

УДК 94 (575.1)

<https://doi.org/10.33619/2414-2948/54/72>

## МЕЛЬНИЦЫ И ИХ РОЛЬ В СОЦИАЛЬНОЙ ЖИЗНИ НАСЕЛЕНИЯ

©*Кабулов Э. А., д-р ист. наук, Термезский государственный университет,  
г. Термез, Узбекистан, [eshbolta@mail.ru](mailto:eshbolta@mail.ru)*

## MILLS AND THEIR ROLE IN THE SOCIAL LIFE OF THE POPULATION

©*Kabulov E., Sc.D., Termez State University, Termez, Uzbekistan, [eshbolta@mail.ru](mailto:eshbolta@mail.ru)*

*Аннотация.* В статье говорится о мельницах и их видах, применяемых в Сурханском оазисе, история строительства, способы работы, которые имели важное значение в жизни местного населения.

*Abstract.* According to sources mill stones and their kinds, their construction and their importance in the life of Surkhan population, field materials were informed in this article.

*Ключевые слова:* Зарабаг, мельница, жернова, ковш, маслобойня.

*Keywords:* Zarabag, mill, stone, hail, oil mill.

Обращаясь в далекое прошлое мы убеждаемся в том, что зерновые продукты с давних пор в меню наших предков занимали особое место. В переработке зерновых продуктов роль мельниц несравненна.

Использование водяных мельниц в оазисе до 50-х годов XX века приняло массовой характер. Несмотря на то, что данная отрасль потеряла свое значение в кишлаках равнины Сурханского оазиса в 60-е годы прошлого века, в горных кишлаках мельницы не останавливались ни на один день.

Из-за потребности в водяной мельнице и на их строительство выросло не одно поколение, строительство мельниц, передавалось из поколения в поколение, также здесь трудились специальные ремесленники по изготовлению мельничных жернов. Мельничные жернова изготавливались в основном в горных кишлаках. Такие ремесленники из Зарабага: уста Бабаяр, уста Усман, уста Данияр, а также из Денау уста Кучар, уста Тангир, уста Сафар это плеяда мастеров, по изготовлению жернов и строительствам водяных мельниц [1, с. 269].

Несмотря на простоту принципа работы водяной мельницы ее качество и сила тяги по просеиванию муки и в настоящее время оценивается высоко. Причина в том, что просеянная мука в водяной мельнице не перегревается и не обгорает. Испеченный хлеб из мельничной муки долго сохраняет свою пряность и свежесть. Поэтому труд мастеров водяных мельниц очень ценился.

Самая важная часть водяной мельницы это ее жернова. Для приготовления жерновов отбирали большие твердые камни, которые входят в состав синеватых гранитных камней. Отобранный камень должен иметь такое качество, что при просеивании зерна из жернов не должны выделяться песчинки. Если из мельничного жернова начинают осыпаться крупинки этот камень считается негодным. И поэтому при отборе мельничного жернова от человека требуется профессиональное мастерство. Во-вторых, при столкновении или ударе друг о друга камни могут треснуть и тогда труд мастера может пропасть даром.



Основными местами, где изготавливаются мельничные жернова в Сурханском оазисе это кишлаки (деревни) долины Шерабада Зарабага, а также деревни Шерджона. Издревле мастера в здешних рудниках добывали камни для мельничных жернов. Камни спускали с гор на специальных санях, привязанных к лошадям или на толстых бревнах. После чего камни обрабатывались в специальных мастерских. Для изготовления мельничного жернова в мастерской использовали такие инструменты как металлический клин, кувалда, кайла, зубило, различные молоточки.

В зависимости от условий жернова изготавливали в различной форме и толщины. Их толщина составляла от 15 см до 30 см, а диаметре от 80-90 см до 120 см. По усмотрению заказчиков мастера тесали камни различного размера. В горных местностях к родниковым водам приспособляли небольшие жернова толщиной 15 см, и в диаметр 80-90 см, а для больших рек изготавливали мельничные жернова толщиной 20-30 см, и 120 см в диаметре [1, с. 270].

Для превращения необработанных камней в мельничные жернова от мастера требовалось большое терпение и большой труд, так как основная работа выполнялась вручную. Основная часть мукомольной мельницы состояла из двух жерновов: верхнего (бегуна) и нижнего (нижняка). Жернова представляют каменные круги значительной толщины, в середине которого имеется сквозное отверстие, называемое очком, а на мелющей поверхности имеется насечка. Нижний жернов толще и лежит неподвижно, а верхний тоньше и легче. В обоих жерновах проделывали очко и оно плотно закрывалось деревянной втулкой, сквозь отверстие проводилась стрела (веретено). Через очко верхнего жернова засыпалось зерно, через таксанг (так называли нижний камень в Зарабаге) пропускали стрелу (железный стержень). Стержень (веретено) изготавливался из металла местными мастерами.

Веретено, пропущенное через отверстие нижнего жернова прикреплялось к бегунку, установленного на вершине верхнего жернова (первые установленные на камень металл назывался бакам) [2].

В нижней части веретена устанавливается лопасть мельничного колеса, приспособленная для протекания воды через желоб. Лопастей в основном изготавливались из прочного и не гнущегося дерева (например тутовое дерево). Лопастей изготавливались с учетом силы водяного напора. Если лопасти были большие, а сила водяного напора слабая лопасть слабо вращалась, если лопасти были маленькие, а сила удара воды мощная, то лопасти могли разорваться на клочки.

После того, как было готово оборудование — выбирали место для мельницы. Здание мельницы строилось на 3-4 м ниже по отношению желоб, по которой стекала вода. Чем выше стояли желоба мельницы насколько быстро крутились, лопасти настолько и качество муки было хорошее. Желоб изготавливался из тутового дерева из 6-7 м в длину [2].

Для желоба отбирали ствол тутовника и с помощью теса (специального ручного инструмента типа топорика с лезвием, с длиной ручкой) обтесывался и выковыривался до формы водосточной трубы-желоба.

Желоб прикреплялся веревкой, сплетенного из шелка или шерсти к колу. Желоб в некоторых местах устанавливался на высоте 3-4 м, а в некоторых местах в 5-6 м [3]. С большой силой стекающая вода по желобу ударялась в чигирь (колесо с черпалками, вращаемое течением воды). Чигирь делали в основном из ствола ивы. К чигири прикреплялись лопасти. Сам чигирь с помощью стрелы под мельницей прикреплялся к большому вращающемуся стволу. Для того чтобы вращался на оси на нее забивали ствол, похожий на болт и смазывали белым маслом. При таком положении чигирь равномерно вращался вокруг оси. Круговая часть чигирия называлась бешкозон [1, с. 272]. К оси главного

ствола прикреплялось деревянное веретено, которое поднималось и опускалось. Качество муки, зависело от этого веретена (поднимающегося и опускающегося). Потому что с вращением балки поднималась главная ось, а вместе с ним и чигирь. Значит, вода стекающая по желобу приводила в движение чигирь.

Стекающая сверху вода попадала в другую речку, которая протекала ниже. Сверху чигиря насаживали жернова (об изготовлении жерновов было сказано выше). Два жернова сажались друг на друга. Верхний жернов вращался вокруг оси, а нижний камень лежал неподвижно. Оборудование, куда засыпалось зерно называлось дўл — ковш [2].

Ковш тоже мастерили из дерева в пирамидальной форме. Ковш состоял из воронки и подвешивался над жерновами с помощью деревянных стволов. Зерно из ковша попадало в мельничную воронку. Сделанная из древесины воронка прикреплялась к стволу, удерживающий ковш. К воронке привязывалось корытце. Корытце раскачивало воронку и зерна равномерно продвигались в жернова и по мере размола под действием центробежной силы и напором с нижняка падали в наклонный желоб и переходили в пеклевальный рукав для просеивания. Мука падала в ящик. Ящик изготовлялся из дерева большим по размеру и прочным. Иногда мельница ломается с горлышка. Это означает, что в отверстие нижнего жернова появлялась трещина, через которую может выпасть зерно и которое во время перемола может упасть в воду. В таких случаях верхний жернов снимался, а отверстие (очко) нижнего жернова скреплялось. В процессе работы у мельничного жернова стачиваются желоба. Опять-таки в таких случаях снимается верхний жернов и переворачивается, то есть, устанавливался наоборот после этого с помощью кайла вытачиваются зубья и бороздка. Тоже продельвается и с нижним жерновом. После этого зерно спадающее с мельничного ковша превращается мягкую муку.

У мельника тоже была своя доля. Первая его доля эта осыпанная мука вокруг кушака. В больших мельницах вокруг кушака, собиралась около 8-10 кг муки, а вторая доля с каждой просеянной 100 кг муки оставлял себе около 10 кг муки [2].

Кроме этого мастера по изготовлению мельничных жерновов имели хорошую прибыль. Большие жернова оценивались в цене 1 т пшеницы, а малые жернова в 500 кг пшеницы. Например, в Денауском бекстве мастер, который изготовил мельничный жернов для просеянной муки 16/1 долю в пятницу брал себе [4].

Население села зерно для просеивания муки несли в мельницу, но в особых случаях, когда не было муки дома и не было возможности везти в мельницу, то есть, не было транспорта, тогда в домашних условиях использовали ёргучок (ручная мельница) или кели (большая деревянная ступа для толчения зерна). Ёргучок был в диаметре 40-45 см, толщина 6–7 см состоял из двух жернов. Два круглых камня соединены веретеном. Верхний камень вращался рукой. Для вращения верхнего жернова в центре выковывировали круглое отверстие, куда прикреплялась твердая палка. Чтобы палка не вздрагивала с обеих сторон привязывали веревку. На этой ручной мельнице в основном работали мужчины. Вращая мельницу в очко вручную подсыпали зерно [5].

Население села для толчения риса и зерновых продуктов использовали кели — деревянную ступу. Ступа изготовлялась из ствола дерева. Для этого отбирали толстый ствол ивы длиною в полметра в длину, и с одной стороны делали дупло. Диаметр выемки в стволе от горлышка до дна сужалась, а для толчения зерна делали ручную ступу из толстой и прочной ветки диаметром 10-15 см. Рис засыпали в дупло и взбивали до отделения зерна от шелухи [5].

В начале XX века в Сурханском оазисе жило всего 264 863 человек. Насчитывалось 467 мельниц, 103 крупорушки и 812 маслобоек [6, с. 150].

Распределение следующее: Сариаие с 38085 населением действовали 137 водяных мельниц, 34 водяных крупорушек для обдирания риса, 277 маслобоен, в Байсуне для 42856 населения работали 66 водяных мельниц, 4 маслобойни, в Денау для 69232 населения оказывали услуги 105 водяных мельниц, 45 крупорушек риса, 301 кустарных маслобоен, в Шерабаде для 64471 населения служили 128 водяных мельниц, 147 кустарных маслобоен, 3 водяных маслобойни, в Джаркургане для 28859 населения действовали 25 водяных мельниц, 17 водяных маслобоен и 35 маслобоен, в Паттакесаре, где проживали 20651 человек действовали 6 водяных мельниц и 47 маслобоен [6, с. 153-160].

Итак, водяные мельницы, водяные кустарные маслобойни, водяные крупорушки, рисорушки издавна играли важную роль в удовлетворении потребности населения в зерновых и масляных продуктах.

#### *Список литературы:*

1. Кабулов Э. Хозяйственная жизнь Сурханского оазиса. Ташкент: Академнашр, 2012. 390 с.
2. Полевые записи по селениям Шерабада, 1999.
3. Полевые записи по селениям Термеза, 2000.
4. Полевые записи по селениям Денаува, 2001.
5. Полевые записи по селениям Байсуна, 1998.
6. Материалы по районированию Узбекистана. Вып.1. Самарканд, 1926. С. 150-160.

#### *References:*

1. Kabulov, E. (2012). Khozyaistvennaya zhizn' Surkhanskogo oazisa. Tashkent, Akademnashr, 390.
2. Polevye zapisi po seleniyam Sherabada, 1999.
3. Polevye zapisi po seleniyam Termeza, 2000.
4. Polevye zapisi po seleniyam Denauva, 2001.
5. Polevye zapisi po seleniyam Baisuna, 1998.
6. Materialy po raionirovaniyu Uzbekistana. (1926). (1). Samarkand, 150-160.

*Работа поступила  
в редакцию 01.04.2020 г.*

*Принята к публикации  
08.04.2020 г.*

#### *Ссылка для цитирования:*

Кабулов Э. А. Мельницы и их роль в социальной жизни населения // Бюллетень науки и практики. 2020. Т. 6. №5. С. 527-530. <https://doi.org/10.33619/2414-2948/54/72>

#### *Cite as (APA):*

Kabulov, E. (2020). Mills and Their Role in the Social Life of the Population. *Bulletin of Science and Practice*, 6(5), 527-530. (in Russian). <https://doi.org/10.33619/2414-2948/54/72>

