше, чем в Каире. Плодородная аллювиальная почва, обилие тепла и солнца при хорошем увлажнении приводят к тому, что вегетативный период растений здесь значительно меньше, чем в средних широтах. Вегетативный период бахчевых культур составляет 60 дней и даже с учетом времени, необходимого для обработки почвы и подготовки ее для посева, в год здесь можно получить три урожая арбузов и один урожай клевера на корм скоту. Поэтому в любое время года здесь можно видеть все виды сельскохозяйственных работ: уборку урожая, подготовку почвы и сев.

Первая остановка у поля в деревне аль-Хусн, за упряжкой, в которой две горбатые коровы-зебу, идет крестьянин, сгребая специальной доской верхний слой почвы к высоким краям поля. Эта широкая доска, прикрепляемая к упряжке длинной веревкой, называется здесь "махи", т. е. так же, как и в североиеменском г. Забиде. Такое совпадение объясняется тем, что крестьяне из г. Забид приходили на заработки в этот район особенно в период сбора хлопка. Многие из них оставались после сезона уборки урожая и постепенно оседали на землю и, работая на ней, использовали приобретенные земледельческие навыки и привычные сельскохозяйственные орудия.

Эмиграция из Северного Йемена, бывшего независимым с 1918 г. государством, в южноаравийские протектораты Англии, получившие независимость в 1967 г., является одним из интересных социально-экономических процессов, который в достаточной степени не изучен. Не только экономические причины, разорения и произвол крупных землевладельцев побуждали североиеменских крестьян покидать насижен-

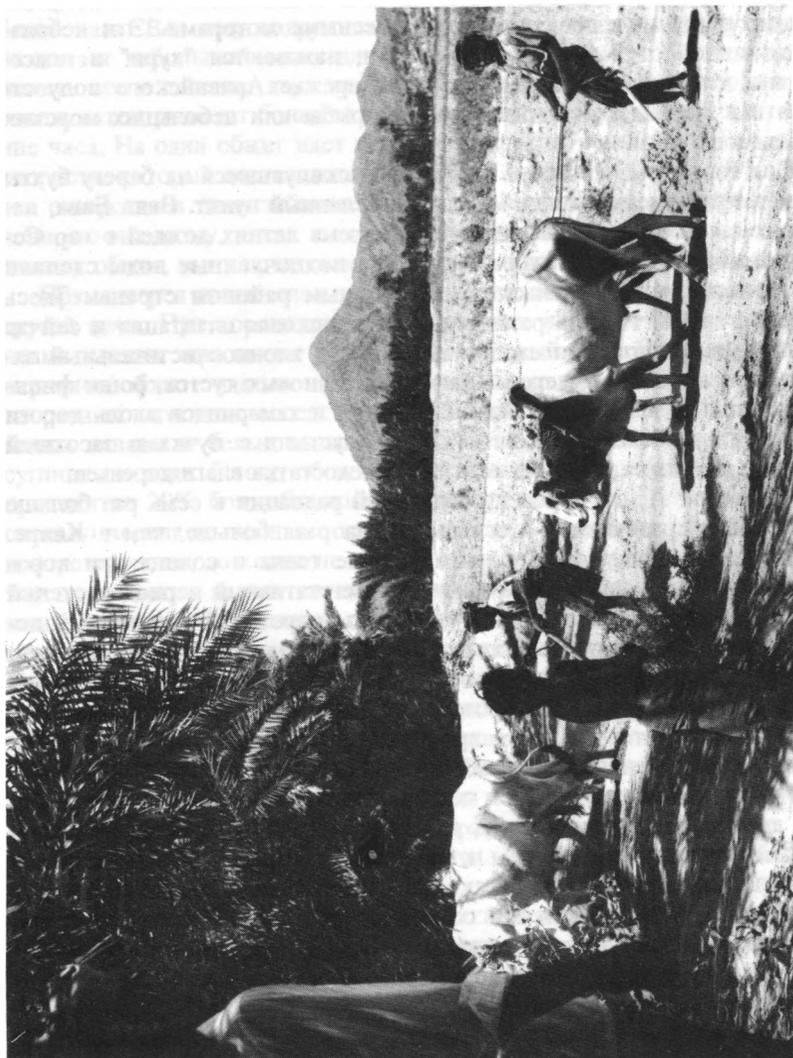


Фото 5. Подготовка участка к севу. Выравнивание поля и снятие верхнего участка с помощью доски "махи".
(III провинция НДРЙ. Фото Мин. информ. НДРЙ)

ное место, если учесть, что в южноаравийских султанатах и шейхствах практиковались аналогичные формы эксплуатации крестьян. Важное значение имели и религиозные мотивы. Религиозно-феодальная верхушка шиитской секты зейдитов, которая до революции 1962 г. взяла на себя роль "собирателя" йеменских земель в единое национальное государство, в отношении южных районов страны, населенных представителями шафиитов, приверженцами одной из четырех школ ортодоксального ислама, осуществляла помимо прямого насилия и террора еще и религиозные гонения [1, с. 163—165].

Арабские историки отмечают, что в 629 г., т. е. на седьмом году после ухода пророка Мухаммеда из Мекки в Медину, к нему прибыл, с выражением верноподданнических чувств, Абу Муса аль-Апари во главе группы представителей своего племени, живущего в районе Забида. Этот факт делает племя ашаира и вместе с ним население Забида причастным к важным событиям ранней истории ислама, предметом их особой гордости.

Город Забид в раннем средневековье был столицей небольших независимых государств, правители которых в меру своих возможностей строили мечети и мусульманские школы и старались привлекать в город видных мусульманских проповедников и ученых. В Забиде сейчас насчитывается 80 мечетей, причем самая большая из них построена в 1002 году. В Забиде похоронен Фейрузабади, автор знаменитого словаря арабского языка. Султан Исмаил из династии Расулидов женил Фейрузабади, прибывшего из Ирана в Забид, на своей дочери и приблизил к двору. Могила автора словаря, умершего в 1413 г., и сейчас является местом поклонения жителей. К этому можно добавить, что в Забиде в прошлом было 356 мусульманских школ, которые ежегодно выпускали десятки шафиитских проповедников, а самая знаменитая, основанная в XVIII веке, с 60 студентами существует по сей день. Большие библиотеки рукописных книг, комментарии к Корану и мусульманской истории дали основание йеменским историкам назвать город Забид "городом науки и ученых, мудрости и мудрецов" [5].

Естественно, что зейдитская верхушка в борьбе за верховную власть в Йемене основные удары прежде всего наносила по своим религиозным и политическим противникам шафиитам и населению их религиозного центра Забида. Как можно предположить, религиозный гнет зейдитской верхушки побуждал жителей Забида эмигрировать в район Абыяна, часть из которых и оседала здесь на землю. Ведь здесь, также как и в Забиде, специализировались на выращивании хлопка в плодородной вадии (долине). Из других районов йеменской Тихамы также приходили крестьяне на заработки, однако, не имея большого опыта работы на хлопковых плантациях, они в основном нанимались носильщиками и разнорабочими на строительство.

Понукая волов и стоя на "махи", крестьянин сгребает к валикам, окружающим поле, верхний слой земли. Валики, называемые "сум",



Фото 6. Фундамент жилого дома, в котором видны блоки с древними надписями.

Г. Шабва — Древняя столица Хадрамаутского царства, разрушенного хамьритами в III в. н. э. Сейчас здесь работает археологическая экспедиция, организованная Центром научных исследований при Парижском университете.

(Г. Шабва. Февраль 1975 г. Фото О. Пересеткина)

достигают высоты одного и более метров и разрываются лишь в том месте, откуда поступает на поле вода. Здесь применяется орошение бассейнового типа и вода заливает все поле, а не подается по канвам.

Первая запись в полевом дневнике. Крестьянина зовут Мухаммед и операция, которой он занимается, называется "тамтыр", от слова "матра", т. е. участок, надел земли. В классическом арабском языке слова от этого корня в этом значении не употребляются. Смысл этой работы, проводимой перед севом, заключается в том, чтобы, во-первых, тщательно выровнять поле, что очень важно при бассейновом орошении, во-вторых, сделать валики и, в-третьих, снять истощенный и засоленный верхний слой почвы. Последняя причина, пожалуй, самая важная: вода, особенно из артезианских скважин, довольно засолена и после нескольких поливов на верхнем слое почвы остается серый налет соли.

Крестьянин показывает свой набор сельскохозяйственного инвентаря: упряжка "зана" с тяжелым ярмом "хиг", затейливо украшенным вырезанными треугольниками, плуг с металлическим лемехом, насаженным на деревянный обрубок, длинная палка с гвоздем на конце "маухар" для погона волов, больше похожи на большие зубчатые ножи два серпа "масраб", цепь "мильбаг" и несколько мотыг, объединяемых одним названием "маджрафа". Среди них находим сделанную в Англии мотыгу весом около 2,5 кг с тяжелой, массивной пяткой. Она используется для выкорчевки кустов хлопчатников, пальм и деревьев. Мотыга весом около одного килограмма используется для перекопки земли и обычных сельскохозяйственных работ, сделана в Венгрии и последняя — клепанная из двух частей, местного производства, более легкая, чем венгерская. Цена тоже соответственно разная. Английская мотыга стоит на местном рынке 60 шиллингов, венгерская — 30 шиллингов, а местного производства — всего 15 шиллингов. Об их стоимости я узнал уже в г. Зангибаре, куда мы попали после деревни аль-Хусн, у местного кузнеца, расположившегося со своим горном, инструментами и мотыгами без черенков, гроздьями висящими на закопченной стене у городского рынка.

Город Зангибар, административный центр третьей провинции страны, протянулся почти на километр вдоль дороги на Шукру. Административные здания, бензоколонка, современный рынок, ряд лавок, мечеть — обычный ничем не примечательный город Южного Йемена. Пожалуй, единственное, что вызывает удивление — так это само название города, созвучное названию острова пряностей Занзибару. Откуда пошло это название и есть ли что-то общее между островом Занзибар и городом Зангибар, лежащим от него в тысячах морских миль?

Здесь уместно вспомнить объяснение названия острова Занзибар. Наиболее распространенное объяснение этого названия возводят к двум словам персидского языка: "занг", что значит "негр" и "бар" —

берег. Отсюда, по-видимому, пошли и созвучные персидскому арабские слова. Ведь на арабском языке негр звучит как "зиндж", а слово "бар" употребляется в значении "материк", "суша". Указанное сочетание в применении к острову пряностей встречается у греческих, арабских и европейских географов в различных вариантах. Космас Индикоплеустес говорит о море Зиндж и стране Зингиум, а Масуди, аль-Бируни, Ибн Батута и другие арабские географы говорят о стране зинджей. В описаниях Васко да Гамы остров называется Джамгебер, а вплоть до того, как было принято к употреблению слово Занзибар, весь материк, лежащий против острова, назывался Зангибар [4, стр. 24—26).

Мореплаватели Персидского залива и Красного моря после открытия законов движения муссонов I в. н. э. стали активно осваивать восточное побережье Африки. На заре торгового мореплавания арабы и персы совместно бороздили воды Индийского океана и создавали свои фактории на африканском побережье. Поэтому не случайно, что некоторые общепринятые в морской терминологии арабов слова являются персидскими по происхождению. Арабы называют персидскими словами распространенный тип парусного судна — "самбук", инструкцию по управлению парусами — "дафтар", морской порт — "бендер", а капитана судна — "нохаза" [3, стр. 65]. В 695 г. на остров Занзибар из Омана бежали от преследований омейядских халифов два вождя племени азд — Сулейман и Саид, захватившие с собой свои семьи и некоторых членов племени. Тот факт, что Сулейман и Саид бежали в "страну зинжей", а не в другое место, свидетельствует о том, что этот остров был известен оманцам и члены племени азд были уверены, что их там хорошо примут. Оманцам, обосновавшимся на острове Занзибар, принадлежит сомнительная честь первых работорговцев. Они превратили остров Занзибар в центр по вывозу рабов в Багдад и другие города Аббасидского халифата, которые использовались на самых тяжелых работах. По сведениям арабских историков, количество рабов-негров в Аббасидском халифате достигало в IX веке 300 тыс. человек [4, 78—79]. Эта цифра, возможно, преувеличена, но вряд ли можно сомневаться в том, что десятки тысяч негров доставлялись морем из Восточной Африки на парусных шхунах в Басру, причем они следовали вдоль побережья до мыса Гвардафуй, миновали о. Сокотра и далее шли вдоль аравийского побережья в Персидский залив. В водах Индийского океана разбойничали пираты, одним из центров которых был о. Сокотра, и работорговцы предпочитали идти вдоль побережья с тем, чтобы успеть в минуту опасности спрятаться в гавань. Небольшие гавани Восточной Африки и южного побережья Аравии были пунктами, где корабли работорговцев делали кратковременные остановки. Бухта Абыян была тем местом, где останавливались суда работорговцев и частично выгружались рабы, которых затем отправляли в глубь

Йемена и использовали на сельскохозяйственных работах в этом плодородном оазисе.

Отсюда может быть два объяснения. Либо местные жители, бывшие свидетелями работорговли и выгрузки рабов, назвали лежащее близ порта население Зангибаром, т. е. "местом негров", где негр является синонимом раба, либо нохаза после утомительного плавания вдоль голых и пустынных берегов Южной Аравии, увидев цветущий оазис, по аналогии с островом пряностей, отличающимся богатой фауной, назвали его Занзибаром. Отдать предпочтение той или иной версии весьма затруднительно. Лица, с которыми мне довелось беседовать во время работы в Адене, поддерживают то ту, то другую версию. Однако, все они сходятся на том, что и Зангибар был центром выгрузки рабов с кораблей, следовавших в Персидский залив, и поэтому иногда он назывался среди местных жителей "макян аль-абид", т. е. "место рабов". Некоторые указывали, что название Зангибар за этим населенным пунктом закрепилось с XVII века, т. е. периода наиболее активной работорговли. Во всяком случае, по моим наблюдениям, подтверждаемым и высказываниями йеменцев, в третьей провинции наиболее высок процент населения с признаками негроидной расы.

Мы минуем Зангибар и продолжаем свой путь по асфальтированной, прямо положенной на грунт, дороге на г. Шукру. Дорога то взбегает на невысокие холмы, то спускается в низины. Справа, на берегу моря, раскинулось несколько домов — рыбацкая деревня Шейх Абдалла. Раньше она стояла прямо на берегу, а сейчас — в трех километрах от моря, которое ушло на это расстояние за несколько десятков лет. Дорога к деревне Шейх Абдалла идет между песчаных дюн, заросших низкой жесткой травой и невысокими деревьями с зонтичными кронами и острыми парными колпачками у каждого листа. Слева в дрожащем мареве горячего воздуха поднимается гора Аркуб, а за ней как задний план декораций горы Яфай. Прямо у отрогов горы Аркуб видны с дороги черные пятна огромных лавовых полей, перемежающихся дюнами желтого чистого песка.

Вдоль дороги иногда попадаются отдельные поля с торчащими пучками стеблями дурры. Сейчас март и новый сельскохозяйственный сезон еще не начался. Дурру сеют здесь летом, когда паводковые воды от дождей, прошедших в горах, сбегают в сторону моря. Зерна дурры бросают в неглубокие лунки по несколько штук с тем, чтобы она лучше сопротивлялась летним горячим ветрам, дующим с континента в сторону моря.

Шукра с населением в три тысячи человек по южнйеменским масштабам считается уже большим городом. До 1967 г. она была "столицей" султаната Фадли, хотя остатки бывшего пребывания султанов здесь найти нелегко. Несколько глинобитных домов султана и его приближенных не производят никакого впечатления. И это понятно. Сул-

тан постоянно жил в Зангидаре или в Адене, бывшей английской колонии, более благоустроенных, чем пыльная Шукра.

Али Осман, председатель рыболовецкого кооператива — молодой, лет 30 человек, назначенный сюда из Адена, охотно рассказывает о том, как изменилась жизнь рыбаков в последнее время. В кооперативе работает 400 рыбаков, которые выходят в море на нескольких крупных и средних самбуках. Раньше владельцы самбук, которых здесь называют тоже нохаза, получали до 75% всего улова. Это складывалось из 50% за аренду самбуки и сетей, 12% — за мотор и горючее и 10% — за его участие в лове рыбы в качестве капитана. 28 апреля 1971 г. рыбаки впервые в стране выступили против нохаза и правительство приняло решение об изъятии у нохаза средств и орудий лова. Созданный сейчас в Шукре кооператив считается образцовым.

Мы спешим по берегу, усыпанному раковинами, обломками кораллов и известковых панцирей каракатиц, к большой лодке, которая только что вернулась с лова. На дне лежит около сорока огромных, похожих на полосатое веретено, морских пук-барракуд. Эта рыба, в отличие от наших пресноводных пук, считается наряду с макрелью и тунцом одной из лучших столовых рыб. Ее ловят на большие крючки, на которые насаживают небольшие индийские сардины из плетенки "михляк", опущенной за борт. Хищница очень сильна и вытащить ее за высокий борт лодки довольно сложно. Рыбу подводят к борту, подхватывают "масда", длинной палкой с острым крючком на конце, и втаскивают в лодку. В море выходят на лодках с подвесными моторами ночью и лишь во время лова, чтобы сменить место, используют весла "мидждаф", длинные палки с привязанными леской дощечками, или небольшой парус из плотной бязи, называемой здесь "накси". Навернутый на длинную, в длину лодки, мачту "дагль", сейчас он лежит на дне. В каждой лодке, примерно в центре, есть "сика", скамейка с отверстием на середине, в которую вставляется мачта. На дне лодки, к одному из шпангоутов, называемых здесь "шильман" и изготовляемых из желтой древесины тамариска, отличающегося необыкновенной прочностью, крепко приделывается обрезок балки с глубоким гнездом, в которое и вставляется конец мачты. Это гнездо называется "филс", так же как и самая мелкая монета. Обшивка лодки делается из доставляемых с Малабарского побережья Индии досок тика, причем если лодка небольшая, как, например, "хури", то обшивка прямо наращивается на уже выдолбленное из целого ствола днище. Банки делаются из древесины хвойных пород, но шпангоуты, нос лодки, называемый "тафухула", и другие несущие наибольшую нагрузку части, из крепкого тамариска. Небольшие лодки "хури" два раза в месяц смазываются жиром, получаемым из печени акулы, чтобы они не рассыхались и днища не обрастали водорослями. Большие лодки покрывают специальной смесью из извести и жира.

Вместе с рыбаками идем на приемный пункт, где сдается рыба представителям государственной рыбной корпорации. Рыба взвешивается и рыбакам вручают соответствующие расписки, по которым они сразу же получают деньги. Один килограмм рыбы, как барракуда, тунец, макрель, морской карась, каменный окунь и др., считающиеся лучшими сортами столовой рыбы, принимаются по цене 70 филсов (один южнойеменский динар равен 1000 филсам или 20 шиллингам) прямо на берегу. Затем рыба обрабатывается в холодильнике корпорации и доставляется на рынок, где продается по 150 филсов за килограмм. Корпорация обязуется принимать рыбу в любой точке побережья и в любом количестве по указанной выше цене, что обеспечивает гарантированную оплату труда рыбаков. Кооператив и рыбаки освобождены от всех государственных налогов: корпорация выплачивает налоги на суммы той разницы в цене, по которой она продает и покупает рыбу. После введения указанной формы расчетов месячная зарплата рыбаков составляет 20—25 динаров.

Рыбаки очень смеялись, когда мы спросили о том, какие новые обычаи и обряды принесла им революция и освобождение от нохаза и алчных оптовиков. Один из них рассказывает о старом обряде жертвоприношения морю, называемом "надр лиль бахр". Рыбаки, суеверные как многие люди, связанные с тяжелыми морскими профессиями, верили, что в море живут джины, которых следует улаживать с тем, чтобы они помогли выловить больше рыбы. Если случались сильные бури, мешавшие выйти в море, или рыба не шла в сети, рыбаки устраивали на берегу праздник, резали барана и часть мяса бросали в море, чтобы "оно стало добрее". В море бросали также финики и другие сладости. Сейчас этого уже не делают, так как "нашими добрыми джинами", как они считают, стали механики, которые ремонтируют и регулируют дизельные и подвесные лодочные моторы. Один из них сидел с нами — молодой, заросший бородой до мочек ушей парень с большими натруженными руками.

Прошлая, тяжелая жизнь уходит безвозвратно. Сейчас в Шукре на средства рыболовного кооператива построена школа и медицинский пункт, создан культурный центр, к которому за счет кооператива подведена вода и электричество. 1000 динаров выделена на создание швейного кооператива для жен рыбаков, такая же сумма выделена для отделения Союза женщин Йемена. 75 пенсионеров кооператив содержит за свой счет, расходуя на эти цели ежемесячно 300 динаров. Работает кружок по ликвидации неграмотности, причем его посещение женщинами является обязательным. "В этом году большинство членов кооператива и их семей будут уметь читать и писать", — с удовлетворением констатирует Али Осман.

Значительное число рыбаков в Южном Йемене с явной примесью негритянской крови. Это, по-видимому, идет еще от тех времен, когда привозимые из Африки рабы использовались на самых тяжелых рабо-

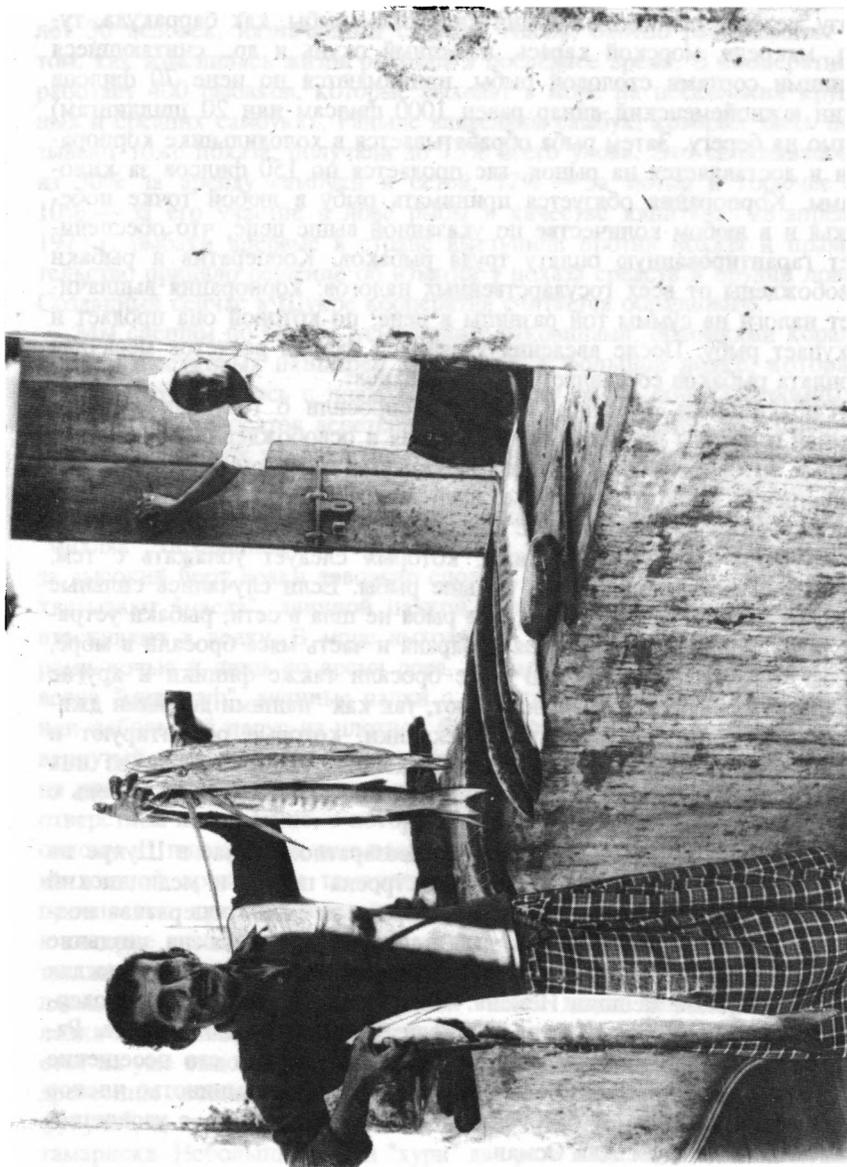


Фото 7. Сдача рыбы на приемный пункт Государственной рыбной корпорации НДРГ.
(Фото автора)

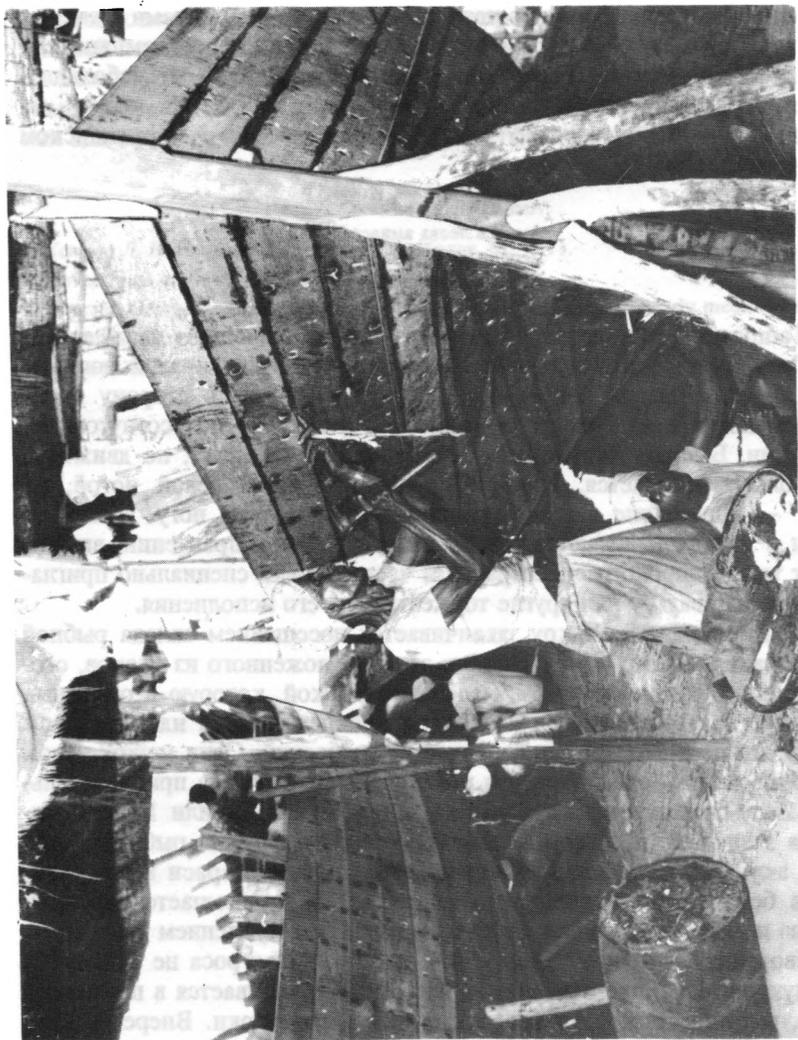


Фото 8. Изготовление рыболовной "самбуки". (Фото Мин. информ. НДРГ)

тах, в том числе, были матросами, ловцами жемчуга и рыбаками. Хотя в Шукре не так уж много рыбаков с признаками негроидной расы, здесь, как и везде на побережье, они танцуют свой танец, называемый "дхайф" или просто — "ракс сайяди", т. е. рыбацкий танец. Этот танец исполняется мужчинами и женщинами вечером вокруг костра после возвращения рыбаков с лова под аккомпанемент большого и малого барабанов "хагер" и "мирва" и небольшой тростниковой дудочки "мизмар". Танец сопровождается песней на языке суахили, что явно свидетельствует о его африканском происхождении:

Амваса леова амваса,
Амваса леова амваса,
Леова камгушкая,
Леова башаранга.

Танцующие становятся в круг и начинают медленную часть танца. На "раз" левой ногой делают шаг в сторону к пятке правой ноги, на "два" — шаг правой ногой вправо, на "три" — шаг в сторону перед правой ногой и на "четыре" — притоп с хлопком в полусогнутом положении. Быстрая часть танца тоже проходит по кругу, но движение несколько отличается. На "раз" делается притоп левой ногой, на "два" — приседание как бы прихрамывая на правую ногу. Руки согнуты в локтях и делают круговые движения по направлению вперед. Этот танец широко распространен и часто рыбаки специально приглашаются на свадьбу или другие торжества для его исполнения.

Наша поездка в Шукру заканчивается посещением склада рыбной корпорации. Прямо у стены нового здания, сложенного из блоков, стоят мешки с сухим анчоусом, маленькой рыбкой, которую в огромных количествах вылавливают весной на побережье. Она идет на корм скоту, птице и используется в качестве удобрений. Один мешок весом в 2,5 фарасилы (одна фарасила в Южном Йемене равна приблизительно 12 кг) принимается корпорацией из расчета 16,14 или 12 шиллингов в зависимости от сорта. На крыше склада вялятся рыба: небольшие акулы с отсеченными плавниками, морские караси и макрели. Рыба без головы, очищенная от внутренностей, посыпается крупной солью и вялится на солнце три дня, причем с наступлением сумерек ее переворачивают чешуей вверх с тем, чтобы ночная роса не испортила продукцию. На четвертый день вяленая рыба промывается в проточной воде, высушивается и упаковывается в большие тюки. Вперемешку с рыбой сушатся акулы плавники, которые бывают здесь, как узнаю от рыбаков, двух сортов — белые и черные, по-видимому, в зависимости от вида акулы. В водах Аденского залива встречаются 17 видов акул — белошекая и белоперая акула, акула-лисица, черная и чернохвостая акула, кошачья акула, тигровая акула, мако, ленивая акула, голубая акула, акула-людоед, китовая акула и акула-молот.

Одна фарасила белых плавников стоит 17,5 динаров, а черных — 12,5 динаров. Этот деликатесный продукт полностью идет на экспорт. Уже покидая склад, замечаю груды сложенных белых известковых панцирей каракатиц. С удивлением узнаю, что "кульхуф", как называется роговой клюв, тоже идет на экспорт и используется для подкормки домашней птицы и в ювелирном производстве.

Визит в Шукру заканчивается удачно. С представителями Государственной рыбной корпорации достигнута договоренность о приобретении для музея лодки-хури со всем сопутствующим снаряжением.

Литература

1. *Котлов Л. Н.* Йеменская Арабская Республика. М., 1971.
2. Government of Aden. Antiquities Report 1960—61.
3. Hourani, George Arab Seafaring in the Indian Ocean in ancient and early medieval times. Beirut, 1963.
4. *Ingrams W. H.* Zanzibar, its history and its people. London, 1967.