

Г. Ж. МАМБЕТОВ

ИЗ
ИСТОРИИ
КУЛЬТУРЫ
И
БЫТА
КАБАРДИНЦЕВ
И
БАЛКАРЦЕВ

Г. Х. МАМБЕТОВ

ИЗ
ИСТОРИИ
КУЛЬТУРЫ
и
БЫТА
КАБАРДИНЦЕВ
и
БАЛКАРЦЕВ

(начало XVII – 70-е годы XX в.)



ПРАЗДНИКИ И ОБРЯДЫ АДЫГОВ, СВЯЗАННЫЕ С ЗЕМЛЕДЕЛИЕМ

В XVI – первой половине XVII века адыги считались христианами. Они имели священников (шогены и епископы (шехники). В Кабарде, например, по народному преданию, шехник жил в четырех верстах от крепости Нальчик. Это место, как отмечает Ш. Б. Ногмов, в первой половине XIX века было известно народу под названием Лесистый курган¹.

Однако ни среди кабардинцев, ни среди других адыгских племен христианство не упрочилось, не стало единой религией народа. Здесь, наряду с христианскими обрядами, продолжали бытовать и многочисленные языческие обряды, сохранялась вера в многобожие. В конце XVI века польский дипломат Мартин Броневский писал, что «...хотя они (адыги. – Г. М.) называются христианами и известно, что большая их часть была таковыми еще во времена генуэзцев, но, лишенные храмов и покинутые священниками, они теперь сохраняют лишь смутное представление о религии. Большинство из них идолопоклонники...»².

Единой религии не было у адыгов и в XVII веке. Адам Олеарий, побывавший у адыгов в 1636–1638 годах, отмечал, «что вера черкесов почти языческая, смешанная с христианством»³.

В XIV–XV веках к адыгам начал проникать ислам, распространяемый крымскими татарами послами, угрозами, огнем и мечом. «В эту эпоху, – писал Ш. Б. Ногмов, – многие шогены были убиты, книги их сожжены и пастырские же злы их расхищены и брошены с презрением. В память об этом событии в народной жизни до сих пор сохранилась поговорка: «Чтобы твое имущество было расхищено, как расхищены были шогейские же злы!»⁴

Поддерживаемый феодальной верхушкой, ислам получил повсеместное распространение к началу XVIII ве-

¹ Ногмов. Ш. Б. История адыгейского народа. Нальчик, 1959. С.90.

² Броневский Мартин. Описание Татарии. Кельн, 1595; Рукописный фонд КБГИИ, д.252-р, л.94.

³ Подробное описание путешествия голштинского посольства в Московию и Персию в 1633, 1636 и 1639 гг. М., 1870. С.1004.

⁴ Ногмов Ш. Б. Указ. соч. С.91.

ка. Однако нельзя согласиться с утверждением Ш. Б. Ногмова о том, что к 1717 году христианство было окончательно уничтожено и восторжествовал ислам. На деле же народные массы, особенно в горных районах, не приняли новую религию до конца XVIII века. Они оставались христианами и идолопоклонниками. Поэтому-то в первой четверти XVIII века Ксаверио Главани писал, что «об их религии я не могу сказать, так как их верования смешанные».

Дело в том, что христианство, подобно сменившему его исламу, было религией по преимуществу феодального слоя черкесского народа — князей и дворян. Что касается массы населения, пишет профессор С. А. Токарев, то она, принимая формально христианскую, а позже мусульманскую религию, фактически продолжала держаться за свои собственные древние верования и обряды. Эта самобытная дохристианская и домусульманская религия оказалась необычайно живучей и удерживалась, по крайней мере у некоторых племен, и в частности у шапсугов, до наших дней⁵.

Мусульманская религия стала единой верой всех адыгов не раньше конца XVIII века, но и тогда она переплеталась с многочисленными остатками языческих и христианских верований. Все это дает основание говорить не только о многослойности религии адыгских народов, но и о том, что адыги, как справедливо замечает Л. И. Лавров, подобно всем народам, никогда не находились под исключительной властью религии.

История адыгских народов свидетельствует о том, что в их жизни религия до XIX века не занимала слишком большого места. Г. Интериано в конце XV века писал, что адыги посещали церковь только после достижения 60-летнего возраста⁶. Адыги не утруждали себя ни молитвами, ни омовением. Свидетельством этому является и тот факт, что обязанности жрецов и даже сияценнников исполняли старшие в роду, кузнецы или знахари, которые для этого надевали на себя войлочную мантию белого цвета. В 1711—1712 гг. де ля Мотрэ писал, что «у них (адыгов. — Г. М.) замечается почти совершенное отсутствие религии»⁷. Об этом же свидетель-

⁵ Религиозные пережитки у черкесов-шапсугов. М., 1940. С. 8.

⁶ Беселовский А. Несколько географических и этнографических сведений о древней России из рассказов итальянцев. «ЗРГО» по отделению этнографии. Т. 2. 1869. С. 731.

⁷ Лавров Л. И. Доисламовские верования адыгейцев и кабардинцев // Труды института этнографии. Новая серия. М., 1959. Т. 5. С. 195.

ствовал и неизвестный автор книги «Исторические и географические путешествия в страны, расположенные между Черным и Каспийским морем...», изданной в Париже в 1797 году, который вынужден был заметить, что «теперь у черкесов незаметно никакой религии»⁸.

Многослойность религии адыгов прослеживалась и в религиозных обрядах, связанных с производственной деятельностью. Адыги связывали каждый предмет, всякое явление природы с существованием различных духов и божеств, покровительствующих им. Они не сомневались в том, что каждый лес, гора, река, поле имели своих духов-покровителей. С развитием скотоводства, а позже земледелия возникли представления о божествах, покровительствующих этим видам деятельности, появились скотоводческие и земледельческие культуры. Вера древних предков адыгов в духов-покровителей отдельных земельных участков привела к возникновению культа этих духов. Человек, выбирая участок для строительства дома, хозяйственных построек, старался выбрать «счастливое место», задобрить духа этого места. Сельскохозяйственным орудиям (например, плугу) приписывались магические и целебные качества.

Земля, почитаемая как кормилица, имела своих покровителей, от которых, по мнению адыгов, зависела урожайность тех или иных культур, их защита от засухи, саранчи и других стихийных бедствий. В честь этого земледельческого божества, покровителя земледелия, адыги ежегодно устраивали различные празднества, ритуальные пиршества и т.д. «Помимо практического опыта, которым располагал кабардинский земледелец, — пишет М. В. Кантария, — для получения высокого урожая он обращался к помощи иррациональных средств с целью «пробуждения» сил природы, а также против засухи и других стихийных бедствий»⁹.

Так кто же на самом деле был покровителем земледелия у адыгов?

Большинство авторов, которые писали о земледельческом культе адыгов, покровителем земледелия и хлебопашства считают Созереша.

Хан-Гирей, например, в своих «Записках о Черкесии», называл его покровителем хлебопашства¹⁰, а в «Чер-

⁸ Рукописный фонд КБИГИ, д. 252-р, л. 313.

⁹ Кантария М. В. Полеводство в Кабарде (по этнографическим материалам): Автореф. дис. ...кандидата исторических наук. Тбилиси, 1965. С. 24.

¹⁰ Хан-Гирей. Записки о Черкесии. Ч. I. С. 66. Фотокопия. Архив КБИГИ.

кесских преданиях» — покровителем земледелия у жанинцев¹¹. Л. Я. Люлье видел в Созереше покровителя хлебопашцев и отголосок египетского культа Осириса¹². По мнению Б. Аи, Созереш — племенной бог плодородия одних шапсугов. Г. А. Кокиев считал Созереша богом урожая и плодородия, отголоском древнеегипетского бога умирающей и воскресающей природы — Осириса¹³.

Как видно, у исследователей нет единого мнения о функциях земледельческого божества Созереша. Противоречивы и данные о времени празднования дня Созереша. По данным Тебу де Мариньи и Хан-Гирея, оно совершалось после уборки урожая, по сообщению же М. Хозрова, Х. Серебрякова, Л. Люлье и Н. Трубецкого — зимой, по сведениям В. Желиховской — после уборки урожая или зимой и, наконец, по мнению Б. Аи — в апреле.

Такое разногласие в функциях божества Созереша, а также в сроках проведения праздника в его честь, нам представляется не случайным. Видимо, Созереш был спутан с другим божеством и ему приписали «чужие обязанности».

Об этом свидетельствует и тот факт, что, по мнению некоторых авторов, Созереш не имел никакого отношения к земледелию. Так, например, Тебу де Мариньи считал Созереша покровителем стад и черкесской переделкой Иоанна Крестителя, а Дюбуа де Монпера видел в нем великого покровителя и повелителя вод и ветров. По сообщению неизвестного автора, подписавшегося буквами «N.N.», Созереш — «покровитель мореходцев»¹⁴.

По нашему же мнению, Созереш был богом домашнего благodenствия. Свидетельствуя об этом же, Хан-Гирей в своей более поздней работе «Мифология черкесских народов» называет Созереша «богом обилия и домашнего благodenствия»¹⁵. На это указывает и само празднество, проводившееся в честь Созереша в каждом адыгском доме, и наличие в каждом из них деревянного обрубка, боярышника с семью сучьями, олицетворявшего Созереша.

¹¹ Хан-Гирей. Черкесские предания// Русский вестник. Т. II. 1841. С. 294.

¹² Люлье Л. Я. Верования, религиозные обряды и предрассудки у черкес. ЗКОРГО. Ки. В. Тифлис, 1862.

¹³ Лавров Л.И. Доисламовские верования адыгейцев и кабардинцев // Труды института этнографии. Новая серия. М., 1959. Т. 5. С. 215.

¹⁴ Там же.

¹⁵ Сборник газеты «Кавказ». 1846. 2-е полугодие. С. 170.

В адыгском устном народном творчестве, в частности кабардинском, являющимся важнейшим источником для изучения истории народа, в том числе и древних верований, Созереш известен только как бог домашнего очага и детских болезней (оспы, кори и т.д.)¹⁶. Старики-кабардинцы о детях, больных корью, и сейчас говорят: он болеет Созерешем; или: не беспокойтесь, поправится, он гость Созереша. По мнению некоторых наших информаторов, Созереш являлся даже богом детей (сообщение Х. У. Эльбердова).

Богом же растительности, земледелия и хлебопашства у адыгов был Тхагаледж (Тхъэгъэлэдж). В этнографической литературе о нем мало сведений. Л. Люлье, например, показывает Тхагаледжа домашним божком и, несомненно, путает его с Созерешем, приписывая последнему покровительство хлебопашству. Барон Сталь упоминает веру адыгейцев в «бога изобилия» Тхагаледжа, которому будто бы был посвящен Джемплохский лес, где в его честь ежегодно приносили в жертву белую телку¹⁷. По сообщению М. Харламова, в окрестностях Майкопа существовал «Ток Тхагаледжа». В приводимом им адыгейском сказании Тхагаледж – человек большой силы, который славился во всех окрестностях искусством засевать и обрабатывать хлеб, а также получать высокий урожай¹⁸.

Автор конца XIX века К. Ган приводит один из кабардинских хохов (здравиц), произносимых в честь Тхагаледжа, в котором, в частности, сказано о зерне, о хлебе: «Это золото Тхагаледжа, плугом добытое и потом наших быков, этим золотом мы поздравляем» и т.д. Таким образом, еще в дореволюционной литературе была высказана правильная мысль о том, что богом земледелия у адыгов является Тхагаледж.

М. В. Кантария по данным этнографического материала «восстановила» Тхагаледжа в его законных правах¹⁹.

Устное народное творчество кабардинцев не знает земледельческого божества Созереша и чрезвычайно богато сказаниями, хохами, посвященными Тхагаледжу.

¹⁶ Адыгский фольклор. Нальчик. 1963. Т.1. С. 11.

¹⁷ Сталь К.Ф. Этнографический очерк черкесского народа// Кавказский сборник. Тифлис. 1900. Т.ХХI. С. 111–112.

¹⁸ Харламов М. История возникновения и развития города Майкопа в связи с историей Закубанского края// Кубанский вестник. Екатеринодар, 1912. Т. XVII. С. 413.

¹⁹ Кантария М. В. Указ. соч. С. 24.

Даже отдельные представители старшего поколения кабардинцев, черкесов и адыгейцев и сейчас дают клятву именем Тхагаледжа. При этом они притрагиваются к хлебу и говорят: «Мыр зи Тхъэгъэлэдж!», т.е. «клянусь Тхагаледжем». В честь Тхагаледжа кабардинцы совершили празднества и в начале пахоты, и после ее окончания, и после уборки урожая и т.д.

Тхагаледжу посвящены хохи в честь первой борозды, песня при молотьбе и песня о токе; сказания о его пахоте и рабочих быках; о дорогом токе Тхагаледжа; об урожае проса Тхагаледжа; о Тхагаледже и сыне Тлепша Дзакуше; о Тхагаледже, Амыше и Мамыше, об Амыше и Тхагаледже; о споре Тхагаледжа с Тлепшем; о Тхагаледже и его работе; о просьбе Тхагаледжа; о том, как Тлепш стал кузнецом и другие.

По количеству сказаний Тхагаледж, как и Тлепш, занимает одно из видных мест в адыгском устном народном творчестве. В этих сказаниях Тхагаледж выступает как хлебопашец, умеющий получать высокие урожаи, он почитаем богом и поэтому исполняются все его пожелания, он пашет на двух волах, которых не может догнать известный нарт Дзакуш на своей великолепной лошади. Тхагаледж может предсказать будущее, он добр, прозорлив, хорошо и умело работает, имеет семью, детей, стареет, смертен, выступает как защитник старых традиций нартов. Последние относятся к нему с большим уважением.

Тхагаледж выступает не только как покровитель хлебопашства, но и обилия и всей растительности. Сказания о нем свидетельствуют о том, что земледелие являлось древнейшим занятием адыгов. Вместе с тем следует заметить, что часто в сказаниях рядом с Тхагаледжем выступает бог кузнечного мастерства Тлепш или покровитель овцеводства Амыш. Они занимают одно из центральных мест в адыгской мифологии. Это является свидетельством материальной основы адыгских сказаний, нартского эпоса, характеризует их идеино-художественное содержание, как справедливо отмечает А. Т. Шортанов²⁰.

В устном народном творчестве адыгов Тхагаледж выступает в первую очередь как хлебопашец. Он имеет двух волов, которые отличаются баснословной прозорливостью и огромной силой. С их помощью Тхагаледж в один сезон проделывал большую работу.

²⁰Адыгский фольклор. Т.1. С. 13, 14.

*Жмень сто в одном споне,
Снопов сто в одной колне,
Колен сто в одном возе,
Возов сто в одной скирде,
Скирд восемьсот убрал.*

Древние адыги-земледельцы свою мечту выражали в образе Тхагаледжа, умеющего получать и собирать высокие урожаи. Вспахивая первую борозду, они просили покровителя хлебопашества Тхагаледжа о высоком урожае; приезжая первый раз на ток, адыги просили его, чтобы их просо дало больше зерна. Если они готовили кушанья из нового урожая, то отдельно бросали в котел долю Тхагаледжа, а когда ели пасту и суп из первого урожая, то оставляли рядом с очагом долю покровителю урожая. Последнее сопровождалось здравицей в честь Тхагаледжа. При этом здравица содержала просьбу: «Ты привези и отдай нам» или «Нас поведи и отдай нам богатый урожай, красивую невесту, которая шила бы короткой иголкой, у которой шов не расшивался бы». Среди здравиц в честь Тхагаледжа встречались и такие, которые выражали хозяйственный опыт людей, как, например, «посев в три стороны, боронование в две стороны»²¹.

«Интересно отметить, — пишет А. Т. Шортанов, — что в устном народном творчестве Тхагаледж не занимается посторонними делами, как это делает Тлепш, его дело только обеспечение хорошего урожая, изобилия для людей»²². Он не участвует в походах нартов, в их борьбе, его руки заняты только трудом, и своим трудом землепашец приносит людям изобилие, благоденствие. Тхагаледж не обещает земных благ людям, сидя где-то рядом с другими богами, он своим трудом создает эти блага, показывая пример.

Как видно из сказания о Тхагаледже и сыне Тлепша Даахуше, сам Тхагаледж участвует в празднестве (санахафэ) нартов в честь убранного урожая. Все это не оставляет сомнения в том, что Тхагаледж является божеством, покровительствующим хлебопашеству. Адыги не раз обращались в своих здравицах к Тхагаледжу, как к божеству. Вот один из примеров:

— Уэ дэ ди тхъэу, тхъэшхуэ.
Дэ дызыгээгушхуэу ди Тхъэгэлэдж!

²¹ Там же.

²² Там же.

Что в переводе примерно означает следующее:

*Наш бог, великий бог
Тхагаледж,
воодушевляющий нас.*

И далее идет бесконечный перечень просьб.

Следует заметить, что мы не разделяем мысль о том, что Тхагаледж является как бы местным, кабардинским, божеством и что он не был известен адыгейцам, у которых божество плодородия называлось Созереш²³. Фольклорные материалы, собранные в Адыгее и Черкесии сотрудниками Кабардино-Балкарского ИГИ, свидетельствуют о том, что Тхагаледж был именно общеадыгским божеством земледелия²⁴. Об этом же свидетельствует и вышеотмеченное сообщение М. Харламова.

Вполне понятно, что древние адыги, как и другие народы Северного Кавказа, совершали различные обряды, жертвоприношения, празднества в честь своих божеств, от которых, по их представлению, зависело их благополучие. Они не сомневались в том, что не только урожайность полей, но и их защита от засухи, саранчи и других стихийных бедствий зависят от сверхъестественных сил, которых они стремились задобрить. Этим и объяснялись ежегодные религиозные празднества, устраиваемые адыгами в честь Тхагаледжа. Эти земледельческие праздники организовывались в наиболее важные периоды сельскохозяйственного года.

Так, весной, перед выездом на пахоту, адыги устраивали ритуальное пиршество в честь божества Тхагаледжа, сопровождаемое жертвоприношением, танцами, играми и т.п. Вот как описал этот праздник нидерландский государственный деятель Н. Витсен, побывавший здесь в 1664–1665 годах: перед выездом на пахоту «весной в каждом доме закалывают козла, барана или ягненка, но большей частью козла, иногда это делает несколько семей вместе. Одного из этих животных выносят потом за деревню, насаживают распаянную шкуру, голову и ноги на палку и совершают перед ними... обряды. Мясо съедают. Господин деревни или старшина отделяет себе лучшую часть. После того целый день пьют напиток, называемый буза, и спрашивают праздник,

²³ Кантария М. В. Указ. соч. С. 26, 27.

²⁴ Адыгский фольклор. Т. I. С. 322, 323.

танцуя, играя на дудках и прыгая. После этого праздника они начинают обрабатывать землю»²⁵.

Это единственное описание праздника перед пахотой.

По данным шапсугской экспедиции 1939 года, в ауле Тхахапш весной перед посевом, во время и после посева совершался обряд «даехепсечек» – прохождение всего населения аула под корнем орехового дерева. Обряд совершался с целью предохранения жителей аула от болезней и сопровождался жертвоприношениями и молением об урожае, благополучии и т.д.

Характерно, что в одних аулах этот обряд выполнялся всем населением, а в других женщины не принимали в нем участие, хотя и они обязаны были отведать жертвенные яства, которые разносились для них по домам.

В отдаленные времена адыги отмечали первую борозду общественным молением, сопровождаемым жертвоприношением, угощением, песнями и танцами в честь Тхагаледжа. Здравица в честь Тхагаледжа гласила примерно следующее:

О наш бог,
Тхагаледж, чудотворец,
Пусть начатые нами дела умножатся...
О наш бог,
Пусть будет счастливым наш лемех,
Удачной наша первая борозда,
Земля бы нагрелась теплом,
Она бы дала нам богатый урожай,
О наш Тха, пусть будет так!²⁶

В XIX же веке, в мусульманскую эпоху, адыги, в том числе кабардинцы, продолжали отмечать первую борозду весенним праздником – общественным молением, сопровождаемым жертвоприношением, угощением, песнями, танцами и т.д. Сельский мулла читал молитву над жертвенным животным, он от имени всего джамаата обращался с просьбой к богу даровать им в настоящем году хороший урожай. На этом празднике, обращаясь к единому богу, произносили здравицу:

О аллах, небо и землю сотворивший, ты сделай:
Лемех, который сегодня мы вынесли,
Во время пахоты лемехом засушливости,
После пахоты – дождливости,

²⁵ Архив КВИГИ, ф.252-р, л.255, 256.

²⁶ Адыгский фольклор. Т.1. С. 59.

*Ночами дождливость обильной,
Поле колосилось морем,
По краям дремлющие были,
Если козел набросится, чтобы не смог достать,
Если ветер тряхнет, чтоб не осыпался,
Старые арбы чтобы не скрипели,
Новые арбы чтоб пели,
Края токов чтоб расширял,
Кромки токов чтоб отшибал,
Девять амбаров, стоящих в ряд, чтобы заполнил,
С краю стоящий чтобы невесте принадлежал,
Вместе чтоб ели и пили,
Для трудящихся чтоб сделал,
Мы просим!»²⁷*

Адыги, в частности кабардинцы, отмечали окончание пахоты другим большим весенним праздником. Он назывался «вакІуэихъиэж», т.е. «возвращение с пахоты», точнее – «вакІуэихъэжь бэракъ», что означает «знамя вернувшихся с пахоты». По словам М. В. Кантария, это знамя, символизирующее большой урожай, состояло из четырехугольного куска материи желтого цвета, что в свою очередь символизировало созревшее зерно²⁸. Длинный щест со знаменем укреплялся в ступице колеса адыгской арбы. В центре внимания на этом аграрном празднике был «ажыгъафэ» – танцующий козел.

К этому всенародному празднику готовились всем селом. К окончанию пахоты женщины запасались национальным напитком – бузой, приготовлялись различные кушанья, молодые люди села приводили в порядок своих верховых лошадей, седла, лучшие стрелки села готовились к состязаниям. Для исполнения роли танцующего козла подбирался молодой человек, который хорошо знал обычай, связанные с этим праздником, со своей ролью. Он должен был отличаться находчивостью, острословием. Вся его одежда, борода, рога должны были точно соответствовать облику настоящего козла.

Праздник начинался в поле, у пашни, где был распахан последний участок общества. Отсюда «танцующий» козел в сопровождении своих помощников, народа и арбы, на которой было сооружено нечто вроде ворот с

²⁷ Балкаров Б. Х. Значение и употребление аффикса уэ/у в кабардинском языке// Ученые записки КБНИИ. 1949. Т. V. С. 119.

²⁸ Кантария М. В. Указ. соч. С. 26.

подвешенными или прибитыми мишенями для стрельбы, изображавшими птиц и животных²⁹, направлялся к селу²⁹. На всем пути следования праздничной процессии «ажыгъафэ» смешит и веселит народ, танцует, исполняет шуточные номера, мычит, блеет по козлину. Вместе с многочисленной толпой за арбой едет группа всадников – лучших стрелков села, которые по очереди стреляют на ходу в одно из движущихся изображений, «висящих на воротах». Помощники «ажыгъафэ» внимательно следили за публичным соревнованием стрелков, отличали наиболее искусных победителей, которых впоследствии награждали соответствующими призами. Если стрелок сбивал изображение курицы, то получал в качестве приза курицу, если сбивал ягненка, то получал ягненка и т.д.

Праздничная процессия, следуя по всему селу, заходила в каждый двор. Здесь «ажыгъафэ» демонстрировал все свое искусство, выполнял самые различные смешные номера и под конец подбегал к порогу дома хозяина и неожиданно для всех падал «замертво». Народ, по обычаю, спешил к нему, окружал его, выражая свое сожаление, при этом многие восклицали: «Умер наш ажыгъафэ!» Хозяин дома хорошо понимал, что только его подарок, соответствующий его состоянию и положению, может помочь мнимому «горю» всех присутствующих и воскресить «ажыгъафэ». Но хозяин не сразу вносит свой подарок в общий котел праздничного шествия, поэтому помощники «танцующего козла» торопят его. Получив подарок, «ажыгъафэ», в свою очередь, оживает не сразу. Он ждет до тех пор, пока помощники не посчитают, что внесенный хозяином подарок соответствует его достатку.

Получив условный сигнал, «усопший» козел ко всеобщей радости «воскресает», «вскакивает на ноги, потягивается, как будто очнулся от долгого сна, протирает глаза и оглядывает всю публику», выполняет новые номера, веселит и смешит народ. При этом «ажыгъафэ» не забывает хозяина дома. «Он подбегает к нему, мычит и танцует вокруг него, как бы благодарит его за подарок»³⁰. После этого процессия направляется в следующий двор, где повторяется обряд, изображающий

* Это сооружение на арбе называлось «къэбакъ».

²⁹ Акытас П. Г. Аграрный праздник в Кабарде// Ученые записки КБНИИ. Т.IV. 1948. С. 265.

³⁰ Там же.

умирающего и воскресающего бога, что фактически символизировало смерть и воскресение сил природы.

Так праздничное шествие обходит все село, подарки складываются в арбе, если ее мало, появляется вторая. Скот, подаренный наиболее зажиточными жителями села, гонят вслед за процессией. Из собранных таким образом подарков (буза, кушанья, куры, ягнята и т.д.) стрелки получают свои призы, а все оставшееся идет на общественный праздничный обед, в котором участвуют мужчины. Праздничным обедом руководил тхамада, за столом произносились тосты-хоки за будущий урожай, за благополучие села, просили языческого бога плодородия Тхагаледжа, а позже — единого бога Тха о богатом урожае. Исполнялись старинные народные песни, молодежь организовывала танцы, веселилась до поздна.

В отличие от вышеописанного празднества окончание пахоты отмечалось и частью села. Так, например, в сел. Тыжево (ныне Кышкек), делившемся на кварталы Борей, Тыжэй, Тохъутэмышэй (Бореево, Тыжево и Тохтамышево), каждый из этих трех джамаатов усиленно готовился к празднику. Опытные женщины-домохозяйки заранее готовили национальный напиток — бузу, другие — различные кушанья, трети вносили для общественного стола барана или ягненка и т.д.

В день возвращения пахарей с поля в сопровождении арбы с къебакъом, стрелками и «ажыгъафэ» все приготовленные кушанья женщинами этого джамаата сносились в определенное место около села, на берегу речки, где и организовывалось празднество. Здесь же сооружались специальные высокие трапеции для развлечения, игр детей.

На второй или третий день праздновал окончание пахоты другой джамаат, потом третий и т.д. Все население являлось свидетелем этих празднеств, поэтому каждый джамаат стремился лучше и ярче организовать празднество, отличиться в приготовлении богатого стола, хороших напитков, проведении массовых игр и танцев*.

В Кабарде и Черкесии также существовал обычай обливать водой из ведра людей, вернувшихся с пахоты домой.

Подобные праздники с различными отклонениями имели место в Балкарии, Сванетии, Грузии, на Украине

* Эльбердов Х. У., сообщивший нам об этом празднике, лично наблюдал его в конце XIX века.

и в других местах. Везде они преследовали одну цель: посредством магических обрядов в честь бога плодородия «выпросить» у него большой урожай, «попросить» его быть защитником от различных стихийных бедствий.

Важное место в хозяйственной деятельности адыгов отводилось сенокошению, которым они занимались с отдаленных времен. От своевременной заготовки сена во многом зависело развитие скотоводства, поэтому начало сенокошения отмечалось как большой народный праздник.

В своем подробном описании предсенокосного праздника черкесов французский коммерсант Ж. Б. Таверные отмечал, что «каждый житель селения, имеющий на то возможность, берет козу (так как для своих обрядов они отдают предпочтение козам, а не баранам), а те, которые бедны, соединяются по 8 или 10 человек вместе и берут одну козу на всех. Коз, баранов или ягнят — всех этих животных собирают вместе; затем каждый берет свое, закалывает ее и сдирает шкуру, оставляя на ней голову и четыре ноги. Эту шкуру они растягивают на двух палках, протягиваемых от ноги до ноги, и вешают на шест, вбитый в землю, верхний конец которого входит в голову животного... Количество шестов, вбитых в землю посередине селения с повешенной на них шкурой, равно количеству убиваемых животных и каждый, проходя перед ними, отвещивает глубокий поклон».

Далее он продолжает: «Сварив свою козу, каждый относит ее на площадь, находящуюся посреди селения, и кладет ее на большой стол рядом с другими зарезанными животными. Здесь уже находится местный правитель со всеми своими приближенными, а иногда можно встретить и правителей соседнего селения. Когда все это мясо положено на стол, три наиболее пожилых жителя селения садятся перед ними и съедают по одному или по два кусочка. Затем они подзывают местного правителя, если здесь присутствует какой-либо другой правитель соседнего селения, то оба подходят в сопровождении нескольких наиболее пожилых людей поселка. Заняв место, они съедают одно из животных, которое три старца отложили для них, а остальные раздаются народу, сидящему на земле и поедающему все.

Встречаются селения, где убивают до 50 животных — коз, баранов, ягнят и козлят. Что касается бузы или иного напитка... то встречаются люди, приносящие его в количестве более 200 линт, каждый по своим сред-

ствам. Весь день проходит в питье, еде, пении и танцах под звуки флейт... Нельзя сказать, чтобы эта музыка была плоха совсем, тем более, что они играют сразу на 12 флейтах. Первый имеет флейту размером длиннее руки, флейты же остальных идут в уменьшающейся прогрессии, так что последняя не более свирели.

Когда старцы, сидящие за столом, кончают с едой, они удаляются к себе, оставляя молодежь — мужчин и женщин, юношей и девушек — продолжать веселье и танцы под звуки флейт. Это продолжается до тех пор, пока имеется напиток, а на другой день первым занятием, к которому они приступают, является сенокос»³¹.

Описание этого праздника является единственным в литературе. Оно свидетельствует о языческом характере обряда, который, по нашему мнению, был посвящен Тхагаледжу.

Предсенокосный праздник имел место и в мусульманскую эпоху, когда в жертву приносились козы или овцы уже не каждым состоятельный хозяином. Кабардинцы и балкарцы в более позднее время приносили в жертву корову, быка или несколько баранов, приобретенных на общественную сумму. И жертвоприношение, и моление богу производилось под руководством сельского эфенди (муллы).

В период празднования начала сенокошения адыги распевали специальные сенокосные песни (мэкъуауз уэрэд). У них бытовали и песни о токе (хъэм уэрэд), о молотьбе (ГуакГуз уэрэд), которые распевались перед началом уборки урожая*.

Окончание сельскохозяйственных работ, уборки урожая, стрижки овец адыги, как и их соседи балкарцы и карачаевцы, отмечали большим всенародным праздником, праздником урожая, устраиваемым поздней осенью. Он сопровождался жертвоприношениями, молитвами. Этот праздник урожая Таверные считает главным праздником черкесов. Он же дал подробное и чрезвычайно интересное описание всех обрядов, связанных с праздником урожая.

* Таверне Ж. Б. Шесть путешествий в Турцию, Персию и Индию в течение сорока лет... Гаага, 1718. Т. I, II. Рукописный фонд КБНИИ, д.252-р, л.110-112.

* Считаем своим долгом выразить благодарность научному сотруднику сектора фольклора и литературы КБНИИ З. Кардангушеву, любезно предоставившему возможность познакомиться с рукописными материалами, и за цennую консультацию по интересующему нас вопросу.

«Трое наиболее пожилых людей селения, — писал он, — заменяют священников (жрецов) и выполняют порученный им обряд в присутствии всего народа. Они берут барана или козу, которых убивают после произношения нескольких молитв, затем, выпотрошив его хорошенько, варят целиком все животное, за исключением внутренностей, которые потом поджаривают. Когда кушанье готово, они кладут его на стол и вносят в большое помещение вроде сарайя, куда направляется весь народ. Три старца стоят перед столом, а весь народ — мужчины, женщины и дети, — также стоя, держится позади них.

Когда вносят стол, на котором лежит сваренный баран, три старца подходят к нему, отрезают все четыре ноги и разрезают жареные внутренности, затем они поднимают все это над головой вместе с большим кубком, полным бузой, чтобы весь народ, стоящий за ними, мог это увидеть. Как только последние видят мясо и напиток поднятыми над головой, они простираются на земле и остаются в таком положении до тех пор, пока все не поставлено обратно на стол и три старца не произнесли нескольких слов, тогда народ поднимается и стоит, в то время как два старца, которые держат мясо, дают каждый по небольшому кусочку третьему старцу, стоящему между ними и держащему кубок; затем каждый из них берет себе по кусочку. После того, как все три старца съедят по куску мяса, тот старец, который держит кубок, пьет первым из него и, повернувшись в сторону старца, стоящего от него направо, дает ему выпить, не выпуская кубок из рук, то же самое проделывает он со старцем, находящимся от него по левую сторону.

Закончив этот первый обряд, все три старца поворачиваются к собравшимся и предлагают мясо и напиток прежде всего своему правителью или господину, а затем всему народу, который ест и пьет от малого до великого. Все, что остается от четырех ног барана, переносится обратно на стол тремя старцами, которые и доедают это.

Покончив с этим, они садятся за стол, на котором лежит баран, и самый старший из них, взяв голову, съедает от нее маленький кусочек, передавая затем другому, который также съедает кусок и передает ее третьему старцу. После того, как этот последний съедает кусок от головы, он ставит ее перед первым старцем, который приказывает ему отнести правителью селения; этот последний, принимая ее с большим почтением, съедает кусок и передает своему ближайшему родственнику

или наиболее уважаемому другу; таким образом они передают друг другу эту голову, пока она окончательно не съедена.

Покончив с этим, три старца приступают к туловищу барана, от которого каждый съедает по одному или два куска, после чего приглашается правитель селения, который приближается с большим почтением, держа под мышкой шапку... Он берет из рук одного из старцев нож, который тот ему предлагает, отрезает себе кусок барана, съедает его стоя и выпивает из кубка, полного бузой, подаваемого ему другим старцем, затем с низким поклоном возвращается на место. Весь народ поступает таким образом, причем первыми идут самые старшие...»³²

Нам представляется, что этот осенний праздник посвящается и языческому богу Тхагаледжу, покровителю земледелия. В отличие от предсенокосного праздника, когда в жертву приносили до 50 голов скота, в день праздника урожая в жертву приносится только одна коза или баран, поэтому присутствующие и поедали по 1–2 кусочка мяса.

Характерной особенностью этих народных празднеств являлись не только сохранившиеся древние языческие обряды, но и наличие в них классовых мотивов. Об этом, например, свидетельствует тот факт, что непосредственно вслед за тремя жрецами или священниками, под руководством которых совершались эти обряды, угощались сельский правитель и его приближенные т.е. дворяне, затем старшие по летам и т.д.

Заслуживает внимания и обычай адыгов, в частности кабардинцев, которые после уборки проса, вернувшись домой, вешали на шею хозяйки дома один из серпов. Она не имела права снимать его с шеи, пока не организовывала праздничный стол, угощение. За столом производили здравицы, просили Тхагаледжа, чтобы убранный урожай был изобильным (беркетом) и т. д. Этот обряд назывался «гъубжэдэх» – снятие серпа. По словам Ш. Б. Ногмова, по обычаю «хозяин не мог располагать сжатым и убранным хлебом до совершения установленной для сего молитвы. По совершении же ее из нового хлеба приготовлялся обед, на который созывались ближайшие родственники. После этого пира, называемого «хамо умух», можно было продавать, отдавать в ссуду или раздавать милостыню из нового хлеба»³³.

³² Рукописный фонд КБИГИ, д. 252-р, л. 109–110.

³³ Ногмов Ш. Б. Указ. соч. С. 83.

Этот обычай интересен тем, что убранный хлеб в первую очередь должен был поедать сам хозяин с ближайшими родственниками и только после них чужие.

Большим бедствием для адыгского, балкарского, карачаевского и других народов Северного Кавказа являлись частые засухи, сопровождавшиеся голодом, сокращением поголовья скота. В прошлом люди не умели бороться с губительной засухой, отчаяние и бессилие перед стихийными бедствиями порождали веру в сверхъестественные силы и надежду на их помощь. Эта вера проявилась в обрядах вызывания дождя, в почитании различных божеств.

Так, к религиозным праздникам, связанным с земледелием, следует относить и обряды почитания бога-громовержца Шибле (Шыблэ). «Почитание последнего, — писал С.А. Токарев, — имело явную связь с испрашиванием дождя и, таким образом, непосредственно обуславливалось хозяйственными потребностями общины»³⁴.

По словам К. Ф. Стала, адыги считали Шибле одним из могущественных богов, не уступавшим по своей силе великому Тхаиххуа. Об этом свидетельствовало их представление о том, что «если бог Шибле рассердится, то вряд ли Тхаиххуа найдет себе место куда бы укрыться»³⁵. Обычно место, куда ударила молния, считалось почитаемым, там приносились жертвы и организовывались общественные моления с танцами и песнями.

«Когда гром гремит, — писал Ж. Тавернье, — все тотчас же выходят из селения и вся молодежь обоего пола начинает петь и танцевать в присутствии пожилых людей, сидящих вокруг. Если молния убивает кого-нибудь из них, они хоронят его с почестями и считают святым, признавая такую смерть милостью бога». Если молния ударит в один из домов, то вся семья, живущая в нем, содержится за счет общества целый год, если даже не была убита ни одна курица, принадлежавшая этой семье. После удара молнии жители села находят белого козла (выбирают более сильного) и содержат его всем обществом «в большом почете до тех пор, пока молния не ударит в другое место». При этом все члены семьи, в дом которой ударила молния, ходят из селения в селение ко всем своим родственникам, останавливаются около их домов, танцуют, поют, а те приносят им что-нибудь поесть. «Весной в определенный день в том

³⁴ Религиозные пережитки... С. 9.

³⁵ Сталь К. Ф. Указ. соч. С. 111.

селении, где находится козел, собираются все те, в дома которых ударила молния. Они берут козла, у которого на шее всегда висит сыр обычной формы и ведут его в селение первого правителя области. Они, — продолжает Ж. Тавернье, — не входят в него, но правитель и все жители селения выходят и простираются перед козлом. После произнесения нескольких молитв, они снимают с него сыр и сейчас же заменяют его новым. Снятый с шеи козла сыр разрезается тут же на мелкие кусочки и раздается всем присутствующим. Затем всех пришедших хорошенько кормят и подают обильную милостыню, они проходят таким образом по всей стране из селения в селение и собирают много подаяний»³⁶.

По данным Н. Витсена, белого козла со свечкой на шее водят по селам и ему оказывают большие почести: падают перед ним ниц.

Человек, погибший от молнии, считался блаженным. По свидетельству Тебу де Мариньи, родственникам убитых молнией приносят поздравления по случаю такого «счастливого» события³⁷. Трупы людей и животных, убитых молнией, считались священными и хоронили их на месте гибели. При этом у могилы такого «святого» человека организовывались семидневные общественные моленья с жертвоприношением, пиром, скачками и стрельбой в цель³⁸.

К могиле убитого молнией в засушливое время года обращались за помощью жители (одни мужчины) населенного пункта; они отправлялись, захватив кого-нибудь из родственников покойного. Взявшись за руки, они босиком плясали вокруг могилы и пели специальную песню «о Еле».

Шапсуги аула Тхахапш, например, свои обрядовые пляски вокруг могилы убитого молнией, сопровождали следующей песней:

*На большом перевале загремит,
В Левгегубх чтобы молния блеснула,
На Нихетх чтобы молния спустилась,
А здесь в Тхахапше чтобы шел дождь.*

Это повторялось несколько раз, после чего родственник убитого молнией, взяв в руки хлеб, просил от имени

³⁶ Рукописный фонд КБИГИ, д. 252-р, л. 112-113.

³⁷ Лавров Л. И. Указ. соч. С. 217.

³⁸ Там же.

всех оказать обществу помощь «в ниспослании дождя». Затем он брал с могилы камень, шел в сопровождении всех собравшихся на реку, привязывал камень веревкой к дереву и опускал его в воду. Все присутствующие, не снимая одежды, бросались в воду. Эта процедура, по представлению шапсугов, должна была вызвать дождь.

Камень привязывался к дереву для того, чтобы течение не могло его унести. Если же вода унесет камень, то дождь, по народному верованию, мог идти бесконечно и вызвать стихийное бедствие. Более того, на берегу реки находился специальный человек, который должен был своевременно вытащить камень из воды. «Дня через три, — пишет Е. Шиллинг, — независимо от того, был или не был дождь, камень вынимали из реки и вновь водворяли на могилу, при этом родственник покойного ехал верхом, держа в руках камень, а остальные шли пешком»³⁹.

По интересным данным Л. И. Лаврова, собранным им в Шапсугии, общественные моления богу Шибле о ниспослании дождя бывали двух видов: мужское и женское. Так, во время засухи мужчины, предварительно выкупавшись, собирались у могилы убитого молнией. Моление начиналось рано утром и продолжалось до полудня. Оно состояло из хороводного танца и пения в такт последнему. Текст песни был краток: «Эу ялэ ялэрэ, яле. Эу ялэ уэ ялэр ялэ ял». После моления брали с могилы камень и, принеся его к своему селению, клади в реку. Через несколько дней камень относился на прежнее место. После этого, по их представлению, должен был пойти дождь.

По словам И. Гурвича, участники мужского хоровода пели песни и танцевали вокруг могилы убитого молнией, двигаясь по кругу против часовой стрелки. После долгих танцев старик — родственник покойного с яствами в руках обращался к богу и покойнику с просьбой о дожде. Присутствующие, стоя на коленях, держали ладони перед глазами, восклицали при каждой его паузе: «аминь». После молитвы резали жертвенных животных и поедали их. Под конец уносили с могилы камень, имевший яйцевидную форму⁴⁰. В других случаях пляска вокруг камня с могилы «святого» организовывалась в центре аула, куда он приносился. Характерно отметить,

³⁹ Шиллинг Е. Чечесы // Религиозные верования народов СССР. М.;Л., 1931. Т. II. С. 47.

⁴⁰ Религиозные пережитки... С. 41.

что всем этим обрядом, связанным с камнем, руководил один из старейших родственников покойного.

Такие «каменные могилы», как их называли в Шапсугии, имелись во многих населенных пунктах. Так, на могиле убитого молнией, находящейся близ аула Тхахашш, имелось три камня, которые употреблялись для вызывания дождя. Один из них, которому насчитывалось более 200 лет, пользовался особой славой. По преданию, он был найден на груди покойника, куда он был брошен ударом молнии, и таким образом его коснулся сам Шибле. За такими известными камнями иногда приходили из отдаленных сел. При этом представители этого населенного пункта приглашали кого нибудь из родственников «святого», т.е. убитого молнией, который и приносил этот камень.

Как говорилось выше, по народному представлению такие камни обладали магической силой, их прикосновение к воде должно было вызвать дождь. Каким образом камни приобрели «сверхъестественную» силу? По представлению шапсугов, например, человека, убитого молнией, хоронили не сразу. До похорон находили камень особой формы (чаще круглый). Его клали на правое плечо убитого и этим прикосновением к телу камню как бы передавалась сверхъестественная сила Шибле. Камень клали в могилу убитого, но так, чтобы его всегда можно было вынуть и использовать для вызывания дождя.⁴¹

Если по недосмотру «караула» вода уносила камень, то это, по старинному поверью, могло вызвать дождь без перерыва, поэтому мужчины аула шли к могиле просили о прекращении дождя. Таким образом, бог громовержец Шибле олицетворяя собой культ плодородия, помогал адыгам получать хороший урожай. распространением христианства на Северном Кавказе «представление о Шибле сочеталось с представление об Илье-пророке, отчего бог-громовержец, помимо своего старого адыгского имени Шибле, стал называться также Еле, т.е. Илья»⁴².

С громом у адыгов связаны и другие обычай. Так, после первого весеннего раската грома адиги, в частности кабардинцы и бжедуги, обливали водой свои пленные зернохранилища — сапетки, чтобы в них было обилие зерна⁴³. У кабардинцев это делалось так: родит-

⁴¹ Там же. С. 40–41, 80 и др.

⁴² Лавров Л. И. Указ. соч. С. 219.

⁴³ Аутлев П. А. Новые материалы по истории адигов // Учен. записки АНИИ. Краснодар, 1965. Т. IV. С. 190.

ли отправляли детей на речку, где они собирали цветы, которые опускали в кружки или чашки с дождевой водой и приносили домой. Этой водой обливали свои зернохранилища со словами: «дай бог нам изобилие!» У кабардинцев существует поговорка: «Уафэр гъуагъуэм щхъэж и гуэн йоуэж», что означает: «Когда гром гремит, каждый бьет по своим закромам». Этим они думали принести дому, хозяйству изобилие и собрать хороший урожай. До недавнего времени при первых каплях дождя кабардинцы обливали друг друга водой.

«Бжедуги собирали воду от первого дождя, — пишет П. Аутлев, — которую они называли шыблэпсы (громовая вода), и держали ее в доме до следующего грома и дождя». По их мнению, пока эта вода стоит в комнате, засеянные поля не будут нуждаться во влаге. После очередных грома и дождя запас первой «громовой воды» выливали и набиралась новая⁴⁴.

Интересен и обряд кормления Шибле (Щыблэ гъашхэ). «Ежегодно, после первого весеннего грома, — пишет П. Аутлев, — абадзехская старушка из рода Хуажевых, жившая среди бжедугов и умершая в 1913 году в возрасте около 100 лет, относила в лес бублики, а также кукурузные лепешки и, раскладывая их на пнях, приговаривала: «Мой милый гром, ниспошли нам теплый счастливый дождь». Так она совершила кормление и умилостивление грома»⁴⁵.

У адыгов бытовал и другой обряд вызывания дождя, который тоже непосредственно был связан с производственной деятельностью людей. В языческую эпоху для вызывания дождя обращались за помощью к покровительнице речных вод Психогуаше, что сопровождалось полосканием в воде и обливанием друг друга. Видимо, немного позже возник другой исполнявшийся женщиными обряд вызывания дождя путем купания Ханцегуashi (дословно: деревянная кукла). Кукла, по всей вероятности, заменяла или олицетворяла Психогуаше.

Дождь вызывался и путем исполняемого мужчинами проволакивания по земле шкуры жертвенного животного. Все это свидетельствовало о том, что древним нашим предкам часто приходилось страдать от губительных засух, которые они наивно пытались предотвратить различными обрядами.

В период большой засухи мужчины устраивали мо-

⁴⁴ Там же.

⁴⁵ Там же. С. 191.

ление с жертвоприношением. Оно приурочивалось к наиболее почитаемому мусульманами дню – пятнице (мэрэм), когда правоверные не имели права работать. Все взрослые мужчины села, захватив с собой жертвенное животное (быка или корову черной масти), отправлялись за село. Здесь организовывалось общественное моление, мулла читал проповеди, потом с сохстами пели хвалебный гимн богу. После этого все присутствующие, держа руки кверху, «просят бога о ниспослании на землю дождя». Затем, окружив жертвенное животное, пишет кабардинский этнограф Т. Кашежев, «мулла с молитвою смачивает водою морду, ноги и спину животному, которого тотчас же режут и мясо разделяют присутствующим по куску на каждое семейство»⁴⁶.

Мулла читал молитву над шкурой жертвенного животного, а затем ее проволакивали по земле. Впереди процессии шел мулла, который через каждые сто шагов останавливался и читал молитву. Этот обряд бытовал среди части населения до 40-х годов XX века.

В тот же день, т.е. в пятницу, женщины, нарядив деревянную лопату с попечной палкой в полный женский костюм, несли ее по селу от двора к двору, призывая: «Боже, во имя твое мы ведем Ханцегуаше, попили нам дождя!» (Хъэнцигуаша ныдоша я алых уэших къегъэльэльэх). Хозяйки домов обливали куклу со словами «Боже, прими благосклонно!» и жертвовали что-нибудь из продуктов для общественного богослужения.

Шествие, начатое несколькими женщинами, постепенно становилось более многолюдным и направлялось к примечетской площади, а позже – прямо к речке. Здесь они приносили в жертву барана или домашних птиц (в зависимости от собранных продуктов). Из продуктов приготавливались кушанья, которые поедались ту же. При этом каждый говорил: «Боже, прими нашу жертву!» После этого все поочередно обливали водой Ханцегуашу, стоявшую тут же. А в Шапсугии, например, бросали куклу в воду. Девушки под общий смех купали невест прямо в одежде.

Закончив эту процедуру на берегу речки, все отправлялись на аульную площадь. Здесь выкапывалась не большая яма, в которой укреплялась Ханцегуаша. Создав оставшихся в селе парней и пригласив скрипача и других музыкантов, девушки организовывали танец

⁴⁶ Кашежев Т. Ханцегуаша // Новое обозрение. 1900. Кн. XIV С. 175.

вокруг Ханцегуаши, продолжавшийся до вечера. Обряд заканчивался обливанием Ханцегуаши водой из семи ведер, после которого все расходились по домам, оставив последнюю на площади. «День такого жертвоприношения, — писал Т. Кашежев, — считается настолько священным», что считалось большим грехом производить в этот день кражу, похищение девушки и т.д.⁴⁷

Несколько иначе выполнялся конец этого обряда у черноморских шапсугов. Здесь куклу, обложенную камнями, оставляли в поле, где она находилась три дня. Считалось, что после этой церемонии должен пойти дождь. По истечении этого срока куклу ломали.

Таким образом, в обряде выпрашивания дождя с помощью Ханцегуаши мы видим несколько магических моментов: обливание водой деревянной лопаты (инициальная магия), купание участников обряда (имитативная магия), словесная просьба к богу (вербальная магия). Обряд также состоял из жертвоприношения и танца вокруг Ханцегуаши. В последнем можно видеть нечто подобное обряду кругового танца вокруг могилы убитого молнией, тоже совершающегося для выпрашивания дождя. По новым данным П. Аутлева, в этом обряде имеются еще два предмета, которым приписывали магическую силу: участники обряда почти всегда носили с собой цедилку для молока и в ней сырой сыр в белом тесте из пшеничной муки. Первое обозначало, чтобы бог ниспоспал обильный дождь, подобный процессу проживания молока через цедилку. Второе же означало, чтобы земля от такого дождя приобрела такую влажность, какую имел сырой сыр в сыром белом тесте. По мнению П. Аутлева, обряд обливания водой деревянной лопаты и купание его участников являются древнейшими элементами. Цедилка, сыр и тесто появились в этом обряде позже, «не раньше энеолитического времени»⁴⁸.

Вышеописанный языческий обряд вызывания дождя, организуемый вокруг Ханцегуаши, сохранился и в мусульманскую эпоху, но с течением времени, под влиянием религии, кабардинцы отказались от танцев и музыки на сельской площади. В 20–40-х годах XX века вся процедура кончалась на берегу речки купанием Ханцегуаши и молодых невест, а также обливанием друг друга.

⁴⁷ Кашежев Т. Указ. соч. С. 176.

⁴⁸ Аутлев П. Указ. соч. С. 198–199.

Наряду с обрядом проволакивания шкуры, сопровождаемого молитвами муллы, у адыгов сохранился и обряд вызывания дождя с помощью камешков и молитв, организуемый под руководством сельского муллы. Так, в 1954 году в летний засушливый период в сел. Старый Урух представители старшего поколения прибегали к этому древнему обряду. Его сущность заключалась в следующем. По инициативе сельского эфенди был организован сбор денег среди жителей села. На эти средства закупали жертвенных животных, которых пригоняли к речке, где собирались старики. Здесь мулла читал над жертвенными животными положенные для этого молитвы из Корана, и совершалось жертвоприношение. Мясо делили на равные части и раздавали всему селу, в том числе и тем дворам, жители которых исповедовали христианскую религию.

После этого совершался обряд опускания камешков в воду. Мулла читал над ними определенную молитву и, положив их в плетеную корзинку (в других случаях камни завязывались в тряпку), опускал в воду. Чтобы вода не уносила камни, корзину или тряпочку привязывали веревкой к дереву или какому-нибудь надежному предмету. Как только начинался дождь, камни вынимались из воды, так как, по народному поверью, дождь мог идти бесконечно, если оставить камни в воде.

Обряд заканчивался чтением выдержек из Корана муллой и другими знаками арабской грамоты, всеобщим молением богу с просьбой послать на их поля дождь, спасти людей от засухи, голода и т.д., а также кроплением одежды водой, купанием присутствующих.

Описывая обряд вызывания дождя с участием муллы в Шапсугии, И. Гурвич отмечает, что «засуха, гибель урожая вынуждал и муллу, во имя поддержания своего авторитета, предпринять какие-нибудь шаги для вызывания дождя. Вместе со своими учениками мулла шел на берег реки, где он и его ученики читали Коран без шапок, босые, в одних рубахах. Затем мулла писал на клочках бумаги соответствующие молитвы из Корана после чего собирал на берегу множество мелких камешков, по одним сведениям 5 тысяч, по другим – 56 тысяч. После того, как соберут камешки, ученики прочитывая молитву, как бы сдували ее с бумажки амулета на камушек. Эта процедура проделывалась для каждого камешка*⁴⁹. Затем камешки в мешках опус-

*⁴⁹ Религиозные пережитки... С. 41.

кались в воду, где они находились определенное время. По народному представлению, прикосновение камешков к Корану как бы придавало им магическую силу.

Хотя здесь явно преувеличено число камешков, нетрудно заметить, что в этих обрядах из Кабарды и Шапсугии, используемых мусульманской религией, много общего с языческими обрядами. При этом следует отметить, что служители ислама отказались от первой части обряда с посещением могилы убитого молнией, танцами вокруг нее, песнопением и т.д.

По сообщению Е. М. Шиллинга, изучавшего религиозные пережитки шапсугов в 1930 году, вызывание дождя у них было связано также и с культом священного дерева. «Во время засухи женщины собираются около «священного дерева», устраивают там моления, затем берут палочку и привязывают к ней кусочек коры дерева. Палку втыкают в землю на берегу реки, а кору опускают в воду. Через три дня женщины возвращаются, вынимают кору из воды и вешают ее на одну из ветвей дерева с помощью тряпочки»⁵⁰.

Этот обряд является повторением обряда с камешками, но здесь он совершается женщинами. Следует заметить, что в отдельных населенных пунктах в более позднее время мусульманское духовенство организовывало общественные моления без всякого камня, святого дерева, могилы убитого и т.д. Жители аула собирались на берегах рек, мулла читал отрывки из Корана, просил бога спасти их земли от засухи, совершились жертвоприношения. Это стало считаться достаточным, чтобы пошел дождь. Ислам, таким образом, постепенно отказывался от языческих обрядов, но процесс их вытеснения так и не завершился.

В некоторых причерноморских населенных пунктах Адыгеи дождь вызывался с помощью воды из горного озера Хыджи, расположенного на перевале Хыко. Люди верили, что, «если взять из него воду в бутылку, отнести и опустить в море, то пойдет дождь, но если бутылка разобьется и ее унесут волны, то дождь будет идти все время»⁵¹.

По народному представлению, дождь можно было вызвать и разрушением вороноев гнезда. У шапсугов для этого мальчики с большим риском для жизни доставали такие гнезда, висящие над глубокой пропастью.

⁵⁰ Там же.

⁵¹ Там же. С. 42.

Добытое с большим трудом гнездо старики с молитвами мочили в воде, после чего должен был пойти дождь. В других случаях найденное воронье гнездо бросалось в воду, что, по убеждению адыгов, вызывало дождь. В Кабарде же возможность начала дождя связывалась с разрушением любого вороньего гнезда (труднодоступного и нетруднодоступного). Если же дождь шел несколько дней без перерыва, то от пожилых людей до недавнего времени можно было услышать такие слова: «Теперь не будет конца дождю, так как мальчишки разрушили воронье гнездо и птенцов оставили без гнезда». Если дождь шел без перерыва, то адыги говорят, что какой-то покойник пробыл ночь дома.

Как видно, все эти обряды, связанные с борьбой с засухой, носили общинный характер. Они были направлены на защиту всех земель данного населенного пункта. Вместе с тем у шапсугов существовали некоторые обряды, выполнявшиеся отдельными лицами для предохранения своих небольших участков от полевых вредителей и засухи. «Для этой цели, — пишет И. Гуревич, — по углам участка ставились четыре шеста, к которым привязывали «дуаха», или амулеты (молитвы, написанные муллой и защищенные в кожаные мешочки). По народному представлению, эти амулеты препятствовали проникновению болезней и вредителей на посевы, «огороженные этой магической изгородью»⁵².

Интересен обычай вызывания дождя в сел. Аушигер. На горе, недалеко от села, имеется большой камень. В период засухи старики и старухи организовывали около него общественное моление с жертвоприношениями. Собравшиеся с помощью лома старались сдвинуть камень с места. По их представлению, он одним своим концом стоит в море, и если удастся сдвинуть его, то море разбушуется и пойдет дождь. Этот камень починался аушигерцами до 40-х годов нашего века.

К земледельческим культурам относилось и почитаемое адыгами женское божество Марем (Мэрэм), в честь которой весной совершали торжественные моления. При этом его участники обходили каждый дом с молитвами об урожае и хорошем приплоде скота. В последнем доме села устраивалась общественная трапеза. В молитвах, отмечает Л. И. Лавров, упоминалась «Марем мать великого бога» (Тхъэшхузм янэ Мэрэм). Во время засухи обращались к Марем с молитвой.

⁵² Там же.

Джемс Белл, побывавший у адыгов в конце 30-х годов XIX века, был свидетелем праздника в честь Марем, который проходил в конце октября или в начале ноября. В 1837 году Дж. Белл писал, что «в это время празднуют они старинный праздник Марии. Толпы молодых людей собираются, ходят из дома в дом и проводят вечер в танцах, пении и т.д. Одна часть церемонии состоит в том, что несколько человек из компании раскачивают взад и вперед пирогами с сыром, в то время как все призывают Марию, чтобы она им послала здоровье, изобилие всего и счастье»⁵³.

По его свидетельству, этот обычай исчез у натухайцев, а у южных и восточных адыгов «совершается везде». По словам черкесов, говорит Дж. Белл, этот праздник остался со времен христианства и установлен в честь матери Христа.

Через год, т.е. в 1838 году, Белл был свидетелем четвертого (последнего) дня этого же праздника. Как видно из этого описания, для празднования дня Марем в каждом доме готовился шугат – национальный напиток и пирожное из пресного теста, над которым «один старец» читает благословение, после чего угожают всех в доме. Вечером молодежь (мужчины и дети) предавались различным играм на лужайке при свете луны, а музыканты и хористы в ауле в различных местах долины распевали гимн Марем. Вот часть гимна: «Твои длинные развевающиеся одежды блестят, как серебро, ты – владычица неба и покровительница молодых девиц. О, благослови нас богатым урожаем, ниспошли мир и счастье»⁵⁴.

Далее Дж. Белл пишет: «Таким образом были проведены четыре лунных ночи этого месяца, тогда как в продолжение этих четырех дней совершались жертвоприношения, устраивались трапезы и раздача их бедным».

При этом он сообщает интересную деталь этого праздника. Один из хозяев, угожая собравшихся гостей мясом, предложил каждому по маленькому кусочку печени принесенной им в жертву коровы, призывая на каждого благословение, которое ниспошлет Марем.

Большого внимания заслуживает замечание Дж. Белла о том, что этот праздник отмечался и теми из адыгов, которые исповедовали ислам⁵⁵. Таким образом, в празд-

⁵³ Рукописный фонд КБИГИ, д.1453-р, л.257.

⁵⁴ Там же, л.526.

⁵⁵ Там же.

новании дня Марем прослеживается многослойность этого культа. К христианскому слову, — пишет Л. И. Лавров, — относится прежде всего само имя Мэрэм, являющееся переделкой Марии. Сюда же нужно отнести представление об этой богине как о матери «великого бога». Адыги даже в мусульманскую эпоху до последнего времени продолжали почитать пятницу как день Марем.

Таким образом, многие религиозные обряды адыгов конца XIX и даже начала XX века бытовали у них с глубокой древности. Ни христианство, ни ислам не уничтожили языческие обряды, а только приспособили к своим догматам. В общественной жизни адыгов значительную роль играли патриархально-родовые пережитки, чем и объяснялось переплетение христианства, а позже и ислама с древними верованиями, а также консервация языческих обрядов.

О ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ОБЪЕДИНЕНИЯХ ПО СОВМЕСТНОМУ СОДЕРЖАНИЮ СКОТА У КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ ВО 2-Й ПОЛОВИНЕ XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА

В основе скотоводческого хозяйства кабардинцев и балкарцев лежала отгонная система, дававшая возможность лучше использовать кормовые ресурсы и климатические условия всех трех природных зон: степной, предгорной и горной. Мелкие владельцы скота не могли сами ухаживать за своим скотом, угнать его в период сельскохозяйственных работ на пастбища и месядами находиться вдали от своего хозяйства. Только большие семьи, сохранившиеся еще в конце XIX века, имели возможность выделить одного или нескольких человек, специализировавшихся на скотоводстве⁵⁶.

Большинство же крестьян, не имея возможности одновременно ухаживать за скотом, заниматься полевыми и другими работами, объединялись и нанимали для ухода за своим скотом чабанов (мэльхъуз, къоучу), табунщиков (шыбызхъуз, жалкъычы) и пастухов (Іахъуз, сюричю). Последние различались в зависимости от

⁵⁶ Студенецкая Е.Н. О большой семье у кабардинцев в XIX в. // Советская этнография. 1950. №2. С. 178–179.

группы скота, которую они обслуживали, на пастухов коров (жэмыхъэ, сюрийчю), ялового скота (Іэбгъахъэ, къысыр тууарчы), телят (шклахъэ, бузоучу).

Кабардинцы и балкарцы знали несколько типов производственных объединений по совместному содержанию скота, различавшихся по своему назначению, охвату хозяйств и длительности их существования. Производственные объединения играли большую роль в скотоводческом хозяйстве, являясь важнейшим условием развития скотоводства в Кабарде и Балкарии.

Кабардинцы и балкарцы уделяли большое внимание подбору чабанов, пастухов и табунщиков для ухода за скотом. При этом предпочтение отдавалось опытным скотоводам, которые хорошо знали свое дело: повадки скота, его биологию, потребности, образ жизни и способы его лечения. Овцем мог пасти любой человек, но от хорошего чабана требовалось, чтобы он:

а) знал психологию овец. Овцы не могут защищаться от волков, они очень пугливы. Достаточно нескольким из них испугаться и куда-то броситься, как все стадо последует за ними;

б) разбирался в биологии овец, чтобы обеспечить их ягнение без потерь, определить болезни и лечить их;

в) умел находить места, где имеется нужная овцам трава, знал бы приметы погоды, чтобы примерно определить, какая будет завтра погода и где лучше держать отару. Чабан должен быть хорошим скотником и метким стрелком.

Чабан должен быть настойчивым, выдержаным, любить овец, приучить их к себе. Обычно хороший специалист не ударит своей палкой-ярлыгой овец, не будет пугать и подгонять их, они сами ходят за ним. Балкарцы и кабардинцы верили, что овцу сотворил бог и она была райским животным, поэтому грешно бить ее. Нетерпеливый человек не может переносить все трудности по уходу за стадом, пасти его целый день в холод и дождь. Хороший чабан знает каждую овцу своего стада и сразу замечает отсутствие одной из них. По мнению кабардинцев и балкарцев, существуют люди удачливые и неудачливые, поэтому скотоводы старались подобрать «удачливого» чабана⁵⁷. Скотоводы, у которых насчитывалось свыше 400–500 овец, несколько десятков голов крупного скота или лошадей, имели постоянные кадры, обслуживающие их скот без перерыва 3–5 и более лет.

⁵⁷ Архив КБИГИ, д.194, л.55–56.

Нередкими бывали случаи, когда чабаны, пастухи и табунщики передавали свое ремесло сыну и последний работал у того зажиточного скотовода, у которого годами трудились его отец, старший брат и т.д. С этим, видимо, и связано происхождение фамилий Шкаховых (пастухи телят), Жемуховых (пастухи коров), Малуховых (чабаны), Шибзуховых (табунщики) и т.д.

Большинство крестьян, имевших 2–3 десятка овец, несколько голов крупного рогатого скота и лошадей, не могли сами пасти скот, угнав его в разгар сельскохозяйственных работ на летние пастбища, поэтому они создавали кошевые объединения. Для этого они нанимали чабанов, пастухов и табунщиков на пастбищный сезон, т.е. с апреля до октября. Понятно, что и крестьяне старались подобрать степенного, расторопного пастуха или чабана средних лет, хорошо известного им по своим качествам.

Обычно на одну палку-ярлыгу (мэлыхъуз баш, лъакъуэубыд), то есть на 300–400 овец или на одну отару (мэл хъушэ, къой сюрюу), полагался один чабан, в помощь которому иногда подбирался мальчик-подпасок.

В большинстве случаев чабаном объявлял себя один из мелких овцеводов, имевший несколько десятков овец. В кабардинских больших семьях, сохранившихся в конце XIX – начале XX века, имелись постоянные чабаны или пастухи, ежегодно уходившие со скотом одно сельчан на летние пастбища. «Обычно в большой семье, – пишет Е. Н. Студенецкая, – выделялись несколько ее членов, специализировавшихся на скотоводстве. Они уходили на пастбища пастухами своего (а зачастую чужого) скота, отсутствуя несколько месяцев, но вносив в семью и свой заработок»⁶⁸. Предварительно договорившись со своими соседями, мелкий скотовод объявлял себя «палкой» по своему кварталу и набирал отару по свою ответственность. Когда набиралось 300–400 овец «палка» считалась полной, и она по-кабардински называлась «хъушэ», или «бэш захэт». Остальные же, желающие сдать своих овец для перегона на летний пересып на пастбища, нанимали другого чабана или шли к тому «палке», которой еще не была набрана.

Конечно, нередкими были случаи, когда чабаны нанимались крестьянин-бедняк, не имевший своего скота. При этом он сам объявлял о своем желании или сам мелкие скотоводы нанимали известных им односельчан.

⁶⁸ Студенецкая Е. Н. Указ. соч. С. 179.

Понятно, что количество овец у крестьян, вступивших в объединения, было различно. Поэтому в Балкарии, где нередко скот пасли на арендованных или купленных пастбищных участках, крестьяне, имевшие больше кота, доплачивали деньги тем, кто пользовался пастбищами в меньшей степени. Плату за арендованные участки крестьяне вносили в соответствии с количеством кота⁵⁹.

Чабан за принятное количество овец не давал хозяинам никаких письменных документов. Для расчета после возвращения отары с пастбищ существовали палочки-бирочки (пхъэ иззэ - каб.) длиной 60–80 см. Они имели памятки-зазубрины с обеих сторон, соответствующие количеству овец, а на конце была вырезана или выжжена фамильная тамга. Палка расщеплялась на две части. Одну половину хозяин скота оставлял себе, другую отдавал чабану. Они хранились как документ до возвращения отар с пастбищ (къущхъэхъу, жайлыкъ).

Чабаны на кошах каждый день проверяли сохранность своих отар. Для этого устраивались специальные загоны с узкими проходами и, пропуская через них всю отару, пересчитывали овец.

Осенью, когда отара возвращалась домой, хозяин скота предъявлял свою половинку палки с метками, чабан прикладывал свою часть и по количеству зазубрин возвращал хозяину его овец. Чтобы каждый получил именно своих овец, у них тщательно проверялись заросшие пометки на щеках и ушные надрезы.

Чабан отвечал за каждую полученную голову. Если он утерял чужих овец или их съели волки, то он восстанавливал недостающее число за счет своих овец или платил их стоимость. В таких случаях нередко возникали споры, которые решались через посредничество гельских или медиаторских судов. Если же овца пала от болезни или по какой-либо другой причине, то чабан обязан был прирезать ее, снять кожу, разделать туши целиком и вернуть их хозяину в высушеннном виде. В случае непредставления овчины, чабан платил стоимость овцы⁶⁰.

Пастуха для содержания крупного рогатого скота зажиточные хозяева нанимали на несколько лет, а основная масса крестьян – на один пастбищный сезон.

⁵⁹ Архив КБИГИ, д. 194, л. 7–8.

⁶⁰ Месяц С. И. Население и землепользование Кабарды. Воронеж, 1928. С. 167.

В стаде крупного рогатого скота насчитывалось от 50 до 200 голов. Количество пастухов зависело от размеров стада. Телят пасли отдельно более молодые работники. Если в стаде крупного скотовода было много дойных коров, то нанимали специальных дояров (жэмыш, ийнек саууучу). Большинство населения имело по 1–2 коровы, паре быков, их содержали круглый год при своем хозяйстве, поэтому на пастбища перегонялся в основном скот зажиточных слоев населения.

Постоянные кадры работников необходимы были и для ухода за лошадьми. Табунщики особенно нужны были крупным коннозаводчикам, владевшим десятками и даже сотнями лошадей. В отличие от чабанов и пастухов табунщики нанимались на работу на более длительный период, так как лошади содержались в основном на подножном корме и нередко круглые сутки. Потому табунщики делились на дневных иочных. Понятно, что более тяжелым был труд очных табунщиков. По давно установившейся традиции один табунщик полагался на косяк (шыбз хаклуэшцэ, ажир юлюш), в котором насчитывалось 12–20 маток и один жеребец. Объединенные косяки состояли из лошадей 10–20 хозяев.

Кошевые объединения в какой-то мере отражали социально-экономическое развитие Кабарды и Балкарии. Если до отмены крепостного права скотоводством занимались крепостные крестьяне, то после 1867 года – наемные работники. Правда, многие из кабардинских и балкарских феодалов, не сумев приспособиться к новым капиталистическим отношениям, с конца XIX века стали разоряться и лишались скота. Для содержания своего скота наемным трудом стали пользоваться и разбогатевшие крестьянские хозяйства.

Что касается крестьянских кошевых объединений, то они до конца XVIII века носили в основном родовой характер. Члены одного рода объединяли свой скот в одну отару, стадо, косяк и отправляли на пастбища. При этом чабаном или пастухом мог быть не только член данного рода, но и чужеродец, хорошо знавший свое дело. С начала XIX века, когда стали слабеть родовые связи, кошевые объединения приняли патронимический характер, а с конца XIX века стали преобладать территориально-соседские объединения. Небольшие населенные пункты создавали общесельские объединения.

Конечно, нельзя утверждать, что между этими видами объединений существовали какие-либо четкие гра-

ницы, они нередко переплетались. Этнографический материал, собранный в различных населенных пунктах, показывает, что в каждом из них встречались и родовые, и патронимические, и соседские объединения. В конце XIX – начале XX века коши организовывались и разделявшимися братьями, и родственниками, и близкими соседями и т. д. Нередкими были и коши, созданные представителями различных кварталов населенного пункта.

В кошевых объединениях кабардинцев и балкарцев нашла свое яркое отражение и классовая дифференциация в деревне, особенно усилившаяся с конца XIX века. Если крупные скотоводы для ухода за своим скотом самостоятельноанимали по 2–3 и более чабана, пастуха и табунщика и имели иногда по 2–3 овцеводческих коша, несколько косяков лошадей, то основная масса крестьян создавала сборные отары овец, табуны лошадей и стада крупного рогатого скота. Понятно, что и крестьянская масса не была однородной. Нередкими были отары, состоящие из овец двух-трех крестьян. Встречались и коши, организованные 10–15 и даже 20 хозяйствами. Овцы одного хозяина, включаемые в создаваемую «палку», назывались у кабардинцев «хъудз». Хъудз мог состоять из разного количества овец (из 5, 10, 30, 100 и т. д.).

Пасти скот одному чабану, пастуху, табунщику отдельно было невозможно и небезопасно. В XVII–XVIII вв., да и позже, в период феодальных междоусобиц и конокрадства, существовала необходимость в вооруженной охране скота. Чабан не мог быть одновременно и пастухом, и поваром, и ночным сторожем. Поэтому по давно установившейся традиции 8–10 «палок» или несколько косяков лошадей объединялись в один кош (уэтэр, мал нёгерлик) и создавали товарищество по совместному содержанию скота.

Как видно из проекта постановления о порядке пользования пастбищами, подготовленного в 1877 году кабардинскими и балкарскими скотовладельцами Кайсыном Анзоровым, Магометом Наурузовым, Камботовым Куденетовым, Муссой Кажоковым, Кургоко Абаевым, Муссой Барасбиевым, Жерехманом Шакмановым, Измаилом Уруслановым, Далетгерием Суншевым и другими, «стада баранов и табуны, соединив вместе, составляют отдельный кош. До 5000 баранов и до 1500 лошадей составляют отдельный кош. Соединение в один кош более этого числа признается неудобным»⁶¹.

⁶¹ ЦГИА Республики Грузия, ф.13, оп.23, д.317, л.2 об.

В конце XIX – начале XX века коши, состоящие из такого количества скота, встречались редко. В большинстве случаев овцеводческий кош в начале XX века состоял из 3000–4000, а кош лошадей насчитывал 300–500 голов.

Во главе коша стоял распорядитель (лагъупэжь, къюш тамата). Он мог быть избранным самими чабанами, пастухами и табунщиками. Эту обязанность мог взять на себя и один из скотоводов. Как отмечает В. П. Пожидаев, 8–10 чабанов, набравших свою «палку», или же такое же количество табунщиков могли избрать из своей среды наиболее опытного, всем им известного чабана или табунщика ответственным распорядителем⁶².

Нередкими были случаи, когда обязанность распорядителя брал на себя один из зажиточных крестьян, имевший свою полную «палку», свой косяк или небольшое количество овец и лошадей. Он объявлял себя распорядителем и приглашал чабанов и табунщиков под свою ответственность и руководство. Если его знали как опытного и справедливого человека, то скотоводы принимали его приглашение и его кош быстро заполнялся.

Распорядитель руководил внутренними и внешними делами коша, и все члены этого большого объединения подчинялись беспрекословно его распоряжениям. Он проверял пастбища, броды и водопои, хлопотал об аренде новых пастбищ, точно знал количество скота у каждого из членов своего коша, что он отмечал на своей специальной палке-памятке, поэтому выступал как посредник при недоразумениях между чабанами, табунщиками и хозяевами овец и лошадей. По словам В. П. Пожидаева, распорядитель выступал как доверенное лицо общества или квартала. В Балкарии в обязанности распорядителя входили аренда земли для пастбищ и наем людей для организации сеноуборочных работ.

Распорядитель отвечал и за своевременный подвоз продуктов питания для людей и соли для скота. Обычно для обеспечения нужд коша он снаряжал арбу и предоставлял свой медный котел (лагъуп, къазан). От кабардинского названия котла и происходит название распорядителя. Буквальный перевод слова «лагъупэжь» означает «распорядитель котла», «старший котла».

В отдельных случаях распорядитель, объявляя себя

⁶² Пожидаев В. П. Хозяйственный быт Кабарды. Воронеж, 1925 С. 27.

лягупежем, сам устанавливал количество овец, которое предполагал собрать в одну отару. «В зависимости от количества его личных овец, — писал С. И. Месяц, — он определяет не только величину стада, но и количество пастухов или «палок»... далее он же устанавливает и то количество овец, которое полагается на пастуха, «палку», — обыкновенно от 150 до 400 штук»⁶³. Мелкие овцеводы сдавали своих овец тому чабану, лягупеж которого им был хорошо известен и желателен.

Нередкими были случаи, когда «палки» в отаре лягупежа возглавляли его сыновья, братья и ближайшие родственники. Но во всех случаях чабаны пасли овец распорядителя совершенно бесплатно. Такова была давно установившаяся традиция. Она соблюдалась и при организации больших табунов лошадей, стад крупного рогатого скота. Следует также отметить, что в качестве распорядителя при табуне лошадей состоял если не сам владелец лошадей, то его брат, сын или ближайший родственник.

Каждый кош имел своего ночного сторожа, который у овцеводов назывался сторож чабанов (мэльхъуз плъыр, къойчу къарауул), у коневодов сторож табунчиков (шыбыхъуз плъыр, жылкъычы къарауул). Иногда ночных сторожами бывали сами чабаны и табунчики. Поочередно они выполняли и обязанности повара (пщафѣз, шапа). Правда табунчики нередко питались вместе с чабанами из одного котла.

Завершив всю подготовительную работу, кабардинцы и балкарцы перегоняли свой скот на пастбища. Перегон обычно занимал несколько дней.

Пастбища делились на Зольские (29 984 дес.) и Горные (221 897 дес.), которые в соответствии с выработанными в ноябре 1889 года «Правилами» и во избежание «слишком большой дробности пастбищных мест» распределялись между десятью группами селений (в Кабарде — по фамилиям, в Балкарии — по обществам) в зависимости от количества дворов. Так, Атажукинская группа, объединявшая 11 селений, в которой насчитывалось 2 697 дворов, получила 54 566 десятин пастбищ, Таусултановская (9 селений, 2031 двор) — 36 759 десятин; Балкарское общество с аулом Кашкатау на 669 дворов получило 12 109 десятин. Всего на 12 707 дворов приходилось более 251 тыс. десятин пастбищ⁶⁴.

⁶³ Месяц С. И. Указ. соч. С. 167.

⁶⁴ Там же. С. 149–152.

Пастбищные земли обычно перераспределялись ежегодно. Для проведения этой работы общественным сходом Кабарды назначался «народный депутат», который осуществлял правильное и необидное перераспределение земель между фамильными группами⁶⁵.

Зольскими пастбищами население пользовалось весной, а Горными – летом. Каждая группа селений имела определенные участки Зольских и Нагорных пастбищ, которые в свою очередь распределялись между конкретными населенными пунктами, организовывавшими через специальных людей охрану своих пастбищных участков. Сельское общество пользовалось своим участком на общинном праве с уплатой десятикопеечного сбора за десятину в пользу Кабардинской общественной суммы⁶⁶. Понятно, что такой порядок пользования пастбищами отвечал интересам зажиточных скотоводов, так как многие крестьянские хозяйства не имели скота. В результате пересмотра «Правил» 1889 года в 1905 и 1912 годах лучшие участки Зольских пастбищ были переданы в руки крупных коннозаводчиков⁶⁷.

Выше отмечалось, что в каждом селении, особенно Большой Кабарды и Балкарии, создавались 2–3 и более кошевых объединений чабанов и табунщиков и т.д. Поэтому каждое из них имело свое место на участке селения, периодически перераспределявшееся между ними. Для перераспределения пастбищных участков между кошами ежегодно составлялись списки овцеводческих и коневодческих кош, передававшиеся специально избранному доверенному лицу, который сообразно с ними и перераспределял участки, указывая каждому кошу свое место⁶⁸.

В каждом селении встречались объединения, состоящие из одних и тех же чабанов, табунщиков и их распорядителей, которые имели постоянные участки пастбищ и стоянки. Нередко на камнях или скалах, расположенных на этих участках, высекались знаки-тамги распорядителей и даже чабанов, табунщиков и пастухов. Вместе с тем следует заметить, что по обычаям овцеводческий кош и табуны лошадей получали самостоятельные участки пастбищ, так как их «совместная пастьба не допускается»⁶⁹.

⁶⁵ ЦГИА Республики Грузия, ф.13, оп.23, д.317, л.2 об.

⁶⁶ Месец С.И. Указ. соч. С. 149–156.

⁶⁷ Там же. С. 160–163.

⁶⁸ ЦГА КБР, ф.40, оп.1, д.209, л.56–57 об.

⁶⁹ ЦГИА Республики Грузия, ф.13, оп.23, д.317, л.2 об.

Как видно из архивных данных, в конце 80-х годов XIX века один участок пастьбищной земли выделялся на «500 баранов и 1500 лошадей, соединяя для этого несколько скотоводов»⁷⁰.

На Зольских пастьбищах скот обычно задерживался всего 3–4 недели. Поэтому здесь не сооружались сколько-нибудь долговечные постройки как для животноводов, так и для скота. Однако в большинстве случаев и здесь строились небольшие шалаши для людей и плетневые загоны для скота, особенно для больных овец, козлят, ягнят и т.д. Что касалось кухни, то она состояла из двух столбов с перекладиной, на которую вешали цепь.

В первый же день распорядитель намечал порядок выпаса скота с учетом возраста животных, распределял обязанности чабанов, табунчиков, пастухов, назначал старшего среди них и т.д. Если кош был небольшим, то распорядитель принимал участие в выпасе скота и его охране.

С первых же дней на коше устанавливался порядок доения овец, коров, из молока которых тут же готовили сыр, масло и т.д. Организовывалось хранение этих продуктов (щымахуэ шхын ягъэкъэзыр, акъ жыйыу).

Для сбора сметаны пользовались старинным методом. Процедив надоеенное молоко через щедилку (кхъузанэ, чадура) и слив в чугун, его накрывали чистым мешком или холстом. Через 5–6 часов раскрывали чугун и большой широкой ложкой (шатэ тех бэлагъ, сют башы къашыкъ) снимали сливки (шащхъэ, сют башы), которые сливали в специальную кадку (шатэ чей, сют башы чыккыр) или бурдюк (шатэ фэнд, сют башы гыбыт).

Из сметаны получали сливочное масло. Для этого ее сбивали в деревянных маслобойках или в специальных прочных кожаных мешках – бурдюках⁷¹. В сметану, перелитую в бурдюк, добавляли горячую воду и, завязав его, качали определенное время. Сбитое масло перекладывали в большую чашу, которую опускали в холодную воду и отделяли пахту. Добавив в пожелтевшее масло немного соли, перекладывали его в кадку. Масло сбивали и путем добавления в сметану холодной воды. Но тогда эта работа требовала больше времени. Зато масло получалось без пахты и более желтого цвета.

⁷⁰ ЦГА КБР, ф. 40, оп. 1, д. 209, л. 157 об.

⁷¹ Мамбетов Г. Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971. С. 361.

Процесс получения масла путем раскачивания считался тяжелым. При выполнении этой работы в Балкарии присутствующие пели трудовую песню⁷² «Долай»*.

*Ой долай, долай, дол бурдюк!
Поскорее наполняйся маслом, бурдюк!
Внутри густой айран черной коровы!
Снаружи бурдюк рыжей козы.
Долай, долай, милый тылкъылай.
Коровы идут, как кабардинский табун.
Козы идут, как кусты.
Долай, долай, теперь дол, бурдюк!
Если быть, так скорей, не мучай нас!
Если не будешь, отрежут тебе ногу,
А мне отрежут ухо,
Их связуют вместе,
Ночью выбросят за дверь*

и т.д.

Полученное таким образом сливочное масло (тхъуцынэ, жау) отправляли в село, где его переваривали и получали топленое масло (тхъу гъевэжа, къайнагъан жау).

Из снятого и цельного молока получали сыр (кхъуей, бишлакъ) различных качеств (соленый, копченый, свежий и т.д.). Способы изготовления сыров не были одинаковыми⁷³.

Чабаны и другие работники животноводства вместо воды пили айран, замечательный напиток, приготовленный из молока. Особенно широкое распространение айран имел в балкарских кошах, в которых готовилось несколько его видов.

Густой и свежий айран назывался жуурут; пленка, образующаяся на его поверхности, — хамеши; айран, разведенный водой, назывался суусап, что означает утоляющий жажду, кислый айран — къайнагъан айран, т.е. бродящий айран.

Пить воду в коше считалось предосудительным. По мнению балкарских скотоводов, это лишало кол благо-денствия, а скот становился малоплодовитым⁷⁴.

В начале июня скот перегонялся на горные пастьбища, где овцы и крупный рогатый скот находились от

⁷² Архив КБИГИ, д.194, л.49.

* Долай — покровитель рогатого скота в балкарской мифологии.

⁷³ Мамбетов Г. Х. Указ. соч. С. 361-362.

⁷⁴ Архив КБИГИ, д.194, л.51.

40 до 75 дней, лошади от 60 до 75 дней. Перед перегоном скота туда выезжали распорядители, осматривали пастбища и, если трава уже подросла, перегоняли скот.

На горных пастбищах кош, состоящий из 8–10 «палок» или нескольких косяков лошадей, располагался на участке данного аула. Нередко рядом находились 2–3 овцеводческих или коневодческих коша. В отдельных случаях на одном и том же месте располагались коши чабанов, пастухов и табунщиков. Это облегчало организацию их питания и охрану скота.

Обычно кош состоял из помещения для лошадей и загонов для скота. Люди жили в плетеных шалаших и каменных постройках, покрытых соломой. В отдельных случаях их строили в виде домов. Они различались по своим размерам и названию. Шалаш для чабанов назывался: у кабардинцев «мэлыхъуз пызыэ», у балкарцев – «къойчу къош»; для табунщиков: у кабардинцев «шыбызыхъуз пызыэ», у балкарцев – «жылкъыгъы къош»; для пастухов: у кабардинцев «былым пызыэ», у балкарцев – «тууар мал къош», а сам кош у кабардинцев – «мэл уэтэр, шыбз уэтэр», а у балкарцев – «къой кош, жылкъы къош».

Под названием «кош» обычно подразумевались и загоны для скота. Последние тоже были плетневыми и изредка каменными, небольшой высоты. Шалапи использовались скотоводами в основном в ненастную погоду. В большинстве случаев пастухи, чабаны и табунщики, особенно молодые, днем и ночью находились под открытым небом. Завернувшись в бурку, они спали на свежем воздухе и помогали ночному сторожу.

На коше, особенно овцеводческом, находились несколько специальных собак (мэлыхъуэхъэ, сюрийчу ит), помогавших чабанам в их тяжелом труде. Каждый чабан имел свою собаку, а иногда и несколько собак, охранявших отару днем и ночью. Ноочные сторожа не всегда полагались на одних собак и на опасной, уязвимой стороне стойбища нередко разводили костер, на других сторонах ставили пугала (пыпхэ, дыгъужьгъацта, бодуркъу), сами располагались рядом со стадом. Если стойбище находилось рядом с кошем, то все, кто был на коше, располагались на ночлег вокруг отары⁷⁵.

Загоны для скота строили из камней, но в большинстве случаев из прутьев, т.е. они были плетневыми. Нередко в горах скотоводы находили такие места, которые

⁷⁵ Там же, л.8.

были хорошо защищены от ветров большими глыбами камней, имели пещеры (бгъэнцагъ, дорбун) различной величины и глубины, где и устраивали стоянки для скота (егъэзыпэ, стаут). Последним балкарцы обозначают место ночной стоянки скота, другая сторона которой отгораживалась плетневой или каменной оградой.

Если на коще находились овцы, крупный рогатый скот и лошади, то для каждого вида скота строили отдельные загоны. В некоторых случаях самостоятельные загоны имели телки, дойные коровы и молодняк.

Следует отметить, что лошадей, которых пасли круглые сутки, редко возвращали на кош, поэтому для их ночного отдыха табунщики выбирали постоянное место, к которому привыкали и сами лошади.

На кошах чабаны доили овец. Для этого отбивали ягнят, которых содержали в отдельных загонах, а овец угоняли пасться. К обеду их возвращали в кош и загоняли в специальные загоны, состоящие из нескольких плетеных звеньев (гуээнэч, гезенек). Загон имел узкую дверь, возле которой садился чабан-дояр на вбитую в землю низкую деревянную скамеечку. Перед скамейкой имелась ямка, в которую укреплялось деревянное ведро. Пропуская через эту дверь овец по одной, чабаны их доили. Количество дояров зависело от числа овец.

По окончании дойки к овцам подпускали ягнят, которые вместе уходили пасться. Утром ягнят снова отбивали. Когда же они подрастали, их пасли отдельным стадом. Обычно овец доили один-два месяца, после чего овец и ягнят пасли вместе⁷⁶.

На животноводческих кошах поддерживался строгий порядок, в основе которого лежало беспрекословное подчинение младших и всех – ответственному распорядителю. Каждый член кошевого объединения хорошо знал свои обязанности и точно исполнял их, имел определенное место за столом и в шалаше для отдыха. Как это принято, распорядитель занимал самое почетное место. Оно считалось неприкасаемым, его никто не имел права занимать ни днем, ни ночью, если даже сам распорядитель был в отъезде. Если кош был большой, то распорядитель назначал своим помощником старость, который управлял внутренними делами коша. Ни один член кошевого объединения не садился, если стоял распорядитель или другой старший.

Если приезжал односельчанин или заезжал посто-

⁷⁶ Там же, л.12-14.

ронний, их приветствовали все и приглашали в кош, сажали рядом с распорядителем. Если гость был пожилым, то распорядитель уступал ему свое место. Всякий заезжий в кош или проезжавший мимо него по обычаям обязан был приветствовать животноводов коша словами: «Бахъу апший» (Да умножится ваш скот). Ему отвечали: «Улсэу апший», «Сау бол» (Будь здоров).

Питание и посуда на кошах были общими. Пища состояла в основном из мясомолочных продуктов, а также чурека из ячменной или кукурузной муки (чыржын, гыржын), муки из жареной кукурузы (хъэкъурт, хъуут), которую ели с айраном или сметаной, национальной крутой пшеничной каши (цластэ, баста), мамалыги из кукурузной муки (мырамысэ, как), картофеля и т.д.

Все члены кошевого объединения вносили в общий котел свою долю, предусмотренную при формировании стад. Так, например, чабан в сел. Мисостово питался за счет скотовладельца, если на присельском коше, в том числе получал на копьевый зарез (уэтэр ныш) 6 овец со 100 голов. Если же он находился на пастбищах, то получал на каждые 100 овец 2 пуда пшена, 3 пуда соли и 6 овец в качестве мясного довольствия. Это называлось «дзэлыкъуэныш».

Если отара была сборной, то в сел. Куденетово I на каждые 100 овец чабан получал 24 кг пшена, 90 кг соли и 6 овец. В сел. Хату-Анзорово чабан на 300 голов овец получал 16 кг соли и 6–7 овец⁷⁷. Интересно отметить, что в 1916 году на каждые 100 овец на питание чабану в сел. Аргудан хозяева давали 24 кг пшена, в сел. Мисостова – 32 кг, в сел. Кучмазоково – 33 кг, а в селениях Нижнее Кожоково (ныне Нижний Черек), Ашабово (ныне Малка) вместо пшена давали в первом 5 руб. деньгами, во втором 2 руб. Все эти продукты (соль, пшено, очень редко мука) чабаны, пастухи и табунщики получали при отгоне скота на пастбища.

Подача пищи чабанам, пастухам и табунщикам производилась со строгим учетом их возраста и качества подаваемого блюда. При этом младшие обслуживали старших. Последним подавали лучшие куски сваренного мяса: лопатку, грудинку, тазовую кость и т.д. с определенными дополнениями. В целом на кошах строго соблюдали застольный этикет⁷⁸.

⁷⁷ Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 26–27.

⁷⁸ Мамбетов Г. Х. О гостеприимстве и застольном этикете адыгов // Ученые записки Адыгейского научно-исследовательского института. Майкоп, 1968. Т. VIII. С. 211.

Животноводческие коши на пастбищах или на приельских участках являлись своеобразными очагами воспитания подрастающего поколения. Обычно при присельских зимних кошах вместе с чабанами, пастухами и табунщиками (в особенности в Балкарии) жили и члены их семей. Однако женщины никакого участия в уходе за скотом не принимали. Что касается подростков-мальчиков (их брали с собой и на отдельные летние пастбища), то они выполнили самые различные обязанности по заготовке дров, воды, приготовлению пищи, уходу за скотом, учились скотоводческому хозяйству и жизни.

Неслучайно, что именно из сынов пастухов, чабанов и табунщиков выходили знатоки своего дела, опытные животноводы, хорошо знавшие все тонкости скотоводства. Вечерами, слушая бесконечные песни и рассказы старших о героических делах своего народа, о его быте и культуре, обычаях и традициях, они усваивали все лучшее, что было связано с историей кабардинского и балкарского народов. Известно также, что многие лучшие сказители и певцы наших народов в прошлом были пастухами, чабанами и табунщиками. В целом коши играли немалую роль в сохранении и дальнейшем развитии лучших традиций наших народов: трудолюбия, бесстраствия, мужества, уважения к старшим, любви к своему народу, дружбы и товарищества, взаимопомощи и т.д.

Пастухи считались хранителями всякого рода традиций и прежде всего «адыге-хабзе», — писал В. П. Пожидаев. Зольские и Горные пастбища часто посещались и жителями селений. Даже богатые дворянские и княжеские фамилии в XIX веке «не считали зазорным для себя отправлять молодежь с пастухами на летние пастбища, чтобы они могли на деле ознакомиться и с трудом и невзгодами пастуха, с его искусством — выбрать барашка, зарезать и освежевать его, сварить или сжарить, принять и угостить заезжего гостя»¹⁹.

Отгон скота на Зольские и Нагорные пастбища и его возвращение отмечались каждым селением как большой праздник, сопровождаемый танцами, песнями и большим пиршеством. Последние организовывались как крупными скотоводами на свои средства, так и распорядителями кошней, путем складчины, а нередко и за свой счет. К возвращению скота почти все сколько-

¹⁹ Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 35.

нибудь зажиточные хозяйства готовили национальный напиток – бузу (махъсымэ, боза), различные кушанья, резали барана, кур, индеек и угощали вернувшихся отцов, братьев, мужей и сыновей.

После возвращения с Зольских и Нагорных пастбищ свцы, крупный рогатый скот и лошади зажиточных скотовладельцев содержались на кошах, расположенных недалеко от населенных пунктов. Известно, например, что в селении Коново такие коши имели Нахушевы, Абезывановы, Азиковы и др. Места их расположения известны по сей день. До сих пор говорят «Къуэнс-къуэхэ» или «Таучэшхэ я уэтэрыпэжъ», т.е. место расположения кошев Кочесоковых, Тавкешевых и др. Фактически эти участки земли принадлежали всему сельскому обществу, но зажиточные слои, получив их в аренду от общества, постепенно превратили их в свою собственность и пользовались ими без всякой платы. Многие из зажиточных хозяйств арендовали у сельских обществ, в соседних селениях отавы сенокосных участков (гъэужь, алысын, пхафэ, къаура), а также отдаленные дополнительные участки, выделенные малообеспеченным землей сельским обществам. На них они строили зимовки – коши для содержания скота до весны. Нередко на зимние коши они свозили заготовленное сено, которым кормили скот в период сильных морозов или выпадения глубоких снегов.

Скот зимой пасли не только на арендованных участках, но и на горных местах, малодоступных для кошения (мылыф, къаудан).

Зимний кош коренным образом отличался от летнего своими более капитальными и долговечными постройками как для людей, так и для скота.

Для жилья строились дома из плетневых стен, обмазанных глиной и покрытых соломой и имевших очаги. Они отличались от настоящих жилищ своими размерами и тем, что фактически не имели окон и потолков. В связи с тем, что на зимних кошах (особенно у балкарцев) жили и члены семей чабанов, пастухов и табунщиков, на кошах имелись и семейные шалаши (пшылэ).

Что касается помещений для скота, то они состояли не только из плетневых или каменных загонов (луэ) для каждого вида скота, но и навесов (бэкхъ, жатма) с отделениями для телят, ягнят и т.д. Следует также отметить, что помещение для овец было закрытым, удлиненным и утепленным со всех сторон. Теплые кошары у кабардинцев назывались «чэт», у балкарцев – «токълу

бау». Интересно заметить, что зимой чабан-сторож нередко строил шалаш на крыше кошары и спал в ней с оружием в руках.

Такие же зимовники создавали и мелкие скотоводы, имевшие по 2–3 десятка овец, крупного рогатого скота и лошадей. Нередко были случаи, когда хозяева овец, входивших в одну «палку», совместно продолжали содержание овец с тем же чабаном на арендованном им на зиму участке, где они сооружали необходимые помещения.

В большинстве же случаев кошевые объединения после возвращения с пастбищ распадались, каждый хозяин получал свой скот, расплачиваясь с пастухами и содержал своих лошадей, крупный рогатый скот и овец в своем хозяйстве, куда было свезено сено, заготовленное на зиму.

Вместе с тем многие из мелких хозяев создавали скотоводческие товарищества на зимний период. В этот третий тип объединения могли входить прежние или совершиенно другие хозяева. По свидетельству опрошенных старожилов (в селениях Куркужин, Малка, Сармаково, Куба, Заюково, Кенже, Псыгансу и др.), зимние объединения создавали в большинстве случаев разделившиеся братья, близкие родственники и в основном наиболее зажиточная часть населения. На этих кошах содержались рабочие волы, рабочие лошади и коровы, которые уже не давали молока.

Чабанами и пастухами работали как наемные работники, так и представители самих объединившихся мелких хозяев. Например, если кош принадлежал разделившимся братьям, то они сами ухаживали за скотом. В отличие от летних специализированных кошней, объединявших мелких хозяев, в зимних присельских кошах совместно держали и овец, и крупный рогатый скот, и даже лошадей, а также рабочий скот.

За свой труд чабаны получали плату натурой и деньгами в соответствии с установившимися обычаями. Но ее размеры в различных селениях были неодинаковыми. Они колебались в зависимости от опыта чабана и величины стада. По преувеличенным данным В. П. Пожидаева, в селении Мисостово (ныне сел. Урвань) за годовую работу чабан получал, кроме продуктов питания, две смены белья, шаровары, бешмет, черкеску, папаху, чувяки, полушибок и бурку. Перед уходом чабана на пастбища для его семьи хозяин отпускал овцу, осенью – вторую и на зиму – третью. За свой труд чабан получал

за всю отару 15 молодых барашков. Если чабану помогал подпасок, то он, кроме одежды, получал 7–8 барашков⁸⁰.

По данным С. И. Месяца, в сел. Мисостово чабан получал на оплату своего труда и на питание за каждые 100 овец 4 ягненка, 3 пуда соли, 2 пуда пшена, 10 руб. деньгами и пару чувяк (из яловой кожи)⁸¹.

В сел. Аргудан чабан получал за каждые 100 овец 2 ягненка, 5 руб. деньгами, 1 пуд соли и полтора пуда пшена; в сел. Нижнее Кожоково – 5 руб. деньгами, 2 пуда соли, 2 ягненка; в сел. Малка – 2 ягненка, 1 овцематку, 5 пудов соли, 33 кг пшена⁸².

В Балкарии владелец скота отбирал из своей отары 45–60 овец и ставил на них тавро чабана, нанятого на работу сроком на 5 лет. По истечении срока этих овец и их приплод владелец и чабан делили поровну. Кроме этого, чабан получал от хозяина всю одежду, питание и на зарез каждую весну одного ягненка, осенью одну овцу, на Курбан-байрам – одного барана. На летний период семья чабана получала одну корову⁸³.

Чабаны же сборных отар, нанимавшиеся на 4–5 месяцев, получали меньшую плату. В сел. Куденетово I (ныне Чегем I), например, это было 6 овец, полтора пуда пшена, 5 пудов соли за каждые 100 голов, деньгами – по 10 коп. с каждой головы и 2 барана с коша для уплаты арендатору Баксанского моста. В сел. Хату-Анзорово (ныне Старый Урух) – по 10 коп. с каждой головы, если крестьянин сдавал в сборную отару меньше 20 баранов, а если больше, то и пуд соли и на мясное питание – 6–7 баранов с «палки», которая здесь равнялась 300 головам.

Если отара состояла из кочкаров, то ее чабан обычно получал всю осеннюю стрижку с баранов-производителей. В сел. Куденетово I он получал кроме шерсти и по 1 барану с каждой отары, а в сел. Кармово (ныне Каменномостское) и по одному барану от каждого крестьянина, сдавшего в отару своих кочкаров⁸⁴.

Что касается оплаты труда пастухов и табунщиков, то, по материалам С. И. Месяца, до Октябрьской революции за каждую лошадь табунщик получал от 1 до 2 руб., а пастух от 50 коп. до 1 руб. за каждую голову

⁸⁰ Там же. С. 25–26.

⁸¹ Месяц С. И. Указ. соч. С. 177.

⁸² Там же. С. 176–177.

⁸³ Архив КБИГИ, д. 194, л. 32–33.

⁸⁴ Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 26–27.

крупного рогатого скота⁸⁵. Таким образом, табунщик за 5-6-месячную чрезвычайно тяжелую, почти круглосуточную работу получал 15-30 рублей, т.е. по 3-4 рубля в месяц. Чабаны же получали в большинстве случаев еще меньшую плату.

За свой труд ночной сторож получал со своего коша (3-4 тыс. овец) 10 ягнят⁸⁶.

По материалам В.П. Пожидаева, пастух за свой труд получал столько же, сколько и чабан, но телятами. В отдельных селениях он получал весь убой до возвращения с пастбищ; из молока он готовил сыр, масло и т.д. Дояр за свой труд в сел. Мисостово получал убой от каждой девятой коровы, пару белья, штаны, бешмет, бурку⁸⁷.

Среди табунщиков обычно находились сторож оседланных, но стреножных лошадей (ши лъэхъахэм я плътыр) и ночной сторож вообще табуна (плърышхуэ). Первый сторожил верховых лошадей отдыхающих ночью табунщиков. За свой труд он получал 7 овчин на шубу, бурку, бешмет, штаны и белье, третью часть курдючного сала всех зарезанных овец и денежную плату (по преувеличенным данным В. П. Пожидаева 10-15 рублей). Ночной же сторож всего табуна, по сомнительным данным Пожидаева, получал трех жеребят с каждого 200 голов лошадей, одежду и питание, а если табун был сборным, то одного жеребенка с 20 голов и одежду⁸⁸.

Более высокую плату получал распорядитель коша, так как он считался мастером своего дела. В селении Куденетово I, например, 400 его овец чабаны пасли бесплатно, но он вносил в общий котел 24 ягненка в качестве «золотого зареза». В селении Хату-Аизорово бесплатно пасли 100 овец лягупежа. В некоторых селениях последний получал за летний период 50 рублей деньгами, по 5-6 ягнят с каждой сотни овец и все курдючное сало зарезанных на коше овец. В отдельных селениях лягупеж получал от чабанов и особый магарыч деньгами и ягнятами. Магарыч чабанам должен был сделать и распорядитель. По прибытии стары на Золку он резал чабанам хорошего барана, который назывался «лэгъун цалэ» — первое мясное блюдо на пастбище.

⁸⁵ Месяц С. И. Указ. соч. С. 178.

⁸⁶ Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 30.

⁸⁷ Там же. С. 31.

⁸⁸ Там же. Указ. соч. С. 33.

Распорядитель делал магарыч своим товарищам по кошу и во время осенней стрижки. Для них варили бузу с медом, готовили по курице на каждого, по одному пирогу с сыром, национальные блюда хъэлывэ и жэмыкуз. Этот пир у чабанов продолжался иногда 2–3 дня и обычно совпадал с осенней стрижкой, которая у кабардинцев называлась «цыщышхуз» – большая стрижка⁸⁹.

В Балкарии кош-тамада или старший чабан получал в год двух коров с телятами и одну двухлетнюю телку или 20–25 суягных овец, обувь и полное питание⁹⁰.

Распорядитель коша лошадей (шыбыыхъуз лэгъупэжь) получал за свой труд за каждую взрослую лошадь по 3 рубля. Кроме того, он, по обычью, осенью обезжал членов своего коша и собирая с них определенное количество хлеба первого урожая, т.е. новину. Обычно платили ему с охотой и в придачу давали колченой баанины.

Понятно, что такое взаимоотношение, когда распорядитель обязан был организовывать подарок-угощение для членов кошевого объединения, было не случайным. Во-первых, как свидетельствует собранный этнографический материал, в первой половине XIX века такого обычая не было. Угощение чабанов, пастухов или табунщиков организовывалось за счет феодала, за скотом которого они ухаживали. Во-вторых, после отмены крепостного права, когда крупные феодалы-скотовладельцы потеряли даровую рабочую силу, основное количество скота сосредоточилось в руках сельской буржуазии. В Кабарде и Балкарии было немало хозяйств, имевших тысячи овец, сотни голов крупного рогатого скота и лошадей. Для их содержания такому скотовладельцу пришлось бы нанимать от 5 до 15 и более человек. Но он этого не делал, а объявлял себя распорядителем, и весь скот крестьяне пасли совершенно бесплатно в течение 5–6 месяцев. Распорядитель не мог не учитывать, что чабаны или табунщики могут отказаться от сотрудничества с ним и имеют право избрать распорядителем другого, который пообещает лучшие условия.

В-третьих, распорядитель, по обычью, имел право сам получать и даже потребовать подарки от своих подчиненных и от хозяев, скот которых они пасли. Они иногда достигали внушительных размеров. Ежегодно получать их было выгодно. Поэтому распорядитель был весьма

⁸⁹ Там же. С. 29.

⁹⁰ Архив КБИГИ, д.194, л.33.

заинтересован сохранить свой «пост», а также выдвигать в руководители «палки» своих людей, которых он стремился подкупать своими подарками в виде угожений и т.д. В целом кошевые объединения, связанные с содержанием скота на пастбищах, в конце XIX – начале XX века превратились в завуалированную форму жесткой эксплуатации крестьян зажиточными скотоводами.

Одежда чабанов, пастухов и табунщиков была в основном одинаковой. Она состояла из шаровар, бешмета, черкески, шубы, бурки, шапки из смушки ягненка, башлыка, тепличных войлочных чувяк, сшитых из сырой матней кожи. Скотоводы одевались тепло, так как на пастбищах было довольно холодно. Нередко они носили брюки, скроенные из обработанной овчины. Обычно скотоводы носили на поясе нож, сделанный местными кузнецами, и кинжал, а за спиной – ружье. Табунщик, кроме всего этого, возил с собой, привязав к седлу, треножные пугы, аркан, сумки с различными предметами.

Наряду с вышеназванными объединениями кабардинцы и балкарцы для пастьбы коров, особенно дойных, находящихся дома, создавали другой тип объединения, в котором группировались коровы одного или нескольких кварталов. В зависимости от количества кварталов и коров в населенных пунктах создавалось различное количество таких групп.

Интересно, что такие объединения назывались сельским стадом (у кабардинцев – къуажэ ӏәхъүэ, у балкарцев – эль сюрюу), хотя в каждую группу были объединены только коровы определенного квартала, или джамагата, и потому вернее было бы пастуха называть квартальным или джамагатским (хъәблэ, жәмыхъэт ӏәхъүэ – каб.). Заметим также, что у кабардинцев и само стадо и его пастух назывались одним термином – «ләхъүэ».

Видимо, такие объединения в XVIII веке и даже начале XIX века носили родовой характер. Известно, что кабардинские и балкарские поселения в указанные периоды были небольшими и состояли из одного – двух трех родов. Позже, особенно после 1865 года, в результате селения мелких населенных пунктов в крупные этот характер поселения изменился. Однако во многих из них без большого изменения сохранились родовые кварталы Мамбетовых, Кочесоковых, Азиковых, Нахушевых, Кардановых, Думановых и т.д., поэтому группировка коров в одно стадо продолжала происходить поквартально. Правда, в одно стадо объединялись ко-

ровы 2–4 кварталов. Обычно на населенный пункт в 200–300 дворов создавали 2–3 стада.

Формирование стад начиналось ранней весной, когда старейшины патронимии и кварталов нанимали пастуха. Обычно на эту работу шел крестьянин-бедняк, известный своей честностью и расторопностью. Пастуха нанимали сроком на 8–9 месяцев. Если стадо было больше, то нанимали двух пастухов. За свою работу они получали плату в основном натурой (зерном или телятами). Пастух питался поочередно у каждого хозяина вечером, когда ему готовили мясные блюда или «кхъуейжъапхъэ», а утром угощали чаем и давали продукты на целый день. Это питание пастуха называлось у кабардинцев «къуэрэлес». Так же называлась и оплата его труда.

В населенных пунктах немало было сельских пастухов (къуажэ Іэхъуэ), которые нанимались на эту работу десятки лет подряд, и эта работа являлась основным источником существования его семьи. Абсолютное большинство таких пастухов после нескольких лет работы оставались такими же бедняками, какими они и были. Поэтому не соответствует действительности утверждение В. П. Пожидаева, что такой пастух за летний период зарабатывал 25 молодых телят или 250–300 рублей⁹¹.

Последней формой скотоводческого объединения кабардинцев и балкарцев являлось совместное содержание рабочих лошадей и волов после окончания рабочего дня, то есть ночью.

Как известно пахотными и сенокосными угодьями кабардинцы пользовались на общинном праве. Земля делилась на большие участки. В соответствии с количеством участков крестьянские хозяйства данного населенного пункта объединялись в группы. Как уже отмечалось, хозяйства одной патронимии жили отдельными кварталами. Патронимический характер этих кварталов стал нарушаться со второй половины XIX века. Однако в своем большинстве однофамильцы жили компактно, на одном месте.

Земельные участки делились по жребию между этими кварталами. Правда, передкими были случаи, когда один участок приходился на два-три и более кварталов, в которых жили представители различных патронимий. Более того, встречались и кварталы, населенные выходцами из разных патронимий.

⁹¹ Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 32.

Квартал, или группа хозяйств, расположенных рядом, получив земельный участок, делил его на части (тоже по жребию) по числу дворов. Среди последних было немало таких хозяйств, которые не имели рабочего скота или необходимого инвентаря для обработки земли. Поэтому они объединялись в супряги (дзей) и совместно пахали землю, бороновали ее. Рабочий скот всех хозяйств, в том числе и тех, которые без посторонней помощи обрабатывали свои участки, находился в поле. На ночь волы и лошади перегонялись на более удобные и отдаленные места с водопоями и паслись всю ночь. Для этого нанимался специальный человек или вменяли это в обязанность одному или двум членам супряги, которые и охраняли всю ночь пасущийся скот.

Таких пастухов называли «выхъуз», а пастухов лошадей – «шыхъуз». Пасти волов и лошадей всю ночь нелегкое занятие, и связано оно с определенными трудностями и даже опасностями. Выхъуз и шыхъуз нередко брали с собой мальчиков-подростков, которые фактически заменяли взрослых пастухов. Последние спали на месте выпаса скота, а мальчики всю ночь сторожили скот. Это, по мнению кабардинцев, закаляло их, учило переносить трудности, быть бесстрашными. Особенно гордились мальчиками, если они ночью пасли лошадей.

В отдельных случаях волов и верховых лошадей пасли вместе, в одной группе, но нередки были примеры, когда их пасли отдельно. Волов и лошадей пасли не только в период пахоты, но и в течение всего летнего периода. Поэтому создавались поквартальные группы лошадей и волов и после окончания пахоты. Для их пастбища нанимался специальный человек, который за свою работу получал особую плату. Таких пастухов тоже называли «сельский табунщик» (къуажэ шыхъуз), «сельский пастух волов» (къуажэ выхъуз).

Крестьянские объединения для совместного содержания скота, бытовавшие у кабардинцев и балкарцев в дореволюционном прошлом, сохранились и в первые годы советской власти. Но одни из них претерпели значительные изменения, другие перестали существовать. Например, в 20-х годах уже не было на пастбищах самостоятельных кошней, принадлежащих одному владельцу. Прекратили свое существование и присельские коши, принадлежащие одному или нескольким хозяйствам.

Социально-экономическое развитие Кабарды и Балкарии за годы советской власти внесло существенные

изменения в хозяйственный быт населения. Основной формой скотоводческого хозяйства стало коллективное хозяйство, колхозно-совхозные его формы. Между тем до настоящего времени сохранились крестьянские объединения для летнего содержания овец на горных пастбищах.

ИЗ ИСТОРИИ СКОТОВОДЧЕСКОГО БЫТА КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ ВО 2-Й ПОЛОВИНЕ XIX - НАЧАЛЕ XX ВЕКА

Скотоводство являлось важнейшей отраслью хозяйства, основным источником существования кабардинцев и балкарцев. Оно обеспечивало население не только разнообразными продуктами питания и тягловой силой, но и необходимым сырьем для развития отраслей домашней промышленности и ремесла. Скот кормил, одевал горца, с его помощью он выполнял все сельскохозяйственные работы.

До конца XIX века скот в Кабарде и Балкарии был одним из важнейших мерил ценностей. Скотом расплачивались с должниками, платили калым и стоимость крови в случае убийства или ранения кого-нибудь⁹².

Количество скота определяло положение крестьянина в обществе. «Черкесы, — писал в начале XIX века С. М. Броневский, — держат многочисленные стада рогатого скота и овец. По числу лошадей и скота измеряется у них богатство частных лиц»⁹³. Словом, нельзя было представить себе горца, особенно балкарца, без скота — основы жизни и всей его хозяйственной деятельности.

Кабардинцы и балкарцы за многие века создали целую систему скотоводческого хозяйства, отвечающую природно-климатическим условиям края и хозяйственно-экономическим потребностям населения.

Скотоводческий быт кабардинцев и балкарцев был во многом разумен и рационален, самобытен и оригинарен. Поэтому глубокое изучение организации скотоводческого хозяйства наших народов представляет опреде-

⁹² См.: Леонович Ф. И. Адаты кавказских горцев. Вып. I. Одесса, 1882. С. 146—147, 226—228.

⁹³ См.: Броневский С. М. Новейшие географические и исторические известия о Кавказе. М., 1823. Ч. II. С. 136.

ленный научный и практический интерес. Всестороннее изучение этой проблемы даст также возможность лучше уяснить многие аспекты социально-экономической истории кабардинцев и балкарцев.

Важная роль скота в жизни крестьян и наличие сотен тысяч десятин Нагорных и Зольских пастбищ с прекрасными альпийскими лугами способствовали довольно большому развитию скотоводства в Кабарде и Балкарии. Так, если в 1867 г. в округе насчитывалось 122 108 голов крупного рогатого скота, 27 957 лошадей и 302 659 овец и коз, то в 1910 г. количество крупного рогатого скота увеличилось до 224 009, лошадей - до 72 259, овец и коз - до 524 913⁹⁴.

Эти данные свидетельствуют о том, что поголовье крупного рогатого скота и лошадей увеличивалось значительно быстрее, чем количество овец и коз. Такое положение объяснялось несколькими причинами: 1) возрастанием прибыльности коровы; 2) дальнейшим процессом развития товарно-денежных отношений, которые свели до минимума натуральный характер хозяйства кабардинцев и балкарцев; 3) развитием земледелия, требовавшим больше волов и лошадей.

По утверждению всех дореволюционных авторов, в среднем на одну душу населения в Кабарде и Балкарии имелось значительно больше скота, чем в других районах Северного Кавказа, да и в России в целом. Однако за этим средним благополучием скрывалось далеко не равномерное распределение скота. В то время как отдельные зажиточные хозяйства имели сотни и даже тысячи голов скота, почти 42% крестьянских хозяйств Кабарды и Балкарии не имели лошадей. Во многих селениях (Ахлово, Бороково, Мисостово и др.) почти 90% хозяйств не имели овец и коз⁹⁵.

Характерной особенностью скотоводства в Кабарде и Балкарии являлась неравномерность его развития в различных районах округа. В степных земледельческих селениях Малой Кабарды, расположенных далеко от Нагорных и Зольских пастбищ, скотоводством занимались в меньшей степени, чем в предгорном и горном районах. Например, если в 1910 г. в малокабардинских селениях на каждый двор в среднем приходилось более

⁹⁴ ЦГА КБР, ф.6, оп.1, д.791, л.49-50.

⁹⁵ См.: История Кабардино-Балкарской АССР. М., 1967. Т. 1 С. 402; Г. Х. Мамбетов. Материальная культура сельского населения в Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971. С. 27.

7 голов крупного рогатого скота, более 2 лошадей и более 8 овец и коз, то в предгорном, первом участке Кабарды на один двор приходилось около 10 голов крупного рогатого скота, 4,3 лошади и 22,5 овец и коз. В Балкарии же на один двор приходилось более 13 голов крупного рогатого скота, более 3 лошадей и более 47 овец и коз.

Неравномерность развития скотоводства проявлялась еще и в том, что Балкарская считалась овцеводческим районом, на долю которого приходилось 40% всех овец и коз, хотя в этом районе проживало менее четвертой части населения округа. Кабардинцы же были известны как природные коневоды.

Следует также отметить, что в предгорных и горных селениях ни кабардинцы, ни балкарцы не содержали в своем хозяйстве буйволов и буйволиц. Последние, отличавшиеся исключительной выносливостью и не требовавшие особого ухода и кормов, более широкое распространение имели в селениях Малой Кабарды.

Что касается выносливых и неприхотливых ослов, то они очень редко встречались в кабардинских селениях (1 на 160 хозяйств). В Балкарской же в 1910 г. на 4596 дворов имелось 4567 ослов и мулов⁹⁶. Это и понятно: в условиях бездорожной Балкарской различные грузы удобно было перевозить на ослах. Привычные к горному рельефу, они проходили вслед за человеком по самым непрступным местам.

Многовековой опыт дал возможность кабардинцам и балкарцам вырастить хорошо приспособленные к местным природным условиям замечательные породы овец и лошадей, известные далеко за пределами Кавказа. Правда, крупный рогатый скот был у них довольно малорослым. Коровы давали мало молока, хотя оно отличалось большой жирностью.

Такое положение было неслучайным. Дело в том, что, наряду с коровьим, в пищу употреблялось и овечье молоко, из которого вырабатывался и сыр. Мясо крупного рогатого скота употреблялось в пищу значительно реже, чем баранина. Только с конца XIX века и кабардинцы, и балкарцы стали обращать больше внимания на улучшение породности крупного рогатого скота, на приобретение крупной коровы черноморки, дававшей больше молока. По данным В. П. Пожидаева, местами и черноморка стала заменяться русской, немецкой и швицкой породами коров.

⁹⁶ ЦГА КБАССР, ф.6, оп.1, д.791, л.48-50.

Что касается волов, то они, являясь единственной тягловой силой, играли большую роль в хозяйстве горцев до начала XX века. «Волы, — указывал Хан-Гирей, — чрезвычайно полезны для черкесов, которые все работы производят ими потому, что у них почти нет употребления впрягать лошадей».⁹⁷

Овцы кабардинцев и балкарцев карачаевской породы с большими сальными курдюками и вкуснейшим мясом давали еще и замечательную шерсть. По словам О. В. Маргграфа, специально изучавшего состояние овцеводства на Северном Кавказе, «местные породы горских овец соединяют в себе достоинства, которые считаются несоединимыми, давая вкуснейшее мясо, массовое отложение жира курдюка, прочную кожу, нежнейшие овечьи меха (курпей) и хорошую по тонкости и завитку шерсть для сукна и войлочных изделий».⁹⁸

И в России, и в Закавказье, в Польше и Литве, Турции и Персии были широко известны и славились замечательные лошади кабардинской породы. Отличаясь выносливостью, быстротой, силой и красотой, они пользовались большим спросом. «Черкесские лошади, — писал еще в XVIII в. М. Пейсонель, — чрезвычайно цепятся: они высоки, хорошо сложены, чрезвычайно сильны и очень выносливы...»⁹⁹

Понятно, что такие высокие качества скота являлись результатом огромного труда, затрачиваемого кабардинцами и балкарцами на выращивание, содержание и воспитание скота. Из описаний иностранных путешественников и иностранных авторов, отмечавших, что основным богатством местного населения является скот, вытекает, что кабардинцы и балкарцы мало заботились о своем скоте и пользовались, мол, готовыми дарами природы.

«Нет ничего более далекого от истины, чем такое представление, которое со временем укоренилось в литературе и стало обычным при характеристике скотоводческого хозяйства кабардинцев и других народов Северного Кавказа», — пишет В. К. Гарданов. «В действительности, — продолжает он, — у кабардинцев, как и у других народов Северного Кавказа, существует определенная система выращивания и воспитания скота, пре-

⁹⁷ Хан-Гирей. Записки о Черкесии. Ч. II. СПб., 1836, л. 42. (Рукопись, хранящаяся в ЦГВИА под шифром 71Г/51).

⁹⁸ См.: Маргграф О. В. Очерк кустарных промыслов Северного Кавказа. М., 1882. С. 6—7.

⁹⁹ Пейсонель М. Трактат о торговле на Черном море // АБКИЕА. Нальчик, 1974. С. 147.

красно приспособленного к местным условиям и требовавшего вместе с тем немалых трудов и забот»¹⁰⁰.

Все виды скота у кабардинцев и балкарцев пользовались особым уходом и содержались отдельно, кормились и выращивались по определенным, выработанным веками, правилам¹⁰¹. Даже выращиванию крупного рогатого скота уделялось большое внимание. По словам Хан-Гирея, в Черкесии «о воспитании рогатого скота прилагают довольно попечений: содержат в зимнее время в теплых хлевах и тогда кормят трижды в день сеном, а именно: на утро, в полдень и на ночь; также и поят в сутки по два, а иногда и по три раза. Само собою разумеется, что больных и слабых держат в особенных хлевах, летом же на ночь загоняют скотину в летние хлевы»¹⁰².

Кабардинцы и балкарцы уделяли большое внимание обучению молодых волов (зи щЭэнцЭгъуз, ууанык), которых уже с трех лет приучали к налыгачу (вытІоцышщэ, баш бау), ярму (бжыы, боюнсха), ходьбе в упряжке. Обычно волов запрягают в арбу попарно. При этом по возможности подбирают волов одинаковых по росту, строению тела, цвету и даже рогам. Чтобы волы привыкли к ярму, их запрягали в него и с ним на шее отпускали пастись. Потом запрягали их в арбу без груза и водили за налыгач. Через 2–3 дня волов учили тянуть арбу с небольшим грузом. Если бычок плохо поддавался обучению, то его запрягали в арбу со старым волом¹⁰³.

Обученных волов зимой зажиточные хозяйства держали в зимних кешперах, остальных – в своем хозяйстве и кормили сеном, время от времени давали и соль. А бычков-производителей, содержавшихся в отдельных помещениях, кормили лучшим сеном. Что касается телок и бычков, то для их содержания имелись закрытые и утепленные помещения. Их кормили мягким сеном, водой поили в помещениях из корыт.

Молодняк же (двух-трехлетние волы, нетели), считавшийся яловым скотом (Іэбгъэ, къысыр), содержался почти круглый год на подножном корму (гъаужь, къаудан). Такой скот у балкарцев назывался «къаудан тууар», у кабардинцев – «гъэужь Іэнц», а пастухов ялового скота на-

¹⁰⁰ Гарданов В. К. К вопросу об экономическом развитии Кабарды в XVIII в. // Ученые записки Кабардино-Балкарского научно-исследовательского института. Нальчик, 1965. Т. XXIII. С. 88.

¹⁰¹ См.: Гарданов В. К. Общественный строй адыгских народов. М., 1967. С.98.

¹⁰² Хан-Гирей. Указ. соч., л.42–42 об.

¹⁰³ Архив КБИГИ, д.194, л.53–54.

зывали у кабардинцев – «Іэбгъахъуэ», у балкарцев – «къаудан сюрюучю». Яловой скот кормили сеном только в период особенно холодных дней, и то худшего качества.

Стельные же коровы обычно содержались с остальным скотом, а с приближением срока отела, который начинался в конце февраля, их помещали (при наличии возможности) в теплое помещение и кормили лучшим сеном. Они находились под непрерывным наблюдением днем и ночью, с целью оказания своевременной помощи трудно телящейся корове, особенно первотелке.

Первотелку (зи щышэлъхуз, къунажин къозлагъан) обычно начинали доить только тогда, когда она кончала облизывать теленка. Если корова не подпускала к себе теленка, как это часто бывает среди первотелок, ее постепенно приучали к теленку. Молоко после теленка выдавали, варили молозиво (шкіэрышэ, уууз). Нередко первотелок приходилось приучать и к доению. Если это не делали вовремя опытные скотоводы, то корова все время капризничала, затрудняла доение.

Кабардинцы и балкарцы для приучения теленка к корове пользовались оригинальными способами. В одних случаях корову загоняли в тесное помещение и, коротко привязав ее, завязывали глаза. Около нее клади теленка со связанными ногами. Опытный пастух, засучив рукава, тщательно мыл руки и, погрузив правую руку в соленую воду, засовывал ее во влагалище коровы. Вытащив руку, он вытирая ее об теленка. Одновременно соленой водой тер теленка по спине и голове. Затем приводили собаку на цепи и науськивали ее на корову. Боясь собаки, корова и теленок начинали мычать. В этот момент отвязывали корову, развязывали глаза и она сразу бросалась к своему детенышу, облизывала его и давала себя сосать.

В других случаях корову заводили в тесную клетку и привязывали к столбу, а ноги связывали веревкой из крученых ветвей (чыбжэ, къуршоу) и подпускали теленка, которого тоже держали в этой же клетке. Если корова отелилась двумя телятами и по своей слабости не могла кормить обоих, то одного приучали к другой корове. Такую корову кабардинцы называли «шкіити жам» – корова с двумя телками.

Местные коровы в своем большинстве не давали молока без подсоса. Поэтому к корове, отелившейся мертвым теленком, приучали чужого теленка. Если же по соседству никто не имел недавно отелившейся коровы, то с павшего теленка сдирали кожу целиком и, набив

его соломой, обрызгивали чучело соленой водой и ставили возле коровы. Она облизывала его и давала себя доить.

Кабардинцы и балкарцы доили коров два раза в день (утром и вечером). При этом теленок подпускался к корове с левой стороны. Дояр, держа рукой за морду теленка, давал ему подсосать соски по очереди. По мнению дояров, это способствовало притоку молока (кърагъэбл, тамышдырыргъя). При этом теленка держали младшие члены семьи с помощью «шкэпцишэ», состоявшей из веревочки, на конце которой был привязан деревянный дужок, надетый на шею теленка. Через две-три минуты подсоса теленка оттягивали и начинали доение. Когда же он подрастал, его отгоняли от коровы специальной палочкой (лъэкъуауз баш, шкэ баш, бузоу чычхын), слегка ударяя его по передним ногам.

У кабардинцев и балкарцев до сего времени бытует подробная половозрастная номенклатура наименований крупного рогатого скота:

Наименование скота (вид, возраст)	У кабардинцев	У балкарцев
Крупный рогатый скот	Былым	Тууар мал
Корова	Жэм	Ийнек
Стельная корова	Жэм исоф	Бууаз ийнек
Отелнившаяся корова	Жэм лыхуа	Къозлагъан ийнек
Дойная корова	Жэм яш	Саулгъан ийнек
Яловая корова	Жэмыйгъэ	Кысыр ийнек
Нестель	Жэмыйшэ	Къунакон
Нестель около 3 лет	Зи жэжигъуз	Бугъагъа турукъ къунакин
Крупный рогатый скот в возрасте 3 лет	Гъэрш	Ууанык, ючло
Телка, теленок* только что родившийся	Шкашцэ	Бузоу
Телка до одного года	Шкэ	Тили бузсу
Телка до 2 лет	Танэ	Тана
Бычок	Танэгъуз	Эркек тана
Телочка	Танэбэ	Тиши тана
Двухлетний молодняк	Зи скэдигъуз	Экюжапар
Бугай	Гүү	Бутъа
Бычок 3 лет	Вышцэ, зи шэццэгъуз	Ууанык
Вол	Вы	Епсэ
Вол, откармливаемый для забоя	Выгъашха	Багъылгъан ёгээз

* Телята мужского и женского пола имеют свои названия. Свои названия имеют и телята, родившиеся зимою, летом, осенью, весной. Так, например, теленка, родившегося поздней осенью, кабардинцы называли «нэбжью».

Значительно больше внимания кабардинцы и балкарцы уделяли овцеводству, составляющему основу благосостояния большинства населения. Не надеясь на благоприятные природные условия, они тщательно ухаживали за овцами, заботились не только об умножении своих стад, но и улучшении породности скота.

«Относительно воспитания овец, — писал Хан-Гирей, — черкесы прилагают довольно попечения. Весной держат стада овец на лучших долинах, где они располождаются. Ягнят долго не выпускают пасть с матками, а держат в особенных хлевах, где их холостят. Летом... угоняют стада свои на высокие отлогости гор для устранения их от жары... С наступлением осени стада пасутся предпочтительно на покошенных местах, равно как и на нивах, где после жатвы остаются обыкновенно отпавшие стебли проса с зернами. На зиму же снова загоняют овец в зимовки, где обыкновенно выстраивают хлева. Немощных овец держат в особливых хлевах и всех вообще кормят сеном...»¹⁰⁴

Большое внимание уделялось подбору кочкаров (тЫ, къочхар), своевременной организации случки, холощению молодых ягнят и стрижке овец (цыш, къыркъыу). Обычно опытный крестьянин добивался, чтобы ни одна овцематка не оставалась непокрытой. Для этого он стремился иметь одного кочкара на 10 маток. Завести хороших и крупных кочкаров и маток к ним, и непременно черной шерсти, удвоить, утроить, удесятерить свой маленький завод — вот сокровенная мечта каждого молодого скотовода, писал В. Д. Пожидаев.

Ягнята лучше росли и развивались в теплое время. Поэтому важно было обеспечить ягнение овцематок с конца марта — первых чисел апреля. Это давало возможность ягням окрепнуть до отгона овец на Зольские пастбища. Крестьяне знали, что овца носит 20 недель, и поэтому подпускали кочкаров к маткам для случки в начале ноября, после возвращения отар с пастбищ. Во избежание беспорядочной случки овцематок и производителей держали и пасли отдельно с конца ноября до начала декабря месяца. Следует заметить, что кочкаров заменяли через каждые пять лет.

Обычно перед окотом отара делилась на несколько групп: на яловых (бгъэ, къысыр), на суюгных овец (мэл псэф, мэл лъхуэн, бууаз къой), на овец, окотившихся

¹⁰⁴ Хан-Гирей. Указ. соч. л.44-44 об.

поздно. Досрочно окотившиеся и суягные овцы паслись недалеко от коша.

При окоте овец встречаются случаи, когда ягнение проходит с большими трудностями (ягненок иногда идет в неправильном положении, или мертвым, или вздутым). Поэтому еще до начала окота чабан днем и ночью внимательно следит за овцами, чтобы при окоте помочь им. Нередко он выполнял роль хирурга. В обязанности чабана входило и помочь ягненку научиться сосать овцематку, приручение последней к своему детенышу. Кабардинцы и балкарцы для этого заводили овцематку в тесную клетку, привязывали к столбу, а ягненка — к ее ноге, чтобы он не ушел и привык к своей матери. С мертворожденных ягнят сдирали шкурки и, присыпав солью, сушили. Из них после соответствующей обработки шились воротники, шапки, женские шубки.

Через несколько дней после ягнения хозяин отбирал лучшие экземпляры для пополнения стада кочкаров и овцематок, другие же ягнята — самцы через 10–12 дней кастрировались и их пасли вместе с матками¹⁰⁵. Обычно кабардинцы и балкарцы в день начала интенсивного ягнения приносили жертву — резали барана, мулла читал молитву, прося бога, чтобы приплод был получен без потерь, вырос хорошо и принес счастье хозяину. Чтобы окоту не вредили черти, их «разгоняли» выстрелами из ружей¹⁰⁶.

Обычно ягнята в течение 25–30 дней набирали силу и мясо. До 3-месячного возраста они высоко ценились на рынках Кисловодска, Пятигорска, Нальчика и других мест, в которых их закупали по стоимости крупных овец. Поэтому овцеводы оставляли дома часть ягнят для продажи и на зарез, их дарили и родственникам. Самых почетных гостей угождали мясом ягненка¹⁰⁷.

Когда ягнята подрастали, их отбивали от маток и пасли отдельно. По народному поверью, ягнята слепнут от росы, поэтому их не выгоняли, пока не высыхала роса.

Перед угоном овец на пастбища организовывалась их стрижка. Отощавшие за зиму овцы не могли набрать много хорошей шерсти. Однако стрижка была необходима, чтобы облегчить овцам их продвижение на пастбища, помочь им легче переносить летнюю жару.

¹⁰⁵ См.: Пожидаев В. П. Хозяйственный быт Кабарды. Воронеж, 1929. С. 39.

¹⁰⁶ Архив КБИГИ, д.194, л.10.

¹⁰⁷ Там же.

Следует иметь в виду, что овцы весной сами сбрасывают шерсть (бацэ япхъ, жабагъы арытыргъа). Поэтому производилась стрижка овец, которую кабардинцы называли «бацэш». «Бацэ» – это некачественная, лохматая шерсть, которая в основном шла на обеспечение домашних потребностей. Из нее делали матрацы, одеяла, подушки и т.д.

На стрижку овец крупные скотоводы приглашали опытных стригалей. О дне стрижки извещали соседей, родственников. Для их угощения на кош привозили национальный напиток – бузу. Если стрижка длилась несколько дней, то ежедневно резали барана. Подготавливалось и место для стрижки. Его отгораживали небольшими плетнями и для каждого стригала выкапывали круглую яму глубиной 75–80 сантиметров и радиусом 50–60 сантиметров на расстоянии двух метров друг от друга. Стригали работали, стоя в яме. Два-три человека, специально выделенные из присутствующих, ловили овец, связывали им ноги, другие очищали их от засохшей грязи и относили к стригалям. Хороший специалист мог остричь за день 30–40 голов. Одновременно шерсть с одной овцы для экономии места и удобства хранения скручивали в отдельные комки – руно (цы хъурей, жюн). Как видно, во время стрижки овец между участниками этой работы существовало своеобразное разделение труда.

Стригалим и другим собравшимся ничего не платили, все работали в порядке взаимопомощи. Фактически же крупные овцеводы превращали стрижку овец в своеобразную эксплуатацию соседей и односельчан-стригалей. Ни один из последних никогда не приглашал тех же овцеводов на подобную взаимопомощь. Большинство же крестьян стригли своих овец в своем дворе сами или с помощью соседей-стригалей, которым они оказывали соответствующую помощь.

Овцеводство занимало значительное место в устном народном творчестве кабардинцев и балкарцев. В языческую эпоху они имели почитаемых покровителей овцеводства (Амыш – у кабардинцев, Аймуш – у балкарцев), которым они приносили жертвы. Даже в начале XX века балкаро-карачаевцам была известна сказка, согласно которой Аймуш представлялся молодым, замечательным чабаном, имевшим тысячи самых жирных на свете овец. По преданию, Аймуш с детства славился как хороший чабан, знал язык овец, понимал все, что они хотели, и под музыку его свирели овцы ходили,

как он этого желал. Аймуш настолько любил своих овец, что не уходил домой ни днем, ни ночью.

Когда Аймуш согласился жениться и вернулся домой, он предупредил братьев, пришедших его заменить: «Если ночью мои овцы будут пугаться и шарахаться из стороны в сторону, то не беспокойтесь и не кричите, моим овцам от волков нет никакой опасности». Несколько ночей братья не обращали внимания на шум в стаде овец. Затем они решили проследить за ними ночью. Однажды, когда овцы шарахнулись в сторону, братья вышли во двор и крикнули «хейт» и тотчас увидели что-то странное: среди овец ходил баран с золотыми рогами, серебряной шерстью, освещая темноту. Увидев братьев, баран убежал от овец к озеру Хурла и скрылся в воде. Братья были удивлены. Они засомневались в честности Аймуша. «Если он нам настоящий брат, — рассуждали они, — то почему не рассказал нам об этом баране. Может быть, Аймуш хотел оставить барана с золотыми рогами и серебряной шерстью себе как собственность? Будь что будет, поймаем барана», — решили братья.

Братья не смогли поймать барана ни на вторую, ни на третью ночь. Более того, на третью ночь вслед за бараном в озеро прыгнули и овцы.

Аймуш же в это время смотрел в лопатку зарезанного для свадьбы барана и, заметив, что с его овцами стряслась какая-то беда, сразу же отправился в кош и застал момент, когда овцы прыгали в воду. Аймуш заснул на свирели, но остановить оставшихся овец не смог. Тогда он, сказав братьям: «Вы сделали свое дело, теперь прощайте», поймал последнюю овцу за ногу и вместе с ней скрылся в озере.

По преданию, Аймуш живет со своими овцами в каком-то другом мире, расположенным под этим озером. Об этом свидетельствуют появляющиеся ежегодно на воде комочки шерсти¹⁰⁸.

Овцы различались по своему наименованию в зависимости от пола, возраста и времени рождения.

Наименование овец	У кабардинцев	У балкарцев
1	2	3
Овцы	Мал	Кый
Овцематка	Мэл лъхуз-нээн	Ана кый
Ягненок	Шынээ	Къозу
Ягненок, родившийся не время (зимой, осенью)	Шынэцьыху	Жюмел къозу

¹⁰⁸ Там же, л. 23–25.

1	2	3
Яловая овцематка	Бъзбо	Кысыр къой
Молодая овца, принесшая приплод до срока	Шынальхуз	Ишек къозлагъан
Ягненок мужского пола	Шынхъу	Эркек къозу
Баранчик искастрированный	Шынгът	Мирчи
Баранчик в возрасте 1 года	Гъэльэн	Токъу
Баран-производитель (кочкар)	Пы	Къочхар
Кастрированный баран	Гъэльхъу	Ирик
Кастрированный баран в возрасте 2 лет	Гъэльхъушэ	Зада
Кастрированный баран в возрасте 3 лет	Гъэльхъутбушэ	Узада

В скотоводческом хозяйстве кабардинцев и частично балкарцев особое место занимало коневодство. Владение лошадьми считалось почетным делом. До отмены крепостного права коневодство являлось привилегией князей и дворян. Среди балкарцев и карачаевцев существовала поговорка: «Корова – необходимость, овца – богатство, лошадь – роскошь». Каждый крестьянин мечтал иметь лошадей.

Народное предание свидетельствует, что основой создания известной породы лошадей «шолох» стал непревзойденный жеребец, вынырнувший из моря. По другому рассказу, абазинец Лоов ценой своей дочери и собственной головы приобрел производителей сказочной красоты, положивших начало знаменитому заводу Лооных. Такие же легенды созданы вокруг конных заводов Лафишева, Абезиванова, Коцева, Танашева и других.

По мнению В. П. Пожидаева, отдельные коннозаводчики привозили породистых производителей для своих заводов из Карабаха и даже из далекой Сирии. «Это было крупное событие для фамилии, – пишет В. П. Пожидаев, – и такого коня берегли и холили, как гордость и украшение завода».¹⁰⁹

Кабардинцы и балкарцы за многие века создали целую науку о коне, его воспитании и кормлении. В задачу нашей статьи не входит ее подробное описание, здесь мы ограничимся только несколькими моментами.

На одного породистого жеребца-производителя обычно выделяют 10 маток, они вместе составляют косяк (шыбз хакъуэшшэ, ажир юлюш). Обычно садиться на жеребью кобылицу для поездки куда-либо не разреша-

¹⁰⁹ Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 49.

лось. Не пользовались и жеребцом для верховой езды. Молодой жеребенок-сосунок оставался около матери год, а иногда и больше. Через год их таврили, стригли им хвост и гриву. В качестве производителей оставляли только лучших — наиболее сильных, рослых и красивых, остальных холостили. Лошадей кастрировали после достижения 3 лет, т.е. перед началом их обучения. Кастрированные жеребцы у кабардинцев назывались «алащэ», у балкарцев — «бичилген ажир».

Лучшим временем для кормления лошадей считалось время с 5–6 часов утра до 11 часов дня и с 16 часов дня до вечера. Лошадей, за исключением рабочих, до 4–5, а иногда и до 7-летнего возраста, круглый год, в любую погоду держали на открытом воздухе. Это делалось не из-за отсутствия любви к животным, кормов и теплых конюшен, а чтобы приучить коней к невзгодам и лишениям, чтобы закалить их. Одновременно лошадей приучали к воде и опасным переправам.

Лошадей начинали обвязывать в 3–5-летнем возрасте, когда они легче и быстрее приобретали необходимые качества — ловкость и гибкость. Для этого их периодически брали из табунов, в которых они находились до тех пор, пока не придут в совершенный рост и силу¹¹⁰.

Обычно пугливых лошадей-трехлеток (шы мыгъясэ, шы емылыдж, эмилик ат) обучали наиболее опытные табунщики. Они имели для этого специально обученную лошадь, которая у кабардинцев называлась «аркъэн-кэш» (дословный перевод: лошадь на конце аркана — веревки, сплетенной из конского волоса). В одних случаях на эту лошадь сажали кого-нибудь и он гнался за лошадью-неуком до тех пор, пока неук не уставал. После этого табунщик, который обучал неука, пускался за ним на другой лошади с арканом в руках и, приближившись к нему на 9–10 метров, кидал аркан на его голову и постепенно убавлял бег своей лошади. В других случаях табунщик производил всю эту операцию, не прибегая к помощи другой лошади. Накинув аркан на шею лошади, табунщик вдевал конец аркана под путлице и закреплял на задней луке седла. Аркан затягивался на шее лошади и табунщик силой останавливал ее. В это время к ней подходил другой табунщик, хватал лошадь за уши и, пригнув ее голову к земле, надевал на нее уздечку (шхуэ, жюген), а на три ее ноги — путы-треногу (льяхъэ, щэ лъахъэ, кишен).

¹¹⁰ См.: Броневский С. Указ. соч. С.135.

Лошадь начинала биться, метаться, а когда она уставала, ее седлали. Большое внимание уделялось тому, чтобы седло было правильно уложено: оно на три пальца не должно доходить до передних лопаток, чтобы не причинить вреда ее гибким и неокрепшим костям. Сев на лошадь, табунщик постепенно подчинял ее себе. При этом он не падал с лошади, хотя она металась из стороны в сторону, прыгала, становилась на дыбы, делала попытку упасть, а предупреждал ее намерения. Когда лошадь уставала, табунщик слезал с нее и водил ее под уздцы (шхуэмымылакІэ), потом снова садился и учил езде. После такого урока лошадь купали и отпускали в табун. Такой урок повторялся два-три раза с перерывами через неделю. Через год этот урок повторялся уже над четырехлеткой, которая у кабардинцев называлась «дунан».

Следует также отметить, что в отдельных случаях в первое время лошадей обучали без седла (ЦахуцІэу, жайракъ ат). По мнению кабардинцев, это укрепляло спину лошади, которую не портило седло. При наличии помощников один опытный табунщик мог обучит за день до 10 неуков.

Обучение лошади продолжалось несколько лет. Одновременно она в условиях вольной табунной жизни продолжала развиваться и крепнуть. «Черкесы замечают, — писал Хан-Гирей, — что лошади хороших пород до девяти лет постепенно укрепляются в теле и достигают не прежде этого всех своих качеств, требуемых от добродой наездничьей лошади, что соразмерные труды необходимы для молодой лошади, чтобы она сделалась сильнее и добротнее»¹¹¹.

Особенно тщательный, хорошо продуманный уход был необходим после взятия зрелой лошади из табуна. Большое внимание при этом обращалось на специально разработанный режим кормления, на систематическое купание. Чтобы приучить лошадей к темноте и продолжать закаливание, их держали в темных и не особенно теплых конюшнях. «Удивительно, — писал Хан-Гирей, — с каким тщанием черкесы содержат верховых лошадей. Дважды в году они откармливают своих любимых коней, летом при наступлении жары и зимою при наступлении стужи. Каждое утро моют хвост, ноги, брюхо и вообще со тщанием чистят лошадь, что делается в день дважды. Ни кабардинцы, ни балкарцы не пользова-

¹¹¹ Хан-Гирей. Указ. соч. л. 47 об.

лись скребницами и щетками. Они чистили лошадей скрученным пучком сена (мэкъу ЙуэнтІа, бурдух). Через месяц или 40 дней начинали ездить на откормленной овсом или ячменем лошади, въезжая в день по нескольку раз в воду. При этом кормили ее овсом и добивались того, что лошадь, постепенно сбрасывая жир, полностью сохраняла бы силу, не чувствовала бы усталости¹¹². Только после этого лошадь считалась готовой к серьезным переходам и испытаниям. Кабардинцы и балкарцы придавали большое значение быстроте бега лошади, учили ее не выдавать себя своим храпом.

Кабардинцы и балкарцы не подковывали своих верховых лошадей. Хорошо продуманная закалка обеспечивала им исключительную крепость копытного рога, не нуждавшегося в ковке.

Значительную роль в выращивании лошадей кабардинской породы, в отборе лучших экземпляров скакунов, отличавшихся не только быстротой бега, но и выносливостью, играли конно-спортивные состязания: «шурэльэс» (конный и пеший), «пыІэзэфІэхъ» (унос шапки), «шыбгъэрүүс» (бой коней), «шу хъэзыр» (готовый всадник) и другие, а также скачки (шыгъажэ, чариш). Последние устраивались в честь умершего воина (Лам и шыгъажэ), в период свадеб (фызышэ шыгъажэ), в день таврения (дамыгъэтедээ шыгъажэ) и так называемые царские скачки (пацых шыгъажэ), устраивавшиеся ежегодно с 1889 г. в Нальчике в честь «закрепления» за кабардинцами и балкарцами их собственных исконных Зольских и Нагорных настбищ.

В начале XX века кабардинские коннозаводчики и коневладельцы возбудили ходатайство об учреждении в Нальчике «Кабардинского скакового общества». Оно, по их мнению, должно было содействовать возбуждению «соревнования по выращиванию лучшего типа лошадей», что должно было способствовать в свою очередь улучшению коннозаводческого дела в округе¹¹³.

В 1904 г. Главное управление государственного коннозаводства дало свое согласие на создание такого общества в Нальчике¹¹⁴. Учредителями скакового общества были начальник округа полковник М. А. Стахов, известные коннозаводчики и коневладельцы: К. К. Докшоков, А. А. Лафишев, Х. М. Тавкелев, Т. Г. Абаев, Т. На-

¹¹² Там же, л.47–48 об.

¹¹³ ЦГА КБР, ф.Р-6, оп.1, д.610, л.1.

¹¹⁴ Там же, л.10, 13.

урузов, Б. М. Анзоров, Ж. Т. Атажукин, А. И. Астемиров, А. Б. Атажукин, А. Атажукин, Э. Атажукин, Т. Коцев, Б. Аджиев, Ю. Халилов, З. Гукетлов, Б. Шарданов, И. Муллаев, А. Блаев, К. Балкаров, А. Тамбиев, И. Кумуков, Ж. Думанов, М. Кармов, М. Шипшев и др., всего 37 человек¹¹⁵.

Учредительное собрание, состоявшееся 1 апреля 1905 г., утвердило устав «Кабардинского поощрительного скакового общества», избрало правление общества, состоявшего из вице-президента*, четырех старших членов, казначея, технической комиссии и секретаря, сроком на три года. Общество состояло из почетных и действительных членов, а также членов-посетителей¹¹⁶.

Как видно из устава, общество ставило своей задачей содействовать развитию кровного коннозаводства, «служащего при рациональном скрещивании главнейшим источником для улучшения всех прочих конских пород. Для достижения этой цели общество устраивает и содержит ипподром, на котором производятся состязания на призы, заклады и подписки. На состязания эти допускаются лошади, принадлежащие как членам, так и посторонним лицам»¹¹⁷.

Общество устраивало и джигитовку, программа которой предусматривала для получения приза следующие требования: на всем скаку вынуть винтовку из чехла и выстрелом разбить сырое куриное яйцо. Положить пlett на середину разложенной на земле бурки, поднять с земли мелкую серебряную монету, уметь соскакивать с лошади на землю и молниеносно взбираться в седло¹¹⁸.

Видимо, эти меры сыграли некоторую роль в развитии коннозаводческого хозяйства, но внести какие-либо существенные изменения в восстановление былой славы кабардинской породы лошадей не могли. И это не случайно. Лошадь все большую и большую роль стала играть не как верховая, парадная, а как рабочая, упряженная. Массовое приучение лошадей к упряжке кабардинцы начали с конца XIX века. Оно начиналось с 6–7 лет. Особенно хорошо приучались лошади (мерины) к лямке и хомуту в плужной упряжке, в которую обычно впрягали трех обученных лошадей и только четвертую –

¹¹⁵ Там же, л. 16, 28 об.

* Президентом общества по уставу считался начальник Терской области.

¹¹⁶ Там же, л. 39 об.

¹¹⁷ Там же, л. 38.

¹¹⁸ Там же, л. 55.

неука¹¹⁹. К езде под седлом приучали только одних меринов (алащэ).

Для рабочих лошадей кабардинцы и балкарцы заготавливали на зиму сено. Основная же их масса паслась почти круглый год. Лошади в отличие от других видов скота добывают себе корм и из-под снега.

Лошади различались, как и другие виды скота, по своим наименованиям в зависимости от возраста.

Наименование	У кабардинцев	У балкарцев
Лошадь	Шы	Ат
Кобыла	Шыбз	Байтал
Жеребец	Хаклуз	Ажир
Мерин	Алащэ	Алаша, бичилген ат
Упряженная лошадь	Шыгуш	Жегилген ат
Верховая лошадь	Уанзи	Миннген ат
Жеребенок до 1 года	Шышэ	Тай
Молодняк от 1 до 2 лет	Нэбгээф	Бир-экижыллыкъ тай
Молодняк от 2 до 3 лет (мужского пола)	Күнан	Эки-ючжыллыкъ ат
Молодняк от 2 до 3 лет (женского пола)	Күнажын	Эки-ючжыллыкъ ат
Лошади от 3 до 4 лет (мужского пола)	Дунан	Юч-төртжыллыкъ ат
Лошади от 3 до 4 лет (женского пола)	Дунажын	Юч-төртжыллыкъ байтал

Годовой цикл кабардинского и балкарского скотоводческого хозяйства начинался в начале марта, когда скот выгонялся из зимних стоянок (хуторов и кошней) на присельские пастбища, которые вполне обеспечивали скот кормами до отгона на пастбища¹²⁰.

В благоприятные годы первая травка появлялась уже в начале марта, и возобновлялась она вторично в сентябре-октябре. Следует также отметить, что скот выгонялся в поле, на сенокосные участки и кукурузные поля и зимой, когда это позволяли погодные условия.

В мае, с наступлением жары, когда солнце, муhi и слепни начинали беспокоить скот и подножный корм был уже съеден и вытоптан, начинался перегон скота к горам, на Горные и Зольские пастбища. В период подготовки к перегону скота проводилась значительная

¹¹⁹ Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 52–53. Архив КВИГИ, д. 194, лл. 52–53.

¹²⁰ См.: Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 20.

подготовительная работа: таврили скот, подстригали гривы и хвосты жеребятам, стригли овец, холостили молодняк. Скот метили с помощью тавра (дамыгъэ, тамгъя). Тавро — родовой или фамильный знак собственности — выжигалось железом на щеке овец, ягодице крупного рогатого скота и бедрах лошадей. Оно изготавлялось местными кузнецами и насаживалось на деревянный держак. В прошлом, в феодальную эпоху, тавро имели только князья и дворяне, а в конце XIX — начале XX века — и многие зажиточные крестьяне. Тавро передавалось по наследству, от отца к сыну, его хранили и берегли как дорогую родовую реликвию.

Нередко одним тавром пользовались несколько хозяйств одной фамилии. Поэтому во избежание путаницы тамги отличались друг от друга в некоторых деталях, одни ставили тавро на левой лопатке, другие — на правой, одни ниже, третьи выше и т.д. В других случаях делались добавления — для лошади подтоварок (маленькое неполное тавро, которое выжигалось на правой и левой стороне шеи), для овцы — надрез сбоку или снизу на правом или левом ухе¹²¹.

Метка (тавро), наносимая на щеку мелкого скота, называлась у кабардинцев — «нэпкъыжъэ», у балкарцев — «белги тамгъя», а надрезы на ушах овец и коз — «тхъэбзэ», «эн». Метки-надрезы имели различные формы и сочетания (дугобразные, кружочком, вилкой, развилкой и т.д.) Следует заметить, что в отличие от тамги, являвшейся фамильным или родовым знаком собственности, «нэпкъыжъэ» и «тхъэбзэ» являлись семейными знаками собственности. Почти все скотоводы знали тамги и метки других родов и семей.

Обычное право кабардинцев и балкарцев строго запрещало подделку тамги или пользование чужим знаком собственности. В случае пропажи скота или его кражи поиски вели с помощью тамг и меток, которыми определялась принадлежность скота. Эти тамги были хорошо известны и сельским сыщикам, доказчикам (хашэ), которые за определенную плату разыскивали пропавший скот. Интересно отметить, что такие же сыщики имелись и в Абхазии, но, как пишет Ш. Д. Инал-Ипа, там они были выборными и им платили с каждого двора по 3 руб. в год¹²².

Таврению подлежал весь крупный рогатый скот и

¹²¹ См.: Сельское хозяйство и промыслы Кабарды. С. 37

¹²² См.: Инал-Ипа Ш. Д. Абхазы. Сухуми, 1965. С. 224—225.

молодняк в возрасте одного года. Оно производилось в большинстве хозяйств мелких скотоводов прямо во дворе, а у скотоводов, имевших много скота, на приусадебных кошах (уэтар), расположенных в 2–3 километрах от населенного пункта.

Для таврения каждая семья выбирала такой день, который она считала «счастливым» для своей фамилии¹²³. Как отмечает А. И. Першиц, отличительной чертой фамилии – «лъэпкъ» у кабардинцев XIX века были «фамильные дни». Так, например, Гауновы из села Кармово удачным днем считали пятницу, а Бетрозовы из села Хату Анзорова – вторник. Бейтугановы же из села Кармово во вторник и в пятницу не предпринимали никаких серьезных дел, так как считали эти дни неудачными для своей фамилии.

Нередко семьи одной фамилии, одного рода, одной патронимии метили свой скот в один день. Были даже случаи, когда несколько однофамильцев – родственников таврили свой скот в одном дворе, во дворе наиболее крупного скотовода из этой фамилии.

Одновременно с таврением подстригали хвосты и гривы жеребят. Из остриженных волос собравшиеся старики тут же сплетали путы (лъхъэ, бугъоу), веревки (аркъэн, калпэ, жыжым).

День таврения (дамыгъэ тедзэ) считался очень важным для данной фамилии. К нему готовились, как к большому празднику. Заранее оповещали соседей, односельчан, готовили бузу, различные кушанья, резали несколько баранов, кур, жители готовили своих лошадей к скачке.

Забой баранов и крупного рогатого скота в этот день фактически являлся остатком былого обычая жертвоприношения у кабардинцев и балкарцев, устраиваемого в прошлом в честь покровителя рогатого скота Ахина (Долая) и овец – Амыша (Аймуша). В XIX – начале XX века эти жертвы приносились в честь единого бога – покровителя и защитника всех (и людей, и скота). Поэтому перед зарезом мулла читал определенную молитву, а резник просил бога, чтобы он умножил скот хозяина, защитил от болезней, зверей и т.д.

В этот же день из всего поголовья выделялась определенная часть скота в качестве саджита (сэджыт) в пользу беднейшей части населения (одиноких старииков, старух, инвалидов, больных и т.д.) и служителей му-

¹²³ См.: Пожидаев В. П. Указ. соч. С. 36.

сульманского духовенства. По народным постановлениям, принятым в 1807 г., каждый кабардинец и балкарец обязан отделять ежегодно из меда и проса 10-ю часть, из баранов 40-ю, из рогатого скота 30-ю и т.д., которые «по получении эфенди делят по частям: одну себе, одну мулле, третью бедным, всем по равной части и, если нужно, то и сам валий требует народного пособия»¹²⁴. Этот обычай без больших изменений сохранялся вплоть до 20-х годов XX века.

Пир (ефэ-ещхэ, той-оюн), устраиваемый по окончании таврения, сопровождался играми и танцами молодежи, а также джигитовкой и скачками (дамыгъэтедэ шыгъажэ). Во время угощения старики и гости сидели отдельно с хозяином двора или старшим рода, остальные угощались за отдельными столами. Собравшихся детей одаривали конфетами и национальными кушаньями (халва, пышки и т.д.).

Одновременно со всей этой подготовительной работой подбирались и работники животноводства, состоявшие исключительно из одних мужчин. Участие женщин в уходе за скотом ограничивалось доением коров, оставленных дома для хозяйственных нужд.

Таковы некоторые вопросы организации скотоводческого хозяйства кабардинцев и балкарцев. Многие традиции и обычаи скотоводческого быта наших народов, сложившиеся на протяжении веков, сохранились вплоть до 30-х годов XX века.

ОДЕЖДА В ТРАДИЦИЯХ И ОБЫЧАЯХ КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ

В прошлом в селениях Кабарды и Балкарии не было медицинских учреждений, и тем более родильных домов, поэтому роды принимали повивальные бабки (фыз гъальхуэ, аначы), обладавшие в этой области определенным опытом и известные в данном населенном пункте квартале. Имелись даже патронимические, родовые повивальные бабки, обслуживающие всех женщин данной патронимии. Они пользовались большим уважением всего рода.

За прием ребенка различные слои населения одари-

¹²⁴ См.: Ногмов Ш. Б. История адыгейского народа. Кальчи 1947. С. 118.

вали этих бабок в соответствии со своим экономическим положением: крестьяне – материалом на штаны (гъуэншэджыпхъэ, кёнчеклик) или на рубашку (джанапхъэ, кёлеклик), кто побогаче – ситцевым отрезом на платье (бостеяпхъэ, жыйрыкълыкъ) или галошами с чулками, а зажиточные слои населения – и рубашкой, и платьем, и даже галошами. Этот подарок для повивальной бабки присыпала бабушка (по матери) новорожденного вместе с подарками для последнего (гүщэтельхъэ). Что касалось самого ребенка, то ему подарок в виде рубашечки делал тот, кто давал имя. По обычаю кабардинцев и балкарцев имя новорожденному ребенку в прошлом давал не член семьи, а сосед, односельчанин, глава патронимии. Зажиточные слои населения вместе с рубашкой дарили родителям ребенка скот, присыпали различные кушанья¹²⁵. Рубашку дарили в готовом виде или куском материи. У кабардинцев эта рубашка называлась дзыгъуэ джанэ (буквально: мышья рубашка), у балкарцев – ат атагъан кёлек.

По нашему мнению, такое название рубашки и сам факт наречения ребенка именем не членом семьи, а соседом и даже нередко посторонним человеком связан с существовавшим у кабардинцев и балкарцев поверью, что подобным путем им удастся «обмануть» злых духов, которые «преследовали» данную семью, род и т.д. и тем самым «уберечь» ребенка от смерти и несчастных случаев. Считалось, раз ребенку дал имя и подарил рубашку посторонний человек, не член данной семьи, то злые духи «не должны» стремиться нанести ему какой-нибудь вред. В целом этот обычай являлся своеобразным оберегом.

В конце XIX – начале XX века вряд ли кто уже верил в это поверье, но обычай сохранился. Он имел место и после установления советской власти. Но обычай наречения ребенка именем, одаривания первой рубашкой не членами семьи уже не имел прежней связи с обереганием ребенка от злых духов.

Сейчас имя ребенку дают и члены семьи, и родители, и сторонние люди. При этом последние, по обычаю, как и прежде, преподносят ребенку подарок. С подъемом материального благосостояния размер подарка возрос. Сейчас не ограничиваются одной рубашкой, а вместе с ней преподносят и другие подарки: штанишки, обувь, костюмчик и т.д. Ребенку делают подарки не только

¹²⁵ Дубровин Н. Чечесы (Адыге). Краснодар, 1927. С. 104.

те, кто дает имя, но и друзья, родные, близкие, соседи (в основном женщины). Они поздравляют родителей и членов семьи с рождением ребенка и преподносят в качестве подарка детскую одежду, нередко целый комплект вещей, нужных для новорожденного. На количество и качество подарков обращают особое внимание, если ребенок является первым.

В некоторых случаях подношение подарков у карбадинцев и балкарцев приурочивается к исполнению обряда завязывания ребенка в люльку (гүщәхәпхә, бешикге салгъан), который совершается через несколько дней после рождения ребенка, обычно через 4–7 дней после отпадения пуповины.

В выполнении обряда завязывания ребенка в люльку в прошлом участвовали все женщины данного рода, а позже патронимии, которые преподносили родителям ребенка различные подарки в виде кушаний или одежды. В этом проявлялась не только солидарность всех членов рода, но и их совместная ответственность за воспитание ребенка. В последующий период в выполнении этого обряда стали принимать участие соседи и друзья, и он потерял чисто родово-патронимический характер.

Что касается родственников новорожденного по матери (анэш, ана жууукъла), то они участия в этом обряде не принимали. По единодушному утверждению авторов XIX века, невестка с приближением родов возвращалась к родителям, где новорожденному делали различные подарки за счет полученного калыма. Теофиль Лапинский по этому вопросу писал, что «деньги, отданные за невесту, не пропадают для семьи даром. Когда жена чувствует приближение родов, она едет к своей матери и там получает часть платы за невесту для новорожденного. Если у нее бывает много детей, то деньги, отданные в плату за невесту, не только возвращаются в дом, но и родители матери отдают даже больше, чем получили сами»¹²⁸.

С конца XIX века (а может быть, и раньше) сноха уже не покидала дом мужа с приближением родов. Ребенок появлялся на свет в доме отца. Поэтому родственники новорожденного по матери стали принимать участие в обряде завязывания ребенка в люльку. Они, как и члены патронимии, соседи, приносили различные

¹²⁸ Лапинский Т. Горцы Кавказа и их освободительная борьба против русских. Архив КБИГИ. Д.1798/1. С. 158.

подарки. Особенно весомым должен был быть подарок бабушки (по матери), который назывался у кабардинцев – гущателъхъа, у балкарцев – бешик керек, т.е. то, что кладут в люльку. Этот обычай и обряд завязывания ребенка в люльку сохранился и сейчас.

До наших дней сохранился и обряд первого шага ребенка (лъэтеувэ), который обычно совпадает с исполнением ребенку первого года. На такое празднество собиралось значительное количество людей: родственники, соседи, односельчане, которые преподносили ребенку и его родным различные подарки. Размеры последних и их ценность зависели от социального происхождения и экономического положения.

В настоящее время в этом празднестве участвует большое количество людей, и оно, как и в прошлом, является большим семейным торжеством. В отличие от дореволюционного времени возросло и количество преподносимых ребенку и его родителям подарков.

В отличие от обычного семейного воспитания атала́ки, воспитывавшие детей господствующих слоев, через год после взятия ребенка устраивали показ каны (воспитанника), к чему приурочивалось бритье головы ребенку и устраивался большой пир. Приглашенные на пир дарили мальчику лошадь, седло, принадлежности мужской одежды – кинжал, пояс, а девочке – принадлежности рукоделия и т.д. Вполне понятно, что детей знатных, известных князей и дворян одаривали разнообразными и более цennыми подарками.

Атала́к стремился дать своему кану по возможности всестороннее воспитание¹²⁷ (мальчику – в основном военное, а девочку готовили к семейной жизни, – «...учат ее всем рукоделиям, необходимым в домашнем быту, не исключая и умения делать мужские костюмы и чуваки (мягкую сафьяновую обувь)»¹²⁸.

Закончив воспитание, «атала́к должен вооружить его, одеть прилично, подарить ему коня и привести в отцовский дом»¹²⁹. Точно также в полный национальный костюм одевали и девушку-воспитанницу.

Одежда играла большую роль в свадебных обрядах кабардинцев и балкарцев. Обычной формой брака в

¹²⁷ См.: История Кабардино-Балкарской АССР. М., 1967. Т. I. С. 286.

¹²⁸ Сталь К. Этнографический очерк черкесского народа // Кавказский сборник. Вып. XXI. Тифлис, 1900. С. 116.

¹²⁹ Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. (Далее: СМОМПК). Вып. XXIX. Тифлис, 1901. С. 77.

прошлом считался брак, заключенный с согласия родственников жениха и невесты, когда брачный договор оформлялся в доме невесты. В нем в большинстве случаев оговаривалось, что родители жениха покупают для своей невесты национальный серебряный пояс и нагрудник. Если же девушка имела их, то на их стоимость увеличивался калым. Если же родные девушки не были уверены, что родственники зятя сдержат свое слово и купят эти части одежды для их дочери, или предполагали, что они могут привезти чужие пояс и нагрудник, которых лишится их дочь после свадьбы, что часто бывало, они требовали их стоимость деньгами и сами заказывали пояс и нагрудник у местных или приезжих ювелиров.

Конечно, нельзя утверждать, что такой обычай имел всеобщее распространение. Во многих случаях пояс, нагрудник и платье для невесты не оговаривались в брачных договорах, они преподносились невесте в доме жениха. В других же случаях не только договаривались о поясе и нагруднике, но и даже указывали, у какого мастера их заказывать.

Нагрудник и пояс стоили дорого, калым был обременительным, поэтому после заключения брачного договора девушка находилась у своих родных несколько месяцев, а иногда даже год. Это время использовалось обеими сторонами для подготовки к свадьбе. Родные для жениха и невесты при возможности шили новый свадебный костюм, который отличался от обычного своей большей нарядностью, качеством материала. Обязательной частью свадебной одежды девушки, особенно из привилегированных слоев, являлись круглая бархатная шапочка (дыщэ пызэ, алтын бёрк), деревянные высокие ходули (пхъзвакъэ).

По описанию Т. Кашежева, «наряд невесты отличался от обыкновенного тем, что на голову обязательно надевается кабардинская галунная шапка, на ногах красные чувяки и турецкая деревянная обувь в виде скамеечек, почему невесте трудно стоять без помощи. Волосы ее заплетаются в длинную косу, к которой сзади привязывается плетеная наподобие косы белая материя, касающаяся земли. Остальной костюм почти обыкновенный, только сплитый из более дорогого материала. Сверх всего этого невеста покрыта длинной шелковой с головы до ног шалью»¹³⁰.

Свадебную одежду невеста готовила сама с помощью

¹³⁰ Этнографическое обозрение. М., 1892. Кн. XV. С. 148.

соседок, подруг и т.д., а жениху — женщины дома или приглашенные мастерицы, а иногда у последних дома. Вполне понятно, что свадебный костюм молодых из зажиточной семьи был более богатым и разнообразным. В крестьянских семьях он состоял из одного комплекта, тогда как в богатых семьях — из нескольких. Так, например, в начале XX века, когда зажиточная семья Альмовых из сел. Лафишево Баксанского участка выдавала свою дочь замуж за жителя сел. Атажукино III Шукова Л., то для своей дочери она подготовила несколько комплектов одежды. На ней были три платья: национальное из плотного шелка — дарий, кашемировое и одно тонкое полушелковое девичье платье (хъыджэбз бостей), две рубашки (шелковая и ситцевая), три платка (шелковый с бахромой — шылэхъар цына, шерстяной дорогой и тонкий — гулмэдын), шапочка; на пальцах руки висело по одному тонкому шелковому платку (Пэрыыгъ), рукава были завязаны небольшими шелковыми платочками (дэнэпс Іэлъэш!), шея была повязана таким же, но большим платком (жъэгъущ! Эпхэ); передняя часть платья ниже пояса была повязана большим платком (куэцципхъуз, лоданышхуз), голени обеих ног были повязаны шелковыми платками (дэнэпс). Ко всему этому невеста была покрыта передним и задним покрывалами (гупэнэкъу, щыб щхъэтепхъуз). Ноги невесты были обуты в красные сафьяновые чувяки и деревянные ходули, покрытые со всех сторон серебром. Кроме этого, она привезла три полных комплекта одежды.

Интересно заметить, что этот обычай, согласно которому невеста одевала несколько рубашек, платьев и платков, имел место и у других народов Северного Кавказа: у балкарцев, черкесов, даргинцев и т.д. В сел. Ашты Дахадаевского района Дагестанской АССР, пишет С. Ш. Гаджиева, невеста из состоятельной семьи должна была иметь 10 рубах-платьев, 10 покрывал. В сел. Кубачи количество головных уборов богатой невесты из такой семьи доходило до 25—30. А цухадарская невеста «одновременно надевала на голову нарядную чухту с серебряными украшениями, большое шелковое покрывало — чабу, поверх чабы — большой квадратный шелковый платок, сложив его треугольником и опустив длинные концы спереди поверх нарядного платья, потом еще один такой же платок, который завязывался на затылке»¹³¹.

¹³¹ Гаджиева С. Ш., Османов М. О., Пашаева А. Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967. С. 237.

За невесту обычно платили калым, поэтому родители готовили для своей дочери приданое, состоящее из постельной принадлежности и одежды, — подарков для родственников жениха. Их невеста шила со своими родными и подругами в течение нескольких месяцев. В число подарков, известных у кабардинцев под названием пхъуантэдэль (дословно: то, что лежит в чемодане), в зависимости от состоятельности семьи девушки входили: бешметы, черкески, рубашки, платья, сафьяновые чубаки, платки, вышитые сумочки, кисеты, полотенце, тесьма и т.д. Все они имели специальное назначение. Этот обычай в селениях Малой Кабарды не соблюдался, а в селениях же Большой Кабарды в конце XIX — начале XX века имел широкое распространение.

Девушка и ее родные хорошо понимали, что по этим подаркам во многом будут и судить о ее достоинствах, мастерстве, поэтому они вкладывали в их пошив и украшение одежды много труда и умения.

Как у кабардинцев, так и у балкарцев в праздничную нарядную одежду одевались не только жених и невеста, но и все участники свадебных празднеств. Так, например, Н. Грабовский о присутствовавших на балкарской свадьбе писал: «Первое, что бросилось мне в глаза — это были пестрые костюмы девушек, состоящие из цветных рубашек и шальвар, подвязанных внизу у чубяк. Все это покрывал длинный бешмет с серебряными засстежками на груди, а талию охватывал длинный пояс с массивными бляхами. Головы девушек были покрыты высокими шапками, обшитыми снизу доверху галунами и имеющими форму — как две капли воды — пули системы Минье. Словом, горянки были одеты по-праздничному. Были среди них и более скромно одетые. Богатые наряды и особенно головные уборы составляют сословное преимущество»¹³². По-праздничному одевались и молодые люди. Для участия в свадебных празднествах те из девушек и молодых людей, которые не имели праздничной одежды, занимали ее у соседей, старших членов семьи, поэтому среди присутствующих на свадьбе было много молодежи, одетой в праздничные костюмы не по размеру.

К перевозке невесты из дома родителей в дом жениха (фызышэ, келин элтген) кабардинцы и балкарцы готовились несколько дней. Это давало возможность

¹³² Сборник сведений о кавказских горцах. (Далее: ССКГ). Вып. II. Тифлис, 1869. С. 88.

молодым джигитам, предупрежденным об их участии в свадебном кортеже в качестве сопроводителей (шыугъусэ, киеунёгерле), тщательно подготовить своих лошадей, седло и костюм. Такое внимание к костюму было необходимо, так как это возвышало жениха в глазах родственников будущей жены.

«Обыкновенно при отправке партии жениха за невестой, — писал Н. Грабовский, — участвующие в ней одеваются самым лучшим образом. Приехавши в аул невесты, они щеголяют перед тамошней молодежью своим нарядом, оружием и лошадьми. Все это делается, разумеется, с целью возвысить достоинства жениха. И они жестоко расплачиваются за свое хвастовство. Местная молодежь «обдирает» их, в силу обычая, с ног до головы. Таким образом, к отъезду киеу нёгерле обращаются в толпу оборванцев, а местная молодежь начинает щеголять их костюмами и оружием»¹³³.

Таков был обычай и у адыгов, у которых шыугъусэ обирались любым жителем села невесты. У них бесцеремонно отбирали дорогое оружие, как-то: кинжалы в золотой оправе, украшенные драгоценными камнями, шапки и пояса из литого золота и серебра. Если у сопроводителей взяли нарядную черкеску, дорогую шапку, то взамен давали старую, поношенную одежду. Как писали очевидцы, все «беспрекословно подчиняются такому насилию — это обычай, освященный стариной»¹³⁴.

Нередкими были случаи, когда участников свадебной процессии обливали грязной водой, пачкали платья, черкески чем попало или даже отрывали детали одежды. С конца XIX века уже не встречались случаи «обдирания» участников свадебной процессии, но попытки местной молодежи облить одежду приехавших гостей грязной водой или испачкать чем-нибудь другим все еще имели место.

Видимо, со старым обычаем «обдирания» участников перевоза невесты (фызышэ) связано появление обычая — готовить к свадьбе специальные свадебные бешметы и платья. Их шили ближайшие родственники и друзья жениха. Они, предупрежденные об участии в перевозке невесты, в знак особого уважения к жениху, его дому, одевали на себя по 2 бешмета и по 2 платья, которые назывались фызышэ къэптал, фызышэ бостей.

¹³³ Там же. С. 16.

¹³⁴ СМОМПК. Вып. XXI. С. 90.

Приехав за невестой, они снимали эти бешметы или платья и отдавали молодежи – родственникам и односельчанам невесты. Данные о количестве таких свадебных бешметов и платьев разноречивы, но первых, видимо, было не менее 5–10, а вторых не более 1–2, так как количество женщин, участниц таких свадебных процессий, было ограниченным. Следует заметить, что этот обычай не имел места среди балкарцев.

По обычаю кабардинцев и балкарцев, после угощения и выполнения необходимых формальностей, двое-трое мужчин, которым поручено это дело, отправлялись в комнату, в которой находилась невеста в окружении нескольких женщин. Последние не отдают невесту без выкупа за прикосновение к ее рукаву (Іэшхъэубыдыпшіэ, жастыкъан тюшгенлик), торгаются, стремятся получить больше денег, делают попытки отрезать полы черкесок у пришедших мужчин¹³⁵.

Невесту обычно перевозили на арбе, позже – бричке или тачанке с закрытым верхом (верх покрывался новым войлоком или цветным материалом). К подводе прикрепляли и специальный большой шелковый платок (гущхъэ лодан), который свидетельствовал, что эта подвода свадебная и неприкосновенная. Посадив невесту на подводу и уложив туда сундук невесты с подарками, «вроде вышитых золотом и серебром кисетов, чехлов, обуви и женской одежды»¹³⁶, свадебный кортеж отправлялся обратно. Их провожала сельская молодежь верхом, которая, после значительного удаления от села, делала неоднократные попытки сорвать шапки с верховых сопроводителей свадьбы. По обычаю кабардинцев и балкарцев, не было принято ходить и тем более ездить без головного убора. Лишиться шапки или допустить, чтобы с молодого человека ее сбили или сорвали, считалось позором. Поэтому в поле разгоралась ожесточенная борьба, гонка друг за другом и т.д.

Привезенная невеста, закрытая покрывалом, находилась в комнате новобрачных, и доступ к ней по обычаю разрешался только тем, кто преподносил ее неофициальным охранницам плату (техъэпшіэ, кёргенлик) в виде конфет, денег и изредка – отреза на платье, платка, обуви и т.д. Уплативший получает право не только войти в комнату, где находится невеста, но и приподнять покрывало (щхъэтепхъэ, баш ау) и удовлетворить свое любо-

¹³⁵ ССКГ. С. 164.

¹³⁶ Этнографическое обозрение. 1892. №4. С. 148.

пытство. Мужчины, конечно, покрывало не приподнимали, и их оплата за посещение невесты чаще ограничивалась деньгами. Понятно, что более дорогие подарки по обычаям требовали с ближайших родственников жениха и его друзей.

По обычаям кабардинцев и балкарцев, первые три ночи жених обязан был раздевать невесту. При этом он сперва снимал покрывало, затем шапочку и верхнюю одежду. После этого он сажал ее на стул или кровать и «разувал ее». Таким образом, жених доходил до корсета, «который он снимал осторожным образом». Задача эта осложнялась тем, что подруги новобрачной так запутывали концы корсета, что жениху приходилось их искать очень долго, так как без них он не мог расстегнуть корсет. Разорвать или разрезать корсет он не имел права. «Молодому человеку следует употребить все усилия, — писал Талиб Кашежев, — чтобы скинуть корсет как можно аккуратнее, ибо провожатый (щауэ́къэт — Г. М.), получив наутро корсет, дарит его своей сестре или знакомой». Начиная с четвертой ночи уже невеста раздевала жениха¹³⁷. Она снимала с него обувь, стягивала сапоги или ноговицы, брюки, остальную часть одежды он снимал сам.

Через несколько дней после перевозки невесты из отцовского дома в дом жениха устраивался обряд «унэшэ», то есть введения молодой в другие комнаты дома. При совершении этого обряда невеста должна была идти на деревянных ходулях и со свадебным покрывалом, и только по завершении обряда с нее снималось покрывало. У балкарцев «это делал друг мужа, выбранный им, который отправлялся в дом и там палкою, обмотанной с конца шелковой материей, сбрасывал покрывало. Исполнивший этот обряд становился родственником новобрачных — тоже аталыком»¹³⁸. У кабардинцев покрывало снимала специально выбранная девушка из ближайших родственников жениха. «Удостоившаяся этой чести девушка получала по окончании свадьбы в награду покрывало, которое она сняла с невесты»¹³⁹.

После этого невеста закрывалась покрывалом только в том случае, если приезжал какой-нибудь важный гость — например, родственник, по различным причинам не сумевший принять участия в свадебных торжествах.

¹³⁷ Там же. С. 152.

¹³⁸ ССКГ. С. 17.

¹³⁹ Этнографическое обозрение. 1892. № 4. С. 150.

Если жених происходил из княжеского или дворянского рода и имел воспитателя, то нередко невесту сперва отвозили в дом аталаха, который при перевозке в дом жениха, по обычаю, обязан был справить невесте полный костюм. Обычно невесту везли в чужой дом, к влиятельным людям и в том случае, если молодой человек похитил невесту без ее согласия и без ведома ее родителей и боялся преследования и скандала. И в этих случаях хозяева этого дома становились аталахами невесты и жениха, а последние — их канами, которых они обязаны были защищать ценой своей жизни. После решения всех спорных вопросов между сторонами, при увозе невесты в дом жениха, аталахи обязаны были ей шить платье и другие принадлежности женского костюма.

На второй день после ввода невесты во все комнаты дома устраивался обряд показа приданого невесты и всех привезенных подарков для одаривания родственников мужа. «Тут же молодая обязана, — писал Н. Грабовский, — подарить матери своего мужа, а за неимением ее — сестре его, шелковый полный женский костюм; такой же подарок должна сделать и аталачке, т.е. воспитательнице мужа»¹⁴⁰. Невеста одаривала не только свекровь, но и отца мужа и других родственников «своими рукоделиями, лентами, тесьмой и мылом»¹⁴¹. Следует заметить, что родственницам и соседкам мужа раздавалась и вся одежда невесты, а ее одевали в одежду, приготовленную в доме жениха.

Обычай раздачи одежды самой невесты, по нашему мнению, был связан с тем, что, по представлению кабардинцев и балкарцев, невеста, вступившая в новую семью и за которую уплачено калым, должна была полностью порвать со старым своим родом. Это было также необходимо, чтобы злые духи, «недовольные семьей девушек», не «переносили» свое недовольство на новую семью, «не преследовали» бы их и будущих детей невесты. Кабардинцы давали невесте даже новое имя¹⁴².

В Кабарде и Балкарии подарки, привезенные невестой, раздавала одна из женщин, которую познакомили с назначением подарков, или «дигиза». Родители девушки, происходившей из княжеского или дворянского рода,

¹⁴⁰ ССКГ. С. 164.

¹⁴¹ СМОМПК. Вып. XXVIII. 1908. С. 147.

¹⁴² Мамбетов Г. Х. К истории адыгских имен // Вестник Кабардино-Балкарского научно-исследовательского института. Вып. III. 1970. С. 124.

выдавая свою дочь замуж, давали ей в приданое крепостного (унайут, къарауваш). Вместе с ней отправляли (на 1–3 года) «дигизу» – воспитательницу девушки, или женщину, заслуживающую доверия, близкую семье, если невеста не имела воспитательницы. Она служила ей гувернанткой, компаньонкой, вела ее хозяйство, учила обычаям и традициям семьи, рода, общества, то есть помогала своей воспитаннице освоиться в новой обстановке. На время с девушкой в чужой дом отправляли и одного холопа из более приближенных к дому родителей невесты – «жэмхэгъасэ».

По свидетельству Н. Грабовского, этот обычай соблюдался и в конце 60-х годов XIX века по договоренности сторон. Собранный этнографический материал свидетельствует о том, что этот обычай имел место вплоть до конца XIX века. Когда наступало время возвращения «дигизы», устраивалось угощение на 30–50 столиков, и все присутствовавшие по обычаю делали «дигизе» подарки. Если таубий, при жене которого она жила, был состоятельным, то он дарил от 10 до 30 коров, 100–200 баранов и полную шелковую одежду, остальные – по одной лошади или корове. Кроме этих подарков, князь или дворянин предоставляли в ее пользу всю шерсть баранов и шкуры скота, зарезанного за все время ее пребывания с воспитанницей. Что касается «жэмхэгъасэ», то и он, отправляясь домой вместе с «дигизой», получал от мужа той, которой он служил, полный комплект одежды и оружия, а также лошадь с седлом¹⁴³.

Конечно, такие щедрые подарки князя и дворяне до отмены крепостного права делали за счет своих крепостных крестьян. Потеряв последних и будучи совершенно не приспособленными к новым условиям развивающихся капиталистических отношений, многие из них к концу XIX века настолько обнищали, что не могли уплатить единовременно даже калым за свою невесту. В связи с этим они отказались и от «дигизы» и «жэмхэгъасэ».

Молодая невеста снимала свадебную круглую шапочку только после рождения первого ребенка и повязывала голову обыкновенным платком (щъэфлэпхык, чох). По обычаю кабардинцев, да, видимо, и балкарцев, в XVIII веке эту замену головного убора производил отец мужа, чем он и подчеркивал, что невеста окончательно стала членом новой семьи. По свидетельству П. С. Но-

¹⁴³ ССКГ. С. 21–22.

темкина, «девушки с замужними различия не имеют в одежде, но только головной убор их различает, ибо девушки носят шапку, а по замужестве доколе не родит, не должны снимать оную, а по рождению первого младенца, в первый раз от самого рождения, отец новобрачного увидит и сына своего и, увидясь, снимает он шапку с головы невестки, и сыну дарит дом, скот и что по состоянию каждого возможно»¹⁴⁴.

Новую головную повязку невеста получала тоже от отца мужа. В XIX веке с укреплением влияния ислама, а в связи с этим и строгим исполнением женщинами, особенно невестками, различных обычая избегания, согласно которым невестка не встречалась и не разговаривала с отцом мужа годами, этот обычай замены головного убора стала выполнять та же женщина, которая приняла роды.

Свадебные обряды кабардинцев и балкарцев включали в себя и обычай взаимного посещения друг друга после свадебных празднеств для более близкого знакомства родственников (к'элъык'уэ, благъэзэгъэц'ыху, жуукълукъ).

Первыми ездили родственники жениха (1–2 человека, часто женщина и мужчина). Для них готовили кушанья – сундучок национальной халвы и корзину пышек (лэкъум матэ). В начале XX века эти кушанья стали дополняться небольшим подарком для родителей невесты (материалом на нижнюю рубашку для отца (джаналхъэ), галошами с чулками для матери). Через некоторое время представители родителей невесты наносили своим новым родственникам ответный визит с такими же подарками. Разумеется, различные слои населения вносили в эти подарки изменения, соответствующие их экономическому и социальному положению. Если сроднившиеся семьи жили в одном и том же селении, то такие взаимные визиты вообще не совершались и никакого обмена подарками не производилось.

Важнейшим и обязательным моментом, связанным с образованием новой семьи, появлением невесты, было и ее первое возвращение к своим родителям. Молодая женщина гостила у своих родителей от 3–4 месяцев до года и более. За это время ее приглашали все родственники, у которых она бывала по нескольку дней, и каж-

¹⁴⁴ Кабардино-русские отношения в XVI–XVIII вв. М., 1957. Т.П. С. 363.

дый из них преподносил ей свои подарки, которые у балкарцев назывались берне. Последние в основном состояли из крупного и мелкого рогатого скота и одежды. Одновременно готовились подарки и для родственников мужа. Девушки и женщины рода, патронимии шили, делали для каждого члена новой семьи их родственницы соответствующие обычаяю подарки – рубашки, сафьяновые мешты, ноговицы, башлыки, платья, вышитые кисеты, платочки, носки, чулки и т.д., а в некоторых случаях даже шубы из мерлушек (для отца мужа), серебряные кинжалы (для брата супруга) и так далее.

В этом обычье активного участия членов рода (позже – патронимии) в подготовке подарков для родственников зятя прослеживаются пережитки родового быта, когда за члена рода или патронимии несли материальную ответственность все родственники. Возможно, что строгим соблюдением этого обычая, по представлению кабардинцев, укреплялись родственные отношения не только между членами одного рода, но и между родами девушки и молодого человека.

Понятно, что количество и качество этих подарков не были стандартными для всех случаев. Они изменились и дополнялись с развитием социально-экономических условий жизни, эволюцией самой одежды.

У кабардинцев и балкарцев не было принято, чтобы зять (мальхъэ, киеу) посещал дом родителей невесты без особого на то приглашения. Нередкими были случаи, когда зять не посещал их в течение нескольких лет. Для того, чтобы зять мог бывать в доме родителей и близких родственников супруги в любое время, последние устраивали специальное приглашение (мальхъэишэ, киеу чактыыргъан).

Зять, по обычаяю, приезжал или приходил со своими (одним или двумя) товарищами и преподносил своему тестю (щыкъуадэ, къайын ата) и теще (щыкъуанэ, къайын ана) специальные подарки, состоящие из отрезов на рубашку и на платье, галош, чулок и т.д. Размеры этих подарков и их количество зависели от состоятельности зятя. У балкарцев зять не делал подарков, состоящих из одежды и обуви, а дарил тестю и теще скот.

За годы советской власти в свадебных обрядах, связанных с одеждой и обувью, произошли серьезные изменения. Одни из них под влиянием победы культурной революции исчезли, другие, благодаря подъему материального благосостояния сельского населения, не только сохранились, но и углубились и расширились.

Так, например, в 20-х годах началась массовая борьба за отказ от серебряных поясов и нагрудников, являвшихся обязательной принадлежностью как национальной женской, так и свадебной одежды. Причина для этого было несколько, но главная из них заключалась в том, что их приобретение было не под силу большинству крестьянских масс, так как они стоили дорого. С другой стороны, приобретение пояса и нагрудника не имело практического смысла, ибо ими пользовались только в дни свадьбы, а после укладывали в сундук¹⁴⁵. Однако эта кампания не имела успеха. Пояс и нагрудник продолжали играть свою прежнюю роль как обязательная часть свадебного костюма невесты до конца 40-х годов.

Однако благодаря большой работе, проведенной среди женщин и всего населения области, и пояс, и нагрудник уже с конца 20-х годов не включались в условия брачного договора и их преподношение невесте еще до ее перевоза в новую семью уже не имело места. Как видно из документов, засватанные девушки уже не говорили, что не пойдут замуж, если «не будет хорошего наряда, золотого нагрудника и пояса»¹⁴⁶, как это было еще в середине 20-х годов.

В 50–60-х годах нагрудники и пояса и тем более национальное платье стали большой редкостью, и их использует как обязательные принадлежности свадебного костюма лишь незначительная часть населения. Поэтому мы не полностью согласны с утверждением Е. Н. Студенецкой, что в настоящее время национальная женская одежда является у всех народов Северного Кавказа общепринятой для невесты. Между «принятой» формой свадебной одежды и фактическим положением дел большая разница. В большинстве случаев свадебной одеждой невесты является обыкновенный новый костюм или платье современного покроя. Правда, часть девушек, готовясь к своей свадьбе, и сейчас щет себе платье, покрой которого во многом совпадает с национальным. Оно длинное, широкое и шьется из материалов светлых тонов – белого, розового, кремового, салатного и других цветов. Нередко такое платье, спитое из золотистой или белой парчи, надевают с нагрудником и поясом. На голову по-прежнему надевают шапочку или белую шелковую шаль с бахромой (шылэ хъар цынэ, баш ау), или шапочку с легкой шалью. Под платье

¹⁴⁵ ЦГА КБР, ф. 2, оп. 1, ед. хр. 389, л. 13.

¹⁴⁶ Там же, ед. хр. 374, л. 305.

надевают шелковую рубаху и юбку. В отдельных случаях рукава платьев и вырез на груди обшиваются кружевами с изящными рисунками. Корсет и деревянные ходули, а также многочисленные платочки, которые висели на пальцах рук и повязывались на шею, голень и т.д., давно перестали бытовать и у кабардинцев, и у балкарцев. Но в 20-х и даже 40-х годах бывали случаи, когда девушка, собравшаяся выйти замуж, надевала на себя 2-3 комплекта нижнего белья, платьев и т.д. Но такие примеры в настоящее время уже не встречаются.

К 50-60 годам нашего столетия различия, имевшие место в свадебной одежде кабардинцев, балкарцев и русских, почти стерлись, и она становится единой для всех национальностей республики. Свадебную одежду девушки шьют сами, заказывают в пошивочных мастерских или у местных мастерниц.

Проведенный в 1968 году опрос показал сохранившийся до сих пор большой интерес к национальному свадебному костюму. Так, на вопрос: «Припомните, как вы были одеты на своей свадьбе, а если не состоите в браке, то как бы вы предпочли одеться на своей свадьбе» 426 кабардинцев из 1241 ответили, что были одеты или желают одеться на свадьбе в полный национальный костюм, 227 — в национальный с элементами городского костюма и 364 — в городской костюм. Из 206 балкарцев соответствующие ответы дали: 59, 41 и 78; из 357 русских: 29, 13 и 128*.

Следовательно, более трети опрошенных кабардинцев предпочитают национальную форму одежды как свадебную. Среди балкарцев их меньше — немногим более четвертой части, а среди русских — менее одного процента. Значительная часть сельского населения, в основном молодежь, на своей свадьбе хочет одеться в городской костюм (364 кабардинца из 1241; 78 балкарцев из 206; 128 русских из 357).

Как и в прошлом, в настоящее время жених и невеста, а также все участники свадьбы одеваются во все лучшее, новое, что имеют. Понятно, что в советское время для участников свадебной процессии никаких свадебных бешметов для верховых сопроводителей не шили (с 30-40-х гг.), равно как никто «не обирал» тех, которые ехали на машине за невестой (с 50-60-х гг.) и не пытался облить или испачкать их одежду. Эти обычай

* Следует иметь в виду, что большинство опрошенных вступили в брак после 1917 года. От части опрошенных ответа не получено.

стали историей. Невеста теперь не готовит для родителей и родственников жениха никаких подарков. Правда, эти подарки имели место еще в 20-х годах и их распределение вызывало большое недовольство среди родственников.

В последующие годы этот обычай привоза подарков невестой для родственников и родителей жениха в день перехода невесты в дом жениха постепенно был изжит.

Если свадьба устроена с согласия и ведома родителей обеих сторон, то при перевозе невесты в дом жениха она берет с собой лучшую часть своей девичьей одежды. Обычно девушке к свадьбе шьют или покупают хороший костюм, платье, платок, туфли и т.д. Сестры, подруги и родные дарят ей кто кофточку, кто туфли, кто платье, кто отрез на платье и т.д. Если же девушка выходит замуж без ведома родителей, то ее личные вещи (одежда, обувь и т.д.) передают ей через кого-нибудь до свадьбы или после нее.

Часть одежды невесты в 20-30-х годах продолжали раздавать родственницам жениха, но сейчас этот обычай уже не соблюдается, за исключением тех случаев, когда она по своему желанию дарит что-нибудь из своей одежды девушкам, которые окружают ее в новой семье.

Обычай отвозить невесту в дом родственников, друга, товарища, имевший место и в дореволюционный период, после установления советской власти получил более широкое распространение. Видимо, это объяснялось тем, что в большинстве случаев в 20-х годах и особенно в последующие годы молодые люди сами решали свою судьбу и соединялись без ведома и нередко без согласия родителей. И чтобы уладить возможные осложнения между родственниками, а также дать семье жениха возможность подготовиться к свадьбе, невесту отвозили в другой дом, где она находилась несколько дней, а иногда даже целый месяц. При отъезде в дом жениха хозяева одаривали ее целым комплектом одежды или платьем с нижним бельем и т.д. В настоящее время в большинстве случаев невесту отвозят прямо в дом жениха. Частично сохранился и обычай платы за право входа в комнату, где находится невеста.

В прошлом брачный договор заключался в доме невесты, а с 20-х годов – в доме жениха. На свадьбу приезжают от 10 (в селениях Зольского, Баксанского, Урванского, Чегемского районов) до 25–30 человек (в селениях Терского района). До 40-х годов в это количество входили только взрослые мужчины. В послевоенный пе-

риод с мужчинами на свадьбу едет мальчик, а в некоторых селениях – два мальчика из ближайших родственников невесты. В 40–50-х годах их одаривали куском материи на платье, который перевязывали через плечо. В 60-х годах этот обычай усложнился и мальчика стали одаривать более ценным подарком, даже полным костюмом.

По имеющимся в нашем распоряжении материалам, у адыгов и балкарцев издавна бытует обычай, согласно которому односельчане, соседи и родственники приходили, приезжали к родителям жениха и поздравляли их с невестой, желали им, чтобы она была послушной дому, плодовитой и т.д. и преподносили подарки в основном в виде национальных кушаний, напитков (махъсымэ, боза) и барабана (жъагъэ). В конце XIX – начале XX века с широким распространением промышленных товаров среди населения Кабарды и Балкарии к названным подаркам ближайшие родственники стали добавлять отрез на платье с полотенцем, кусок мыла, духи и т.д.

Этот обычай получил всеобщее распространение в 20–30-х и значительно укрепился в 50–60-х годах. С ростом благосостояния сельского населения росли и подарки, преподносимые родителям новобрачного.

Установившийся обычай требует, чтобы одариваемые точно запомнили количество и качество преподносимых подарков, чтобы каждому из дарящих при случае ответить тем же или еще более хорошим подарком. Следует заметить, что этими подарками часто распоряжается не молодая брачная пара, а родители жениха.

По-прежнему без большого изменения сохранился обычай снятия покрывала с невесты, что у балкарцев делает мужчина, один из товарищей жениха, а у кабардинцев – женщина, какая-нибудь вдовушка-родственница (пхъужъ).

Более широкое распространение получил (особенно у кабардинцев) обычай взаимопосещения, взаимовизитов новых родственников. Первыми по-прежнему к родственникам едут родные жениха. Вплоть до конца 40-х годов эта делегация состояла из 2–3 человек. Подарки, отвозимые ею, оставались прежними, и они, по существу, являлись символическими и не представляли большой ценности. Во второй половине 40-х годов даже наиболее состоятельные семейства включали в число отвозимых к родственникам невесты подарков отрез на платье, кусок материала (на нижнюю рубашку), калоши с чулками, кусок мыла, флакон духов и полотенце.

С подъемом благосостояния сельского населения количество и перечень подарков изменились. Вместе с подарками родителей жениха, что тоже в несколько раз превосходит прежние подарки, свою корзину различных кушаний (в основном булок, кондитерских изделий, тортов и т.д.) и специальный чемодан с отрезом на шелковое или шерстяное платье, женским шелковым бельем, нейлоновой рубашкой, носками, хорошим полотенцем, капроновыми чулками, мылом, духами и т.д. отправляют и ближайшие родственники жениха (замужние сестры, женатые братья, дяди, тети, двоюродные родственники и т.д.).

Возросло и число участников этих визитов. Наиболее весомые и ценные подарки остаются в доме родителей невесты. Все остальные корзины с кушаньями и чемоданы с вещами раздаются родственникам невесты. При этом лучшие подарки получают наиболее близкие родственники. Получить такой подарок – это значит подготовить такие же подарки при ответном визите родных невесты к родным зятя. Ими одариваются по обычаям из родственников жениха, которые посыпали свои подарки. При этом особым подарком отмечаются родители невесты и жениха и их ближайшие родственники.

Следует также заметить, что и та и другая сторона не возвращают пустые корзины, а кладут в каждую из них отрез на платье, белье и т.д. Все это готовится заранее и даже точно определяется, что в какую корзину положить.

Многие из этих вещей тоже приносят родственники, которых собирают по случаю приезда гостей.

В выполнении обычая взаимопосещения имеются и некоторые различия. В селениях Терского района и частично Урванского участников этих взаимных визитов значительно меньше, чем, например, в селениях Баксанского и Чегемского районов. В Балкарии доля кушаний в этих подарках значительно меньше, чем в Кабарде.

В целом этот взаимообмен корзинками с кушаньями и чемоданами с вещами принял большие масштабы.

У кабардинцев и балкарцев издавна бытует обычай, по которому ближайшие родственники жениха как по матери, так и по отцу (дяди, тети, родные семьи, братья и сестры), приглашают к себе невестку, которая гостит у них несколько дней, и привозят обратно, сделав ей подарок, соответствующий их возможностям. Он обычно состоит из полного комплекта одежды (фэйльхъэгъуз).

Как и в дореволюционный период, по истечении определенного времени родные снохи забирают ее к себе домой на 30–40 дней и, хотя давно не существует калым, ее родители покупают, готовят подарки для близких родственников зятя. По сравнению с 20–30-ми годами круг лиц, которым преподносятся эти подарки, и размеры последних сократились. Но и сейчас невеста привозит подарки для отца, матери, братьев, сестер мужа. Родители невесты обязательно делают своей дочери подарки в виде комплекта одежды и т.д.

Несмотря на глубокие социально-экономические преобразования, произошедшие в жизни народов Кабардино-Балкарии, по сей день большинство молодых людей (кабардинцы и балкарцы) не посещают дом родителей супруги без специального приглашения (мальхъэишэ, киеу чакъыргъан). При этом тестю преподносится подарок в виде готовой рубашки или хорошего отреза на рубашку, а иногда и на целый костюм, теще – отрез на платье, туфли, чулки и различные мелочи. Подарки делаются и другим членам семьи, дедушкам, бабушкам супруги, если они живут вместе с ее родителями. У балкарцев зять преподносит родителям супруги и членам ее семьи подарки в виде обуви. Следует заметить, что подарки для родителей невесты покупают и товарищи зятя, которые сопровождают его при посещении им дома родителей супруги. Они тоже состоят из отреза на платье и других мелочей. Практика показывает, что количество подарков из года в год увеличивается.

Кабардинцы и балкарцы большое внимание уделяют и погребальной одежде. Она по обычаю состоит из погребальной рубашки (ахърэт джанэ, женгиз кёлек) и одежды для покойника (джэбын, кебин). Они выкраиваются из одного куска белой хлопчатобумажной материи (чэсейфэху, акъ ала къытай).

Погребальная рубашка в отличие от обычной кроится без рукавов. Она длинная и закрывает у женщин все тело до подбородка, у мужчин – от колен до подбородка. В населенных пунктах Терского района на покойника надевают две рубашки, одна из них достигает до колен, другая закрывает все тело. Встречаются и примеры, когда на покойника (мужского или женского пола) надевают одну рубашку, закрывающую все тело.

Наряду с погребальной рубашкой из того же материала выкраивают несколько кусков материала для подвязывания волос и груди, закрытия половых органов женщины и рукавиц, используемых для мойки тела

усопшего¹⁴⁷. Обмытое и одетое в погребальную рубашку тело покойника заворачивают в джэбын два раза так, чтобы открытым оставалось только лицо, и перевязывают у головы, ног и пояса. Подбородок покойника обязательно подвязывается небольшим платком из того же материала, чтобы не отвисала челюсть. В прошлом джэбын сшивался и напоминал собой саван или мешок, открытый с двух сторон¹⁴⁸.

Материал на погребальную одежду приобретает семья покойного. В отдельных случаях старики и старухи приобретают материал на свою погребальную одежду (до 20 м белой кисеи, 2,5 м цветной шелковой материи) при жизни и хранят годами. Если покойник был одиноким и бедным, то материал на погребальную одежду покупают соседи. Тело покойника, одетое в погребальную рубашку и завернутое в джэбын, покрывается специальным покрывалом (хъэдэтенхъуэ, табу тыш) из парчи или шелка желтого, зеленого, синего, голубого цветов.

По обычаю, покрывало приобретал ближайший родственник покойного (сын, дочь, сестра, брат и т.д.), который и обязан был покрыть тело покойного.

Существенные изменения были внесены в этот древний обычай в 60-е годы XX века. Они выразились в увеличении количества покрывал, преподносимых уже всеми родственниками и даже соседями.

Многие считают, что преподнесением покрывала они выражают свое большое сочувствие семье покойного и оказывают большее чести последнему. Между тем покойника хоронят без него. В лучшем случае его покрывают 2-3 покрывалами, доносят до могилы, там их снимают и отдают мулле. Остальные же раздают присутствующим на похоронах муллам и даже отправляют в другие селения для передачи неприехавшим муллам. Бессмысличество такого порядка, вошедшего в быт (особенно у кабардинцев), очевидна, но количество собираемых покрывал растет из года в год и достигает иногда 50-80 штук. У балкарцев, в отличие от кабардинцев, количество покрывал не увеличивается.

В прошлом у адыгов, в том числе и у кабардинцев, бытовал обычай, согласно которому человека, погибшего в борьбе с врагами родины, хоронили в той самой одежде,

¹⁴⁷ Хан-Гирей. Вера, обычай, образ жизни черкесов // Русский вестник. 1842. №1. С. 44.

¹⁴⁸ СМОМПК. Вып. XXIX. 1901. С. 105.

в которой он был убит. Его даже не обмывали, так как верили, «что тот, кто пал в бою за родину, будет тотчас же в этом виде принят в рай»¹⁴⁹. В настоящее время в быт кабардинцев входит обычай, по которому некоторых умерших мужчин хоронят в их лучшем костюме.

При выносе со двора тело покойника покрывают буркой (мужчин) или большим платком (женщин).

Все мужчины, приезжавшие на похороны, в конце XIX – начале XX века не имели права входить во двор, где находился покойник с оружием, с поясом и серебряными газырями, поэтому последние снимали и оставляли у соседей. Женщины, отправляясь на похороны, тоже снимали нагрудники и серебряные пояса.

В некоторых селениях Кабарды до сих пор соблюдаются этот обычай, и родственники, особенно мужчины старшего поколения, еще до входа во двор снимают пояса и даже несколько дней ходят без них.

В дни похорон и после них в течение нескольких дней, а в некоторых случаях и целого года, ближайшие родственники в конце XIX – начале XX века носили траурную одежду (темных расцветок), женщины не имели права менять белье, не расчесывали волосы, а мужчины не брили бороду, не стригли ногти, не носили оружия, украшенного серебром и золотом. И в настоящее время кабардинцы и балкарцы в первые дни после смерти близкого родственника носят траурную одежду.

В прошлом все оружие покойника в течение целого года оставалось нетронутым, развешанным на том же месте, на котором оно висело до его смерти¹⁵⁰.

Целый год хранилась и одежда покойного, развешанная на тех же местах, на которых она осталась, но перевернутая обратной стороной. При этом одежда покрывалась черным прозрачным материалом и окружалась особым почтением, над ней оплакивался покойный. Одежда покойника сразу после похорон приводилась в порядок: чистилась, стиралась, штопалась, гладилась. Если оставшаяся одежда была старая, изношенная, то по обычаю, бытовавшему еще в середине XIX века, родственники покойного должны были сложиться и

¹⁴⁹ Белл Джемс. Дневник пребывания в Черкесии в течение 1837, 1838, 1839 гг. Ифорахейм, 1841. Архив КБИГИ, д.1453/3, с. 239.

¹⁵⁰ Дюбуа де Монпере. Путешествие вокруг Кавказа. Сухуми, 1937. С. 56.

приобрести новую обувь и одежду, которая раздавалась¹⁵¹. Этот обычай соблюдается и сейчас. Родственники покупают кто целый комплект, кто рубашку, кто брюки, кто обувь и раздают.

В прошлом одежда раздавалась по истечении года. При этом мулла получал один комплект за свои труды по обмыванию тела покойника, часть раздавали беднякам и часть оставлялась для вручения отличившимся на поминальных скачках в качестве призов. В конце XIX века часть одежды получали и те, которые читали Коран в честь усопшего. В день раздачи одежды, называемый у кабардинцев и балкарцев днем убиания одежды, собирались все родственники и близкие покойного, которые сортировали одежду и определяли, кому что передать. Если покойник был богатым и после него оставались золотые и серебряные вещи (кинжал, пояс, часы, нагрудники), то они или оставлялись семье, или раздавались ближайшим родственникам (братьям, сестрам и т.д.)¹⁵².

В настоящее время в случаях соблюдения этого обычая раздача одежды производится через неделю после похорон или через 40 дней, когда устраиваются сорокадневные поминки. По-прежнему лучшую часть (полный комплект) одежду получает мулла, который обмыл тело покойника. Специальную долю выделяют тому, кто поливал водой тело покойника при его обмывании, а также тем, которые наливали эту воду и выливали ее. Следовательно, из одежды в первую очередь выделяют 4 части для раздачи тем, кто обмывал тело (зыгъэллам, псыр тезыкълам, къизыгъэхъум, изыкъутыжам).

Этот обычай соблюдается и при раздаче одежды умерших несовершеннолетних.

Одежда по обычай раздается почти полностью, за исключением шапки и шубы, так как, по поверью адигов и балкарцев, не принято их отдавать постороннему. Но встречается немало случаев, когда кроме шапки в доме семьи оставляется часть одежды, которая с течением времени носится и членами семьи. Необходимо отметить, что в настоящее время принято раздавать всю одежду, даже шапку и шубу.

Таким образом, традиции и обычай кабардинцев и балкарцев, связанные с одеждой, за последние десятилетия претерпели серьезные изменения. Часть из них

¹⁵¹ Архив КБИГИ, д.1453, с. 240.

¹⁵² СМОМПК. Вып. XXIX. С. 111.

в новых социально-экономических условиях прекратила свое существование, другие получили новое содержание и оформление. Остались и такие, которые, не имея никаких основ в сегодняшней жизни, сохранились как пережитки прошлого в сознании и поведении людей.

КУЛЬТ ЖЕЛЕЗА. ОБЩИННЫЕ КУЗНЕЦЫ В КАБАРДЕ И БАЛКАРИИ

Предки кабардинцев и балкарцев, как и другие народы Кавказа, издавна пользовались железными орудиями. Как свидетельствуют археологические памятники (удила, топоры, серпы и т.д.), найденные на территории нашей республики, еще в первом тысячелетии до нашей эры здесь существовало довольно развитое кузнечное производство¹⁵³.

Как видно из устного народного творчества, жизненное значение кузнечного производства у адыгов и балкарцев постепенно возрастало. Во времена легендарного Тлешша мастера изготавливали «молоты, серпы и плуги, шлемы, копья и кольчуги, панцири, мечи, колчаны, стрелы, стремена, подковы, наколениники, щиты»¹⁵⁴, необходимые как для хозяйственной деятельности, так и для борьбы со внешними врагами. Постоянный рост спроса среди крестьян на изделия кузнецов привел к тому, что «кузнечное дело еще до средних веков выделилось у адыгов из домашних промыслов, обслуживавших личные нужды мастера, в настоящее ремесло, обслуживающее заказчиков»¹⁵⁵.

В XVIII–XIX веках с дальнейшим развитием земледелия, скотоводства и крестьянских промыслов значение кузнечного производства в жизни кабардинского и балкарского народов увеличивается. Вместе с тем изготовление кузнечных изделий подчиняется интересам рынка, т.е. приобретает черты мелкотоварного производства. Кузнецы изготавливали самые разнообразные изделия:

¹⁵³ См.: Крупнов Е. И. Древняя история и культура Кабарды. М., 1957. С. 106–111.

¹⁵⁴ Нарты. М., 1951. С. 326–327.

¹⁵⁵ Лавров Л. И. Адыги в раннем средневековье // Сборник статей по истории Кабарды. 1955. Вып. V. С. 27.

а) принадлежности сельскохозяйственных орудий (лемехи и резаки для плугов, молотки и маленькие наковальни для отбивки кос, серпы, косы и вилы, ножницы для стрижки овец);

б) принадлежности кабардинской арбы и бричек;

в) принадлежности седла (стремена, удила, кольца, пряжки, продержки и чаконечники);

г) предметы домашнего обихода (топоры, надочажные цепи, ножницы, ножи, шилья, светильники, щипцы для углей и т.д.);

д) инструменты арачника, шорника, плотника, самого кузнеца.

Кроме всего этого, кузнецы занимались ремонтом сельскохозяйственного инвентаря, что приобретает большое значение в конце XIX – начале XX века в связи с появлением и ростом количества сложных сельскохозяйственных машин.

Как видно, кузнечное производство имело огромное значение в хозяйственной деятельности кабардинцев и балкарцев. Поэтому-то кузнец (гъукІә, темирчи) был необходим в любом кабардинском и балкарском селе, он пользовался большим уважением и почетом.

Культ железа

Большое значение кузнечного дела в жизни древних предков кабардинцев и балкарцев нашло свое отражение в культе железа и кузнечного дела. Железо представлялось человеку могущественным средством борьбы против всяких злых сил, дурного глаза, ему приписывалась способность устраниТЬ несчастье, даровать благополучие. Поэтому и появились различные обычай и обряды, связанные с почитанием железа, сохранившиеся и в феодальную эпоху.

Кабардинцы и балкарцы до недавнего времени считали добрым предзнаменованием найти на своем пути кусок железа. По народным представлениям, старая подкова (или кусок железа), прибитая у входа в дом, приносила его жителям счастье, оберегала их от сглаза и болезней.

Железо и орудия из него нашли в жизни кабардинцев и балкарцев самое широкое применение: в свадебных и похоронных обрядах, в народной медицине (в родильных обрядах, в борьбе с различными болезнями и особенно в лечении раненых, больных с переломами

костей) и т.д. По представлениям кабардинцев и балкарцев, железо оберегало роженицу и ребенка от злых духов, сглаза и т.д. Если роженица долго не разрешалась, то иногда подкладывали к ней кусок железа, который должен был ускорить роды и уменьшить боли. В кабардинских селах, расположенных на границе с Осетией, бытовал обычай, по которому у изголовья роженицы клади чесалку для шерсти, как это делалось и в Осетии¹⁵⁶. Это должно было оградить роженицу от дьявола и других дурных сил.

В свадебных обрядах грузин, армян, осетин, абхазцев, дагестанских народов и у кабардинцев имело место прохождение новобрачных под обнаженными шашками или кинжалами, что должно было оградить их от влияния злого духа, сглаза, чар и колдовства. У кабардинцев у порога двери клади кусок железа, через который должна была перешагнуть невеста и все входящие в ее комнату, чтобы никто не мог внести с собой в комнату «ничего плохого».

Кабардинцы и балкарцы при лечении многих болезней пользовались железом. Они не сомневались в целебных свойствах железных предметов. Чаще всего прибегали к помощи железа при переломе кости и ранении. Как отмечал барон Сталь, к потолку дома, где находился больной, «привешивается железная полоса и каждый, посещающий раненого, должен ударить молотком в эту полосу, – этим средством отклоняются злые духи, заклиняется бог войны и унимается жар в ране...»¹⁵⁷.

В других случаях около двери комнаты, где лежал больной, клади «вабдэ» (железный инструмент с деревянной ручкой, употреблявшийся для резки киянка, имевший форму обыкновенного лемеха). Он оставался у порога до тех пор, пока больной не выздоравливал.

Более интересные подробности, связанные с использованием железа или железных предметов при лечении больного у адыгов, отметил выдающийся адыгский этнограф Хан-Гирей. Перед внесением больного в дом обычно к порогу прибивали толстую доску, делая его выше. После этого девочка моложе 15 лет проводила вдоль внутренней стены дома коровьим навозом черту, якобы для предохранения больного от вредного влияния дурных глаз и вообще людей, вносящих в дом несчастье

¹⁵⁶ См.: Чурсин Г. Ф. Амулеты и талисманы кавказских народов. Махачкала, 1929. С. 27.

¹⁵⁷ Сталь К. Этнографический очерк черкесского народа // Кавказский сборник. Тифлис, 1900. С. 112.

(лъэужьей). «У постели больного, — писал Хан-Гирей, — ставят чашу с водою и куриным яйцом и тут же кладут железную соху с молотом из того же металла. Посетитель, который в первый раз посещает больного, подойдя к нему, трижды ударяет по сохе, потом слегка окропляет одеяло на больном из чашки, где положено яйцо, произнося: «Бог да соделает тебя здоровым!» Потом отступает от постели больного и занимает приличное его летам и званию место»¹⁵⁸. Посетитель должен был ударять молотом по сохе сильно, чтобы звук слышали все находящиеся в доме. Существовало поверье, что если посетитель — братоубийца или убийца невинного человека, то звук от удара молота не будет услышан и что от его прикосновения к чашке с водой лопнет яйцо. Кабардинцы в прошлом были уверены, что действительный убийца не посещает такого больного, боясь разоблачить себя и вызвать гнев и недовольство присутствующих. Если же обнаруживалось, что яйцо в чашке лопнуло, то это обязательно приписывалось тому, что среди посетителей был убийца, и никто никогда не высказывал мысль, что это могло случиться, например, в результате неосторожного обращения с чашкой.

В период лечения больного с переломом конечностей каждую ночь к нему собирались молодежь. Она должна была развлекать больного и не давать ему заснуть (считалось, что, заснув, больной неосторожным движением может потревожить перелом). С этой целью устраивались игры, забавы, среди которых наибольшей популярностью пользовались «щІопицакІуз» (рукобитие) и другие, сопровождаемые танцами, шутками, песнями и т.д.

При падении человека с лошади, дерева или какой-нибудь высоты кабардинцы и балкарцы очерчивали острый концом кинжала место, где лежал упавший, и только потом убирали его. Существовало поверье, что человек в результате этого выздоравливает быстрее. Место падения, ранения или перелома конечностей могло очерчиваться также серебряным предметом или куском железа.

В дореволюционной Кабарде и Балкарии корь являлась тяжелой и опасной болезнью, уносившей жизни многих детей. При лечении этой болезни наряду с другими средствами крестьяне пользовались и железом которое клали у порога комнаты, где лежал больной

¹⁵⁸ Хан-Гирей. Вера, нравы, обычаи, образ жизни черкесов / Русский вестник. СПб., 1842. №1. С. 37.

По поверью, железо облегчало муки ребенка, способствовало его выздоровлению. Железо не только способствовало благополучному завершению болезни, но и как бы очищало всех плохих людей (лъэужьей) и тем самым предохраняло больного от их возможного влияния на ход болезни.

По народным поверьям кабардинцев и балкарцев, железо имело большое значение и при лечении судорог, возникавших на почве нервных, мышечных и других заболеваний. По предположениям кабардинцев, спаси человека, заболевшего судорожной болезнью (хуэш уз), можно было только с помощью особого ножа – хуэшысэ. Этот нож похож на обычновенный домашний, с костяной ручкой, но его лезвие немногого уже и значительно длиннее. Встречавшиеся в селении В. Курп хуэшысэ имели длину больше обычновенного кинжала. Такие ножи имелись у немногих, поэтому их хранили как большую ценность. Для лечения, кроме ножа, необходима была чаша, не бывавшая в употреблении, которая наполнялась водой. Нож брали в левую руку и, держа его над чашкой, правой рукой несколько раз оселком, опускаемым в воду, проводили по лезвию. Считалось, что вода, стекшая в результате этих действий с ножа в чашу, приобретала целебные качества. Больной выпивал часть этой воды, а оставшуюся использовали для протирания больных мест.

Магическую силу железа использовали и для охраны скота и людей от диких зверей. Если у кабардинцев, балкарцев и карачаевцев не возвращался с пастбища скот или отсутствовал всю ночь, то прибегали к обычному заговоривания (завязывания) зубов волка (хъэпэшы-шэ). Этот обряд совершал специальный человек, знавший формулу заговора, который, произнося его, вынимал клинок кинжала из ножен и вкладывал его обратной стороной. Точно так же поступали и в тех случаях, когда человек по неизвестной причине задерживался в лесу, степи и т.д. Существовало поверье, что достаточно сделать хъэпэшы-шэ, чтобы защитить отсутствующего человека или пропавший скот от волков и других хищников.

Кинжал у народов Северного Кавказа считался надежным, часто единственным средством защиты от нечистой силы. В более позднее время в заговоре зубов волка наравне с кинжалом употребляли и орудия мирной жизни – топор и ножницы. Если прибегали к помощи топора, то, произнося формулу заговора, вбивали

топор в колоду или обрубок дерева. В случае же с ножницами, произнося формулу заговора, заворачивали их в тряпку¹⁵⁹.

Кабардинцы и балкарцы, как и другие народы Северного Кавказа, обращались к помощи железа и при исполнении похоронных обрядов. В комнату умирающего клади кусок железа, чтобы разогнать злых духов¹⁶⁰. Как отмечал Хан-Гирей, после смерти человека на его могиле «ставится железный трезубец в виде вилки на шесте, к коему прикрепляют черную или красную ткань. В прежние времена вместо трезубца ставили кресты, также с тканью»¹⁶¹.

Все эти обряды возникли в отдаленные времена, в эпоху господства языческих верований, и бытовали с небольшими изменениями вплоть до XX века. Характерно, что многие из этих языческих обрядов были взяты «на вооружение» мусульманской религией, хотя непосредственно эти обряды не вытекали из ее вероучения. Об этом свидетельствует хотя бы то, что ножи, употребляемые при лечении судорожных болезней, были разными. По распространенной молве, хуэшысэ из селения Старый Черек был привезен с родины мусульманского пророка Мухаммеда – из Мекки, и на обеих сторонах лезвия имелась арабская надпись. Обряд лечения этим ножом мог совершать только человек, обладавший мусульманской грамотой и умевший произносить соответствующие молитвы из Корана.

На хуэшысэ из селения В. Курп никаких надписей на арабском языке не было и никаких молитв при совершении обряда лечения не требовалось. Любопытно отметить, что хуэшысэ бытует у адыгов еще со времен легендарного героя нартского эпоса Сосруко. Как видно из сказания, он имел такой нож и пользовался им для борьбы со своими врагами. Видимо, и в ту эпоху этот нож использовался для лечения судорожных заболеваний.

Мусульманские священнослужители использовали и обряд заговаривания зубов волка. Если в прошлом заклинания при совершении этого обряда произносились служителями языческого культа, то в эпоху мусульманства заговаривать зубы волка мог только мулла или другой знаток арабской грамоты.

¹⁵⁹ СМОМПК. Вып. 43. 1913. С. 75.

¹⁶⁰ См.: Чурсин Г. Ф. Указ. соч. С. 84.

¹⁶¹ Хан-Гирей. Указ. соч. С. 48.

Всеобщий культ железа, преклонение перед ним вызвало почитание наковальни, кузницы, особого отношения к кузнецу и, наконец, обожествление железа и кузнечного ремесла.

По мнению кабардинцев, кузнечная вода (кызыпс) и древесный уголь (фамыш) обладали магической силой, на них нельзя было наступать. В христианскую эпоху в кузнице производилось крещение детей, здесь лечили женщин и детей, произносили клятвы, давали обеты. Кузница была излюбленным местом кабардинцев, которые проводили в ней немалую часть своего свободного времени. Здесь же разрешались различные споры, общинные дела. Кузница, наравне с мечетью, могла служить местом моления богу.

Кузнецы пользовались у кабардинцев, балкарцев и других горских народов Кавказа большим уважением, поэтому в устном народном творчестве им отведено большое место. По преданию, одним из первых кузнечев был Дебеч, учеником его — легендарный Тлепш, почитавшийся всеми адыгскими племенами как бог железа и кузнечного ремесла.

Тлепш не только отличался своим мастерством, но и был наделен большим умом. Он являлся создателем первых кузнечных инструментов (наковальни, молота, щипцов и прочих). Именно Тлепш с помощью мудрой Уорсар смастерил первый на земле серп, который облегчил труд хлебороба.

Тлепш почитался народом не только как бог железа и оружия, но и как защитник его интересов, как его заступник. Он ковал оружие нартским богатырям и благословлял их на борьбу с врагами. Народ был уверен в необыкновенной силе шашек и мечей, выкованных Тлепшем, которые разрубали целые горы железа¹⁶². По народному преданию, Тлепш мог излечивать раненых. Для этого около раненого распевались песни, в которых к нему обращались за помощью¹⁶³. В одном из источников также указывается, что «Тлепш — божественный кузнец, он считался покровителем оружейников, а также целителем всех пораженных холодным оружием»¹⁶⁴. Все это сделало имя Тлепша чрезвычайно попу-

¹⁶² См.: Балкарское нартское сказание о мече Ерюзмека, кабардинское народное сказание о мече Сосруко.

¹⁶³ См.: Лолье Л. Я. Верования, религиозные обряды и предрасудки у черкесов // Записки кавказского отдела русского географического общества. Кн. V. 1862. С. 125.

¹⁶⁴ СМОМПК. Вып. XXIX. 1901. С. 69, 115.

лярным среди адыгов, которые ежегодно, весной, в его честь устраивали большие народные празднества, сопровождавшиеся жертвоприношениями, всеобщим молением и поклонением лемеху и топору¹⁶⁵.

Общественные кузнецы

До настоящего времени очень слабо изученным остается вопрос о общественных кузнецах в Кабарде и Балкарии. У кабардинцев и балкарцев, как и у других народов Северного Кавказа, имелась категория общественных кузнецов, выполнявших для крестьян-общинников разнообразные работы. Общинные кузнецы имелись не только в каждом населенном пункте, но и в каждом крупном квартале в период пахоты и косьбы сена, для своевременного ремонта сельскохозяйственных орудий. «Земледельческое население, — писал Г. А. Вертелов, — всегда имеет нужду в хорошем кузнецце для исправного содержания своего инвентаря с железными частями»¹⁶⁶.

Как известно, кабардинские и балкарские села разделялись на несколько кварталов (хъэблэ, эл), объединявших нередко родственные группы одной или нескольких фамилий. Обычно такие группы-кварталы получали свои пахотные и сенокосные земли в одном месте. Происходило это следующим образом: «Перед началом пахоты осенью на общем сельском сходе определяется участок под пахоту, который потом разбивается на кварталы, по числу кварталов в селении. Выборные от общества лица, предварительно приведенные к присяге, вынимают жребии, в которых обозначены все участки, разбитые по кварталам. Затем этими же лицами все земельные кварталы распределяются по домам, по числу их в квартале»¹⁶⁷.

Одновременно крестьяне данного квартала договаривались о супружестве (дзей), кто с кем объединяется для обработки земли и на каких условиях. Дело в том, что большинство крестьянских хозяйств не имело возможности самостоятельно обрабатывать свой небольшой земельный участок. Необходимый для этого плуг и 4–5

¹⁶⁵ См.: Дубровин Н. Черкесы (Адыге). Краснодар. 1927. С. 41; ЗКОИРГО. Кн. V. С. 126.

¹⁶⁶ Вертелов Г. А. Указ. соч. С. 14.

¹⁶⁷ Терские ведомости. 1891. №67.

пар быков, впряженных в один плуг, имелись только в зажиточных крестьянских хозяйствах. Поэтому крестьяне объединялись в небольшие группы — супряги. Таких объединений в одном квартале могло быть несколько, в зависимости от размера квартала.

Поломка лемеха или резака могла задержать пахоту на неопределенное время, тем более, если в селе не было свободного кузнеца, который смог бы отремонтировать поломанную часть. Поэтому супружеские объединения, во избежание таких случаев, должны были загодя позаботиться о кузнецем. Данный квартал договаривался с одним из сельских кузнечиков, нанимая его в качестве общественного кузнеца, с тем, чтобы он выехал совместно с крестьянами в поле (если участок находился вдали от села) со своим горном, наковальней и прочими инструментами и обеспечивал своевременный и быстрый ремонт сельскохозяйственного инвентаря. За это квартал или несколько супряг обязывались бесплатно вспахать и обработать земельный участок кузнеца. Эта работа называлась гъукІэхуэзэ (пахота кузнецу).

Если же кузнец приглашался из другого селения, что имело место в некоторых селах Кабарды и Балкарии, то расчет производился деньгами, скотом, продуктами или сеном. На таких же условиях приглашались общественные кузнецы и на период косьбы сена. При этом кузнец ремонтировал косы, маленькие наковальни для ее отбивки, молотки. За это квартал косил покосный участок кузнеца. Эта работа называлась гъукІэ мэкъуауз (косьба кузнецу).

При совместной обработке земли обязательным условием являлась забота о питании пахарей. По существовавшему обычью, устанавливалась очередность подвоза пищи каждым хозяйством, выбирался специальный человек, наблюдавший за этой очередностью и организацией самого питания, — повар (пщафІэ). Домашние хозяйки серьезно готовились к этому делу, старались показать все свое кулинарное искусство, чтобы заслужить похвалу. Общинный кузнец освобождался от необходимости вносить свою долю в общее питание. Он ел вместе со всеми, получая при этом лучшую долю.

В тех случаях, когда не было приглашенного кузнеца, ремонт сельскохозяйственного и прочего инвентаря осуществлял местный кузнец. За это он брал плату либо деньгами, либо натурой, либо выполнением какой-либо работы в его хозяйстве. Так, если ремонтировалась коса, то платой являлась работа по косьбе сена на участ-

тке кузнеца или его родственника в течение одного дня. Эта работа у кабардинцев называлась махуэ шэмэдж.

В Кабарде и Балкарии имелись и мастера, нанимавшиеся частью села, большим кварталом или одним небольшим населенным пунктом на несколько месяцев, на целый год, а иногда и на более продолжительный период.

Наем общественных кузнедов при этом происходил следующим путем. В начале года, чаще всего ранней весной, сельское общество или его часть объявляла о найме общественного кузнеца. Если желание наняться изъявляло одновременно несколько мастеров, то устраивалось нечто вроде торгов. Наниматели выставляли свои условия, а кузнецы-конкуренты вступали между собой как бы в соревнование, предлагая со своей стороны всевозможные уступки в пользу сельского общества. Естественно, что, как правило, общественным кузнецом занимался тот, кто соглашался работать на более выгодных для общества условиях.

До последней четверти XIX века ни наниматели, ни кузнец не требовали составления письменного договора, а ограничивались устным соглашением. При этом соблюдение договорных условий той и другой стороной гарантировалось свидетельством уважаемых и влиятельных людей данного общества. Чаще всего наем общественных кузнедов, заключение с ними договора об условиях работы и организация оплаты их труда поручались избранным обществом доверенным лицам.

Число общественных кузнедов в различных населенных пунктах было неодинаковым. Так, в селении Кучмазоково (ныне Старая Крепость), которое до революции делилось на три больших квартала — Джэтэжей (Гетежей), Ехъущыкъуей (Ехшуково) и Кушмазыкъуей (Кучмазоково), — имелись три общественных кузнеда по числу кварталов, а в начале XX века — даже по два на каждый квартал. В селении Кармово (Каменномостское) имелись четыре общественных кузнеда.

Неодинаковым было и число дворов, обслуживаемых отдельными кузнедами. Так, например, в селении Псыгансу мастер Занилов Батыrbек и его сын Лаша обслуживали 100 дворов села. В Балкарском обществе мастер Бакуев Булах был общественным кузнедом 80 дворов в трех небольших населенных пунктах.

По заключенным условиям, кузнец обязан был работать в течение оговоренного срока на всех членов данного общества, делая все, что от него потребуют и что он

умеет делать. Сельские кузнецы Кабарды и Балкарии изготавливали косы, серпы, топоры, подковы, ножницы домашние и для стрижки овец, железные части плуга, а также различные предметы домашнего обихода (щипцы, ножи, надочажные цепи, очажные щипцы, подставки для котлов и т. д.). Они подковывали лошадей и ремонтировали сломанные железные вещи. Вся эта работа произоходила в примитивных кузнях, имевших горн с мехом, наковальню, несколько молотов, щипцов и зубил, точило, сверло и другие мелкие инструменты, которые в большинстве случаев изготавливались самими же кузнецами.

Если кузнец приглашался из другого села, по заключенному договору ему выделяли пай земли из общественного надела, если же нанимался из местных мастеров, то пай он получал на общих основаниях. Он также имел право выпаса своего скота на общественном выгоне и пользования услугами общественного пастуха наравне с другими жителями общества. Наряду с этим общественного кузнеда освобождали от всех натуральных и денежных повинностей, выполняемых членами данного общества. Кроме того, он получал определенную плату деньгами или натурой, размеры которой, в зависимости от выполняемых обязанностей, в отдельных селах были различными.

Так, кузнцу Сабиеву З. из селения Нартан за его работу в течение года общество обязывалось вспахать и обработать его земельный участок, убрать с него урожай, скосить сено и уплатить деньгами 50 рублей.

В селении Псыгансу кузнецы Заниловы обязаны были изготовить для всех обслуживаемых ими дворов ножи, топоры, домашние ножницы, ремонтировать плуги и косы. За это им платили по одному рублю с каждого двора, вспахивали их земельный пай, скашивали их сенокосный участок. За изготовление ножниц для стрижки овец и вторые экземпляры ножей, топоров и других изделий им платили отдельно, по договоренности с заказчиком.

Общественные кузнецы селения Камениномостское Кашежев И., Ногмов К., Шериев Д. и Закураев А., кроме ремонта плугов и кос, должны были сделать для каждого двора квартала, в котором они работали, по одному молотку и наковальне для отбивки кос, по ножницам и ножу, по серпу, а также надочажные цепи, щипцы для углей, очажные совочки. За эту работу им платили с каждого двора по одному рублю, возу сена, руну шерсти, одному ягненку и по 50 кг проса, а те, которые имели

пчел, — по сапетке пчел или определенное количество меда, так как для них делались еще и специальные ножи (бжъахъусэ).

Бакуев Б. из Балкарского общества обязан был выполнить любой заказ всех дворов, за исключением ножниц для стрижки овец. За свою работу он получал по одной копне сена с каждого двора или по одной овце. За изготовленные ножницы, в которых была большая потребность в овцеводческих горных районах, он получал дополнительно 3–4 рубля или одного барана. Молотобоец Хозаев Кны, нанятый обществом в помощь кузнечу Бакуеву Б., за свой труд получал по 3 кг зерна с каждого двора, или 240 кг в год.

Общество, нанявшее кузнечу для удовлетворения потребностей крестьянских хозяйств, не имело права требовать от него выполнения работ, не предусмотренных договором. Например, если необходимо было выполнить какие-либо кузнецкие работы, связанные с сооружением общественных зданий (мечетей, сельского управления и прочих) или мостов, то общество шло на дополнительные соглашения с кузнецом и платило ему за такие работы из сельской общественной суммы.

Как видно из материалов 33-х обследованных нами сел Кабарды и Балкарии, обязанности общественных кузнечов в основном были одинаковыми, выработанными многолетней практикой.

Примерно одинаковыми были и формы оплаты труда мастеров. Общественная вспашка земли, косьба сена и частичная оплата труда кузнечика деньгами или натурой имели повсеместное распространение. Обычно, по давно установленной традиции, сами кузнечи освобождали от оплаты вдов, сирот и наиболее бедные крестьянские дворы. Их заказы выполнялись либо бесплатно, либо расчет производился в другой, более доступной для данного хозяйства форме (заготовка дров, уборка урожая и т.д.).

Наряду с оплатой труда, кузнец получал от каждого заказчика материал для работы (железо, покупавшееся на ближайших рынках, топливо для горна — древесный уголь, выжигаемый самим крестьянином или приобретаемый им в слободе Нальчик или у местных углежогов). Обязанности рабочего (помощника кузнечика), как правило, выполнял сам заказчик, который раздувал мех, носил воду, был молотобойцем, помогал кузнечу и в другой его работе.

Бывали и такие случаи, когда древесным углем обес-

печивало кузнеца общество. Для этого поручалось нескольким крестьянам, имевшим опыт углежжения, заготовить в лесу такое количество угля, которое было бы достаточным на определенный период. Так, в селении Нартан общество заготавливало уголь для кузнеца Сабиева З. на целый год, о чем было записано в заключенном договоре. Невыполнение этого условия являлось причиной расторжения договора.

В отдельных селах заказчики кормили кузнеца, как и общественного пастуха. Это не входило в условия договора, но по давно установившемуся обычаю заказчик обязан был кормить кузнеца до тех пор, пока тот работал над его заказом.

В первую очередь кузнец выполнял заказ того, кто раньше приносил работу и обеспечивал его углем. Только сам заказчик имел право уступить свою очередь более нуждающемуся.

Характерно, что в Урусбиевском обществе общественные кузнецы Абдулаев Г., Башиев Ш. и другие по договоренности обязаны были работать для каждого двора общества в течение года по 3 дня. Видимо, это было сделано для более строгого соблюдения очередности в выполнении заказов.

Плату за свою работу кузнец собирал сам. Местные власти в этот вопрос не вмешивались. Впрочем, каждый и так охотно расплачивался с мастером, так как хорошо понимал, что услуги последнего могут понадобиться и в будущем, причем неоднократно. Крестьяне по истечении срока найма сами приносили кузнецу свой долг. Недоразумения на этой почве в селениях Кабарды и Балкарии встречались крайне редко.

Наиболее напряженными периодами в работе кузнецов были весна и лето. Зимой же и поздней осенью было мало заказов, поэтому мастера с разрешения схода крестьян могли уйти на сезонные заработки в другие места.

Среди общественных кузнецов Кабарды и Балкарии было много отходников или приглашенных из других сел. Так, общественным кузнецом в селении Герхожан работал Мамхегов Т. из селения Куба, позднее выполнивший ту же работу и в Верхнем Баксане. Три года проработал в селении Кёнделен мастер Саблиров Х. из селения Старая Крепость. Еще дольше работал в Балкарском обществе мастер Бичоев Т. из селения Нартан. На два года был приглашен в Чегемское общество мастер Бесланеев М. из селения Чегем II. Каишатауское

сельское общество приглашало кузнецов из кабардинских селений Аушигер и Жемтала.

Среди приглашенных общественных кузнецов встречались известные мастера своего дела, чьи работы ценились весьма высоко.

Так, мастер Хашев М. из селения Урвань, приглашенный в Хуламо-Безенгиеевское общество, был известен как один из лучших мастеров по изготовлению ножей, шильев, топоров, щипцов для углей и других изделий. Его изделия пользовались большим спросом не только у местного населения, но и на рынке. В 1900 г. железные изделия Хашева демонстрировались на сельскохозяйственной выставке в станице Прохладной, где были отмечены похвальным листом¹⁶⁸. Проработав в Хуламо-Безенгиеевском обществе две зимы, мастер Хашев получил за свой труд 100 овец и большое количество шерсти. Столь же высоко была оценена работа мастера Мамхегова Т. в Верхней Балкарии.

Наряду с разнообразной работой, выполнявшейся этими мастерами в балкарских селах, каждый из них обучал кузнечному ремеслу одного-двух учеников из местного населения.

Кабардинские мастера работали в качестве общественных кузнецов и в Карабае, и в соседних русских станицах. Так, Мамхегов Т. работал в станице Старо-Марьинской, Тохтамышев А. из селения Куба – в станице Ново-Марьинской, Бабугоев Ж. из селения Куркожин – в станице Суданской и т.д.

Категория общественных кузнецов в Кабарде и Балкарии имела широкое распространение. Сохранялась она и в первые годы советской власти, постепенно сойдя на нет и полностью исчезнув со сменой форм и методов хозяйственной деятельности сельского населения.

ПИЩА В ОБЫЧАЯХ И ТРАДИЦИЯХ КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ

Пища кабардинцев и балкарцев состоит из мучных, мясных и молочных блюд, различающихся по способу приготовления и степени бытования в различных районах Кабарды и Балкарии. Разнообразны также сладкие блюда и напитки. В целом вся пища делилась на

¹⁶⁸ См.: Терские ведомости. 1900. №115.

обыденную (каждодневную), праздничную, дорожную и обрядовую.

При всем многообразии кабардинской и балкарской кухни, насчитывающей более 200 различных блюд, обычая, ежедневная пища большинства крестьян была однообразной и малопитательной. Она состояла из айрана, кефира, калмыцкого чая, овечьего сыра и чуреков из пшеницы и кукурузной муки¹⁶⁹.

Празднично-торжественные случаи (рождение сына, выздоровление тяжелобольного, свадьба и др.) и исполнение различных обрядов (завязывание ребенка в люльку, первый его шаг, ввод невесты в большой дом, похороны и т.д.) и праздники, связанные с различными периодами сельскохозяйственного календаря, крестьяне отмечали большим пиршеством, для которого готовились разнообразные кушанья и напитки.

Как бы крестьянин ни был беден, он старался пышнее, богаче отметить свадьбу сына, лучше угостить гостя, достойно провести поминки по случаю кончины близкого. Для таких случаев ни кабардинец, ни балкарец не жалели своих средств, расходовали все запасы, которые они имели, а если их было мало, входили в долги, за которые расплачивались годами.

Кабардинцы и балкарцы по издавна бытовавшему обычаю торжественно отмечали рождение ребенка, в особенности мальчика – продолжателя рода. Если же этот сын был первым или он родился после многих лет ожидания, то торжества по этому случаю бывали особенно пышными и многолюдными.

В XIX – начале XX века кабардинская или балкарская семья состояла из трех поколений и эти празднества устраивали не непосредственные родители ребенка, а его дедушка и бабушка, а если их не было, то старшие дяди и тети. Они через своих представителей сообщали всем родственникам о дне праздника. Семья же, начинавшая подготовку к торжествам, готовила национальный напиток – бузу, жарили лакумы, резали кур, барана и т.д. В отдельных кабардинских семьях готовили и национальную халву (хъэлыгуэ), хотя для этого праздника такое кушанье не было обязательным. Определенного обычаем срока проведения этих праздников не было.

¹⁶⁹ Вырубов Н. А. Отчет о поездке на Кавказ (антропологическое обследование балкарцев). Дневник антропологического отдела Общества любителей естествознания, антропология и этнографии. М., 1890. Вып. IX. С. 342–343; Баранов Е. Очерки о жизни горских татар Кабарды // Терские ведомости. 1894. 2, 11 и 21 декабря.

Он мог быть устроен в первые же дни после рождения ребенка или спустя некоторое время, иногда он приурочивался к обряду завязывания ребенка в лульку (гу-щэхэпхэ, бешикге салгъан).

Праздник рождения ребенка отмечала вся патронимия. Члены патронимии тоже приносили различные кушанья, обязательно корзину лакумов (лэкъум матэ), живых или забитых и очищенных кур, некоторые, наиболее близкие родственники, приводили (привозили) живого барана. Особенно активное участие в этих празднествах принимали родственники родившегося по матери. Вполне понятно, что число участников празднества зависело от социальной принадлежности. Основная масса крестьян устраивала довольно скромные празднества, а зажиточные слои, наряду с обильными угощениями, сопровождавшимися танцами, песнями и играми, устраивали в честь рождения ребенка (сына) и скачки с призами.

Важнейшей частью этого праздника являлось жертвоприношение в честь бога, которое у кабардинцев называлось къуэныш (дословно – сыновний зарез). Поэтому человек, которому доверяли зарезать откормленного быка, барана, говорил специальные для таких случаев слова, смысл которых сводился к тому, чтобы бог сделал мальчика крепким, сильным, продлил его жизнь, чтобы он стал продолжателем рода и т.д. Таким же было и содержание теста, произносимого самым старшим за столом перед началом праздника, который назывался «тхъэльъэй» (просить бога). В день такого праздника устраивалось состязание – «кхъуей-плъыжъ кЭрыццэ» (буквальный перевод: подвязывание красного сыра). Для этого во дворе вкапывался высокий столб с прочной перекладиной наверху. На этой перекладине с помощью веревочки подвешивали обыкновенный круглый колченый сыр. Рядом завязывалась хорошо промасленная кожаная веревка, по которой соревнующиеся молодые мужчины села должны были добраться до сыра. Тот, кто достигал вершины и откусывал кусочек сыра, получал специальный приз.

По народным обычаям кабардинцев, записанным князем Голицыным в 1844 г., «во время народного сбираща по делам аул становится кошами врозь и у кого родится сын, тот дает на пищу своему аулу корову»¹⁷⁰.

¹⁷⁰ Леонтьевич Ф. И. Адаты кавказских горцев. Одесса, 1882. Вып. I. С. 240.

Праздники в честь родившегося, в особенности первого ребенка, кабардинцы и балкарцы устраивают и в настоящее время. Они по-прежнему бывают многолюдными. Но в отличие от дореволюционного времени и 20–30-х годов в них наиболее активное участие принимают сослуживцы, знакомые матери и отца, молодежь, и инициатива по устройству таких праздников теперь нередко принадлежит самим родителям.

Вполне понятно, что в настоящее время для таких праздников не готовят ни национального напитка, ни национальной халвы. Но обычай, согласно которому резали нетель, бычка или барана, сохранился. Однако этот обычай уже потерял свое прежнее значение, и никто его не воспринимает как жертвоприношение, а скот режут для угощения гостей (хъэццэныш, къонакълыкъ).

Как только ребенок начинал ходить, устраивался обряд первого шага, на который приглашались соседки, родственницы. Семья ребенка для выполнения этого обряда пекла специальный хлеб из пшеницы, а позже кукурузной муки, который у кабардинцев назывался «льэтеувэ мэжаджэ» (хлеб первого шага), готовились различные кушанья. Приглашенные тоже приносили лакумы, курицу и т.д. Если семья была состоятельная, то к этому случаю резали и барана. Позже, в начале XX века, наряду с лъэтеувэ мэжаджэ специально готовили национальную халву и в таких случаях говорили: «Хъэлыуэ Гэнэ хуаубаш» (Сделали стол халвы).

В выполнении этого обряда участвовали женщины и дети, которых угождали приготовленными кушаньями. Дети, взявшись за руки и окружив ребенка, в честь которого был устроен этот праздник-обряд, распевали песенку. Ее содержание сводилось к следующему: дети говорили, что такой-то начал ходить, поэтому для него подготовили стол халвы, мы там были и нас угождали. По обычаям сверху мэжаджэ укладывались различные вещи: плеть, кинжал, Коран, кузнечные и ювелирные инструменты, и ребенку давали выбирать из них, что ему понравится. Если он выбирал плеть, то ему предсказывали, что он станет лихим наездником, если выбирал Коран – муллой, если выбирал инструмент – кузнецом или ювелиром. Такую «проверку» будущих наклонностей и интересов ребенка устраивали и для девочек¹⁷¹.

¹⁷¹ Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Далее: СМОМПК. Вып. XXIX. Тифлис, 1901. С. 77.

Если же ребенка воспитывал аталаык, то обряд первого шага устраивал он. При этом он совпадал не только с исполнением ребенку годичного возраста, но и с показом ребенка-кана (воспитанника). На этот смотр-показ приглашались многие односельчане, для которых устраивался большой пир. В конце пира приглашенные дарили ребенку лошадь, седло, кинжал, пояс и т.д.

В настоящее время обряд первого шага, обычно совпадающий с исполнением ребенку года, выполняется почти всеми. Но в отличие от дореволюционного времени он стал более многогодным и богатым. В нем участвуют не только женщины и дети, но и мужчины — и молодые и старые.

Появление у ребенка первого зуба балкарцы отмечали специальным угощением, на которое приглашались женщины и дети. Для этого готовились различные кушанья, но обязательно «жырна». Оно состояло из хорошо отваренных зерен кукурузы, ячменя, фасоли, пшеницы, протолченных в специальной ступке. Большим пиром отмечалось и завершение воспитания ребенка в доме аталаыка и его возвращение в дом родителей. Иногда такой пир продолжался несколько дней. По словам барона К. Ф. Стала, аталаык кормил всех прибывших гостей в течение 10 дней¹⁷². Интересно отметить, что аталаык отвозил своего воспитанника к его родителям и угощал собравшихся различными кушаньями и национальным напитком, которые он привозил с собой¹⁷³. У темиргоецев пир, посвященный окончанию воспитания кана, продолжался три дня. «Затем аталаык везет воспитанного в его семье юношу или девушку к родителям. Их сопровождают ближайшие родственники аталаыка, везя с собой запас всевозможных яств и питья для семидневного пира»¹⁷⁴. Со второй половины XIX века этот обычай уже не соблюдался.

В настоящее время большим торжеством отмечается и окончание школы, высшего учебного заведения, возвращение со службы и т.д. Для этих случаев готовятся национальные и инонациональные блюда, режут барана, несколько кур, индюка, закупают нужное количество напитков. Обычно на такие вечера приглашают всех одноклассников или однокурсников, соседей, родных, односельчан, воспитателей, учителей, педагогов

¹⁷² Сталь К. Ф. Этнографический очерк черкесского народа // Кавказский сборник. Тифлис, 1900. Вып. XXI. С. 187.

¹⁷³ Архив КБИГИ, д.1453/3 и 699.

¹⁷⁴ СМОМПК. Вып. XXIX. 1901. С. 78.

и т.д. В большинстве случаев товарищей виновника торжества угощают отдельно, а остальных, разделенных на старших и помоложе, — тоже отдельно. При этом мужчины старшего поколения угощают одних, а остальных — со своими супругами (т.е. женщин и мужчин вместе). На такие празднества родственники и соседи, наряду с вещевыми подарками, приносят кушанья (булки, лакумы, кур и индюков, сладости, торты, пироги и т.д.) и спиртные напитки.

Пища занимала большое место в свадебных обрядах. Обычно семья, сын которой женился, заготавливала большое количество бузы. Ею обязательно угощали всякого, кто приходил (приезжал) их поздравлять.

Обычной формой брака в прошлом считался брак, заключенный с согласия родителей обеих сторон. При этом накях (брак) оформлялся в доме невесты и завершался принесением в жертву барана, который съедался всеми присутствующими¹⁷⁵. При заключении брачного договора обязательно оговаривался размер накяха. Последний состоял из крупного рогатого скота, лошадей. Семья жениха, подготовившись к уплате калыма (уасэ, къалын), к приезду получателей калыма готовила и разнообразные кушанья. Товарищи же жениха, сгруппировавшись по 3–4 человека, ходили по дворам и собирали кур, которых отправляли в дом жениха. Такой сбор кабардинцы называли «джэдиуд» (букв.: сбить курицу), «джэдлыхъ» (поиск кур). Родители жениха посыпали своих людей и по кошам, где им давали на свадебные расходы баранов, ягнят, которые назывались «жъагъэ», «булушлукъ». По словам Т. Кашежева, такой сбор производился после перевоза невесты в дом жениха¹⁷⁶.

Этот сбор давал возможность семье, особенно крестьянской, справиться с многочисленными расходами, связанными со свадьбой. Видимо, в этом проявлялись остатки родовой взаимопомощи между членами одного и того же рода. Но в этой помощи теперь принимали участие не только члены рода, но и жители всего селения.

Члены одного рода, патронимии оказывали помощь и другими продуктами и напитками. Ко дню свадьбы они, как и другие родственники, готовили различные

¹⁷⁵ Кашежев Т. Свадебные обряды кабардинцев // Этнографическое обозрение. 1892. Кн. XV. С. 20.

¹⁷⁶ Там же. С. 25.

национальные кушанья (лакумы, халву и т.д.), бузу и привозили все это в день свадьбы. Халва, буза и бааран на зарез считались обязательными для устройства свадебных праздников. Они были необходимы как для угощения приехавших от родителей невесты за калымом, так и для угощения тех, которые ехали за невестой. Обычно перед выездом за невестой через специально посланных людей приглашали всех жителей селения «на сборный вечерний пир»¹⁷⁷ (фызышэгъашхэ). Конечно, это делалось не только для угощения односельчан. Такое приглашение означало, что необходимо внести в свадебные расходы определенную сумму денег, скот, продукты и т.д.

Интересно отметить, что в некоторых селениях Малой Кабарды процессия, ездившая за невестой (фызышэ), брала с собой бочонок или кувшин бузы и различные кушанья, так как в доме невесты их не кормили и не поили до утра. Родители невесты накрывали стол только перед рассветом и начинали кормить и поить гостей лишь перед их отъездом. На стол подавали и халву, и мясо, и бузу и под конец вареную бааранину с половиной баараньей головы (шхъэццыльтъэнъкъуэ, баш жарты).

Обычно процессию, увозившую невесту, не выпускали со двора, пока «заградительная стража» не получала определенное вознаграждение в виде большой чаши или кувшина бузы и различных кушаний. Свадебную процессию провожали аульная молодежь, родственники невесты, которые захватывали с собой кувшин бузы, лакумы, мясо, сыр и т.д. и на границе устраивалась прощальная пирушка¹⁷⁸. Если же свадебная процессия проезжала через несколько населенных пунктов, то сельская молодежь устраивала в наиболее узких местах (на мосту и т.д.) целые баарикады из камней и бревен и не пропускала ее, пока не получала пиво и готовую бааранину, которыми угощались тут же¹⁷⁹.

В пути свадебную процессию встречали родственники жениха с напитками и кушаньями, которые назывались «пехъэжъэ», и организовывали в поле угощение, на котором произносились тосты, устраивались танцы, после чего все вместе отправлялись домой. «Возвращающихся с невестой, — пишет Т. Т. Шикова, — встречали почетные и уважаемые люди села и перед селом

¹⁷⁷ Там же. С. 21.

¹⁷⁸ Там же. С.24; ЦГА КБАССР, ф.22, оп.1, д.2894, л.14.

¹⁷⁹ СМОМПК. Вып.XIV. 1892. С. 176.

устраивали пиршество с играми и скачками, после чего въезжали в село¹⁸⁰. В отдельных случаях вернувшихся верховых угождали бузой сразу же, не давая им возможности слезть с лошадей¹⁸¹. Их ждала многолюдная торжественная встреча.

После исполнения во дворе лезгинки всех участников свадебной процессии заводили в комнаты и угождали до утра. Лихим наездникам, которым удавалось проникнуть верхом в комнату, где находилась невеста, преподносили большую чашу бузы (батырыбжэ), тарелку пасты, мясо и лакумы.

Обязательной частью свадьбы является намазывание губ невесты медом с маслом (ПурыцЭль). Этот обряд выполнялся через 2–3 дня после привоза невесты, в день ее ввода в большую комнату (унэшхуэ, уллу юй), где находилась и жила свекровь, т.е. в день «унэшишэ». Обычно эту процедуру выполняла одна из самых авторитетных женщин рода, и это символизировало желание рода, чтобы их новый член был сладким и приятным, как мед с маслом, и чтобы новая семья ей казалась такой же сладкой и приятной. В большой комнате, куда заводили невесту, мужчин обычно не бывало, поэтому большая чаша бузы подавалась для женщин, которые ее тут же распивали.

Жених, по обычаю, в дни свадьбы, продолжавшейся несколько дней, находился у одного из своих товарищ. В день поездки за невестой друзья жениха в складчину покупали барана (щауэнныш), резали его и устраивали большой пир, сопровождавшийся танцами, играми и т.д. Семья, где скрывался жених, устраивала большой пир с жертвоприношениями и в последний вечер, когда друзья жениха уводили его в родительский дом (щауэшыж)¹⁸².

Семья жениха готовилась к его возвращению домой. Собирали самых старших членов рода, соседей, случайная встреча с которыми могла поставить жениха в неловкое положение. Жених с товарищами ожидал у двери комнаты, где сидели старики. Самый старший из них,

¹⁸⁰ Шикова Т. Т. Об условиях и формах заключения брака у карачаевцев в дореволюционном прошлом // Ученые записки КБНИИ. Нальчик, 1959. Т. XVI. С. 141.

¹⁸¹ Кашежев Т. Указ. соч. С. 24.

¹⁸² Грабовский Н. Ф. Свадьба в горских обществах Кабардинского округа // Сборник сведений о кавказских горцах. (Далее: ССКГ). Вып. II. Тифлис, 1869. С. 17.

обращаясь к жениху, говорил: они приветствуют приводим в род нового человека, прощают ему его поступок, надеются на его учтивость, старание, прилежный труд и т.д.

В знак «примирения» ему преподносили большую чашу бузы с тарелкой различных кушаний, которые жених передавал своим сопроводителям. Взяв это, они уходили. «На следующий день вся молодежь разъезжала на арбе по дворам, собирая кур. К вечеру молодежь возвращалась во двор жениха, где птицу резали, варили, жарили, и вновь веселье продолжалось до утра»¹⁸³.

В Чегемском обществе жених скрывался 7 дней, а если обстоятельства не позволяли скрываться более 7 дней, то назначался день выкупа. Глашатай объявлял по аулу о желании жениха выкупиться и приглашал всех желающих на сборное место (ныгтыш). «Сюда привозилось от жениха пиво, несколько баранов, целиком зажаренных на вертеле, и начинался пир. Новобрачный тоже присутствовал на этом пиру. Этим обрядом заканчивался весь свадебный процесс¹⁸⁴. Как видно, этот обряд балкарцев в значительной степени отличался от кабардинского. Если у последних «примирильную» пирушку организовывали родители жениха, то у балкарцев – сам жених.

Для того чтобы «примириить» жениха со своей матерью, у кабардинцев устраивался женский праздник. По описанию Т. Кашежева, этот обряд организовывался так. На второй день после возвращения жениха в его доме собирались молодые люди и пили бузу. «Часов в десять утра собравшиеся в доме запрягают в двухжелесную арбу паруолов и едут по аулу собирать кур. В какой бы дом эта толпа, вооруженная палками, ни заехала с арбою, хозяева обязаны дать курицу или какую-нибудь домашнюю птицу. К вечеру толпа возвращается домой с арбою, полной кур. Этих кур варят, жарят и на следующий день сходятся девушки, женщины и старухи на свадебный женский обед. Девушки приводят снова молодого к его матери, которая вручает ему от имени собравшихся женщин чашу бузы, и затем сажают его на какую-нибудь скамью. Это называется у кабардинцев «шеттегож» и служит для окончательного «примириения» молодого со всеми»¹⁸⁵.

¹⁸³ Шикова Т. Указ. соч. С. 144.

¹⁸⁴ СМОМПК. Вып. XIV. 1892. С. 179.

¹⁸⁵ Кашежев Т. Указ. соч. С. 21.

Через 2-3 дня в доме жениха устраивалась игра — кружение чашки с ручкой (шынакътъэкърахъуэ). Суть ее сводилась к тому, что собравшаяся молодежь становилась в круг, а посредине крутили чашу. Тот, на кого указывала ручка остановившейся чашки, пил бузу из нее. Игра продолжалась до тех пор, пока не кончалась буза, предназначенная для этой цели.

После этого молодежь отправлялась в дом для гостей (хъэцъиэц, къонакът юй), чтобы послушать песни и рассказы. Собравшихся в ней стариков угощали бузой. Последнюю чашу пил сам певец, который произносил тост в честь новобрачных¹⁸⁶.

Среди князей и первостепенных уорков бытовал обычай, согласно которому при перевозе в дом жениха невесту сопровождала ее воспитательница — «дигиза», которая находилась в семье жениха год-два, а иногда и более. По истечении определенного срока она за свой счет устраивала большой пир, на который приглашались князья, дворяне, именитые люди селения. «Если она женщина состоятельная, — писал Н. Грабовский, — то должна сварить пиво и бузу, зарезать одного быка и сварить его целиком в большом котле. Это приготовление называется — уча; зарезать также 10—20 штук баранов и сварить также целиком — кой-уча и, кроме этого, приготовить от 30 до 50 столиков различных других кушаний — тепсы».

Интересно, что дигиза обязана была послать в дома родственников мужа своей питомицы по одному барану, кувшину пива и бузы и части других блюд, независимо от того, приглашены они на пир или нет.

Кушанья сначала подавали почетным гостям, а затем по старшинству и всем остальным. Перед этим распорядитель пира — тамада угощал пивом и бузой всех присутствующих также по старшинству. При этом напитки разносились «в громадных чашках емкостью каждая до трех ведер». Такую чашку держали два человека. Первым пил бузу, стоя, без головного убора, самый старший из присутствующих. Вставали и все остальные, которые, обнажив голову, слушали похвальные слова в адрес невестки¹⁸⁷. По словам Н. Грабовского, этот обычай существовал до отмены крепостного права.

К свадебным обычаям следует отнести и взаимопосещения родных жениха и невестки (кіэлъыкіуэ, bla-

¹⁸⁶ Шикова Т. Т. Указ. соч. С. 145.

¹⁸⁷ Грабовский Н. Ф. Указ. соч. С. 21—22.

гъээзгъэцыху, жуукълукъ) для более конкретного знакомства с широким кругом новых родственников. К родителям невестки ездил отец жениха с одним или двумя родственниками, соседями, товарищами через 2–3 месяца после свадьбы. Никаких подарков, кроме лакумов и сундучка национальной халвы, они с собой не возили. Но в доме невестки их принимали как дорогих гостей, угощали, поили, резали барана и т.д. Через определенное время отец невестки с супругой или товарищами наносили ответный визит. В отличие от кабардинцев, балкарцы никаких подарков, состоящих из различных кушаний, в таких случаях своим новым родственникам не преподносили.

Зять посещал дом родителей своей супруги через несколько лет. Для него и сопровождавших его друзей устраивался большой пир с жертвоприношениями, приготовлением самых лучших национальных блюд. Следует заметить, что инициатива по приглашению зятя (мальхъаишэ, киев чакъыргъян) исходила от родителей его супруги и потому последние к нему тщательно готовились. Основной смысл этого обычая состоял в том, что зять, поевший пищи, приготовленной в доме своей супруги, как бы становился родным, членом семьи.

В отличие от свадебных празднеств, в проведении которых все члены рода, патронимии принимали самое активное материальное и моральное участие и в которых проявлялась родовая взаимопомощь, в расходах, связанных с взаимопосещениями родных невестки и ее мужа и приглашением последнего в дом родителей супруги, члены рода материально не участвовали. Дело в том, что это считалось узкосемейным делом, хотя для знакомства с приехавшими новыми родными приглашались почти все члены рода и патронимии.

Многие из этих свадебных обычаев, бытовавших в дореволюционном прошлом, кабардинцы и балкарцы в настоящее время не соблюдают. Произошли изменения и в свадебной пище и напитках. Буза, например, как свадебный напиток, уже не готовится с 30-х годов. Что касается национальной халвы, то ее и сейчас готовят, но уже нескольких видов.

Сборы кур и бааранов, возникшие в связи с бедностью крестьянских семей, давно не бытуют среди кабардинцев и балкарцев. Но все ближайшие родственники, друзья и товарищи, наряду с различными кушаньями (булки, лакумы, куры, индейки) и спиртными напитками (водка, коньяк), тому, у кого свадьба, привозят (приводят) баара-

на. Это входит в неписаную обязанность всех братьев, сестер, дядей и теток.

Многие и сейчас привозят свою невестку торжественно, с участием большого количества людей, но никто не берет с собой никаких кушаний и напитков. Не организовываются встречи свадебной процессии со столом, не бытуют обычай, согласно которым отдельные джигиты стремились бы проникнуть верхом в комнату, в которой находится новобрачная.

Часто и сейчас жених несколько дней проводит у своего товарища. Его посещают друзья, которые приносят спиртные напитки и проводят в его обществе несколько часов. Но обычай покупать в складчину барана не встречается уже с начала 30-х годов. Для приходящих проводить молодого, поздравить его с женитьбой обязательно организовывают угощение. По-прежнему бытует обряд «примирения» молодого с его отцом, старшими членами рода, соседями. Обряды же кружения чашки и усаживания на стул не устраиваются.

Что касается взаимопосещения родственников жениха и невестки, то оно не только сохранилось, но в связи со значительным повышением материального благосостояния кабардинцев и балкарцев за годы советской власти приняло более широкие размеры. Увеличилось не только количество, но и ассортимент угощений и подарков, которые привозят (приносят) с собой участники этих визитов, расширилось и число самих участников. До наших дней бытует и обычай специального приглашения зятя в дом родителей его супруги.

В свадебных празднествах кабардинцев и балкарцев в настоящее время, как и в прошлом, участвует большое количество людей: родственники, соседи, друзья, сослуживцы и т.д. На свадьбу приезжают и родственники невесты (от 10 до 30 человек и более). Для их угощения родители жениха готовят разнообразные кушанья, в том числе обязательно национальную халву, закупают напитки, режут барана или нетель (в зависимости от состоятельности хозяина). Собравшихся угощают почти до утра. На рассвете, нередко по требованию гостей (представителей от родителей невестки), подают вареное мясо с половиной головы*. Это означает, что угощение подходит к концу. После подачи на стол половины головы

* Подача на стол баарней головы считается обязательной. Поэтому независимо от прирезанного быка, нетели и наличия свежего мяса режут и баарана.

барана (щъэңцылъэнүкъуэ) никаких кушаний, за исключением мясного бульона (лэпс, шорпа), на стол не подают. Поев мясо и провозгласив еще один тост, посвященный специально вставанию, и отведав мясного бульона, все выходят во двор, где организуется стол (лакумы, халва, вареная курица). Здесь распивают стремяной тост (таджыкыбжъэ, атланган аякъ) и уезжают.

По обычаю в прошлом из всех приготовленных кушаний родители жениха выделяли долю (Пыхъэ) для родителей невестки, старших членов ее рода, которые ждали возвращения участников свадьбы. Позже этот обычай подвергся определенным изменениям. Уезжающим стали давать большие различных кушаний, в некоторых случаях целого барана и напитки. Ими угощаются не только родители невестки, но и все собравшиеся и даже встречающие знакомые по пути их следования домой.

Следует отметить, что до сего времени в сельской местности соблюдается обычай, согласно которому 2–3 человека из приехавших на свадьбу гостей обязательно посещают невестку и родителей жениха. В каждом из этих случаев для них организовывается специальный стол.

По обычаю кабардинцы и балкарцы, посещая больного, приносили продукты питания. Это и сейчас считается обязательным, если приехали проводить больного родственницы из других населенных пунктов. Обычными для этого считаются вареная курица, несколько булок фрукты, овощи и т. д. Это делают и в том случае, если больной лежит в больнице. Если же приезжает мужчина, то он ничего с собой не везет.

Если же случался перелом кости, то в комнате больного каждый вечер его друзья, соседи устраивали игры, которые у кабардинцев называют «щюпшакуэ». Смысл этого заключался в том, чтобы не дать больному уснуть и тем самым оградить его от случайных поворотов в сне, которые могут привести к повторному перелому срастающихся костей.

Нередко эти игры продолжались почти всю ночь поэтому для собравшихся устраивали угощения, состоявшие из обыденных блюд. Иногда для таких случаев ближайшие родственники резали кур и даже баранов. Если же перелом случился по вине другого человека, то по кабардинскому обычай эти угощения устраивались за его счет: или он присыпал продукты, ил-

готовые кушанья, или на его деньги закупали все необходимое и готовили их дома. Размеры этих угощений и их продолжительность определялись посредническими судами-медиаторами в соответствии с народными обычаями¹⁸⁸.

Пища играла большую роль и в примирении кровников. Как известно, уже во второй половине XIX века кровная месть преследовалась законом. В случае убийства кого-нибудь участь виновного решал суд, в частности Нальчикский городской словесный суд, который обычно принимал решение о взыскании кровной платы и организации примирительного угощения.

Размеры этого угощения были неодинаковыми. В 1881 г. житель сел. Куденетово I Тлеругов Жамбот убил Заракуша Ахокова. На основании решения медиаторского суда, кроме прочих условий (переселение в другое селение, в течение месяца не появляться в селении Куденетово I, при встречах уступать дорогу и т.д.), Тлеругов «обязан уплатить в пользу его семейства (Ахокова. — Г. М.) 500 руб., из них 200 руб. наличными деньгами, 300 руб. по оценке скотом в следующие сроки: к 12/V сего года в один день, кроме того приготовить примирительное угощение из 30 столов и сварить бузу, положив туда 3 пуда меду, а также подарить Ахоковым лошадь, стоящую не менее 50 руб., затем дело считать оконченным»¹⁸⁹.

Согласно медиаторскому решению от 1890 г. Кумыков Сагид (житель сел. Докшоково), убивший своего односельчанина Мирзаканова Машу, должен был «устроить обычное примирительное угощение из 2 пудов бузы, одного барана и 20 столов кушанья и пригласить к себе Мирзакановых и примириться»¹⁹⁰.

Такое различие в размерах примирительного угощения, видимо, объяснялось имущественным и социальным положением потерпевшего. Об этом свидетельствовали и состав суда, и меры наказания. Пища, по представлению мусульман, в том числе кабардинцев и балкарцев, являлась святой, она приравнивалась к священному писанию, Корану. Поэтому примирение враждующих сторон, покушавших одну и ту же пищу, и клятва, которая давалась при этом, не должны были нарушаться.

Кабардинцы и балкарцы уделяли большое внимание

¹⁸⁸ ЦГА КБР, ф.28, оп.1, д.401, л.66; д.479, л.1, 7.

¹⁸⁹ Там же, ф.22, оп.1, д.628, л.15–16.

¹⁹⁰ Там же, д.2933, л.3.

угощению знакомых и незнакомых гостей. Путник мог рассчитывать на самый радушный прием в доме каждого горца. Особенно большое внимание уделялось его питанию. Любой человек обязан был доставить гостю сытный стол, хороший огонь и обильный фураж¹⁹¹. Угощали гостя вкусной и разнообразной пищей, всеми лучшими национальными блюдами. Обычно крестьяне берегли все лучшее из продуктов питания на случай приезда гостей. «Лучшая часть всего, что земледелец приобретает от трудов своих, сберегаема бывает на случай приезда гостей», — писал Хан-Гирей. В XVIII — первой половине XIX в. адыги еще соблюдали древний обычай — засевать для гостей особое поле просом, другое — овсом для их лошадей и выделять для угощения часть домашнего скота¹⁹².

Гостя угощали плодами и фруктами, для него готовили гедлибже, лициклибже, лакумы, пироги и т. д. До середины XIX в., если семья была состоятельная, резали жеребенка (избгъэф), что подчеркивало особую хлебосольность хозяина. Позже для гостя резали нетель, бычка или барана. Гостя угощали и бузой, а в Балкарии и пивом (сыра). Понятно, что в зажиточных домах угощали большим количеством разнообразных блюд. Последних было особенно много, если гость был почетным, известным. «Число подаваемых блюд, — писал Ф. Торнау, — увеличивается с значением гостя»¹⁹³. У кабардинцев и балкарцев были детально разработаны обычаи приема гостей, их угощения и т. д.¹⁹⁴

Конечно, нельзя утверждать, что всех их угощали одинаково. Например, гостей-женщин угощали без национального напитка, но обязательно подавали им сладкий чай, которого, в свою очередь, не давали при угощении мужчин. Для случайных гостей не готовили халву, но она была обязательна при приеме гостей, о приезде которых было заранее известно. Для гостей-

¹⁹¹ Гарданов В. К. Гостеприимство, куначество и патронат у адыгов (черкесов) в XVIII — первой половине XIX в. // Советская этнография. 1964. №1. С. 38.

¹⁹² Лулье Л. Я. О гостеприимстве у черкесов // Кавказ. 1859, л. 7; Дубровин Н. Черкесы (Адыгэ). Краснодар, 1927. С. 12.

¹⁹³ Воспоминания кавказского офицера // Русский вестник. 1864. Т. 53. №10. С. 419.

¹⁹⁴ См. об этом подробнее: Гарданов В. К. Указ. соч.; Мамбетов Г. Х. О гостеприимстве и застольном этикете адыгов // Ученые записки адыгейского научно-исследовательского института. Майкоп, 1968. Т. VIII. С. 228.

односельчан, если они не были специально приглашены на какое-нибудь торжество, не был обязательным гостевой зарез, и в этих случаях ограничивались курицей или жареным мясом.

Как уже отмечалось, прием гостей и их угощение были связаны с различными событиями (свадьба, похороны, возвращение сына со службы, после учебы и т.д.), и во всех этих случаях семья, ближайшие родственники тщательно готовились к приему большого количества людей (односельчан и из других населенных пунктов).

Прием гостей мог быть связан и с необходимостью обращения к односельчанам за помощью (материальной, моральной и т.д.). Так делали если случалось убийство. Виновная семья собирала всех влиятельных людей, ища покровительства, а также помощи в уплате кровной платы.

В 1911 г. житель сел. Аргудан Увжук Бажев подготовил бузу, зарезал барана, кур и пригласил несколько односельчан. После угощения он попросил их помочь в строительстве кузнечной мастерской и приобретении необходимых инструментов. Все присутствовавшие пожертвовали определенную сумму денег и помогли кузнецу¹⁹⁵. Так мог поступить любой кабардинец и балкарец, нуждавшийся в помощи. Если в данном населенном пункте была засуха и крестьянин остался без хлеба, если пожар уничтожил все его хозяйство, он готовил бузу, резал барана и, пригласив односельчан на угощение, обращался за помощью. Со своим напитком он мог поехать в другое селение, остановиться у знакомого, который собирал односельчан на угощение, и ему оказывалась необходимая помощь (уэкъулакГуэ).

Кабардинцы и балкарцы и сейчас славятся своим гостеприимством, хлебосольностью. Все положительные традиции и обычай, связанные с древним институтом гостеприимства, они соблюдают и в настоящее время.

Важную роль в жизни кабардинского и балкарского народов играли и другие формы взаимопомощи. К ним они прибегали при строительстве дома и хозяйственных построек, в период пахоты и уборки урожая, при стрижке овец и тавровании, изготовлении бурок, сукна, различных войлочных изделий и т.д. Хозяин, приглашавший на помощь родственников и соседей, обязательно угощал последних различными кушаньями, состав и количество которых определялись его имущественным положе-

¹⁹⁵ Терские ведомости. 1911. №6.

нием. Понятно, что на стрижку овец и таврование скота (молодняка) односельчан приглашал состоятельный скотовладелец. Он готовил к этому слушаю национальный напиток, резал одного или нескольких баранов. Для женщин, приглашаемых на обработку шерсти и изготовление войлочных изделий и сукна, готовились более разнообразные кушанья: гедлибже, лакумы, пироги и т.д., а если семья была зажиточной, то резали и барана.

Народный обычай взаимопомощи князья, дворяне использовали для эксплуатации крестьян. Дело не только в том, что они не оказывали им такую же ответную помощь, да и сами крестьяне никогда не решались обратиться к сельскому богачу с просьбой принять участие, например, в строительстве их дома, но и в том, что сами они не участвовали в строительстве своих же домов, в стрижке своих овец и не нанимали для этих работ специалистов за плату. Крестьяне работали у них не «за угощение»¹⁹⁶, как это утверждали некоторые авторы, а потому, что таков был обычай, и потому, что находились в зависимости от них.

Пища играла определенную роль в праздниках и обрядах, связанных с земледелием, являвшимся древнейшим занятием адыгов, в том числе кабардинцев. К ним относились праздники, устраиваемые перед выездом на пахоту (вакIузэдэкI тхъэлъэIу), окончанием пахоты (вакIуз ихъэж бэрэкъ), перед началом сенокошения (мэкъуауз тхъэлъэIу), обряд снимания серпа с шеи хозяйки (гъубжэдэх). Все эти праздники и обряды сопровождались жертвоприношениями, большим шествием, для которых готовились различные национальные кушанья и напитки¹⁹⁷.

Следует также заметить, что в период пахоты для пахарей готовился специальный хлеб – «вакIуз мэжаджэ», отличавшийся своими большими размерами. Его длина иногда достигала метра, а ширина 60–70 см. Постоянно в коше имелась буза. Обычно в одном коше объединялись 8–10 крестьян, для которых их жены поочередно готовили пищу.

¹⁹⁶ Студенецкая Е. Н. Быт и культура кабардинского народа (XVIII – XIX вв.) // Сборник статей по истории Кабарды. Вып. III. Нальчик, 1954. С. 181.

¹⁹⁷ См. подробно: Мамбетов Г. Х. Праздники и обряды адыгов, связанные с земледелием // Ученые записки КВНИИ. Нальчик, 1966. Т. XXIV. С. 161–186; Кантария М. В. О некоторых пережитках аграрного культа в быту кабардинцев // Ученые записки Адыгейского НИИ. Майкоп, 1968. Т. VIII. С. 348–373.

По обычанию адыги не имели права распоряжаться сжатым хлебом до тех пор, пока в доме не совершилась установленная молитва, после которой из нового урожая приготавлялся обед, которым угощались в первую очередь члены семьи и собравшиеся близкие родственники. После этого пира, «называемого хамо умухо, и выделения определенной части (сэджкыт) хлеба для нуждающихся бедных слоев населения и служителей мусульманского духовенства, можно было продавать, отдавать в ссуду или раздавать милостыню из нового хлеба»¹⁹⁸. Размеры же саджита были значительными: десятая часть меда и хлеба, 40-я часть баранов, 30-я часть крупного рогатого скота, «которые по получении эфенди делят по частям: одну себе, другую мулле, третью бедным, все по равной части и, если нужно, то и сам валий требует народного пособия»¹⁹⁹. Как видно, саджит обогащал служителей мусульманского духовенства.

Интересен обычай, связанный с сенокошением. Ка-бардинцы, сенокосные участки которых располагались рядом, нередко косили сено и убирали его совместно. При этом избирался старший – тамада. Последний назначал из косарей так называемого «куцкъана», т.е. человека, которого кормили костным мозгом (куцI) всех видов забитого скота в период уборки сена. После окончания сенокося и уборки сена этот человек устраивал для всех косарей большой пир. Этот обычай имел место в селениях Псыгансу, Каменномостском и других. Интересно заметить, что у балкарцев костным мозгом определенное время кормили невестку.

Немаловажную роль у дореволюционных кабардинцев и балкарцев играла пища к жертвоприношениям, посвященным борьбе со стихийными силами природы, почитанию бога-громовержца – Шибле и т.д. Интересно, что в обрядах почитания последнего главную роль играли жертвенный козел и сыр²⁰⁰. Примечателен и обряд кормления Шибле бубликами и кукурузными лепешками²⁰¹.

Пища играла большую роль и в погребальных обрядах и поминках кабардинцев и балкарцев. Они, как и другие народы Северного Кавказа, не сомневались,

¹⁹⁸ Ногмов Ш. Б. История адыгейского народа. Нальчик, 1958. С. 83.

¹⁹⁹ Там же. С. 110.

²⁰⁰ Мамбетов Г. Х. Праздники и обряды адыгов... С. 176–178.

²⁰¹ Аутлев П. А. Новые материалы по истории адыгов // Ученые записки АНИИ. Краснодар, 1965. Т. IV. С. 191.

что покойник нуждается в пище и питье в загробной жизни. «Покойник предъявляет к оставленному им ро-ду не меньше требований, чем живущий, — писал М. Ковалевский, — Он нуждается в пище, питье, одежде и освещении. Под угрозой сделать из него врага живущие должны доставлять умершим все то, в чем они могут нуждаться»²⁰².

Поэтому-то адыги и балкарцы в средневековую эпоху ежедневно для покойника выделяли пищу, как и остальным членам семьи. Более того, для него готовились его любимые блюда, которые не подавались на стол для живых членов семьи. По свидетельству археологических материалов, адыги и балкарцы ставили в могилу с покойником погребальную пищу²⁰³.

В XV веке, по сообщению Г. Интериано, «после похорон, в продолжение нескольких дней в обеденный час накрывают стол и, снарядив лошадь покойного, посыпают ее с прислужником к могиле, там три раза зовут его по имени, приглашая обедать. Не получив никакого ответа, слуга возвращается с конем и говорит, что ничего не слышал, тогда все садятся есть»²⁰⁴. В XVII в., по сообщению Жана де Люка, адыги на могилу клали пасти и ставили сосуд с бузой²⁰⁵.

Наряду с этим бытовала и ежедневная раздача пищи или угождение соседей и нищих. Они, начиная есть, обязательно говорили: «Тхъэм и псэм лъигъэс» (Дай бог, чтобы дошла до души усопшего). Постепенно, писал Г. Ф. Чурсин, ежедневное кормление сменяется еженедельным, хотя, обедая раз в неделю, казалось бы, трудно чувствовать себя сытым. Но и еженедельное «кормление» мертвых становится затруднительным. Возрастающая забота об улучшении своего собственного существования «постепенно ослабляет разорительную привязанность к мертвым, и периодические кормления их делаются все реже. Так, возникают обычаи поминальных обедов

²⁰² Ковалевский М. Закон и обычай на Кавказе. М., 1890. Т. I.

²⁰³ Алексеева Е. П. Очерки по истории черкесов в XIV–XV вв. // Труды Карабаево-Черкесского НИИ. Вып. III. Черкесск, 1959. С. 23–24.

²⁰⁴ Интериано Г. О быте и нраве черкесов; Веселовский А. Н. Несколько географических и этнографических сведений о древней России из рассказов итальянцев // Записки русского географического общества по отделу этнографии, 1869. Т. II. С. 737.

²⁰⁵ Жан де Люк. Описание перекопских и ногайских татар, черкесов, мингрелов и грузин // Записки Одесского общества истории и древностей. Одесса, 1879. Т. XI. С. 491.

и приношений в сороковой день, в годовщину смерти и в некоторые, специально для этого избранные дни»²⁰⁶.

На поминки, которые устраиваются частью населения и в настоящее время, кабардинцы и балкарцы смотрели не только как на кормление мертвых, но и как на средство угождения покойникам, «чтобы они помогали живым». По их представлению пища, особенно жертвоприношение, облегчала страдания покойника, сокращала его грехи, помогала попасть в рай. И сейчас представители старшего поколения, увидев во сне кого-либо из своих покойных, говорят, что он в чем-то нуждается, чем-то недоволен, и готовят пищу, которой угощают односельчан.

Наиболее почитаемым жертвенным животным считалась коза. Только ее приносили в жертву в честь человека, убитого громом, считавшегося святым. Правда, в XIX в. в жертву стали приносить крупный рогатый скот и баранов. Кабардинцы и балкарцы, принося в жертву козу или быка, надеялись задобрить бога, добиться от него снисхождения и отпущения грехов покойного. Жертвоприношение играло огромную роль во всех поминальных обрядах горцев.

Расходы, связанные с похоронами, бывали большими и довольно разорительными. Поэтому приезжавшие и приходившие родственники вносили в эти расходы свою долю: кто крупный рогатый скот, кто барана или домашнюю птицу, а некоторые – зерно, муку и т.д. Особенno значительную помощь оказывали близкие родственники, члены рода, так как в XIX – начале XX в., когда были еще живучи остатки патриархально-родовых и общинных отношений, «смерть кого-либо из членов общины являлась событием одинаково близким всей общине. Поэтому и похороны были делом всей общины, а не только семьи умершего. Родственники принимали участие в расходах на похороны и поминки, нередко берут на себя и всевозможные хлопоты, связанные с устройством поминок и прочее»²⁰⁷.

Хотя патриархально-родовые и общинные отношения уже давно изжиты, этот обычай – оказывать помощь семье покойника среди кабардинцев и балкарцев сохранился и по сей день.

В доме, в котором умер человек, адиги и балкарцы в течение трех дней не готовили пищу. Семья покойного

²⁰⁶ Чурсин Г. Ф. Очерки этнографии Кавказа. Тифлис, 1913. С. 165–166.

²⁰⁷ Там же. С. 183.

и приехавшие на похороны издалека родные как бы переходили на содержание соседей, родственников. Они готовили для них траурную пищу (гуЭшхын). Этот обычай соблюдался среди жителей Терского района до 50-х годов XX в.

Как уже отмечалось, бытовавшее в прошлом ежедневное выделение пищи для покойников позже было заменено еженедельным, а затем — периодическими поминками. Еще Г. Интериано писал об адыгских поминках в христианскую эпоху, о зависимости их обилия от зажиточности умерших и оставшихся родных.

Поминки обычно в далеком прошлом устраивались в поле и сопровождалась жертвоприношением. В жертву приносили козла. По словам Адама Олеария, побывавшего у черкесов в 30-х годах XVII в., когда у адыгов умирал знатный человек, мужчины и женщины собирались в поле и приносили в жертву козла. С него снимали шкуру, растягивали ее и насаживали на длинный шест. Перед ним приносились жертвы, варили и жарили мясо и съедали. «Затем выступили несколько мужчин и молились перед шкурой один за другим. Когда молитва закончена, женщины уходили, мужчины же оставались, садились вновь и сильно напивались брагою и водкою... Шкура оставалась на шесте до тех пор, пока ее не сменила новая жертва»²⁰⁸.

Приведенное сообщение Адама Олеария полностью повторяют иностранные путешественники: голландец Я. Я. Стрейс, немецкий врач-естественноиспытатель Энгельберт Кемпфер, шотландец Петр Брус и голландский государственный деятель Николай Витсен. Правда последний пишет, что в жертву приносили баана.

По сообщению Дюбуа де Монпере, побывавшего на Кавказе в конце 30-х годов XIX в., адыги после похорон устраивали большое пиршество, о котором заранее сообщали жителям данной местности: «Богатые, пользующиеся всем в изобилии, устраивают этот пир тотча после похорон, но бедные часто откладывают его на несколько месяцев до той поры, пока смогут собрать все необходимые продукты. Поминки устраиваются насколько возможно многолюднее, в них участвуют до четырехсот человек, все это происходит в священном лесу, в тени деревьев, там, где совершаются... все религиозные церемонии. Простой народ варит только мяс

²⁰⁸ Адам Олеарий. Описания путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно. СПб., 1906. С. 517–518.

и просаянную кашу (паста. – Г. М.), в этом заключается все пиршество...»²⁰⁹

Подчеркивая различия в поминках богатых и бедных адыгов, Н. Дубровин отмечал, что «чем богаче и знатнее лицо, по которому совершилась тризна, тем более было приготовлений и более затей, в особенности, если умерший принадлежал к сословию князей»²¹⁰. Так, по материалам, собранным в Балкарии в 1844 г. князем Голицыным, «по смерти старшины, когда родственники сами составляют жертвенные припасы, то режут 100 баранов. Каждый каракеш режет по одному барану и сверх того по три живых барана для зареза и по одному турлуку бузы доставляет в дом старшины и кладет в то место, где лежат прочие припасы»²¹¹.

Поминки адыги устраивали три раза. На седьмой день – первые, на сороковой день – вторые, третий поминки – на исходе года²¹². Были и такие случаи, когда они устраивались в шестидесятый день со дня смерти²¹³. На этих поминках собиралось духовенство и жители села. Муллы и их ученики читали Коран и получали за это условленную плату, а остальные «насыщаются пищею и питьем, для такого случая приготовленными».

Из трех поминок, устраиваемых адыгами в честь покойника, наиболее значительными были годичные поминки, подробно описанные Хан-Гиреем. Они бывали особенно обильными в состоятельных семействах. «Близкие и даже посторонние лица, по принятому обыкновению, привозят гостевые кушанья и напитки и приговаривают скот, назначенный на зарез». О торжественных поминках сообщали жителям соседних селений. Для приглашения почетных людей, князей и дворян ехали сами организаторы этих поминок и просили их удостоить поминки своим присутствием. Приглашенных иногда бывало настолько много, что они не могли остановиться в одном населенном пункте, поэтому размешались и в соседних селениях. О многолюдности годичных поминок и в более позднее время писал Н. Дубровин²¹⁴.

²⁰⁹ Дюбуа де Монпере Ф. Путешествие вокруг Кавказа. Сухуми, 1937. Т. I. С. 56–57.

²¹⁰ Дубровин Н. Указ. соч. С. 112.

²¹¹ Леонтьевич Ф. И. Указ. соч. С. 276.

²¹² Хан-Гирей. Вера, нравы, обычай, образ жизни черкесов // Русский вестник. 1842. №1. С. 46; Материалы шапсугской экспедиции. 1939. М., 1940. С. 23.

²¹³ Дубровин Н. Указ. соч. С. 111.

²¹⁴ Там же. С. 112.

Перед пиршеством исполнялся обряд посвящения коня памяти покойного, потом устраивались скачки, после которых начиналось угощение. Почетных людей угощали в гостином доме. Перед угощением мулла читал молитву, но, как замечает Хан-Гирей, муллы, «почтая однажды такие поминки, в коих одно игрище другим сменяется и весь народ является в торжестве, противными мугаммединской религии, они не всегда посещают их. Другим гостям, которые располагаются на обед в ауле, в своих квартирах, разносят столы с яствами и напитки в больших сосудах»²¹⁵.

Представители низших сословий угощались на открытом воздухе, во дворе, под навесами и около строений. Угощали всех присутствующих. «Для соблюдения порядка назначают людей, которые и смотрят за тем, чтобы все делалось надлежащим образом. Напитки народу ставятся на открытом воздухе в бочках, для надзора и тут находится один человек. Кто хочет, подходит к напиткам и пьет. Блюстители порядка имеют в руках палки, которыми нередко потчуют молодых шалунов. Они же смотрят, чтобы старцы прилично были угождены»²¹⁶.

По свидетельству Хан-Гирея, на таких поминках, устраиваемых адыгскими князьями, присутствовали даже несколько тысяч человек, которых блюстители порядка располагали в отдельные группы — жители одного аула в одном месте, а другого — в другом и так далее. На огромной площади образуются, таким образом, сотни беспорядочно разбросанных групп²¹⁷. Воспоминания русского офицера, опубликованные в «Русском вестнике», подтверждают многолюдность адыгских поминок, устраиваемых княжескими родами. На поминки Шакрилова, пишет он, «народу собралось более двух тысяч».

Для такой огромной массы людей готовилось «неисчислимое множество блюд различных названий и достоинств»²¹⁸. Число людей, подававших трехножные столики с кушаньями, достигало двухсот. На отдельных столах подавались целые вареные бараны. Для организации поминок темиргоевского князя Мисоста Болотокова, писал Н. Дубровин, было зарезано четыре быка и 500 баранов.

²¹⁵ Хан-Гирей. Указ. соч. С.49.

²¹⁶ Хан-Гирей. Записки о Черкесии. Ч.II. С.142, об. 143.

²¹⁷ Хан-Гирей. Черкесские предания. С.18.

²¹⁸ Русский вестник. 1864. Т.54. С. 77.

Хан-Гирей описывает, видимо, период, когда ислам уже стал господствующей религией, т.е. конец XVIII века, поэтому пиршество не могло быть открыто без благословения княжеского эфенди.

«Князь-старшина, — пишет адыгский этнограф, — хотел соединить языческие обряды с исламом». Понятно, что мулла ненавидел языческие обряды, но не мог противиться князю, поэтому он вынужден был благословить язычников и говорить «речь о блаженстве, предназначенному павшим за дело родной земли воинам».²¹⁹

По адыгскому обычаю перед началом поминального пира княжеский виночерпий предлагает выпить бокал в честь собравшихся тому наезднику, который совершил известный и прославленный певцами набег (зекIуэ), если такого не было, то предлагали бокал тому, «кто был в набеге за Волгою».²²⁰

По сообщению Джемса Белла, на поминках у черноморских черкесов мужчины и женщины сидели вместе или отдельными группами и поедали большое количество пищи. «Большая часть (из присутствующих. — Г. М.) состояла из женщин, головы и плечи которых, как и у турок, были закутаны вуалью. «Гости на такие похороны (т.е. поминки. — Г. М.) никогда не приглашаются, — пишет он. — Но если день известен, то все соседи и даже мимо проезжающие чужие люди отправляются к месту поминовения, чтобы там помолиться за упокой души умершего. По обычаю часть церемонии составляют скачки и стрельба в цель, особенно при погребении вождя»²²¹.

В дни поминок адыги посещали могилу покойного. Свидетельствуя об этом, Джемс Белл в своем письме от 27 октября 1838 г. писал: «У нас здесь были устроены большие поминки в память брата одного из владельцев этого аула. 3 дня и 3 ночи напролет наш аул был переполнен женщинами, пришедшими помочь в приготовлениях; пекли хлеб, варили шуат, а многие принесли в день трапезы продукты: хлеб, пасту, мед, шуат, баранину и т.д. Всего для организации поминок были зарезаны 13 овец и одна корова. Их на месте поели, а беднейшие унесли часть с собой домой».

Как отмечает Джемс Белл, такие поминки устраивались и для раба. «В жертву были принесены 9 овец и

²¹⁹ Хан-Гирей. Черкесские предания. С. 21.

²²⁰ Там же. С. 24–25.

²²¹ Белл Джемс. Указ. соч. С. 156.

бык. Интересно заметить, что тот, кто их резал, каждому из них говорил имя умершего и прибавлял «не бойтесь, это приведет вас на небо». Такие же поминки устраиваются всем теням умерших, даже рабам иноверцам — полякам и русским»²²².

Поминки у адыгов сопровождались песнями, играми, конскими состязаниями, стрельбой в цель и т.д. Поэтому мусульманское духовенство вело непрерывную борьбу против устройства таких поминок. Под их влиянием уже в начале XIX в. поминки стали менее многолюдными, на них уже редко пили бузу, щуат и тем более вино, не пели песен, все реже и реже устраивались игры и т.д.

Хан-Гирей с сожалением отмечал, что эти обряды с каждым днем уменьшаются в Черкесии, а в иных племенах и вовсе прекратились со временем усиления ислама старанием духовенства. «Нельзя жителям Черкесии не упрекать в безрассудном изуверстве свое духовенство, если оно старается истребить все древние обычай предков, как будто наружное смирение умягчает губительные страсти души. Нельзя черкесам не оплачивать нынешнего состояния своей родины, откуда межусобия, война и ослабление нравов изгнали спокойствие и изобилие, а вместе с тем и веселые народные торжества»²²³.

О борьбе духовенства с народными обычаями писал и Н. Дубровин. «Перед началом обеда духовенство читало молитву. Впрочем, видя, что поминки сопровождаются торжеством и весельем народа, в котором одна забава сменялась другою, — писал он, — магометанское духовенство сначала неохотно посещало тризну, а потом стало преследовать ее. Черкесы долгое время отстаивали свои древние обычай и, не обращая внимания на оппозицию духовенства, пили, ели досыта и веселились вдоволь»²²⁴.

К поминкам следует отнести и угощение людей, выкопавших могилу (щытігъашхэ). Как известно, у адыгов могилу копают молодые и сильные родственники и соседи без всякой платы. Но по обычаям устраивали угощение, на которое приглашались не только те, которые выкопали могилу, но и старики, муллы и их ученики. Для них приготовлялись различные кушанья, резали кур, барана.

²²² Там ж. С.529.

²²³ Хан-Гирей. Вера, нравы... С. 53.

²²⁴ Дубровин Н. Указ. соч. С. 114.

За таким кормлением у крестьянских масс адыгов следовали так называемые кушанья для покойников (хъэдэус). Для этого резали одну голову крупного рогатого скота и несколько овец. Мясо делили на куски и развозили на арбе по всему селению, раздавая наиболее бедным слоям населения. Последние, принимая мясо, должны были говорить: «Дай бог, чтобы досталось душе покойного» (тхъэм лам и псэм лъигъэс) и т.д.

Этот обычай раздачи сырого мяса (искат) имел место и в Балкарии. «После смерти кого-нибудь из членов семьи, — писала газета «Терские ведомости» о жителях сел. Уруслбиево, — родные умершего режут, смотря по состоянию, — одну или несколько штук рогатого скота, которые не употребляются для угощения явившихся на поминки, как, например, в обычаях у осетин, а таковой режется по частям и в сыром виде раздается по домам бедным»²²⁵.

Остатки этого обычая сохранились по сей день. В некоторых селениях (Жемтала, Аушигер) наиболее бедным, одиноким раздают сырое мясо в день похорон до опущения тела в могилу. При этом крупный рогатый скот для этой цели покупают на деньги, выделенные на деур*. По мнению старожилов, это обеспечивает покойного пищей своевременно. В селениях Терского района (Арик и др.) раздача сырого мяса производится через несколько дней после похорон. Но этот обычай никто не считает обязательным, и он уже не соблюдается в селениях Зольского, Баксанского и других районов. Следует заметить, что этот обычай раздачи сырого мяса в дни поминок является одним из древнейших. О нем еще в начале XV в. писал И.Шильтбергер: «У них есть обычай класть убитых молнией в гроб, который потом вешают на высокое дерево. После того приходят соседи, приносят с собой кушанья и напитки и начинают петь и веселиться, режут быков и баранов и раздают большую часть мяса бедным. Это они делают в течение трех дней и повторяют то же самое каждый год»²²⁶.

У кабардинцев бытовал обычай ежегодного (в первый день после окончания поста — уразы) приготовления самых разнообразных кушаний, состоящих из

*²²⁵ Терские ведомости. 1890. 24 июля.

* Семья в день похорон раздает определенную сумму денег в честь усшедшего беднякам, муллам и всем, кто умеет читать Коран.

²²⁶ Путешествия Ивана Шильтбергера по Европе, Азии и Африке с 1394 по 1427 г. // Записки императорского Новороссийского университета. Одесса, 1867. Т. I. С. 59—60.

лакумов, пирогов, жареного и вареного мяса (куртины, говядины, баранины) и т.д., которые приносились всеми дворами в мечеть. Зажиточные слои присыпали даже целого вареного барана. Многим семьям было кого помянуть, поэтому в мечети собиралось большое количество различных кушаний. Туда же стекались дети со всего селения. Как только кончался хид намаз, избирали из присутствующих несколько человек, которые и делили собранные кушанья. Стариков, мужчин среднего возраста и детей сажали отдельно и угощали. По свидетельству П. Степанова, бывшего у кабардинцев в 60-х годах XIX в., кабардинки приносили в церковь в чацках вареники и пышки с медом, которые раздавали собравшимся детям. «Мне сказали, — писал он, — что таким образом поминают умерших младенцев»²²⁷.

По истечении одного или двух лет после смерти человека в некоторых селениях Малой Кабарды в честь похорон готовилось специальное кушанье — «тхъэбывэ». Для его приготовления собирали молоко у соседей, которое варилось в большом чугунном котле (лагъуп), в него добавляли пшеничную муку и таким образом получалось жидкое кушанье. Затем специальный верховой обезжал все дворы «джамагата» и объявлял, что в такой-то семье приготовили тхъэбывэ, приходите за ним. Это кушанье считалось детским, и за ним со своей посудой приходили дети, которые и получали его.

Через год-два устраивалось «чтение Корана» (къурІэ-наджэ), с которым были связаны значительные расходы. На чтение Корана собирались не только знатоки священного писания из данного селения, но и из других селений. Такие чтения собирали 100–200 человек, для угощения которых требовалось много разнообразных кушаний, несколько голов скота. Как видно, такое «чтение Корана» могли организовать только представители богатых слоев населения.

Зажиточные слои населения Малой Кабарды в честь молодых людей, умерших в 18–25-летнем возрасте, устраивали так называемые ореховые скачки (дэфэзехъэ шыгъажэ). Для их участников готовились различные кушанья, резали несколько голов баранов, забивали птицу. Эти скачки приурочивались ко второму дню после уразы (хид) или байраму, организуемому через 70 дней после уразы. Характерно, что эти скачки с оре-

²²⁷ Кавказ. 1861. №82.

хами и без них бытовали и входили в поминальный обряд адыгов в некоторых селениях Терского района вплоть до 1917 г. В населенных пунктах Большой Кабарды этот обряд исчез значительно раньше.

В настоящее время в селениях Кабарды в честь покойного среди части населения устраиваются поминки три раза: через несколько дней после смерти человека, на сороковой день и по истечении одного года. Они у кабардинцев называются «къурІэнаджэ», «махуэлышцI хъэдэIус» и наконец «ильес хъэдэIус».

К этим поминкам ближайшие родственники покойного тщательно готовятся, — закупают скот для зареза, заготавливают различные кушанья, которые обычно состоят из мясных и мучных блюд. Нередко в дни перед устройством поминок готовится и так называемая «сокхалва», считавшаяся поминальной обрядовой пищей. Ее готовили из пшена, которое варили на меду²²⁸. Расходы на устройство таких поминок бывают настолько значительными, что даже семья среднего достатка могла бы оказаться в затруднительном положении, если бы не помочь родных, друзей и соседей. Последние, заранее предупрежденные, вкладывают в организуемые поминки деньги, различные продукты, готовые кушанья. Более того, в прошлом нередкими были случаи, когда поминки в честь покойного из бедной семьи организовывались в основном соседями, друзьями и родственниками.

Таким образом, в организации трехразовых поминок мы видим остатки родовой взаимопомощи. Традиционная адыгская взаимопомощь играла в поминках значительную роль. Вполне понятно, что взносы различных людей зависят от состоятельности, степени близости, родственных и дружеских отношений. Любой адыг такую помощь оказывал бескорыстно, но безответной она никогда не бывала. Принимая принесенные или привезенные продукты, деньги и т.д., хозяин дома обязательно говорит «Тхъэрэзэ къыфхухъу, алыхым гуфІэгъуэклэ фхудигъэцІэж» (Пусть бог вами будет доволен, дай бог, чтобы мы отплатили вам по радостному случаю). Как это принято в каждой адыгской семье, любой взнос соседа, брата, сестры и других родственников в свадебные и поминальные расходы становился известным всем. Этим во многом объясняется стремление каждого не отстать от другого. Сейчас встречаются и

²²⁸ Полевые записи Жакамухова Х. Х., сел. Баксаненок, 1957. Архив КБИГИ, д.41.

такие случаи, когда поминки устраиваются без мулл. В целом поминки собирают много людей и бывают обременительными.

Муллы, приглашенные на поминки для чтения Корана, угощаются в комнатах, остальные — во дворе, под навесами, где для них приготавливаются специальные сиденья из досок. Столы тоже устраиваются из досок, положенных на бревна. Перед угощением мулла произносит краткую речь, основное содержание которой сводится к пожеланию покойному отпущения его грехов, чтобы он стал жителем рая и все кушанья, приготовленные сегодня, достались его душе.

Если собравшихся очень много и невозможно одновременно рассадить всех, то в первую очередь угощают самых пожилых, за ними — мужчин среднего возраста, затем — молодежь. Женщины угощаются в комнатах. При этом мужчины обслуживают мужчины, а женщины — женщины.

В первую очередь подаются чай и сухие кушанья: лакумы, хлеб, сыр и сладости. За ними следует национальное блюдо — гедлибже с пастой, затем вареное мясо (баранина или говядина) и наконец мясной отвар. Специальные распорядители поминок внимательно следят за тем, чтобы все были накормлены. Для таких случаев закупают большое количество фруктовых вод или сами готовят сладкую воду на меду (псыІэфІ).

По давно установленвшемуся обычаю адиги не кормили людей, вернувшихся после похорон с кладбища во двор покойного. Тем более, что этот дом по обычаю не имел права готовить пищу. Однако нарушение этого обычая имело место у некоторых адигских народов уже в конце XIX в. Так, например, шапсуги участников похорон, вернувшихся с кладбища, кормили мамалыгой, жареным мясом, пирогами с сыром и даже угощали бузой, приготовленными семьей и принесенными гостями²²⁹. У кабардинцев же и балкарцев от этого обычая отошли позже.

С конца 50-х годов XX в. в селениях Заюково, Верхний и Нижний Куркужин, Сармаково, Каменномостское и других внедряется обычай, по которому кормят всех вернувшихся с кладбища в день похорон. Для них режется несколько голов овец или нетель (в зависимости от возможностей хозяина). Правда, других кушаний, кроме сладостей, пасты, мяса и мясного бульона, не

²²⁹ Материалы шапсугской экспедиции. 1939 г. С. 22.

подают. Такие расходы тоже бывают обременительными. Видимо, этим объясняется входящий в быт кабардинцев обычай привозить различные продукты – барана, кур и т.д. – родственниками, едущими на похороны. В этих случаях помочь оказывается и соседями. Интересно заметить, что этого обычая нет в сел. Кызбурун III, очень редко исполняется он и в сел. Старая Крепость Баксанского района. Подавляющая часть населения Кабарды еще не приняла этот обычай, внедряемый в селениях Баксанского, Зольского и Чегемского районов.

В отличие от селений Зольского и Баксанского районов, практикующих кормление участников похоронной процесии после их возвращения с кладбища, в сел. Аушигер Черекского района кормление участников похорон и других организовывается на третий день после погребения. Что касается чтения Корана (къурІэнаджэ) или поминок через 5–6 дней после смерти, то в Аушигере этот обычай не практикуется. В сел. Жемтала того же района никаких поминок до 40 дней не делается. Таков обычай и в селениях Терского района.

Следует заметить, что среди некоторых людей старшего поколения существует обычай устраивать свои собственные поминки еще при жизни. Такой обычай встречался в дореволюционном прошлом у хевсур и сванов. Причиной тому является боязнь людей оставаться после смерти без поминок, что означало, по представлению хевсура или свана, обречь себя на голод и лишения в потустороннем мире.

Угощение организовывалось (резали барана, готовили кушанья) и в день раздачи одежды покойного (через 52 дня после смерти).

Обязанности семьи, ближайших родственников по отношению к покойнику не ограничиваются устройством этих поминок. Так, на протяжении первых 40 дней ежевечерне семья, похоронившая человека, считала своим долгом жарить лакумы (жъэрымэ ягъэу) и разносить по соседним дворам. По истечении 40 дней семья продолжала жарить лакумы и разносить каждый четверг (мэрэм шыхъ жъэрымэ). Особенно внимательно этот обычай соблюдался и соблюдается в дни 30-дневного поста – уразы (нэцI), когда придерживающиеся его семьи каждый вечер готовят лакумы для раздачи соседям.

Обычно по завершении этого поста каждый совершеннолетний мусульманин до недавнего времени платил фитир. Это особая плата, равная 3 кг зерна или его

стоимости. Такая плата делалась и для покойников. Старшее поколение адыгов и балкарцев и сейчас считает, что душа покойного нуждается в земных пожертвованиях, поэтому время от времени необходимо организовывать угощение значительного числа людей, покупать сладости и разносить по соседним дворам. Родные покойного в прошлом не только соблюдали траур, не работали несколько дней, но и в течение определенного времени воздерживались от некоторых видов пищи, особенно любимых покойным.

Почитая своих умерших предков, адыги-кабардинцы произносили обрядовые здравицы, так называемые «хъуэхъу». «По окончанию уразы или на курмане, — пишет А. И. Першиц, — собирались старики-однофамильцы и старший от имени всех присутствующих произносил: «Все мы просим тебя, аллах, простить грехи (такого-то), а также (таких-то)». В пятницу вечером, начиная семейную трапезу, глава дома произносил хъуэхъу в честь родоначальников, прося аллаха предоставить им хорошее место в раю»²³⁰.

Поминальные обряды балкарцев имеют свои особенности. Так, например, через 3–4 дня после смерти человека они устраивают небольшие поминки — салака (жайма), потом через несколько дней более многолюдные поминки (уллу аш), для которых режут скот, баранов, готовят пироги, лакумы и т.д. Следующие поминки балкарцы устраивают не через 40 дней, как это делают кабардинцы, а на 52-й день. Они у балкарцев называются «элли экинчи кече», а годичные — «жылыгъы»²³¹. На похоронных пиршествах жителей Малой Кабарды, а также и у балкарцев, чаще всего готовили пироги из пшеничной муки, иногда с медом, а у бедных на животном жиру²³².

К числу религиозных мусульманских обрядов относятся «къурмэн» и «Іэшырә» (ашыра). Основным содержанием курмана является жертвоприношение. Оно устраивается через 70 дней после мусульманского месячного поста (нәぢ), к нему готовились все хозяйства, откармливали скот, у кого его нет — закупали. Каждая семья, если она, конечно, имела возможность, приносила в жертву столько баранов, например, сколько взрослых членов семьи. При этом одна голова крупного рогатого

²³⁰ Першиц А. И. Фамилия — лъзапъ у кабардинцев в XIX в. // Советская этнография. 1951. №1. С. 178.

²³¹ Полевые записки автора. 1970 г., Нальчик.

²³² СМОМПК. Вып.48. 1913. С. 74.

скота приносилась в жертву для 7 человек, одного верблюда — для 14, барана или ягненка не моложе шести-месячного возраста — для одного человека. Состоительные семьи приносили в жертву скот и для покойных членов семьи.

По мусульманскому обычью все мясо забитого скота раздавалось в сыром виде. Лучшую и самую большую часть получал сельский мулла, по определенной части — нищие, одинокие старики и старухи, нуждающиеся инвалиды. Позже, в конце XIX — начале XX века стали раздавать 2/3 части мяса, а 1/3 поедали члены семьи, односельчане, которые по обычью должны были зайти к соседям, родственникам и пожелать им, чтобы их жертва была принята богом. Их тут же угостили жертвенным мясом, национальным напитком, который специально готовился к этому случаю.

Таким же обрядовым кушаньем является ашыра. Это специальное блюдо — суп готовили в марте месяце. Варили его из зерен пшеницы, кукурузы, ячменя, пшена, фасоли, освобожденных с помощью ножной или ручной ступы от лузги, с добавлением хорошо поджаренного лука и перца. Суп варили в большинстве случаев на молоке и разносили по соседним дворам, им угостили тех, кто заходил в дом.

Это обрядовое кушанье, видимо, известно кабардинцам и балкарцам с древнейших времен. Оно готовилось для проводов зимы и приветствия наступающей весны. Об этом свидетельствует и само название блюда у балкарцев «ашырыу жырна», что означает провожание. С другой стороны, состав этого супа из зерен всех высеваемых культур говорит о том, что кабардинцы и балкарцы, провожая зиму, просили бога, чтобы он послал им хороший урожай. Суп состоял из 7 различных видов продуктов. Позже обязательно в этот суп клали и кусок жертвенного мяса, оставленного на хранение после курмана.

Обрядовым кушаньем является и так называемый «мафІэцхъэтыхъ», «мафІэцхъэджэд», дословный перевод которого с кабардинского языка означает «очаговая курица». Обычно курицу режут 22 марта каждого года, когда, по мнению кабардинцев, год отделяется от земли (гъэрэ — щыэрэ щызэхэкЫм). Если в доме имелось 2–3 очага, то резали 2–3 курицы, т.е. по одной курице на каждый очаг. Люди старшего поколения в этот день внимательно следят за погодой и, если она к обеду бывает хорошей, предсказывают обильный урожай, удачный год. Курицу ели члены семьи.

Привлекает внимание и тот факт, что в XV–XVIII веках наиболее предпочтительным жертвенным животным был козел, что тоже, видимо, было связано с тем, что коз у кабардинцев и балкарцев было мало. Для гостевого же зареза предпочитался жеребенок, так как он был более ценным по сравнению с баранами и даже крупным рогатым скотом. В последующие годы в жертву приносили крупный рогатый скот, а для гостейрезали только барана.

У кабардинцев в прошлом бытовало специальное детское кушанье, которое называлось «шкIахъузых». Весной дети, пасущие телят (шкIахъуэ), ходили по дворам и собирали муку, сметану, яйца и т.д., из которых готовились кушанья, которые дети поедали прямо на приусадебных выгонах.

Как уже отмечалось, пища приравнивалась к священному писанию – Корану. Клятва, данная на пище, признавалась такой же прочной и сильной, как и клятва на Коране. По словам И. Родожицкого, «ужасною клятвою или присягою почитается у кабардинцев, если кто пройдет босыми ногами по теплому хлебу до Корана»²³³. По обычаям нельзя было наступать на пищу, перешагивать, перепрыгивать через нее, выливать или выбрасывать ее. Происхождение этих обычаем понятно. Они сложились в период первобытного общества, когда людям приходилось добывать себе пищу в чрезвычайно тяжелых условиях. Эти обычай, связанные с пищей, кабардинцы и балкары сохранили и по сей день.

Пища играла большую роль и при заключении искусственного родства.

«У адыгов для заключения родства необходимо было покушать и выпить из одной чаши, в которую, – писал М. Ковалевский, – предварительно брошены были каждым из будущих братьев серебряные опилки или мелкие монеты. Символическое значение этого церемониала лежит в факте вкушения пищи и питья, приготовленного у одного и того же очага»²³⁴.

Кабардинцы и балкары приписывали различным видам пищи и целебные качества. Например, больных и слабых детей поили молоком, которое надавивалось после второго подсоса телка (шэтIэгъуэбл). Оно отличалось высокими вкусовыми качествами. Простуженных

²³³ Родожицкий И. Законы и обычай кабардинцев // Литературная газета. СПб., 1846. 1 января.

²³⁴ М. Ковалевский. Закон и обычай... С. 18–19.

и больных ангиной взрослых тоже поили горячим цельным молоком с добавлением небольшого количества сливочного или топленого масла.

Кислое молоко, айран считались тоже целебными, способствовавшими лучшему кровообращению, лучшей работе желудка и сердца. Поэтому кабардинцы и особенно балкарцы пили кислое молоко и айран вместо воды. После вареного мяса обычно подается мясной бульон, который, по мнению кабардинцев и балкарцев, способствует лучшему перевариванию мяса.

Из толченого в ступе ячменя первого урожая кабардинцы готовили ячменный суп (хъэгулывэ), заправляемый молоком или сливками. Он отличался хорошим вкусом, и его могли есть в большом количестве, поэтому им кормили людей с переломанными ребрами, считая, что большое количество съеденного супа плотно прижимало внутренности к поломанным ребрам, способствовало правильному их сращиванию.

Для лечения простудившихся использовалось и специальное кушанье «бэджынэ». Его готовили из сыворотки, которую варили с добавлением курдючного сала и масла, а также небольшого количества муки, доведя все это до нужной консистенции²³⁵.

По представлениям кабардинцев и балкарцев старшего поколения, высокими целебными качествами отличаются чеснок и лук. «Чеснок – лекарство», – говорят они. Им лечат желудочные болезни. О лесном луке говорят, что тот, кто часто ест лесной лук, не должен болеть никакими болезнями²³⁶.

Больных желтухой лечили вареным желтым мясом. Бульон такого мяса не только пили, но в нем и купали больного. Важным средством для лечения этой болезни считались мед, желтая кукуруза и тыква.

Если человек страдал головной болью, то ему рекомендовали есть орехи с медом. Мед считался полезным и для больных сердцем. Большого легкими кормили целебным мясом – козлятиной, жиром и молоком козы. Ревматические болезни, радикулит и т.д. лечили кониной, конским жиром, медвежатиной и барсучьим мясом. Очень полезным люди старшего поколения до сего времени считают кипяченое молоко с мелко нарезанными кусками козьего сала. Таким питьем лечили больные почки, желудок и даже сердце.

²³⁵ Архив КВИГИ, д.41, л.5.

²³⁶ Там же, л.9.

Заболевших оспой, кроме других мер (оспопрививание и др.), купали отваром от приготовления хатламы из пшеничной муки, а также кипяченым молоком с яйцами. В прошлом адиги пекли специальные «оспенные хлебцы», которыми угощались все присутствующие в доме больного²³⁷. Такие хлебцы, имевшие форму булочек размером 3,5х5 см, готовили из просянной муки, иногда начиняли сыром. Такой же обрядовый хлеб готовился и при молениях о дожде. Характерно, что жертвенную пищу адиги готовили без соли²³⁸. Кабардинцы и балкарцы кормили роженицу отваром из пшеничной или кукурузной муки, который готовился на воде или молоке с добавлением небольшого количества масла. Это увеличивало количество молока. Молодую роженицу угощали и мамалыгой (крутая каша, приготовленная из кукурузной муки, которая варилаась на воде). Чтобы лицо было румяным и свежим, девушки перед уходом на танцы ели мамалыгу с молоком.

Существуют и запрещенные кушанья. Так, например, девушек не кормят желудочком курицы, говорят, что губы будут синими. Детям не дают кушать почки, так как они «замедляют рост». Детям также не давали кушать и язык барана или нетели, так как существовало поверье, что, если ребенок скучает язык, то будет болливым.

Для гостей резали барана. Самой важной и почетной частью считалась голова, половину которой подавали на отдельной тарелке гостю — мужчине. Женщины не имели права съесть голову, поэтому ее им и не подавали, если даже гости состояли из одних женщин. В этом, видимо, сказывалось неравноправное положение женщин. С мясом могли отварить и кишки, но ими гостей не угощали и их на стол не подавали.

Выше указывалось, что пища, приготовляемая в период свадебных празднеств, была более разнообразной и включала в себя самые лучшие национальные блюда. Лучшими продуктами питались и в период уразы (нэшл), когда готовилась специальная пища уразы (нэшл шхын) — соковый суп (соку хъэнтхъупс). Его готовили из пшена на молоке без соли с добавлением небольшого количества меда или сахара. Этот суп довольно питателен

²³⁷ Гревенс Н. Н. Культовые предметы адигейцев и осетин // Ежегодник Музея истории религии и атеизма. Вып. V. М.; Л., 1961. С. 342.

²³⁸ Там же. С. 343.

и не вызывал жажды, что было важно в период соблюдения уразы²³⁹.

В феодальную эпоху во взаимоотношениях князей и первостепенных уорков и их вассалов значительное место занимала пища. Так, например, уздень должен был кормить гостей князя и его прислугу до тех пор, пока они были в гостях у его князя²⁴⁰. Князь имел право брать у своих узденей баранов, крупный рогатый скот для угощения своих гостей. Холопы и чагары обеспечивали хлебом своих владельцев. Так, крестьяне, пахавшие одной парой волов, давали князю одну арбу вымолоченного проса, имеющие две пары – две арбы и т.д. «Когда же в пашне будет три пары, то господин берет четыре арбы проса, после отделения чагаром или холопом в пользу свою потребного количества проса на семена. Крестьяне сколькими быками производят хлебопашество, столько арб проса обязаны отдать своему господину»²⁴¹. Если чагар ездил за солью на своей подводе, то давал господину одну сапетку соли. «Во время двух праздников в году, байрама и курмана, чагары обязаны делать господину бузу из своего проса. Но посуда должна быть господская».

Чагары обеспечивали князя или уздения медом²⁴². Если кто из них резал корову, нетель или откормленного быка, то он был обязан сварить переднюю лопатку и принести господину. По данным Голицына, крестьянин обязан был принести господину половину спины с боками, свежею и сырою. Эта часть мяса называлась «ясва-бго». Во время рамазана каждый чагар должен был со двора своего приготовить и принести господину кушанье и питье по своему состоянию. Чагар, имеющий овец, обязан был дать господину однажды в год, когда бывает заготовление колченой бааринны, в декабре месяце с двора по лопатке баарней»²⁴³.

Как уже отмечалось, окончание уборки урожая кабардинцы отмечали большим праздником. Крестьяне по возвращении с работы должны были принести господину из приготовленной бузы по одному кувшину, по одному большому просняному чуреку или по лепешке с медом. Каждый раз, когда чагар делал бузу, независимо

²³⁹ Полевые записки Жакамухова Х. Х., сел. Баксаненок, 1957. Архив КБИГИ, д. 41, л. 5.

²⁴⁰ Родожицкий И. Указ. соч.

²⁴¹ Леонтович Ф. И. Указ. соч. С. 235.

²⁴² Ноэмов Ш. Б. Указ. соч. С. 115.

²⁴³ Леонтович Ф. И. Указ. соч. С. 238, 278.

от ее количества, он обязан был отнести своему господину один кувшин бузы²⁴⁴.

Такие же обычай бытовали и в Балкарии. Так, по материалам 1854 г., «во время уразы надо было (холопу) князю приготовить из своих продуктов хорошую закуску. Во время женитьбы княжеского сына надо было давать самую жирную корову. В первый день сенокоса холопы были обязаны приготовить из своих продуктов хорошую закуску для работающих на княжеском сенокосе. При забое крестьянином скотины лучшая часть мяса отправлялась к князю. При приготовлении бузы (напиток) холоп без разрешения со стороны князя пить ее не мог. Также лишался права пить из чашки, из которой пил князь. Каждый двор с нового урожая должен был давать три меры (тулукъ) зерна князю. В первый день пахоты холопы были обязаны приготовить из своих продуктов хорошую закуску для работающих на княжеской пахоте. Если в дороге князю попадалось крестьянское стадо, то он имел право выбирать себе лучшего барашка. Если князь приезжал на кош, то холоп был обязан зарезать для его угощения лучшего барашка и уложить спать на лучшей бурке. Весной до осени каждый двор обязан был давать князю дойную корову»²⁴⁵.

С пищей, ее приготовлением, подачей на стол, забоем скота, его разделкой, кончением и хранением мяса, сыра и других продуктов были связанные многочисленные традиции и обычаи, выработанные кабардинцами и балкарцами веками.

Кабардинцы и балкарцы приучали своих детей (и мальчиков и девочек) умению готовить пищу. Девочек с ранних лет учили помогать матери и старшим сестрам убирать комнату, мыть и приводить в порядок кухонную посуду, располагать ее по постоянным местам, помогать в приготовлении пищи, самим готовить ее. В обязательный кодекс воспитания девочек входило знание всех национальных блюд, способов их приготовления, порядка их подачи на стол. О девушке судили не только по ее внешности, но и по ее воспитанности, умению заниматься рукоделием, готовить вкусную пищу.

Умению готовить пищу учили и мальчиков. «Интересно отметить, — пишет Е. Н. Студенецкая, — что кабар-

²⁴⁴ Ногмов Л. Б. Указ. работа. С. 115–116.

²⁴⁵ Центр документации новейшей истории КБР, ф.1, оп.1, д.71, л.285–287.

динский мальчик умел готовить пищу – печь лепешки, делать масло и сыр, парить или жарить мясо и т.д.*²⁴⁶

Приготовление пищи являлось обязанностью женщин. Но вместе с тем князья и первостепенные уорки в феодальную эпоху имели и своих специальных поваров-мужчин, которыми они гордились, которые их сопровождали в период их поездок к другим народам, во время походов и т.д. Умелые повара (пщафІэ, шапа) ценились высоко при продаже крепостных крестьян.

У кабардинцев и балкарцев на свадебные торжества и поминки, а также в случае приезда именитых гостей собирались много людей. Пищу для них готовили (варили мясо, делали пасту и т.д.) прямо во дворе. Обычай же избегания не давал женщине права находиться во дворе и тем более обслуживать мужчин, угощавшихся прямо во дворе. Поэтому в этих случаях часть пищи готовилась мужчинами. Правда, они не делали гедлибже, не жарили лакумы, не пекли пироги, но варили и жарили мясо, готовили мамалыгу, пасту. Мужчины обслуживали собравшихся гостей, они подавали кушанья, заменяли столы, наливали напитки. Эти обязанности они выполняли и тогда, когда гости-мужчины угощались в комнатах или гостином доме. В обязанность мужчин входило и разделение мяса на определенные доли (Лыхъэ, кесек) и подача его на стол в соответствии с положением и возрастом каждого из присутствующих за столом.

На животноводческих кошах, в полевых шалашах (в период пахоты, сенокошения, уборки урожая) обязанности повара выполняли также мужчины, которым помогали мальчики, подростки (пщафІэ къүэдзэ, шапала). В обязанность мужчин входило и умение зарезать крупный рогатый скот, барана, разделать туши и приготовить мясо для копчения, а также забить птицу.

Если баран был забит для домашних нужд, т.е. на питание членов семьи, то в первую очередь сразу же зажаривались внутренности (печень, почки, сердце, легкие и т.д.) в кotle или на сковороде и ими угощались члены семьи, присутствовавшие при зарезе барана соседи и резчик, если он был приглашенным. Такое блюдо считается лакомством и называется оно у кабардинцев – «кIуэцIфэцI гъэжъа», у балкарцев – «жалбаур». Мясо употреблялось в пищу и в вареном виде. Свежее вареное мясо является любимым кушаньем как

*²⁴⁶ Студенецкая Е. Н. Указ. соч. С. 176.

кабардинцев, так и балкарцев. Поэтому в день забоя барана варились мясо. Если семья была небольшая, то варились разрубленные куски позвоночника с кусками печени, легких, сердца, почек, курдюка, а также голова, разрубленная на две половины, и ноги. Последние при этом тщательно опаливаются, промываются и очищаются. Опаленные головы и ноги придают мясному отвару специфический вкус, поэтому в большинстве случаев их варят отдельно.

Наиболее почетной частью мяса является полголовы (щхъэшЫльзъныкъуз), за ней лопатка (блэгъу), тазовая кость (шхужь бэлагъ), грудинка (дзажэдакъэ), позвоночник (тхыЛупицІэ), часть задней ляжки (кузпкъ), предплечье (блыпкъ) и т.д.

По народному обычанию частью вареного мяса и мясным бульоном угощают соседей, старших членов рода, фамилии, патронимии. Поэтому им относят определенные куски с бульоном. Если хозяин дома имеет деда или отца, живущих отдельно, то для них выделяют правую часть головы, два-три куска позвоночника, куски жира и печени. Если в роду имеются более старшие, чем отец и дед, то эту долю выделяют для них, а деду, отцу и отдавившемуся старшему брату относят другую половину головы, один-два позвонка, куски жира, печени и т.д.

Наряду с ними долю выделяют и для соседей. В одних случаях с этой долей относят и полголовы, в других — без нее. При этом в долю включают обязательно лопатку или тазовую кость, грудинку с другими кусками. Если соседи имеют детей, то для них с кусками мяса относят и вареные ноги. Наиболее ценные куски выделяют соседу с правой стороны.

Если же нетель или баран были зарезаны для приехавших гостей, то для соседей доля не выделялась. Гостям же мясо подавалось определенными кусками, которые соответствовали их возрасту или положению. Старшему гостю подавали правую половину головы барана. Ее ставили против него так, чтобы задняя часть была направлена прямо против него. Эта часть головы не входила в долю мяса, подаваемую для угощения гостей, поэтому наряду с ней старшему гостю давали лопатку или тазовую кость с другими кусками мяса (позвонки, кусок жира, печени, ребра и т.д.)*. Следующему давали тазовую кость с другими кусками, третьему —

* Баран, зарезанный для гостей, варился весь, разделанный на части.

грудинку и т.д., таким образом, в распределении кусков мяса (Ыкъэ, кесек) существовало веками выработанное правило, строго соблюдавшееся всеми кабардинцами и балкарцами.

Интересно отметить, что сердце барана или нетели, разделенное на части, по числу гостей, ели только гости. Если животное было забито по случаю выздоровления человека или по поводу возвращения со службы или после долгого отсутствия, то сердце не ел тот, в честь кого собирались гости. Если крупный рогатый скот был принесен в жертву во время курмана, то сердце делилось на 7 частей.

Если же баран был зарезан по случаю семейного или патронимического праздника или общеквартального богомолья и т.д., то лопатку выделяли для сельского муллы, а половину головы ставили перед самым старшим из присутствующих. Но ни он, ни гость не имели права съесть голову, не соблюдая при этом особых правил ее разлома и деления. В большинстве случаев голову ломал и делил тот, кому она была преподнесена, но он имел право предложить любому из присутствующих выполнить эту обязанность.

Чтобы разломать голову, ее кладут на ладонь левой руки и отрезают ухо, которым угощают самого младшего за столом. Затем правой рукой отламывают переднюю — носовую часть (пэнцЫк) и отдают сидящему рядом с правой стороны. Оставшуюся заднюю часть головы (щхъэпхэтЫгу) разламывают на две части. Одну из них (с глазом) он оставляет себе и съедает сам, а другой угощает соседа, сидящего слева от него. Конечно, нельзя утверждать, что во всех населенных пунктах существовал единый обычай раздела полголовы. В сел. Заяково, например, некоторые старожилы утверждают, что делить надо все, ничего не оставляя себе. Они говорят и о другом порядке распределения частей головы.

Обычно с половиной головы подавали нож. Но если о ноже случайно забыли, то один из обслуживающих (щхъэгъырыт) подавал свой (къамэщЦэльысэ). За это он получал право на ухо барана. Эта доля называлась «сапэпыль». Старший за столом, угощая сидящих частями головы, говорил им различные пожелания. Кому давал ухо, он желал, чтобы тот всегда хорошо слышал и беспрекословно выполнял все, что говорят ему старшие. Давая носовую часть рядом сидящему, он желал ему, чтобы всегда правильно разбирался в делах, чтобы у него был хороший нюх и т.д.

Если же гости состояли из одних женщин, то, как отмечалось, для них голову не подавали. Остальные же куски мяса подавались так же, как и для мужчин, с учетом возраста и положения.

Следует также заметить, что если среди гостей сидел местный или приезжий князь, то понятно, что его угождали лучшими кусками мяса. Но по обычаю ему подавали и предплечье (ІэфракІэ), считавшееся самым плохим куском. Это делалось потому, что среди мусульман бытовало поверье, что пророк Мухамед любил именно этот кусок.

Кабардинцы и балкарцы едят вареное мясо с острым соусом, который готовится из мясного бульона или кислого молока с добавлением чеснока, перца и соли. При этом в соус макают мясо, если едят говядину. Если же едят баранину, то в соус макают пасту. Понятно, что этот обычай многие не соблюдали. Не слишком строго следуют ему и сейчас.

На определенные куски делилась и зарезанная курица. Лучшими ее частями для почетных гостей считаются желудочек (нэгэгъу), грудинка (бгъэлыгубэ), дужка (къандес), тазовая кость с копчиком, ножки (куэпкъ) и т.д. В прошлом желудочек считался второстепенным куском и им угождали детям. Позже он стал самым почетным куском и подается с другими лучшими кусками самому старшему из присутствующих или старшему гостю, если курица была зарезана для гостей. Желудочек по обычаю делится на несколько частей, которыми тот, кому он преподнесен, угождает всех или часть присутствующих за столом. Заметим, что в селениях Терского района желудочек и тазовая кость с копчиком и сейчас считаются второстепенными кусками и почетным гостям не подаются.

У кабардинцев и балкарцев существует строго соблюденный порядок подачи пищи на стол. По описанию П. Степанова, обедавшего у зажиточного кабардинца в 1861 г., обед состоял из следующих блюд: «Сперва подали вареную баранину на маленьком круглом столике вместо блюда; на нем, посередине, между кусками баранины, стояла каменная чашка с кислым молоком, приправленным чесноком, перцем и солью, в которую макают баранину и едят; этот соус называется шипс; вместо хлеба положены были под бараниной куски пасты; потом подали опять то же молоко с кусками отварной бараньей головы; третье блюдо составил творог, варенный с маслом и запеченный в тесте в виде

огромной ватрушки; потом подали пирожки из творога, пилав и, наконец, принесли котел с супом, который наливался слугою в деревянные с ушками чашки и подавался гостям; суп нужно было пить прямо из чашки, потому что ложек не дали, впрочем он был вкусно приготовлен»²⁴⁷.

В настоящее время этот порядок подачи пищи стал еще более четким. Так, например, на свадебном торжестве или при приеме гостей в первую очередь на стол подаются: фрукты, соленья, сыр, сладости, лакумы, хлеб, булки и спиртные напитки. Затем приносят пасту и жареное в масле с луком и перцем мясо или жареное мясо в подливе из сметаны (лыцык/улыбъэ). Потом подают блюдо из поджаренной смеси сметаны и небольшого количества муки, куда добавляется иногда сыр и яйцо (кхъуейжъапхъэ). За ним следуют снова жареное мясо, потом куртина в подливе из сметаны и специй (джэдлыбъэ), вареная индошатина, заправленная чесночной приправой, и, наконец, гостевой зарез (хъэцзэнныш) – бааранина, козлятина или говядина в вареном виде и, в заключение, мясной бульон.

При угощении женщин, в первую очередь на стол подают чай с сахаром, сладости, лакумы, булки и т.д. Затем – те же кушанья, которыми угощают мужчин.

Разнообразие блюд и их обилие зависят от зажиточности хозяина, его подготовленности к приему гостей и от торжественности случая, по поводу которого организовано данное угощение.

Обычно свадебные празднества, прием гостей, различные именины, новоселья и т.д. начинаются вечером и продолжаются до утра. Поэтому подача блюд и их смена растягиваются на это же время. В прошлом важное место среди этих кушаний занимали пироги с сыром и мясом, пирожки с медом и национальная халва. Последняя в настоящее время появляется на столе в основном в период свадебных празднеств, а пироги встречаются только на балкарских столах, но и то не всегда и не везде.

По адыгскому обычаю «из кушаний, которые приносятся гостям, не должно ничего уноситься обратно в кухню»²⁴⁸. Поэтому в дореволюционном прошлом ку-

²⁴⁷ Кавказ. 1861 г. 19 октября.

²⁴⁸ Лопатинский Т. Горцы Кавказа и их освободительная борьба против русских. Архив КВНИИ, перевод Гарданова В. К. Т. I. Гамбург, 1863. С. 103.

шанья, забираемые со стола гостей, доедались прислуживавшими за столом слугами гостей и присутствовавшими во дворе посторонними и т.д. Этот обычай уже с начала XX века не соблюдался. В прошлом и у кабардинцев, и у балкарцев женщины угощались отдельно. «Женщины за общим столом не присутствуют и едят отдельно. Точно также в присутствии гостей младшие члены семьи стоят, но в еде участия не принимают», — писал Н. Д. Карапулов о балкарцах²⁴⁹. На самом же деле дети не присутствовали даже в комнате, где угощались гости. Члены семьи ели примерно в одно и то же время, но вместе за общий стол не садились. Даже и сын при приеме гостей не садится за один стол не только с отцом, но и старшими представителями его рода, патронимии.

В настоящее время стало обычным, когда женщины и мужчины угощаются за общим столом. Правда, старики и старухи едят отдельно и еще довольно редки случаи, когда сноха садится за один стол со свекром и свекровью при посторонних людях.

Перед едой подавались медный тазик, кумган (кувшин) с водой и полотенце. Их появление в комнате для гостей или в кунацкой означало, что обед или ужин готовы. Руки мыли и после еды.

По единодушному утверждению всех дореволюционных авторов, писавших об адыгах, последние, в том числе и кабардинцы, отличались умеренностью в пище. Совершенно недопустимым и неприличным считалось говорить, что ты голоден или хочешь есть. Н. Дубровин по этому вопросу писал: «Черкесы были всегда чрезвычайно умерены в пище: если мало и редко, особенно во время походов и передвижений»²⁵⁰. Этим качеством отличались и балкарцы, да и другие горцы. Прожорливость, жадность к пище считались серьезным пороком человека. У кабардинцев бытует нарицательное понятие «ныбэрицэ», означающее прожорливость.

У себя дома, да и в гостях, в пути ни кабардинец, ни балкарец не выказывали особого интереса к пище, если он и был голоден. Он обязательно оставлял часть пищи, даже если сам и не наелся. Таков был обычай. Обычай не разрешал также быть разборчивым в пище, выбирать или просить одно блюдо, отказываться от другого. Вместе с тем многие отмечали, что пища адыгов лучше

²⁴⁹ СМОМПК. Тифлис. Вып. 38. С. 141.

²⁵⁰ Дубровин Н. Указ. соч. С. 10.

и обильнее, чем у крестьян большей части Европы. Важным достоинством кушаний являлась и чистота их приготовления²⁵¹.

Пищу готовила старшая женщина семьи (гуашэ) или одна из невесток под ее контролем. Гуашэ делила пищу между членами семьи.

Обычно на обед или ужин пища готовилась с запасом на одного-двух человек. На случай, если неожиданно придет гость или зайдет незнакомый путник, для которого по традиции обязательно подавали стол. При этом даже совершенно сытый человек не имел права, не нарушая обычая, отказаться от угощения. Он обязан был попробовать все кушанья и поблагодарить семью за стол.

Будучи чрезвычайно хлебосольными, кабардинцы и балкарцы недоброжелательно воспринимали отказ гостя, соседа от преподнесенной пищи. Это могло их сильно обидеть. «Отказаться от угощения, — писал В. Я. Тепцов, — значило бы обидеть гостеприимных жителей»²⁵². С другой стороны, на человека, покушавшего их хлеб и соль (шыгъурэ шастэрэ), они смотрели, как на своего родного, близкого и оказывали ему всяческую помощь и содействие. Эти обычаи сохранились по сей день.

Для пищи кабардинцев и балкарцев в прошлом была характерна ее сезонность. Летом ели в основном молочную и растительную пищу, а осенью и зимой — мясную. По этому вопросу еще в 1860 г. Т. Г. Баратов, хорошо знавший быт кабардинцев, писал, что «быков, баранов и жеребят режут в таком количестве, чтобы было достаточно до мая месяца. С мая месяца до октября они едят сыр, кислое молоко и разные приготовления в этом роде»²⁵³. Н. А. Карапулов о балкарцах писал: «Балкарцы ежедневно едят хлеб, сыр, молоко и овощи, зимой мясо. Богатые люди едят мясо круглый год»²⁵⁴.

Обычно завтрак состоял из чурека или мажаджи с сыром, чаем или сметаной, молоком, а иногда и мясом. Примерно таким был и ужин. На обед давали жареное или вареное мясо, бульон или суп и т.д. В прошлом ни кабардинцы, ни балкарцы не знали первых блюд. Мясные бульоны, пшенные отвары и супы ели после мясных блюд и только в начале XX века в отдельных семьях стали есть супы в качестве первых блюд. Причину по-

²⁵¹ Лопатинский Г. Указ. соч. С. 103.

²⁵² СМОМПК. Вып. XIV. 1892. С. 195.

²⁵³ Баратов Т. Г. О хозяйстве и природе Кабарды // Кавказ. 1860. 18 сентября.

²⁵⁴ СМОМПК. Вып. 38. С. 139.

дачи мясного бульона после мяса кабардинцы и балкарцы объясняют тем, что бульон (лэпс, ширпа) способствует лучшему перевариванию мяса.

За годы советской власти пища кабардинцев и балкарцев и способы ее приготовления претерпели коренные изменения. Стерлись социальные различия в пище, во многом исчезли и национальные особенности как в самом составе пищи, так и в способах ее приготовления.

Кабардинцы и балкарцы, сохранив свои лучшие национальные блюда, приняли и стали готовить и иннациональные. Изменилась и кухонная посуда, она стала полностью городской. Широкое распространение получили общественные формы питания.

ПЕРЕЖИТОЧНЫЕ ФОРМЫ ИНСТИТУТА ВЗАЙМОПОМОЩИ, СВЯЗАННЫЕ С СЕМЕЙНЫМ БЫТОМ КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ В XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА

Различные формы взаимопомощи играли большую роль в жизни кабардинцев и балкарцев. Крестьяне оказывали помошь родственнику, соседу не только потому, что таков был обычай народа. Родовые связи еще были настолько крепкими, что каждый кабардинец и балкарец считал своим долгом принять участие (моральное, физическое и материальное) в радостных и горестных делах своего родственника. Правда, с начала XIX века институт взаимопомощи стал терять свой родовой характер. Помощь стала оказываться не только родственниками, но и соседями и односельчанами.

Обычаи взаимопомощи, связанные с семейным бытом, – совместные празднества по случаю рождения ребенка, его завязывания в лульку (гүщэхэнхэ, бэшикгэ салгъан), первого шага (лъэтеувэ), выпадения первого зуба, совершеннолетия, свадебных обрядов, создания своего самостоятельного хозяйства; похоронные обряды и др. – имели широкое распространение у всех народов Северного Кавказа, в том числе у кабардинцев и балкарцев.

В XIX – начале XX в. многие из них еще носили родовой характер. Так, рождение ребенка, особенно первого, да еще мальчика, считалось большим событием для всего рода, поэтому его праздновали все родствен-

ники вместе. Семье, в которой родился ребенок, преподносили различные подарки, в подготавливаемое угощение вносили свою долю скотом на убой, напитками и другими продуктами питания, а если семья, в которой родился ребенок, была бедной, то родственники фактически складывались, чтобы отметить появление нового члена рода. Понятно, что празднества, устраиваемые по такому случаю зажиточными слоями населения, были более многолюдными.

В прошлом родовыми были и обряд завязывания ребенка в люльку и празднование первого его шага²⁵⁵. Если ребенок князя или уорка воспитывался у атала, то весь род и родственники последнего считались ответственными за воспитание ребенка. Через год, когда устраивался смотр каны (воспитаника), все приглашенные родственники и соседи-односельчане дарили воспитаннику ценные подарки: лошадей, седла, кинжалы, пояса и т.д.²⁵⁶. Родственники атала одаривали кану и при возвращении его родителям. Они совместно готовили бузу, различные кушанья и сопровождали его «везя с собой запас всевозможных яств и питья для семидневного пира».

Обычай взаимопомощи особенно важную роль играл в свадебных обрядах, так как с ними были связаны большие расходы (на уплату калыма, проведение самих празднеств и т.д.). Понятно, что на помощь приходили в первую очередь члены рода, а также родственники по матери, побратимы, кунаки и знакомые.

Балкарец или кабардинец, решивший женить сына или брата, резал барана, готовил бузу и различные кушанья, собирая своих родственников и тех, на чью помощь надеялся. Угощив их, как мог, он объявлял, что хочет женить сына (или брата). По обычаям, все присутствующие, исходя из своих возможностей и близости к данной семье, делали различные подарки (скотом, деньгами, продуктами и т.д.). К такого рода помощи в большинстве случаев прибегали малоимущие крестьянские семьи. «Черкес, задумавший жениться, — писал П. Зубов, — созывал как можно больше мужчин и объявлял им о своем намерении; тогда всякий из гостей

²⁵⁵ Мамбетов Г. Х. Пища в обычаях и традициях кабардинцев и балкарцев//Вестник КВНИИ. Вып. IV. 1972. С.104–105. Он же. Одежда в обычаях и традициях кабардинцев и балкарцев//Вестник КВНИИ. Вып. V. 1972. С. 92–94

²⁵⁶ Мамбетов Г. Х. Одежда в обычаях и традициях... С. 94

обязан сделать ему свой подарок²⁵⁷. О вечернем пире для сбора средств на свадебные расходы писал и К. Ф. Сталь. Позже, в конце XIX в., по сообщению кабардинского этнографа Т. Кашежева, «на сборный вечерний пир» (фызышэгъашхэ) собирали людей со всего селения перед отправкой свадебного кортежа за невестой²⁵⁸. Понятно, что угощали не только по случаю радости, но и для того, чтобы побудить их на помошь деньгами, скотом и другими подарками.

Родственники оказывали помощь непосредственно и при уплате калыма, достигавшего больших размеров. Так, по свидетельству К. Ф. Стала, калым за княжну достигал 2000 рублей, за дворянку – 1200 рублей, за крестьянку – 600 рублей²⁵⁹. Кабардинцы, как и другие адыги, знают примеры, когда за девушку в качестве калыма платили до 300 голов скота²⁶⁰. Размеры калыма у кабардинцев и балкарцев в конце XIX в. оставались довольно высокими (за княжну – до 3000 рублей).

Большинство крестьянских хозяйств не могло собрать даже половину калыма. Кроме этого, родители жениха покупали для невесты серебряный пояс и нагрудник, также стоявшие немалых денег. Поэтому они не могли обходиться без помощи родственников. Конечно, издавна бытовавший обычай помочь дворян своему князю в уплате им огромного калыма не имел ничего общего с взаимопомощью.

Немецкий ученый Карл Кох, побывавший у черкесов в середине 30-х годов XIX в., писал, что «часто жених бывает не в состоянии заплатить калым, в этом случае он созывает к себе своих друзей и родных и вызывает к их доброте и щедрости. На этом собрании он объявляет о своем желании жениться. Каждый из собравшихся стремится предоставить в распоряжение своего друга то, что ему не хватает, и через несколько дней он уже бывает в состоянии заплатить калым, о чем сообщает родителям своей возлюбленной»²⁶¹.

²⁵⁷ Зубов П. Картина Кавказского края. М., 1846. С. 46.

²⁵⁸ Кашежев Т. Свадебные обряды кабардинцев//Этнографическое обозрение. 1892. Кн. XV. С. 25.

²⁵⁹ Сталь К. Ф. Этнографический очерк черкесского народа // Кавказский сборник. Тифлис, 1900. Т. XXI. С. 128.

²⁶⁰ Леонтьевич Ф. И. Указ. соч. С. 154; Сборник сведений о кавказских горцах. (Далее: ССКГ). Вып. VI. Тифлис, 1872. С. 84.

²⁶¹ Карл Кох. Путешествие по России и в Кавказские земли. Штутгарт и Тюбинген, 1842. Рукописный отдел библиотеки КБИГИ. Д. 2010. С. 46

О родовом характере совместной уплаты калыма писал и М. Ковалевский. Он отмечал, что нужное для приобретения калыма составляется из добровольных приношений всех «братьев». «Купленная на общие средства жена и по смерти мужа продолжает составлять общее достоинство его рода и братства»²⁶². На бытование этого обычая у адыгов еще в XV в. указывал Интериано²⁶³. Джемс Белл, зафиксировавший его у черкесов в конце 30-х годов XIX в., писал, что у них «вдова, как приобретенная на средства одного из членов братства, по смерти мужа отдаваема была даром кому-либо из членов сообщества»²⁶⁴, то есть рода. Этот обычай (левират) бытовал у кабардинцев и балкарцев и в начале XX в. Вдова не имела права выходить замуж второй раз без согласия родственников мужа, которые участвовали в уплате калыма. Если давалось разрешение, ее родные должны были вернуть калым, полученный за нее.

Не только уплата калыма, но и вся свадьба считалась делом всего рода, поэтому его члены помогали друг другу во всем. Обычно на свадьбу собирались все жители селения. Надо было накормить и напоить сотни людей. Поэтому родственники, соседи и односельчане помогали скотом на зарез, напитками, различными кушаньями. Обычно братья, сестры, дяди, тети и другие близкие привозили на свадьбу барана, кур, медовую бузу, национальную халву, пышки и т.д.

Конечно, не всякая семья могла привезти все это. Если родственник был богатый, то он привозил больше, а если бедный – меньше. Такой взнос в свадебный котел делался независимо от потребности семьи, в которой проходила свадьба. Понятно, что для бедной семьи это была большая помощь. Обычай обязательного участия близких родственников в свадебных расходах любой семьи, даже обеспеченной, свидетельствует о родовом характере свадьбы и взаимопомощи. На самом деле, помощь оказывалась не потому, что семья нуждалась, а потому, что родственник не имел права не участвовать в свадьбе родственника, обычай обязывал его внести свою долю в расходы.

О помощи родственников в проведении свадьбы сви-

²⁶² Ковалевский М. Закон и обычаи на Кавказе. Т. I. М., 1890. С. 11–12.

²⁶³ Интериано Г. Быт и страна зихов, именуемых черкесами. Рукописный фонд библиотеки КБИГИ. Д. 1963. С. 4

²⁶⁴ Джемс Белл. Указ. соч. Д. 1435/2. С. 156.

дательствовали и некоторые элементы обряда перевоза невесты из дома родителей в дом жениха. Так, у карбardinцев ближайшие родственники жениха, сопровождающие свадебный кортеж, обязаны были сшить себе специальные свадебные бешметы и платья (фызышэ къэлтал, фызышэ бостей), которые надевались поверх одежды. По приезде в дом жениха их снимали и отдавали сельской молодежи, родственникам невесты.

По обычаю, все участники перевоза невесты одевались в самое лучшее, что имели, а на месте молодежь могла «обдирать» их с ног до головы. У сопровождающих невесту всадников (щу гъусэ, киеу жёнгерле) могли забирать седла и узелки с серебряными украшениями. Поэтому сопроводители при возвращении с невесткой иногда были похожи на «группу странствующих факиров»²⁶⁵. Это была своеобразная помощь жениху. Никто из участников свадебной процессии, которых «обобрали», не протестовал, не выражал своего неудовольствия. Во-первых, такой был обычай, и во-вторых, каждый молодой человек обязан был жертвовать свою одежду для своего родственника или товарища. Они принимали участие в перевозке невесты, хорошо зная, что у них могут забрать черкеску, пояс и кинжал.

С конца XIX в. этот обычай «обдирания» участников свадебной процессии перестал существовать, но нередкими были случаи, когда по-прежнему надевали на себя второе платье или дополнительный каftан (къэлтал).

В свадебных расходах помочь оказывали, как выше отмечалось, не только родственники, но и односельчане. Об этом свидетельствовал сбор кур и овец, о чем было сказано выше.

Родители жениха специально посыпали своих представителей и по кошам, с тем, чтобы там получить на свадебные расходы барана или ягненка. По свидетельству Т. Кашежева, такой сбор производился после перевоза невесты в дом жениха²⁶⁶. Подобная помощь у балкарцев называлась берне жыйыу (собирание приданого). По данным К. Ф. Стала, по хуторам и кошам ездил жених с провожатым, где по первому намеку провожатого дарят молодому что-нибудь: барашка, теленка, иной дарит быка, а иногда и лошадь. Видимо, и К. Ф. Сталь, и Т. Кашежев писали об одном и том же обычаяе. Но с

²⁶⁵ Кешев А.-Г. (*Каламбий*). Записки черкеса. Библиотека для чтения. СПб., 1869. Т.159. С. 70–71.

²⁶⁶ Кашежев Т. Указ. соч. С. 21.

конца XIX в. односельчане, имевшие мелкий скот, ограничивались преподнесением ягненка или барана.

Эти сборы, являясь своеобразной помощью, давали семье, особенно малоимущей, возможность справиться с большими свадебными расходами. По нашему мнению, в начале XIX в., когда большинство кабардинцев и балкарцев жило в мелких родовых селениях, куры и скот собирали у членов своего рода. Видимо, в этом проявлялись остатки родовой взаимопомощи, принявшей во второй половине XIX в. соседский, даже общесельский характер²⁶⁷. Следует также заметить, что сбор кур организовывал и товарищ жениха, то есть тот, у которого жених находился в «изгнании», для угощения тех, которые посещали его до «примирения» с родителями²⁶⁸.

По сообщению К. Ф. Стала, такой сбор кур у черкесов производили специально и для женщин. Обычно это делалось после возвращения жениха в родительский дом (щаузипшыж), когда он принимал от стариков чашу примирения. На другой день молодые люди ездили на двухколесной арбе по аулу и собирали кур. «В какой бы дом эта толпа, вооруженная палками, ни заехала с арбою, — писал К. Ф. Сталь, — хозяева обязаны дать одну курицу или какую-нибудь другую домашнюю птицу. К вечеру толпа возвращается домой с арбою, полной кур. Этих кур варят, жарят, и на следующий день сходятся девушки, женщины и старухи на свадебный женский обед»²⁶⁹. Совершается обряд «шэнт тегуэж», означавший окончательное примирение молодого со всеми.

По нашему мнению, Н. Грабовский имел в виду именно этот обряд, когда он писал, что через несколько дней после свадебного пира новобрачный организовывал угощение для мужчин, а на другой день для женщин и девушек. При этом он замечает, что каждая состоятельная женщина, идя на это угощение, должна принести с собой одного барана, котел пива и котел бузы, а кто победнее — курицу, кувшин пива и котел бузы или, наконец, что в состоянии²⁷⁰.

Помощь оказывалась не только семье жениха, но и семье невесты. По обычаю, после заключения брачного договора невеста поспешила свою свадебную одежду, подарки родителям жениха и ближайшим

²⁶⁷ Мамбетов Г. Х. Пища в обычаях... С. 106.

²⁶⁸ Кашежев Т. Указ. соч. С. 21.

²⁶⁹ Сталь К. Ф. Указ. соч. С. 153.

²⁷⁰ Грабовский Н. Ф. Указ. соч. С. 16-17.

родственникам. По этому вопросу А.-Г. Кешев писал: «Десять отобранных подруг Назики (дочь князя. – Г. М.) день и ночь готовили ее богатый свадебный наряд. Опытные женщины исполняли при них должность цензоров. От их пытливого взгляда не ускользала ни малейшая погрешность или небрежность в шитье»²⁷¹.

Подарки состояли из постельной принадлежности и различных предметов, количество и качество которых зависело от социального происхождения молодых, размеров калыма и т.д. В подарки, известные у кабардинцев под названием «пхъуантэдэль» (дословно: то, что лежит в чемодане), входили: черкески, рубашки, бешметы, платья, вышитые сафьяновые чубяки, платки, сумочки, кисеты, полотенца, а также тесьма и т.д. Все они имели специальное назначение. Часть из них готовила сама невеста с подругами, другие дарили родственники. Качеству этих подарков уделялось особое внимание, чтобы невесте не стыдно было во время показа приданого и всех привезенных подарков, который устраивался на второй день после «унэишэ» (ввод невесты во все комнаты дома). Сразу же после показа начиналось одаривание родственников мужа²⁷².

По сообщению Н. А. Карапулова, у балкарцев новобрачную после раздачи подарков «одаривают родственники жениха преимущественно мелким и крупным скотом»²⁷³. Полевой и опубликованный этнографические материалы не дают возможность отметить бытование того же обычая у адыгов, в частности у кабардинцев. Да и сообщение Н. А. Карапулова по свадебным обрядам балкарцев пока является единственным.

Девушке, вышедшей замуж, родственники оказывали помощь и после возвращения ее домой на побывку к родителям. Обычно первая побывка у кабардинцев продолжалась от трех месяцев до одного года, а у балкарцев, по данным Н. Грабовского, даже до двух лет²⁷⁴. Такая продолжительность была не случайной. Все родственники приглашали ее к себе на несколько дней и делали различные подарки, состоявшие из мелкого и крупного скота, одежды и т.д.

Одновременно готовились и подарки для родственни-

²⁷¹ Каламбий. Указ. соч. С. 69.

²⁷² Об этом более подробно см.: Мамбетов Г. Х. Одежда в обычаях и традициях... С. 100–101.

²⁷³ Карапулов Н. А. Балкарцы на Кавказе//СМОМПК. Вып.38.1908. С. 147.

²⁷⁴ Грабовский Н. Ф. Указ. соч. С. 18

ков мужа. Девушки и женщины рода шили или делали для каждого члена новой семьи их дочери подарок — рубашки, сафьяновые мешты, ноговицы, башлыки, платья, вышитые мелкие предметы, а иногда даже шубу из мерлушек (хъурыфэ джэдыгу) для отда мужа, заказывали у ювелира кинжал для деверя и т.д. У балкарцев невестка перед возвращением к своему мужу организовывала угощение, на которое приглашала односельчан. При этом «родственник и остальные жители аула обязаны сделать ей подарки, каждый сообразно со своим состоянием»²⁷⁵. Этот обычай сохранялся у балкарцев и в начале XX в., когда «родственники молодой одаривали ее скотом и домашней утварью»²⁷⁶.

В этом обычая активного участия членов рода в подготовке подарков для родственников мужа и для нее самой прослеживаются пережитки родового быта, когда за члена рода все родственники несли моральную и материальную ответственность.

Часть подарков, в частности скот, поступала в личное распоряжение невесты, что укрепляло ее положение в новой семье, делало ее более независимой от других членов семьи. Чем богаче был подарок, тем больше поднимался авторитет снохи и ее рода. Во многих случаях крестьянская семья своими силами не могла обеспечить свою дочь необходимыми подарками, поэтому эта взаимопомощь играла существенную роль как для семьи, так и для их дочери.

Сноха, как свидетельствуют многие источники первой половины XIX в., возвращалась в родительский дом, где она, по обычаю, должна была рожать первенца. В этих случаях, а также тогда, когда сноха возвращалась к своим родителям с ребенком, родственники по матери делали подарки скотом и ребенку. Характерно, что новорожденному родственники по отцу такие подарки не делали. Нетрудно в этом обычая усмотреть пережитки матриархата.

Вместе с невесткой из княжеского рода или семьи тлекотлеша в дом жениха отправлялась и ее воспитательница или женщина, пользующаяся доверием девушки, если последняя не имела воспитательницы. У балкарцев она называлась «дигизой». Она жила в семье новобрачных от одного года до трех лет, помогая невестке осваивать новую жизнь.

²⁷⁵ Там же.

²⁷⁶ Караулов Н. А. Указ. соч. С. 147.

Когда же наступало время возвращения невестки домой, на побывку, эта женщина устраивала угощение, куда приглашали 30–50 человек из родных и близких людей жениха. Все присутствовавшие делали дигизе подарки скотом. В этом обычье, по нашему мнению, следует усматривать помочь жениху в расплате с воспитательницей его жены, которая продолжала прислуживать княжне и в новом доме, воспитывать ее в соответствии с обычаями и традициями новой семьи, нового рода. Сам же князь, если он был состоятельным человеком, по обычью, обязан был подарить ей от 10 до 30 коров, от 100 до 200 баранов²⁷⁷. По обычью адыгов и балкарцев, воспитанник обязан был всю жизнь делать подарки своему аталаю. Например, он выделял часть добычи при набеге в его пользу. Эта обязанность распространялась и на девушек. Но подарки ее воспитательнице дарили и ее муж, и ее родные.

Во второй половине XIX – начале XX в. кабардинцы в основном жили малыми семьями, состоявшими из 2–3 поколений. Обычай взаимопомощи играл значительную роль в становлении новой семьи, отделившейся от своих родителей. Общими усилиями строили ей дом, в день новоселья новой семье дарили корову, кур, овец, постельные принадлежности, предметы домашнего обихода, помогали ей огородить усадьбу и т.д. Такую помощь новой семье оказывали родственники по отцу и матери.

В связи с этим нельзя согласиться с утверждением Г. Ф. Чурсина о том, что «обычай материальной поддержки вновь возникающей семье, явившийся в свое время естественным созданием определенных условий общественно-экономического быта, в дальнейшем утрачивает свой реальный жизненный смысл и превращается в один из третьестепенных свадебных обрядов – в одаривание молодых монетами или предметами, имеющими ничтожную ценность»²⁷⁸. У кабардинцев и балкарцев эта форма взаимопомощи не превратилась в простое символическое обрядовое действие и по сей день. Помощь, оказываемая молодой семье, всегда была весомой.

Кабардинцы и балкары постоянно оказывали материальную и моральную помощь больным и раненым. Родственники и соседи сидели около них круглые сутки.

²⁷⁷ Грабовский Н. Ф. Указ. соч. С. 21–22.

²⁷⁸ Чурсин Г. Ф. Взаимопомощь у кавказских народов // Очерки этнологии Кавказа. Тифлис, 1913. С. 32.

отвлекая их от дум о болезни и боли, не давая им спать, так как полагали, что злые духи могут легче повредить спящему человеку.

Если у человека сломана рука, нога или другая часть тела, то для развлечения больного сельская молодежь устраивала у него вечера с танцами, различными играми. Такие вечера у кабардинцев назывались «Щопща-күэ». Эти вечера организовывались для того, чтобы не дать больному уснуть и тем самым избавить от случайных поворотов во сне, которые могли бы привести к повторному перелому срастающихся костей. Часто эти развлечения продолжались всю ночь, поэтому собравшихся уговаривали. Обычно ближайшие родственники, а иногда и соседи считали своим долгом помочь семье приготовить из своих запасов кушанья и напитки для участников таких вечеров.

По установившемуся обычаю больного проводили все родственники, в том числе и живущие в других селениях и областях, а также соседи и односельчане. Женщины при этом приносили различные кушанья, если даже знали, что больной тяжел и есть не может. Еще Хан-Гирей, отмечал, что во время лечения больного дворянина «родственники и близкие хозяина, атальчики больного и знакомые, нередко даже и вовсе посторонние, но живущие вблизи дворянине, пригоняют скот на убой, приготовленные кушанья и напитки, потребные для содержания больного»²⁷⁹. Этот обычай, бытовавший среди крестьян, сохранился и в начале XX в.

Обычай взаимопомощи играл большую роль и в примирении кровников. Кровная месть в XIX в. преследовалась законом. Однако нередки были случаи, особенно среди князей и уорков, когда за убийство, публичное оскорбление, прелюбодеяние, изнасилование родственники пострадавшего мстили виновнику и всем его родственникам. При этом они совершенно не задумывались, что сами могут быть убитыми. Весь род в таких случаях готов был погибнуть, но непременно отомстить. «Если кого-нибудь убьют, — писал Генрих-Юлиус Клапрот в начале XIX в., — его родственники принимают все меры к отмщению за его кровь путем смерти убийцы, что, по их мнению, является единственным средством успокоить душу покойного и свою собственную совесть»²⁸⁰.

²⁷⁹ Хан-Гирей. Записки о Черкесии. СПб., 1836. Ч. II. С. 131.

²⁸⁰ Генрих-Юлиус Клапрот. Путешествие по Кавказу и Грузии, предпринятое в 1807—1808 гг. Хелле и Берлин, 1812. Рукописный отдел библиотеки КБИГИ. Д.1798. С. 125.

В большинстве же случаев убийство, ранение и оскорбление, особенно со второй половины XIX в., не вызывали кровную месть. Родственники виновного (по отцовской и материнской линии) всеми средствами добивались примирения с пострадавшим. При этом переговоры велись не семьями виновного и пострадавшего, а их родами. Нередко в ходе переговоров виновному роду помогали наиболее авторитетные представители других родов, которые совместными усилиями добивались примирения.

Интересно отметить, что у шапсугов, натухайцев и абадзехов все население (за исключением князей и дворян) еще с конца XVIII в. было объединено в соприсяжные братства, все члены которого несли ответственность за убийство, сскорблечение и бесчестье. «Не будучи членами одного рода, — писал корреспондент лондонской газеты «Таймс» Дж. А. Лонгворт в конце 30-х годов XIX в., — члены этого общества обязаны оказывать друг другу помощь и поддержку, а в случае, если кто-нибудь из них будет убит, требовать удовлетворения за его смерть от клана убийцы, каждый член которого в неменьшей мере, чем сам обидчик, становится ответственным за убийство, и пока возмездие не наступит, находится с ними во вражде»²⁸¹.

Теофиль Лапинский, побывавший у черкесов примерно в это же время, тоже подметил эту сторону жизни черкесов и писал, что «за осужденного или обвиненного отвечает все племя (т.к. оно представляет одно братство. — Г. М.), которое в случае нужды поддерживает и защищает его. Если он присужден к уплате штрафа и его собственных средств не хватает, то он собирает их сперва у своей фамилии, а если этого недостаточно, у своего племени, переходя из дома в дом. Каждый в таком случае обязан ему помочь»²⁸².

Характерно, что члены соприсяжных братств в первую очередь обращались за помощью к своим родственникам. Только в крайних случаях, когда родственников было мало и их помощь была недостаточной для исчисления всех расходов, связанных с примирением, они обращались к другим членам братского союза. Это сви-

²⁸¹ Лонгворт Дж. А. Год среди черкесов. Т. I-II. Лондон, 1840. Рукописный отдел библиотеки КБИГИ, д.1968. С. 76.

²⁸² Лапинский Теофиль. Горцы Кавказа и их освободительная борьба против русских. Рукописный отдел библиотеки КБИГИ, д.1798. С. 125.

детельствует о том, что в 30–40-е годы XIX в. взаимопомощь во многом носила еще родовой характер. Эта мысль подтверждается и материалами, собранными среди черкесов немецким ученым Карлом Кохом, который писал, что помошь оказывали в первую очередь семья, род, а затем клан, то есть братство²⁸³.

Взаимопомощь была необходима потому, что «пени за убийство, бесчестье девушки или связь с замужней женщиной», а также заувечье человека и «оскорбление» были «весьма велики». По данным К. Стала, кровная плата в зависимости от социальной принадлежности и имущественного положения пострадавшего колебалась от 200 (за крестьянина) до 400 (за дворянина) коров, а за убийство князя платили больше. «Плата за кровь (къан тёлеу, лты уасэ) столь значительна, — писал он, — что одно лицо не в состоянии заплатить за кровь. В таком случае целый род (льэпкъ) виновного складывается и единовременно или по частям выплачивает цену крови».

Вполне понятно, что родственники не мирились с бесконечными преступлениями своих сородичей. Если человек, по вине которого роду пришлось нести значительные расходы, повторял свои преступления (убийство, ранение, кражи и т.д.), то род категорически требовал от него их прекращения, а иногда даже отказывался от него. По этому вопросу Султан Адиль-Гирей писал: «Если какой-нибудь член общества часто вводит общество в расходы по уплате пеней, то общество имеет право изгнать его»²⁸⁴.

У шапсугов, абадзехов, натухайцев, объединенных в братские союзы, все входящие в эти союзы «обязываются взаимно защищать друг друга и участвовать в выплате штрафа, налагаемого на тех, кто совершил убийство или преступление»²⁸⁵. Но так поступали только в том случае, если преступление совершилось в первый раз или два раза. Если же проступок повторялся еще раз, то «все общество берет на себя обязанность наказать виновного и иногда предает его смерти»²⁸⁶. Члены братства, писал далее Джемс Белл, посыпали друг друга «так свободно, как будто бы они были действительно братьями»²⁸⁷.

В конце XIX в. размеры платы за кровь хотя и были

²⁸³ Карл Кох. Указ. соч. С. 46.

²⁸⁴ Султан-Адиль Гирей. Очерк горских народов правого крыла Кавказской линии//Военный вестник. СПб., 1880. Т. XI. С. 30.

²⁸⁵ Сталь К.Ф. Указ. соч. С. 120.

²⁸⁶ Джемс Белл. Указ. соч. С. 157.

²⁸⁷ Там же.

ограничены, но оставались высокими. Они продолжали колебаться от 300 до 1000 и более рублей²⁸⁸. По тому времени это были большие деньги, и редко кто из крестьян мог собрать такую сумму. На помощь приходили его родственники, односельчане и другие.

Интересно отметить, что взаимопомощь проявлялась и в том, что члены сельского общества, добившись примирения, сами нередко сообща добивались выполнения всех условий примирения. По словам Н. А. Грабовского, в Кабарде в прежние времена существовал обычай, по которому убийца, почему-то не согласившийся заплатить определенную плату, преследовался целым обществом и отдавался в полное распоряжение семьи потерпевшего²⁸⁹.

Для уплаты цены за кровь большие расходы делали известные наездники (зекIуэлI), которые в результате набегов угоняли скот, крали людей для продажи в рабство и других целей. Так, в одной кабардинской народной легенде рассказывается, что известный наездник Докшуко Бгуншоков совершал частые набеги на соседние народы, угонял скот, крали людей и т.д. Поэтому кумыки были его кровными врагами. «Едва ли было там хоть одно семейство, — говорится в рассказе, — которому он не причинил какого-либо зла, или украв, или ранив, или убив какого-нибудь его члена»²⁹⁰. Докшуко даже искалечил одного кумыкского князя и украл двух его сыновей, у другого князя украл дочь и женился на ней. Когда по настоянию жены он решился примириться с кумыками, ему пришлось обратиться за помощью к некоторым адыгским князьям.

Докшуко Бгуншоков с темиргоевским князем, известными почетными старицами и большой свитой приехал к одному малокабардинскому влиятельному князю, который был в давних отношениях с кумыками и настолько уважаемым ими, что «можно было рассчитывать на успешность его посредничества, если бы он согласился принять его на себя».

Миссия малокабардинского князя к кумыкам увенчалась успехом, но они потребовали возвращения Бгуншоковым всего, что он похитил, в том числе людей, где бы они ни находились. За всех невозвращенных пленни-

²⁸⁸ ЦГА КБР, ф. 22, оп. 1, д. 628, лл. 15-16.

²⁸⁹ Грабовский Н. Очерк суда и уголовных преступлений в Кабардинском округе//ССКГ. Вып. V. 1871. С. 31

²⁹⁰ Сборник сведений о кавказских горцах. Тифлис. Вып. VI. С. 16.

ков, то есть умерших, убитых и неизвестно куда девшихся, за раненых наездник должен был уплатить огромную сумму лошадьми, рабами, скотом. За княжеских сыновей он должен был уплатить еще больше. Эти условия Бгуншоковым были приняты²⁹¹.

Понятно, что один Докшуко Бгуншоков не смог бы за всю жизнь расплатиться с кумыками, но на помошь ему пришли его друзья и местный князь. Последний, например, «как и подобало ему по его общественному положению, принял на себя заготовление более ценной части вознаграждения: он дал «безукоризненных, достойных дворянина, коней с необходимой к ним сбруею и такое же количество одежды и оружия, – все это, конечно, лучшей и богатейшей работы». Чтобы принарядить сыновей кумыкского князя, оказавшихся живыми, «созвал всех известных ... по чистоте и изящной красоте своей работы серебряников и засадил за работу, не прерывающуюся ни днем ни ночью. Остальная часть вознаграждения была распределена, по решению собранной по этому случаю народной сходки, между почетными лицами и народом, причем руководствовались, конечно, средствами и общественным положением каждого»²⁹².

Когда эта огромная группа прибыла в один из населенных пунктов Кабарды, к ним присоединился местный князь с почетными лицами Малой Кабарды, привнавшим большое число быков, баранов и жеребят на зарез²⁹³.

Эти события произошли не во второй половине XIX в., но мы их привели для того, чтобы показать, как местные феодалы, используя народные обычаи в своих интересах, обирали народные массы.

Трудящимся массам приходилось платить выкупы и за безрассудные поступки своих князей. Так, когда малокабардинский князь Амфоко Таусултанов со своей свитой, готовясь к набегу, попал в плен к кайтакам, пришлось собрать всю выкупную сумму с крестьян путем раскладки. При этом бедняки «жертвовали своим последним достоянием, чтобы была собрана сумма, достаточная для выкупа»²⁹⁴ плеников.

Во второй половине XIX – начале XX в. наездничество уже не имело места в Кабарде и Балкарии. Однако нередкими были случаи кражи скота, лошадей, а также

²⁹¹ Там же. С. 29.

²⁹² Там же. С. 30.

²⁹³ Там же.

²⁹⁴ Там же. С. 68.

ограбления как в своем селении, так и в других населенных пунктах. Правда, кража в своем селении строго наказывалась, вплоть до изгнания виновных из родного села. Если же кража была произведена в другом населенном пункте и потерпевшие довели след до этого селения, то сельская община несла ответственность за украденное, если даже не было точно установлено, кто украл.

Институт взаимопомощи играл большую роль и в похоронных обрядах. Смерть человека объединяла всех членов рода, выступавших как единое целое и ответственных за покой души усопшего. По обычаю любой член рода и тем более патронимии считал своим долгом сделать все для собрата, если его ближайшие (сын, брат, сестра, отец) не имели возможности доставить ему все необходимое в загробной жизни. А умершему, по представлению кабардинцев и балкарцев, как и других народов Северного Кавказа, «нужно было очень много». «Покойник предъявляет к оставленному им роду не меньше требований, чем живущий, — писал М. Ковалевский. — Он нуждается в пище, питье, одежде и освещении. Под угрозой сделать из него врага живущие должны доставлять умершим все то, в чем они могут нуждаться»²⁹⁵.

По обычаю в семье, в которой скончался человек, в течение трех дней не готовилась пища, не зажигался очаг, поэтому родственники, живущие рядом, обязаны были помочь своему сородичу, кормить членов его семьи, их гостей, прибывших из дальних мест на похороны, а также приезжавших выразить соболезнование²⁹⁶. Позже, с ослаблением родовых связей, эта обязанность стала принимать соседский характер. Соседи и родственники оказывали помощь семье покойного без всякого предупреждения. У темиргоевцев, писал очевидец, всякая работа в день смерти и погребения прекращается, и обо всем заботятся ближайшие соседи и «даже кушанья готовыми приносятся из других саклей»²⁹⁷.

Особенно полезной была помощь родственников и соседей во время организации неоднократных поминок. Собиралось огромное количество людей, иногда до 2–3 тысяч человек²⁹⁸, для угощения которых готовилось «неисчислимое множество блюд различных названий и

²⁹⁵ Ковалевский М. Указ. соч. С. 34.

²⁹⁶ Мамбетов Г. Х. Пища в обычаях и традициях... С. 120.

²⁹⁷ СМОМПК. Т. XXIX. 1901. С. 106.

²⁹⁸ Хан-Гирей. Черкесские предания//Русский вестник. Т. 4–5. М., 1841. С. 18

достоинств»²⁹⁹. Так, на поминки князя Мисоста Болотокова, как уже отмечалось, были зарезаны четыре быка и 500 баранов³⁰⁰. Расходы на поминки даже для семьи среднего достатка были слишком обременительны, поэтому семье оказывалась помощь продуктами, скотом, птицей и т.д. Не только члены рода, но и соседи считали своим долгом внести в поминальные расходы свою долю. По словам венгерского ученого Жан-Шарля де Бесса, побывавшего на Кавказе в 1829 г., «каждая семья, принимающая участие в церемонии, приносит несколько блюд»³⁰¹.

По свидетельству Г. Ф. Чурсина, «смерть кого-либо из членов общины являлось событием, одинаково близким всей общине. Поэтому и похороны были делом всей общины, а не только семьи умершего. Родственники принимают участие в расходах на похороны и поминки, нередко берут на себя и всевозможные хлопоты, связанные с устройством поминок, и прочее»³⁰². Это и понятно. Во второй половине XIX – начале XX в. среди кабардинцев были еще живучи пережитки патриархально-родовых отношений, особенно ярко проявлявшиеся в похоронных обрядах. Каждый член рода считал своим долгом как можно лучше устроить поминки, не жалея своих средств, чтобы не осрамить свой род.

Нередкими были случаи, когда члены рода полностью на свои средства организовывали похороны и поминки, если семья умершего была бедной.

У кабардинцев и балкарцев бытовал обычай, согласно которому раздавали всю одежду усопшего. Если же последний был бедным или не имел приличной одежды, то опять на помощь приходили родственники: одни из них покупали для раздачи полный комплект одежды, другие приносили рубашки, третья – штаны и т.д., то есть обязанности семьи выполнял весь род. Дюбуа де Монпере, побывавший у адыгов в середине XIX в., писал, что если оставшаяся одежда была старая, изношенная, то родственники покойного должны были сложиться и приобрести новую обувь и одежду для раздачи³⁰³. Этот обычай сохранился и по сей день.

²⁹⁹ Русский вестник. М., 1864. Т.54. С. 77.

³⁰⁰ Мамбетов Г. Х. Пища в обычаях и традициях... С. 123.

³⁰¹ Жан-Шарль де Бесс. Путешествие в Крым, на Кавказ, в Грузию, Армению, Малую Азию и Константинополь в 1829 и 1830 гг. Париж, 1838. Рукописный отдел библиотеки КБИГИ. Д.2029. С. 25.

³⁰² Чурсин Г. Ф. Указ. соч. С. 183.

³⁰³ Дюбуа де Монпере. Путешествие вокруг Кавказа. Сухуми, 1937. С. 56.

О взаимопомощи членов рода свидетельствовал и такой факт: если после смерти человека не осталось близких родственников, то члены рода в течение 40 дней ежевечерне пекли поминальные пышки (лакумы), которые разносились по соседним дворам. Соседи, отведывая эти лакумы (жъэрымэ), должны были говорить: «Тхъэм и псэм лъигъас» («Пусть бог доставит их душе усопшего»). Такие пышки пеклись родственниками для усопших и каждый четверг (мэрэм пщыхъцхэ жъэрымэ) и ежедневно в период уразы.

Хан-Гирей писал еще об одном обряде материального участия родственников в похоронах члена своего рода. «Прежде чем опустят тело в могилу, — отмечал он, — над ним совершают молитву, потом мулла принимает от родственников умершего приносимые ими дары «искат», причем он делает «деур», то есть сорок раз спрашивает о добровольном приношении даров... Приносители даров в этом случае надеются тем уничтожить или, по крайней мере, уменьшить грехи покойника³⁰⁴. Этот обычай к концу XIX в. у кабардинцев уже не сохранился.

Следует также отметить, что кабардинцы и балкарцы оказывали помощь членам рода — вдовам и сиротам. Вдова как собственность рода могла стать женой другого члена рода или братства. При этом ее новый муж должен был взять на себя заботу о ее детях. Если же она была стара, то род или братство также заботились о ней³⁰⁵. Дети-сироты воспитывались у дяди, тети, двоюродного брата и т.д.

Многие из этих обычаев взаимопомощи, бытовавшие среди кабардинцев и балкарцев, известны также абхазцам, ингушам и другим народам Кавказа. Правда, кабардинцев и балкарцев не составлялись списки приношений, как это делалось в Грузии³⁰⁶.

Родственники и односельчане принимали участие в угощениях (хъуэхъу), организуемых в честь вернувшегося с фронта, из ссылки, заключения, в честь выздоровления после болезни, ранения и т.д. Каждый родственник считал своим долгом приготовить бузу, различные национальные кушанья, привести барабана на зарез. Вс это делалось независимо от того, нуждается ли данная семья в этих продуктах или нет — родовые взаимоотно-

³⁰⁴ Хан-Гирей. Записки о Черкессии, л.137 об.

³⁰⁵ Джемс Белл. Указ. соч. С. 185.

³⁰⁶ Чурсин Г. Ф. Указ. соч. С. 35-37.

шения обязывали его принять участие в радостных и печальных событиях своего сородича.

Разностороннюю помощь друг другу оказывали атальки и их воспитанники, их родные, а также побратимы, кунаки и даже близко знакомые. История адыгов, в том числе кабардинцев, а также балкарцев и карачаевцев, знает факты заключения клятвенного братства между группами мужчин, целыми родами, населенными пунктами и даже народами о совместном преследовании кровников, борьбе с набегами наездников, внешними врагами. Один очевидец писал о черкесах, что, заключая клятвенное братство, представители аулов «клялись на Коране, что они и все однофамильцы обязуются оказывать друг другу во всем взаимную помощь»³⁰⁷.

По словам Н. Карлгофа, черкесское общество состоит из родовых союзов «со взаимною обязанностью всех и каждого защищать друг друга, мстить за смерть, оскорбление и нарушение прав собственности друг друга» и нести ответственность перед чужими родовыми союзами за всех своих»³⁰⁸.

В период опасности даже враждебные адыгские племена объединялись и совместными силами защищали свою свободу. Венгерский ученый Жан-Шарль де Бесс писал о черкесских племенах, что «эти народности объединяются при приближении опасности, способной угрожать их независимости. Каждая из этих республик приносит клятву в случае грозящей опасности выступить только в интересах общего дела, будь то оборона или нападение врага. Клятва, приносимая в подобных обстоятельствах, соблюдается нерушимо»³⁰⁹.

Взаимопомощь сыграла большую роль в борьбе шапсугов, бесланеевцев и натухайцев против феодалов. Они, образовав клятвенные братские союзы, сумели освободиться от власти князей и дворян. Это оказало влияние и на тех черкесов, которые остались под властью князей. Хан-Гирей отмечал, что в 30-х годах XIX в. эти «обычные уставы соприсяжного братства имеют вящую силу, а потому в княжеских владениях владельцы обходятся с осторожностью с людьми им подвластными, боясь побе-

³⁰⁷ СМОМПК. Т. XXIX. 1901. С.80; ЦГА КБР, ф. 16, оп. 1, д.863, л. 30.

³⁰⁸ Карлгоф Н. О политическом устройстве черкесских племен, населяющих северо-восточный берег Черного моря//Русский вестник. М., 1860. Т.28. С. 532.

³⁰⁹ Он делил черкесские племена на 10 республик.

га.³¹⁰ к племенам с народным правлением. Объединение крестьян стало грозой для феодалов.

Во второй половине XIX в. такие родовые союзы и клятвенные братства между группами людей не заключались, но встречались примеры их заключения между отдельными лицами.

Как видно из приведенного материала, различные формы института взаимопомощи в жизни кабардинцев и балкарцев в XIX в. играли еще большую роль. Возникнув в древнейший период человеческого общества, они продолжали бытовать и в феодальную эпоху и после отмены крепостного права. Это и понятно. Крестьяне, жившие в нищете и бесправии, не могли обходится без помощи родных и соседей.

Взаимопомощь облегчала жизнь крестьянам, помогала быстрее решать многие вопросы хозяйственного и семейного быта.

До начала XIX в. многие пережиточные формы института взаимопомощи у кабардинцев и балкарцев сохранили родовой характер, хотя он стал нарушаться и приобретать соседский характер еще до XIX в. Более интенсивное изживание родового содержания форм взаимопомощи началось после отмены крепостного права. Но этот процесс в силу консервативности семейного быта кабардинцев и балкарцев не завершился и к началу XX в.

МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА СЕЛЬСКОГО НАСЕЛЕНИЯ

Поселения

Типы поселений и жилищ в значительной степени обусловлены природными и социально-экономическими условиями жизни народа. Балкарские поселения в своем большинстве располагались в горной зоне, кабардинские — в предгорье, на равнине и только несколько селений — в горной зоне (Заюково, Жемтала, Каменномостское и др.). Такое зональное положение оказывало непосредственное влияние на форму и структуру поселений и жилищ, на размеры и характер приусадебных участков.

Балкарские селения, как правило, располагались на

³¹⁰ Жан-Шарль де Бесс. Указ. соч. С. 14–15.

склонах гор и в связи с особенностями рельефов отличались большей скученностью дворов и построек. Ввиду отсутствия в горах удобных мест для поселения, они были небольших размеров и разбросаны по ущельям.

Кабардинские поселения, расположенные вдоль рек, были длинными и узкими, они нередко имели одну улицу, тянувшуюся иногда на несколько километров. Поселения на равнине, в отличие от предгорных, были более широкими, но и они, как правило, не имели определенной планировки; дома в них располагались беспорядочно, улицы были узкими и кривыми и на многих из них не могли разъехаться две арбы. Кварталы отделялись один от другого узкими и глухими переулками. Различными были число дворов в кварталах, размеры и формы приусадебных участков, а в некоторых горных селениях Балкарии имелись даже безусадебные хозяйства.

Если дореволюционные балкарские поселения обычно носили названия, связанные с их местоположением (Верхний Чегем, Нижний Чегем, Верхняя Балкарская, Хулам и др.), то почти все кабардинские селения носили названия своих феодальных владельцев. Поэтому после революции большинство кабардинских поселений было переименовано, тогда как балкарские сохранили свои названия. Так, например, кабардинские селения Кармово, Ашабово, Коново, Атажукино, Мисостово, Куденетово были переименованы в Каменномостское, Малка, Нижний Куркужин, Заюково, Урвань, Чегем. Из балкарских селений только Урусбиево, получившее свое название от феодального владельца таубия Урусбия, было переименовано в Верхний Баксан.

В первые же годы советской власти в Кабардино-Балкарии началась работа по перепланировке и благоустройству населенных пунктов. Перепланировка старых населенных пунктов являлась частью хозяйственного землеустройства, проводившегося новой властью. Она должна была способствовать нормальному развитию поселений и улучшению культурно-бытового обслуживания их жителей³¹¹. Перепланировка производилась по проектам специалистов-землестроителей. Она началась в 1925 г. и в основном завершилась к середине 30-х годов, охватив почти все кабардинские и часть балкарских населенных пунктов.

³¹¹ ЦГА КБР, ф.Р-6, оп.1, д.631, л.119; Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971. С. 83.

В результате перепланировки во всех населенных пунктах появились специальные площади для общественных и культурно-бытовых учреждений. Так, кабардинское селение Урух Урванского района получило в основном квадратную форму, все усадебные участки были уравнены (по 0,45 га). Селение имело теперь 5 продольных и 13 поперечных улиц, ширина главной из них составила 24 м, а остальных – 16 м. По главной улице был проложен бульвар, засаженный деревьями в два ряда. Продольные и поперечные улицы образовали кварталы правильной формы. В каждом из них располагалось по 10 усадеб. Для организации отдыха населения были специально выделены три усадебных участка. Площадь в центре села предназначалась для строительства школы, сельисполкома, пожарного двора и больницы³¹².

В горных районах размеры усадеб и ширина улиц и переулков определялась в зависимости от рельефа местности и территории, занимаемой поселением. Так, в балкарском селении Терскол (Баксанское ущелье) размер усадеб был определен в 0,21 га, ширина улиц – в 12 м, а под общественные постройки выделили всего лишь одну усадьбу³¹³. В сел. Актопрак (Чегемское ущелье) ширина единственной улицы была 6 метров.

Наряду с переустройством старых населенных пунктов в Кабардино-Балкарии была проведена работа по переселению части крестьян на дополнительные участки земли, полученные сельскими обществами.

Переселение крестьян, начавшееся в 1923 г., происходило во всех округах Кабардино-Балкарии. На 1 января 1929 г. в Кабарде было основано 43 поселения, в которых насчитывалось 2657 дворов с населением 13 286 человек³¹⁴. Среди этих вновь возникших поселений были Камлюко, Батех и Этоко (переселенцы из Малки), Псынадаха (из Кызбуруна II), Залукодес (из Каменномостского), Куба-Таба (из Кубы), Озрек и Псыкод (из Старого Лескена), Ерокко (из Лескена II), Зарагиж (из Псыгансу), Псыншоко (из Карагача) и многие другие.

В Балкарии в 20-х годах происходило переселение крестьян из совершенно неудобных для поселений мест, ликвидировались малодворные поселения, особенно

³¹² ЦГА КБР, ф.Р-6, оп.1, д.631, л.120.

³¹³ Там же. Л.4-6.

³¹⁴ Там же, д.669, л.2 и об., 92 и об.

одно-двухдворные хутора. Таким образом были образованы новые балкарские селения Верхняя Жемтала, Бабугент и другие³¹⁵.

Новые населенные пункты кабардинцев и балкарцев имели сходную планировку. Теперь селения застраивались по специальному плану, в основе которого лежал принцип максимального обеспечения необходимых условий для экономического и культурного развития данного поселения.

Следующий значительный шаг по благоустройству кабардинских и балкарских поселений был связан с колективизацией сельского хозяйства. Развитие и укрепление колхозного хозяйства привело к появлению в кабардинских и балкарских селениях общеколхозных и бригадных усадеб с соответствующими хозяйственными постройками, машинно-тракторных станций с помещениями для сельхозмашин, ремонтными мастерскими, административными зданиями, столовыми и другими бытовыми постройками. Все это привело к значительному расширению площади селений и изменению их внешнего вида. Теперь при въезде в кабардинское или балкарское селение в глаза прежде всего бросались новые общественные постройки на окраинах села, появившиеся в результате переустройства сельского хозяйства.

Особое внимание уделялось архитектурному оформлению центра селения, который группировался вокруг сельского совета, правления колхоза, клуба, школы, магазина и т.д. В некоторых селениях уже в этот период названные учреждения размещались в специально построенных кирпичных двух- или трехэтажных зданиях, которые выделялись на фоне села, состоявшего главным образом из одноэтажных домов. Почти во всех равнинных селениях по новым улицам были проложены специальные пешеходные дорожки, сделаны водостоки. Стало уделяться большое внимание озеленению улиц и дорог, соединяющих селения. Усадьбы, выходившие на главную улицу, обносились однотипными заборами.

В некоторых кабардинских и балкарских селениях появились элементы городского благоустройства — электричество, мощеные улицы и водопровод³¹⁶.

Дальнейшее благоустройство сельских населенных пунктов Кабардино-Балкарии было прервано Великой

³¹⁵ Там же, д. 625, л. 12 и об., 22-31 об.; д. 663, л. 7-8; д. 664, л. 12-13.

³¹⁶ Кобычев В. П. Города, селения, жилища // Культура и быт народов Северного Кавказа. М., 1968. С. 175.

Отечественной войной. В послевоенный период, после ликвидации тяжелых последствий немецко-фашистской оккупации был продолжен процесс благоустройства сельских поселений Кабарды и Балкарии.

В 50–60-е годы появились новые сельские поселения. Они, как правило, возникали при совхозах, промышленных предприятиях и т.д. Только в 60-е годы было основано более 30 населенных пунктов: Янтарный, Комсомольский, Гвардейский, Ново-Хамидиевский, Джулат, Лесной, Опытный, Заводской, Дружба, Приречное, Белокаменское, Бедык и другие. Многие крупные сельские поселения были преобразованы в рабочие поселки и города.

Современные кабардинские и балкарские сельские поселения имеют значительные размеры. Более половины сельского населения республики проживает в населенных пунктах, в которых насчитывается свыше 500 дворов. По своему внешнему виду и благоустройству крупные сельские поселения значительно приблизились к городским. Эти селения теперь имеют правильную планировку и застраиваются в большинстве своем по специально разработанному генеральному плану. Центральные площади в них застроены многоэтажными зданиями – это дома культуры, кинотеатры, библиотеки, школы, универмаги, комбинаты бытового обслуживания и т.п. Большинство дорог покрыто асфальтом. Почти во всех селениях проложен водопровод, многие селения газифицированы.

Жилища и усадьбы

Усадьба кабардинцев обычно состояла из нескольких дворов – жилого, хозяйственного, скотного, а также гостиного, начавшего исчезать с конца XIX в. С распространением огородничества и садоводства в усадьбе стали выделяться специальные площади для их развития. Все дворы усадьбы имели свои плетневые ограды и соединялись перелазами (щъэздэхыпІэ). Усадьбы обносились обычно плетневой, реже – каменной оградой. С конца XIX в. усадьбы стали обсаживать деревьями (акацией, сливой, вишней и др.). Усадьбы одного квартала соединялись перелазами, что, видимо, являлось остатком былого патронимического расселения кабардинцев. Большинство усадеб имели выезд в переулок, реже – на улицу.

Балкарские усадьбы из-за недостатка земли были небольшими и не имели строгого разделения на дворы. Балкарский крестьянский двор состоял из ряда построек, «плотно соприкасающихся одна с другой»³¹⁷. Балкарские таубии и зажиточные слои населения имели обширные усадьбы с несколькими дворами³¹⁸. В то же время перед революцией многие хозяйства (особенно в селениях Черекского и Хуламо-Безенгийского ущелий), по существу, не имели не только усадеб, но и дворов. В более выгодных условиях находились поселения Кашхатау и Кёнделен, жители которых имели усадьбы с хозяйственным и скотным двором. После установления советской власти, при проведении землестроительных работ, по требованию общих сходов крестьян было осуществлено уравнивание площади приусадебных участков, средний размер которых в Кабарде был определен в 0,50 га³¹⁹, а в горных селениях Балкарии – от 0,15 до 0,25 га.

Уравнение приусадебных участков сопровождалось выработкой плана типовой усадьбы. Она отличалась хозяйственной целесообразностью и соответствовала требованиям санитарии³²⁰. Теперь все усадьбы имели выход на улицу³²¹. После коллективизации по решению Кабардино-Балкарского обкома партии и облисполкома «Об организации и построении новой колхозной деревни» (октябрь 1933 г.) усадьбы колхозников были еще более упорядочены.

В послевоенные годы в сельских поселениях Кабардино-Балкарии происходило быстрое увеличение числа хозяйств, что сопровождалось сокращением приусадебных участков, средний размер которых стал составлять 0,25 га. По материалам обследования 1973 г. приусадебные участки размером от 0,15 до 0,35 га составляли в кабардинских селениях 68,5%, в балкарских – 65,1%.

За годы советской власти изменился внешний вид сельской усадьбы. С развитием колхозно-совхозного производства и подъемом материального благосостояния населения в сельском строительстве стали применять обожженный кирпич, шлакобетон и т.д. По мате-

³¹⁷ Иванюков И., Ковалевский М. У подошвы Эльбруса // Вестник Европы. 1886. Кн. I. С. 554.

³¹⁸ Там же. С. 99.

³¹⁹ Мамбетов Г. Х. Материальная культура... С. 179.

³²⁰ См. подробно там же.

³²¹ Центр документации новейшей истории КБР. Ф.1, оп.1, д.52, л.139–145.

риалам опроса 1968 г., в 22 населенных пунктах из 1447 дворов плетневую ограду имели 294 хозяйства (20,3%), деревянную (штакетную) – 304 (21,1%), кирпичную, шлакобетонную или комбинированную – 846 (58,6%). Кирпичные и шлакобетонные ограды красиво орнаментировались. Если в прошлом ворота, как и ограды, были преимущественно из плетня или нескольких жердей, то теперь они деревянные или железные. Ворота обычно украшают разнообразным орнаментом и советскими эмблемами (пятиконечная звезда, серп и молот и пр.).

Во второй половине XIX–начале XX в. в Кабарде и Балкарии существовало несколько типов жилищ. Самым распространенным кабардинским жилищем являлся двухкамерный турлучный дом продолговатой формы³²². Такие дома строились без фундамента, вместо которого снаружи и изнутри у основания стен делали небольшие завалинки из глины, чтобы стекавшая с крыши вода не проникала в дом. Позднее у основания дома стали укладывать один-два ряда камней. Лишь в домах зажиточной части населения, построенных по русскому образцу, стали закладывать фундамент из речных гальшней или рваного камня. Турлучные дома были невысокими, немногим более 2 м, без потолка и с земляным полом. Функции окон выполняли небольшие отверстия на фасадной стене, закрывавшиеся изнутри деревянными щитками или затянутыми бычьим пузырем. Окна в домах появились в середине XIX в., но стекло было доступно только зажиточным слоям населения. Даже в 90-е годы XIX в. в кабардинских селениях было немало крестьянских домов, не имевших застекленных окон.

По мере возникновения в кабардинской семье новых супружеских пар к одно-двухкамерному дому пристраивали новые комнаты для семей женатых сыновей с самостоятельными выходами, и постепенно образовывался так называемый «длинный дом» (унэ кыыхь), вдоль которого обычно шла открытая галерея. Наличие нескольких отдельных входов в дом обуславливается обычаем избегания. Под влиянием русской домостроительной культуры стали строить трехкомнатные дома. Такой дом имел единственный вход в среднюю комнату, называемую по русскому образцу сенями (кабардинское – сенэ). Здесь устраивали очаг, сени, по существу, были и прихожей и кухней.

³²² Кобычев В. П. Города, селения... С. 101.

Жилище имело свои особенности. Многие однокамерные жилища балкарцев в начале XX в. имели центральный очаг. В поселениях Хуламо-Безенгийского и Чегемского ущелий имелись дома, в которых жилые комнаты располагались на втором этаже, а первый этаж имел хозяйственное назначение – здесь содержали скот. В Баксанском ущелье с 80-х годов XIX в. зажиточные хозяева стали строить деревянные дома улучшенного типа – с несколькими комнатами, коридором, застекленными окнами, деревянными полами и потолками.

Крыши кабардинских домов в своем большинстве были двускатными, реже – четырехскатными. В Балкарии преобладали плоские крыши. В Чегемском ущелье нередкими были и крыши приподнято-выпуклой формы³²³.

Основным материалом для строительства кабардинского жилища служил хворост, реже – бревна; стены укреплялись камнем, крышу покрывали соломой и камышом. У балкарцев стены обычно возводили из камня, а деревянные крыши засыпали землей. С конца XIX в. в Кабарде и Балкарии стали строить каменные и кирпичные дома квадратной формы с четырехскатной крышей, покрытой черепицей или жестью. Перед революцией в Кабарде преобладали турлучные, а в Балкарии – каменные дома³²⁴. Деревянные полы и потолки встречались редко и только в домах зажиточных слоев населения.

По традиции дома кабардинцев, а у балкарцев там, где позволяли условия местности, возводились в центре усадьбы, что обеспечивало соблюдение обычая избегания. В советский период начинается коренная перестройка кабардинских и балкарских жилищ. Уже в 20 – начале 30-х годов XX в. исчезли наиболее архаичные жилища. Турлучные жилища с соломенными крышами стали заменяться домами из саманного кирпича, покрытыми черепицей. Со второй половины 30-х годов дома стали строить на каменных фундаментах; увеличилась площадь дома, его высота, повсеместно стали делать потолки, правда, еще плетневые, обмазанные глиной. Увеличились размеры окон и дверей, появились ставни.

Но преобладающим типом жилища кабардинцев

³²³ Робакидзе А. И. Формы поселения в Балкарии // Материалы по этнографии Грузии. Тбилиси, 1960. Вып. XI. С. 101; Пионtek Г. В. Эльтюбю как потенциальный музей балкарского народного зодчества на открытом воздухе // Ученые записки Института скульптуры и архитектуры им. И. Е. Репина. 1961. Вып. I. С. 108.

³²⁴ ЦГА КБР, ф. 6, оп. 1, д. 456, 458, 459, 463, 472.

оставался длинный дом, состоявший из нескольких комнат. В отличие от дореволюционного периода в жилищах уже не устраивали традиционных очагов с дымарями, их заменили кирпичные печи с плитой. Печь сначала делали одну на весь дом, хотя в нем было несколько комнат. Если в доме жила одна неразделенная семья, то в сенях обычно имелся очаг, а в одной из комнат — печь, остальные комнаты вообще не отапливались, даже если они были жилыми. Лишь в 30-е годы стали иногда дополнительно ставить в неотапливаемых комнатах небольшие железные печки.

Более широкое распространение получили открытые галереи, полузакрытые веранды и коридоры, что улучшало санитарное состояние жилища.

Во всех новых кабардинских селениях, возникших в 20-е годы, жилища строились по специально разработанному плану, в соответствии с которым рекомендовалось возводить стены домов из саманного кирпича, а крыши покрывать черепицей³²⁵.

В 30-е годы в связи с коллективизацией на селе развернулось массовое строительство новых домов. Жилой фонд некоторых населенных пунктов (Хабаз, Кёнделен, Нижний Чегем, Урвань, Чегем II и др.) был полностью или в значительной части обновлен³²⁶. По неполным данным в 1934—1940 гг. только в 23 кабардинских и балкарских селениях было построено свыше 1270 домов, в том числе в 1937 г. в Кёнделене — 200, в 1938 г. в Урвани — 100, в 1939 г. в Заюково — 150, в Безенги — 52, в 1940 г. в Чегеме II — 168 домов³²⁷ и т.д.

Новые жилые дома колхозников обычно состояли из трех комнат и кухни. Одна из комнат обязательно отводилась для приема гостей, она заменила собой традиционную кунацкую, которую раньше непременно строили отдельно от жилого дома. Наряду с кухней в доме, как правило, сооружали летнюю кухню и во дворе. Строительство таких домов в Кабарде знаменовало постепенный отход от традиционного длинного жилища. И в Кабарде, и в Балкарии комнаты теперь нередко делали смежными, что в прошлом совершенно не практиковалось из-за строгого соблюдения обычая избегания.

В 30-е годы большинство домов имело уже не откры-

³²⁵ Там же, ф.Р-2, оп.1, д.421, л.3.

³²⁶ Социалистическая Кабардино-Балкария. 1934. 10 февраля; 1935. 4 ноября.

³²⁷ По материалам «Социалистической Кабардино-Балкарии» за 1936—1940 гг. (подсчитано автором).

тую галерею, а застекленную веранду. Двери и ставни теперь делали составными, филенчатыми. Особое внимание обращалось на украшение резьбой фронтонов и карнизов.

Большая работа была проведена по реконструкции старых домов. В них устраивали печи, переделывали окна и двери, делали дощатыми потолки, настилали деревянные полы.

К началу 40-х годов, как видно из вышеизложенного, в Кабардино-Балкарии существовало три основных типа сельского жилища. Это традиционный длинный дом, который все более и более заменялся домами нового типа. Среди последних наибольшее распространение получил трехкамерный дом с одним входом-сенями в центре, соединявшим две жилые комнаты. Четырехкомнатный квадратный в плане дом еще был сравнительно редким явлением.

После Великой Отечественной войны жилищное строительство в республике развернулось с новой силой. С 1946 по 1957 гг. в сельской местности было построено около 15 тысяч новых домов³²⁸, а к концу 1982 г. – еще свыше 25 тысяч домов³²⁹.

В 50–60-е годы в крупных сельских поселениях стали появляться двух- и трехэтажные много квартирные дома, главным образом для рабочих и служащих совхозов и сельской интеллигенции. Сельские жилища Кабардино-Балкарии по своему внешнему облику и внутреннему устройству стали все более сближаться с городскими. Это прослеживается и в строительных материалах, и в архитектуре, и внешнем убранстве дома, и в его внутренней планировке, и в функциональном назначении отдельных помещений. По данным обследования 1973 г., самым распространенным типом жилища становится прямоугольно-квадратный дом, строящийся по типовому проекту и состоящий из 3–4 комнат.

В результате возросшего материального благосостояния сельского населения Кабардино-Балкарии наиболее предпочтительными строительными материалами стали кирпич и туф. По данным обследования 1977 г., 60–85% домов, построенных за предшествующие 10 лет в селениях Кызбурун III, Кызбурун II, Баксаненок, Аргудан, Каухун, Герменчик, Бабугент и Кёнделен, возведены

³²⁸ Народное хозяйство Кабардино-Балкарской АССР. Статистический сборник. Нальчик, 1964. С. 119.

³²⁹ Мамбетов Г. Х. Материальная культура... С. 222.

из жженого кирпича или пленного туфа. В других селениях каменных и кирпичных домов меньше. Так, в селении Псыгансу Урванского района их 45%, в Урожайном Терского района — около 40%, Плановском того же района — около 35%.

В последнее время большое внимание уделяется декоративной отделке стен, карнизов, фронтона. Особенное широкое распространение получила орнаментальная выкладка из кирпича на стенах дома. Это в основном геометрический орнамент, но встречаются и изображения птиц, а также растительный орнамент. Большое внимание уделяется и оформлению углов дома. Большинство домов имеет пилястры с капителью, пилястры с фустом и пилястры с каннелирами. Крыши домов в большинстве двускатные, но все более широкое распространение получают четырехскатные. Кроются крыши черепицей, шифером и железом, причем в Балкарии в качестве кровельного материала преобладает шифер. Значительно возрастает высота комнат, достигнув 3 м. Дощатые потолки, которые вошли в быт в 20—40-х годах, заменяются оштукатуренными, полы застилают досками, но теперь в моду стали входить и паркетные. Широкое распространение получили двусторчатые двери и большие двойные оконные рамы с форточками, но уже без наружных ставен.

Большое распространение на селе получили дома с мансардами. По данным обследования 1976 г., в Кызбуруне II, например, из 347 домов 36 имели мансарды, в Кызбуруне III из 287 домов — 33, в Каухуне из 220 домов — 37, в Герменчике из 168 домов — 31, в Кёнделене из 322 домов — 31 и т.д. Вместе с тем в сельской местности все чаще стали строить двух- и даже трехэтажные дома из 8-10 и более комнат.

Сельский дом по своей площади и планировке теперь мало отличается от частного городского. В 1960 г. в Нальчике было построено 564 частных дома, средняя жилая площадь которых равнялась 32 кв.м, средняя жилая площадь 105 домов, построенных в этом же году в г. Прохладном, не превышала 25 кв. м. В то же время 1038 сельских домов, построенных в 1960 г.³³⁰, имели в среднем жилую площадь от 44 до 55 кв.м. В 1967 г. средняя жилая площадь домов, построенных индивидуальными застройщиками г. Нальчика, составила 38 кв.м, в 1968 г. — 37 кв.м. Средняя жилая площадь сельских

³³⁰ ЦГА КБР, ф.499, оп.2, д.225, л.3,11; д.257, л.3, 7, 10.

домов, построенных в 1967 г.³³¹, равнялась 56 кв.м., в 1968 г. — 52 кв.м.

По данным опроса 1973 г., 67,8% кабардинцев и 78,9% балкарцев имели дома, полезная площадь которых превышала 50–60 кв.м. Следует отметить, что представители различных социальных групп сельского населения имеют примерно одинаковые размеры жилой площади. Так, в Балкарии, по данным того же обследования, дома с полезной площадью 60 кв.м и более имели 64,1% сельской интеллигенции и 61,7% колхозников и рабочих совхозов.

Сельские дома, также как и городские, имеют электричество, водопровод, новые системы отопления. Так, многие дома в сельской местности теперь имеют паровое отопление. По материалам обследования 1976 г., в селении Кёнделен из 1270 домов его имели 400 домов, в Баксаненке из 1060 домов — 350, в Кызбуруне II из 1500 домов — 600, в Кызбуруне III из 2700 домов — 440, в Аргудане из 1337 домов — 200, в Кахуне из 1150 домов — 190, в Псыгансу из 1204 домов — 300. По данным 1980 г., более 45 тыс. сельских домов были газифицированы. По данным обследования 1973 г., 91,8% кабардинских и 94,5% балкарских домов имеют один выход. Это ярко свидетельствует об изживании обычая избегания и о том, что большинство родителей теперь не живут в одном доме со своими женатыми сыновьями. Только 5% семей, состоящих из одной брачной пары, имеют дома с двумя выходами.

Изменилось и функциональное назначение отдельных комнат дома. В отличие от прежнего традиционного деления комнат дома на лэгъунэ — каб. (комната для новобрачных), унэшхуэ — каб. (комната стариков) и хъэцӏэц — каб. (кунацкая) в быт современных кабардинцев и балкарцев вошло новое деление комнат дома: зал, детская, спальня. Сохранилась также и традиционная комната для стариков-родителей, которая теперь получила новое название лыжъфызыжым я пэш — каб. (комната для родителей). Под залом нередко подразумевается и гостиная, но при этом говорят не «хъэцӏэц», а «зал». Это обычно самая большая комната в доме.

По данным экспедиций 1973 г., особые комнаты под зал выделены у 64,1% обследованных семей кабардинцев и 69,8% семей балкарцев, соответственно детские комнаты выделены у 41,4 и 35,1% семей, комната для

³³¹ Там же.

стариков — у 46,0 и 41,8% семей. Таким образом, новое деление комнат дома по своему функциональному назначению получило широкое распространение среди сельского населения Кабардино-Балкарии. При этом нововведением является выделение специальной комнаты для детей, которая отсутствовала в традиционном жилище кабардинцев и балкарцев.

Наряду с основным жилым домом, многие сельские жители имеют второй дом. Так, в сел. Куба 808 хозяйств имели в 1967 г. 1250 домов. В 1971 г. из 9989 обследованных кабардинских и балкарских хозяйств 4270 хозяйств имели по два дома. Вторым домом большей частью являются дома, построенные в 20—40-х годах, рядом с которыми в 60—70-е годы возведены новые большие и благоустроенные дома. Нередко в качестве второго дома служат дома, построенные как временные жилища до сооружения основного дома. Они обычно имели не менее двух комнат, часто — небольшие веранды и были достаточно благоустроены. Такие дома после постройки основного дома обычно использовались как столовые, кухни, а также и под жилье. Нередко новые дома заселялись частично и находили свое применение в полном объеме лишь при приеме гостей и семейных торжествах.

При постройке сельских домов и теперь широко практикуется старинный обычай взаимопомощи родственников и соседей (щыхъэху, изеу). Помощь оказывается при подготовке строительных материалов, возведении фундамента и стен, покрытии крыши, во время внутренней и наружной штукатурки домов. Родственники и соседи нередко помогают и деньгами. Большое содействие при строительстве новых домов сельским жителям оказывают правления колхозов, дирекции совхозов, местные сельские советы.

Интерьер

Внутренняя обстановка жилищ кабардинцев и балкарцев, как и других горцев, до революции была очень проста. Незнакомого с горским бытом человека при входе в это жилище прежде всего поражала его пустота — почти полное отсутствие в нем какой-либо обстановки. Вот как описывает внутренний вид балкарского жилища конца XIX в. Е. Баранов: «С первого взгляда внутренность сакли кажется совсем пустою: ни столов, ни

стульев, ни лавок, грубо сколоченных, ни кроватей, составляющих необходимую принадлежность жилого помещения более или менее цивилизованного человека; весь его домашний скарб — одежду, кухонную утварь — горцы не держат на виду, как, например, русские, а хоронят ее в сундуках, установленных на широких лавках, устроенных вдоль одной или двух стен сакли; на эти же полки убираются по окончании трапезы и обеденный столик, а также принадлежности спальни — одеяло, подушки и тюфяки³³².

Следует, однако, внести некоторые корректизы в приведенное описание. В горском жилище все-таки были и кровати, и столы, и стулья, только они не походили на европейские. Столы и стулья, небольшие и низкие, были на трех ножках и скорее напоминали детскую мебель. Правда, отсутствовали шкафы для одежды, а посуды и мебели было мало. Кровать, как правило, была в жилище одна, и ею пользовался только глава семьи.

Внутренняя площадь жилого помещения была строго разделена на мужскую и женскую части. Главную роль в этом разделе играл очаг (камин). Недалеко от очага, около двери, в так называемой женской половине комнаты, на полках стояла хозяйственная утварь. Здесь же находились запасы продуктов, детская лялька, ткацкий станок. В «почетной» мужской части стояла деревянная кровать главы семьи, на которой обычно лежала циновка из камыша арджэн (у кабардинцев) или войлочный узорчатый ковер кийиз (у балкарцев). На стене над кроватью на циновке или войлочном ковре развещивали холодное и огнестрельное оружие. На некотором расстоянии от кровати хозяина устраивали невысокие нары из досок, на которых спали дети и другие члены семьи. Но в большинстве случаев они спали на полу.

Все постельные принадлежности (матрац, подушки и одеяла) днем складывали стопкой на полках, устраиваемых на одной из стен комнаты. На полках же стояла посуда (деревянная, глиняная и медная), а иногда и сундуки. Столики и табуретки также подвешивали на стены.

Благодаря тому, что в жилом помещении на полу днем большую часть времени почти ничего не стояло, создавалось впечатление пустоты. Богаче были обставлены комнаты для гостей и новобрачных, если таковые

³³² Баранов Е. Очерк жизни горских татар Кабарды // Терские ведомости. 1894. 2 декабря.

были в доме. Главным убранством здесь также были кровать, постельные принадлежности, циновки и кийизы.

С конца XIX в. в обстановке жилищ зажиточных кабардинцев и балкарцев появляются новые, неизвестные здесь ранее предметы и вещи: шкафы, комоды, зеркала, швейные машины, столы и стулья европейского образца, диваны, этажерки, ковры, самовары, пуховые подушки и одеяла, стеклянная, фаянсовая и фарфоровая посуда. Конечно, в полном наборе эти вещи имелись у самых богатых людей. Что же касается основной массы населения, то обстановка их жилищ до самой революции оставалась традиционной.

После революции обстановка жилища горца постепенно стала меняться. На смену традиционным предметам быта собственного производства постепенно приходят фабричные изделия, появляются столы и стулья, металлические кровати, постельное белье, посуда и т.д.

Однако в 20-е годы мебели и других предметов европейской обстановки в кабардинских и балкарских домах было еще мало.

Качественный скачок во внутреннем убранстве жилища кабардинцев и балкарцев происходит в 30-е годы, в результате победы колхозного строя, повышения материального благосостояния и культурного уровня сельского населения. Уже в середине 30-х годов обстановка сельского жилища начинает приближаться к городской. Посетивший в 1935 г. кабардинское селение Жемтала журналист Р. Артемьев писал, что обстановка домов большинства колхозников этого селения «мало чем отличается от городских жилищ. Здесь можно увидеть и железную кровать, и зеркало-трюмо, и комод, и швейную машину, и венские стулья, и стол. Всеми этими элементами культуры колхозники пользуются умело и бережно».³³³

В быту населения вместо матрацев, подушек и одеял, набитых шерстью, появились ватные матрацы, ватные и пуховые одеяла и подушки. Постельные принадлежности размещались теперь днем не на полках, а на кроватях, которые застилались специальными покрывалами. Все шире входило в быт постельное белье: наволочки, простыни, пододеяльники, которые до революции у основной массы сельского населения отсутствовали.

В домах сельского населения Кабардино-Балкарии

³³³ Артемьев Р. Сельсовет Жемтала // Революция и национальности. 1935. № 3. С. 66.

появились этажерки с книгами, патефоны, гармоники; за один только 1938 год колхозники республики приобрели 27,9 тыс. патефонов.

Вместе с тем в довоенный период в обстановке кабардинского и балкарского сельского жилища широко использовались традиционные предметы: старинные деревянные кровати и диваны, низкие треногие столики и скамейки, сундуки, детские горские люльки, деревянная, глиняная и медная посуда и другая утварь, циновки и кийизы.

В использовании мебели городского образца также имелись некоторые особенности, отражавшие традиционные вкусы и привычки. Так, например, в комнате для гостей на высоких столах, которые часто размещались под зеркалом, нередко ставили чемоданы, ручные швейные машины, а иногда даже новую женскую обувь. На новых металлических кроватях хозяева обычно не спали, и на них складывали одеяла стопками и подушки. Эти постельные принадлежности предназначались для гостей. Характерной особенностью гостевой комнаты в сельских домах довоенного времени было обилие фотографий членов семьи, родственников, знакомых.

В послевоенный период, особенно с середины 50-х годов, происходит повсеместное изменение обстановки и убранства большинства кабардинских и балкарских сельских домов. Теперь в обиход входят не только отдельные предметы городской обстановки — кровати, диваны, шифоньеры, зеркала, обеденные столы, серванты, книжные шкафы, но и целые гарнитуры — спальные, столовые и кухонные, ковры фабричной выделки, gobелены, тюлевые, шелковые и бархатные занавеси и портьеры, люстры, настольные лампы, хрустальные вазы, графины и т.д.

По-прежнему главное внимание кабардинцы и балкарцы уделяют обстановке комнаты для гостей (зала). Именно здесь находятся лучшая мебель, посуда, ковры и другие наиболее ценные предметы обстановки. В зале часто, кроме дивана-кровати, стоит кровать, но теперь на ней не выставляются для обозрения богатые постельные принадлежности. Ныне о зажиточности дома свидетельствуют размеры зала и вся его обстановка.

Как правило, обстановка зала у сельских жителей различной социальной принадлежности мало чем отличается. Набор основной мебели один и тот же. Исключение составляют книжный шкаф и картины, которые значительно чаще встречаются в залах сельской интеллигентии и служащих. Наблюдения показывают, что в

обстановке зала кабардинцев и балкарцев, принадлежащих к одной и той же социальной группе, нет существенной разницы. Таким образом, в быту этнические различия уступают место социально-профессиональным.

Важной новацией в обстановке сельских домов было появление разнообразной детской мебели: кроватей, столов, стульев, тумбочек, а иногда полных детских гарнитуров, которые обычно и размещались в специальной детской комнате.

Постепенно стали распространяться на селе и такие предметы культурно-бытового назначения, как холодильники, пылесосы, стиральные машины. В 1970–1975 гг. ежегодно население республики покупало в среднем 8,5 тыс. холодильников³³⁴. В 1980 г. их было продано почти 14 тысяч³³⁵. Примерно половина холодильников была куплена сельским населением.

Большим спросом у населения Кабардино-Балкарии пользуются стиральные машины. В 1958 г. их было продано 5 тыс., в 1970 г. – 10,4 тыс. Быстро росла и потребность в пылесосах: в 1965 г. их было продано 800, а в 1970 г. – 1,9 тыс., в 1975 г. – 4,1 тыс., в 1980 г. – 6,2 тысячи³³⁶.

С вводом в эксплуатацию в 1955 г. Нальчикского телевизионного центра в Кабардино-Балкарии получили широкое распространение телевизоры. О росте продажи телевизоров в республике говорят такие цифры: в 1966 г. их было продано 7,6 тыс., в 1970 г. – 15,4 тыс., в 1975 г. – 12 тыс., в 1980 г. – 14,5 тысяч³³⁷.

В сельском жилище горца появилось и пианино: в 70-е годы в республике продавалось в среднем около 400 пианино ежегодно³³⁸.

Как видно, обеспеченность сельских семей кабардинцев и балкарцев основными культурно-бытовыми предметами уже в начале 70-х годов была довольно высокой. Анализ данных позволяет сделать вывод, что уровень культурного потребления зависит от типа поселения, социально-профессионального состава семьи, уровня образования.

³³⁴ Народное хозяйство Кабардино-Балкарской АССР за годы девятой пятилетки (1971–1975 гг.). Нальчик, 1976. С. 191.

³³⁵ 60 лет Кабардино-Балкарской АССР. Нальчик, 1981. С. 124.

³³⁶ Народное хозяйство Кабардино-Балкарской АССР за годы девятой пятилетки... С. 191; 60 лет Кабардино-Балкарской АССР. С. 124.

³³⁷ Там же.

³³⁸ Там же.

В целом обстановка сельского жилища ныне мало чем отличается от городской. Это объясняется тем, что горожанин значительную часть своего заработка тратит, как правило, на питание, а сельский житель — на обстановку дома.

Данные этносоциологического обследования подтверждают общую тенденцию к выравниванию уровня жизни сельского и городского населения обеих национальностей республики.

Одежда

Традиционная одежда кабардинцев и балкарцев в основном была однотипной и во многом сходной с одеждой других народов Северного Кавказа. Повседневная одежда мужчин состояла из бешмета, штанов, чувяк с ноговицами и пачахи из овчины, которая летом заменялась войлочной шляпой с широкими полями. Следует заметить, что в костюме горца головной убор играл особую роль, являясь символом мужского достоинства. Кабардинец и балкарец никогда не снимали шапки, даже находясь в жилом помещении. Сбить шапку с головы мужчины считалось величайшим оскорблением. Шапку никогда не дарили. Приобретение хорошей шапки наряду с приобретением лошади и оружия было важнейшей заботой горца.

Бешмет до пояса туго охватывал фигуру, и в этом отношении его покрой напоминал черкеску, но в отличие от последней бешмет имел стоячий воротник, узкие рукава; он глухо застегивался и был всегда короче черкески, хотя длина бешмета, как и черкески, менялась в зависимости от моды. Бешмет шили обычно из хлопчатобумажной ткани, а иногда, как это встречалось в горах Балкарии, из домотканого сукна. Бешмет, как и штаны, часто носили без нижнего белья, которое до революции было не у всех крестьян. Особенностью горских штанов был покрой, удобный для верховой езды: они шились широкими вверху и суженными книзу, причем штанины внизу имели штрипки. Такие штаны заправлялись в ноговицы, плотно обтягивавшие ногу до колен, что было также удобно при верховой езде. Зажиточное население шило ноговицы, как и чувяки, из сафьяна; для повседневной носки крестьяне шили ноговицы из тонкого войлока, домотканого сукна или

какой-либо грубой и толстой материи, а чувяки — из сыромятной кожи домашней выделки. Зажиточные носили сафьяновые сапоги на тонкой подметке. Иногда сафьяновые сапоги делали без подметки, со швом на подошве, тогда на них надевались сафьяновые чувяки с тонкой кожаной подметкой. Ноговицы и голенища сафьяновых сапог обычно подвязывались тонкими ремешками с серебряными пряжками и наконечниками.

Для большинства кабардинцев и балкарцев кавказская черкеска, которую шили из сукна домотканого или фабричного, служила обычно и выходной, и праздничной одеждой. Она всегда надевалась на бешмет для черкески зажиточные слои шили специальный бешмет из более дорогого материала, поскольку часть бешмета была видна в широком вырезе на груди черкески. Пришитые по обеим сторонам грудного выреза черкески газырницы напоминали прежние патронташи, хотя теперь в них вместо зарядов для огнестрельного оружия вкладывали пустые деревянные трубочки, отделанные в верхней части, виднеющейся из газырницы, слоновой костью или серебром.

Непременной принадлежностью мужского костюма был узкий пояс-ремень; он часто украшался серебряными или позолоченными бляшками и наконечниками. К поясу прикрепляли кинжал и револьвер. Рукоятки и ножны оружия, носившегося с черкесской, старались отделать серебром, золотом и слоновой костью. Парадный горский костюм отличался строгостью вкуса, в нем отсутствовали яркие кричащие цвета. Черкеска плотно охватывавшая фигуру и удобная в носке, отличалась красотою и изяществом, что сделало ее популярным мужским костюмом не только у народов Кавказа но и среди русского населения, жившего на Кавказе особенно казачества.

Столь же популярными, как черкеска, были бурки и башлык, хорошо защищавшие от дождя и холода. Бурка и башлык были у каждого горца, но качество их было различным. Особенно ценились кабардинские бурки, а также башлыки из балкарского сукна.

Зимней теплой одеждой у кабардинцев и балкарцев были шубы из овчины и гобенек — пальто с капюшоном из бурочного войлока. Гобенек чаще всего носили чабаны и пастухи.

Качество материала одежды, его расцветка отражали сословные различия у горцев в дореволюционное время. Например, черкеску из белого сукна или бурку из белого

войлока носила только горская аристократия – кабардинские князья и уорки и балкарские таубии. И в начале XX в., когда сословные ограничения уже отпали, белые черкески и бурки по-прежнему были недоступны для рядовых горцев вследствие их дороговизны.

С развитием товарно-денежных отношений с горской знатью стали конкурировать нарождавшееся горское кулачество и торговцы. В их быт, в частности в одежду, стали проникать новые виды мужской одежды, обуви, головных уборов европейского образца: пальто, костюмы, хромовые сапоги, калоши.

Традиционная одежда кабардинок и балкарок была сходной по покрою и в значительной мере походила на мужскую. Она состояла из туникообразной рубахи с низким стоячим воротником, застегивавшимся на пуговицу. Под рубашку надевались шаровары длиною почти до щиколоток. Верхнее платье, напоминавшее по своему покрою черкеску, было распашное до подола, без воротничка, с открытой грудью и застежкой у пояса.

Рукава у повседневного платья были узкими и доходили до кисти руки, а у парадного – разрезными, спускавшимися много ниже кисти руки и заканчивавшимися округлой лопастью. В более позднее время рукава стали делать узкими выше локтя, и к ним отдельно пришивали нарукавную подвеску-лопасть, которая имитировала разрезной рукав.

Рубахи, платья и штаны шили из хлопчатобумажной и шелковой ткани, парадное платье – преимущественно из бархата или атласа, поля его, а особенно нарукавные подвески, украшали золотым шитьем.

Необходимой принадлежностью женского парадного платья были нагрудные застежки и пояс. Застежки были серебряными, часто позолоченными, их украшали бирюзой или другими полудрагоценными камнями; на серебряные застежки чернью, гравировкой или филигранью наносился орнамент. Пояс тоже часто делали целиком из серебра с позолотой или из кожи с большими накладными бляхами и пряжками-застежками из позолоченного серебра.

Одним из вариантов верхней женской одежды был кафтанчик, напоминавший по своему покрою мужской бешмет. Его надевали под платье или носили самостоятельно, он туго стягивал фигуру, подчеркивая стройность. Кафтанчик шили из бархата, тяжелого шелка, иногда из фабричного сукна. Для украшения кафтанчи-

ка на груди нашивали несколько пар серебряных или позолоченных застежек.

Важной частью праздничного костюма девушки были невысокие бархатные шапочки с плоским дном, украшенные галунами, вышивкой, иногда серебром и кистями. Повседневным головным убором девушек и женщин были платки — хлопчатобумажные, шерстяные и шелковые. Платки у кабардинок были однотонные, у пожилых женщин — преимущественно черные, у балкарок — более ярких расцветок.

По давней традиции девушка, выйдя замуж, уже не могла ходить в шапочке и не имела права показывать свои волосы. Замужние женщины обязательно повязывали головы небольшим платком, концы которого пропускали сзади под косы и завязывали спереди на темени узлом. При выходе из дома и при посторонних на этот платок одевали второй, большего размера.

Женская обувь была почти такой же, как у мужчин, и обычно состояла из сафьяновых чубак со швом на подошве. Кроме того, в качестве калош носили сафьяновые туфли на деревянной подошве без задников.

Характерной особенностью традиционной женской одежды было отсутствие верхней теплой одежды, что свидетельствовало о затворническом образе жизни. Е самую жестокую стужу женщина на себя накидывала только теплый платок или шаль.

В начале XIX в. в женский костюм стали проникать отдельные элементы европейской женской одежды: кожаные высокие ботинки со шнурковкой на высоком каблучке, кожаные туфли с пряжкой на низком каблуке и калоши, а также зонты.

Постепенно в традиционную горскую одежду стал проникать элементы городского костюма. Прежде всего изменилась стала мужская одежда, в состав которой еще во время Мировой и Гражданской войны широк вошли солдатские шинели, гимнастерка, ремень и сапоги, а также брюки-галифе и так называемая «кавказская рубаха». Последняя стала вытеснять бешмет, особенно среди молодежи. Теперь под черкеску чаще надевал кавказскую рубашку, а не бешмет. Изменилась и форма горской овчинной шапки, ее стали делать более низко и нередко из каракуля, она получила название «кубагка». Изменился и покрой бурки, ее стали делать с более широкими плечами.

Изменение женской одежды происходило медленнее. Консерватизм традиционной женской одежд

объяснялся прежней изоляцией женщины от общественной жизни. Строгие законы семейного быта, обычай избегания, религиозные запреты существенно ограничивали общение кабардинок и балкарок с внешним миром. Женщины и даже девушки, по существу, не выходили за пределы своего дома, что подчеркивалось традиционным отсутствием у них теплой одежды. Из-за этого горянки не являлись на выборы сельских советов и других органов власти и, таким образом, не могли реализовать предоставленное им конституцией избирательное право. Женщины также не могли посещать ликбезы и различные культурно-просветительные кружки и курсы, организуемые специально для них на селе. Девушки из-за отсутствия зимней одежды не могли посещать школу. Поэтому в первые годы советской власти важнейшим мероприятием по раскрепощению женщины было внедрение в горский быт женской верхней теплой одежды. С 1928 г. в Кабардино-Балкарии, как и в других национальных областях, проводилась специальная общественно-политическая кампания под лозунгом «Пальто – горянке!».

В своем постановлении северокавказское краевое совещание комиссии по улучшению быта и труда горянок отмечало: «Как результат векового бесправия горской женщины существует обычай, что горянки-девочки и взрослые женщины не носят теплой одежды. Этот обычай при наличии суровых зимних месяцев лишает девочек возможности посещать школы, а взрослых женщин принимать участие в общественной работе и тем самым является тормозом приобщения горянок к общественно-культурной жизни. Обычай этот влечет также массовые заболевания и калечение женской бедняцкой массы, в силу экономического положения вынужденной выполнять работу вне дома (ношение воды, уход за скотом и т.п.) без теплой одежды»³³⁹.

В Кабардино-Балкарии для реализации этого постановления в первый же год (1928) на приобретение пальто для горянок было выделено 46 тыс. рублей и 571 готовое пальто, а также материал для пошива 380 пальто для девочек. Бедным семействам пальто выдавалось бесплатно, а более состоятельной части населения – по сниженной стоимости.

Приходилось вести большую разъяснительную работу среди населения по преодолению вредных обычаяев.

³³⁹ ЦГА КБР, ф.2, оп.1, д.485, л.7.

Об этом очень хорошо сказал в выступлении на заседании областной бытовой комиссии балкарец Биттиров: «Я не знаю ни одного балкарца, даже самого бедного, который бы не имел шубы. Им, если нужна швейная машина, кувшин и другие необходимые вещи, они находят средства, а на пальто женщин не находят зачастую не потому, что действительно их невозможно достать, а потому, что в этом не видят необходимости»³⁴⁰.

На IV съезде горянок Кабардино-Балкарской автономной области делегатка Кабардова из сел. Кызбурун II говорила: «Кампания по приобретению пальто для женщин дает толчок для участия их в перевыборах сельсоветов, так как у бедняцкой части населения зачастую не было возможности в холодную погоду выставлять на собраниях»³⁴¹. Делегатка женотдела Г. Х. Фанзиева, вспоминая об атмосфере, в которой проходила кампания «Пальто — горянке!», приводила высказывания многих мужчин по этому поводу: «Нечего жеходить на собрания, я сам пойду, не надо ей пальто!»³⁴².

Несмотря на все препятствия кампания «Пальто — горянке!» сыграла большую роль в повышении общественно-политической активности кабардинок и балкарок. Это проявилось при выборах в сельские советы. Если в 1927 г. в Кабардино-Балкарии в этих выборах участвовало 21,3% женщин, то в 1928 г. — уже 52%. Таким образом, уже в первый год проведения кампании были достигнуты значительные результаты³⁴³.

Однако внедрение пальто и других видов новой одежды встречало трудности еще и потому, что они были сшиты «по вкусу кабардинок и балкарок. Так, например, отказывались покупать пальто потому, что оно было коротким, только до колен, на этом же основании отказывались приобретать платья и юбки.

Распространение новой формы одежды встречало среди населения неодобрение еще и потому, что некоторые женские активистки из числа горянок, стремясь показать свое раскрепощение, утрировали моду 20-х годов и носили чрезмерно короткие и узкие платья с короткими рукавами и большим вырезом. Также отрицательно относилось население и к появлению женщин-активисток в мужских кепках, косоворотках, кожаных

³⁴⁰ Там же, л. 3.

³⁴¹ Там же, д. 483, л. 37—45.

³⁴² Культура и быт народов Северного Кавказа. М., 1968. С. 171.

³⁴³ ЦГА КБР, ф. 2, оп. 1, д. 584, л. 8.

куртках. Все это было, конечно, чуждо большинству населения национальных областей Северного Кавказа и вызывало негативную реакцию. Нужна была продолжительная и систематическая культурно-просветительная и воспитательная работа по внедрению новых форм женской одежды среди горянок, необходимы были переходные формы от традиционной одежды к современной.

Учитывая все это, Северо-Кавказский крайсоюз потребкооперации создал специальную комиссию, которой было поручено «выработать тип одежды, удовлетворяющий запросам и вкусам горской женщины»³⁴⁴.

Большую роль в изменении традиционной женской одежды и распространения ее новых форм сыграли клубы горянок, кружки и школы кройки и шитья, пошивочные и трикотажные мастерские, появившиеся в 1927 г. и получившие широкое распространение в последующие годы. Здесь не только учили женщин шить новые формы одежды, но и пропагандировали их³⁴⁵.

Следует отметить, что наряду с огромной положительной работой, проводившейся в 20-е годы по внедрению новых форм женской одежды в Кабардино-Балкарии, были допущены и перегибы, выразившиеся в агитации против национальных форм женской одежды, против праздничных платьев, серебряных нагрудников и поясов, которые стали трактоваться как реакционные пережитки прошлого; некоторые деятели даже требовали запретить изготовление украшений для национального женского костюма и предлагали выселить дагестанских мастеров-ювелиров за пределы Кабардино-Балкарии³⁴⁶. В официальном положении о бытовых секциях при сельских советах указывалось, что в функции секций входит разработка вопросов по раскрепощению женщин от рабских пережитков семейного быта (борьба со взглядами на женщину как на рабыню, борьба с ношением металлических нагрудников, поясов и проч.)³⁴⁷. Таким образом, «уничтожение взглядов на женщину как на рабыню» приравнивалось по своему значению к борьбе «с ношением металлических нагрудников, поясов и т. п.».

В 30-е годы в связи с возросшим благосостоянием

³⁴⁴ Студенецкая Е. Н. Украшение одежды у кабардинцев XIX-XX вв. // Ученые записки Кабардино-Балкарского педагогического института. Нальчик, 1950. Т. 5. С. 171.

³⁴⁵ ЦГА КБР, ф.2, оп.1, д.433, л.260; д.483, л.69; д.485, л.7; д.572, л.2; д.620, л.6; д.657, л.10.

³⁴⁶ Там же, д. 652, л.4.

³⁴⁷ Там же, д.374, л.305.

колхозного крестьянства, а также ростом его культурного уровня произошли коренные изменения в одежде. Они коснулись всех видов одежды — мужской, женской и детской, верхней и нижней, праздничной и повседневной. В эти годы начался массовый отход от традиционной одежды, и получили широкое распространение городские виды одежды.

В мужской одежде новшеством было появление полного городского костюма, включая рубашку с галстуком, пиджак, брюки навыпуск, туфли или ботинки и фуражку. Правда, городской мужской костюм носила главным образом молодежь, люди среднего возраста придерживались в значительной мере полувоенной формы, вошедшей в быт в 20-е годы: гимнастерка с отложным реже — стоячим воротником, брюки-галифе, сапоги на подметке с каблуком, шапка-кубанка и пояс (кавказский или широкий, военного образца). Из верхней одежды распространение получили пальто, полупалто и куртки на вате с накладными карманами. Старики по-прежнему предпочитали традиционную одежду. У молодежи и мужчин среднего возраста верхняя одежда была в основном покупной.

Женская одежда претерпела более существенные изменения. Теперь не только девушки, но и женщины нередко носили платья, сшитые по городской моде. Готовые платья почти не приобретались, их шили или дома или в мастерских. Значительное распространение получили юбки, кофточки, женские костюмы. Женскую обувь в основном покупали, в моду вошли лакированные туфли на каблуках. В качестве головного убора большинство женщин стали носить косынки и легкие платки. В быт теперь прочно вошло женское пальто. Страсти, которые разгорались вокруг него в 20-е годы были забыты. Женщины старшего поколения, как и мужчины, носили традиционную одежду.

Быстрыми темпами изменилась в этот период детская одежда. Если прежде она почти целиком копировала традиционную мужскую и женскую одежду взрослых, то теперь она стала действительно детской, сшитой по городским образцам. Значительную роль во внедрении в быт кабардинцев и балкарцев специальной детской одежды сыграли детские сады, школы, лечебные учреждения, проводившие соответствующую разъяснительную работу среди населения. Характерной особенностью этого периода было расширение и обогащение ассортимента мужской, женской и детской одежды. Эт

в частности, касалось нижнего белья, которое теперь имелось в каждой семье в достаточном количестве и почти того же состава, что и в городе.

В 30-е годы многие сельские жители имели зимнее и демисезонное пальто, галифе и брюки навыпуск, кавказскую рубашку, гимнастерку и сорочку, сапоги и туфли, шапку-кубанку и фуражку или кепку. Еще более разнообразной стала женская одежда. Многие женщины имели по несколько платьев из разного материала и туфли различных фасонов. Особенно хорошо стала одеваться молодежь. Как сообщала областная газета, «молодежь одета изысканно и со вкусом, девушки одеваются на городской манер, носят шелковые платья, красивые туфли, цветные косынки и т.д.»³⁴⁸.

В 30-е годы процесс стирания традиционных черт в одежде кабардинцев, балкарцев и русских, проживавших в республике, происходил быстрее. В этом большую роль сыграло широкое распространение готовой одежды. Потребности сельского населения в ней росли из года в год. Достаточно отметить, что в одном сел. Псыгансу за три месяца 1936 г. колхозники купили готового платья на 150 тыс. рублей, трикотажных изделий на 10 тыс. рублей, обуви и калош – на 12 тыс. рублей³⁴⁹. Колхозники сел. Заюково за полтора месяца 1938 г. приобрели только готовой обуви на 15 500 рублей. Как отмечал председатель сельпо, колхозники «требовали не только обиходные товары, но и те, которые никогда не употреблялись в деревне»³⁵⁰.

Излюбленными материалами для одежды во второй половине 30 – начале 40-х годов стали дорогие ткани: у мужчин – шевиот, коверкот, тонкие сукна; у женщин – тот же шевиот, коверкот, а также плюш, шелк натуральный и искусственный, особенно модным в предвоенные годы стал крепдешин. Весьма широкое распространение получили хлопчатобумажные ткани: ситец, сатин, коленкор и др. В мужском костюме по-прежнему преобладали темно-синий, серый, коричневый и черный цвета, тогда как женская одежда стала более разноцветной и яркой, особенно у девушек. Вся одежда, как праздничная, так и повседневная, шилась уже исключительно из фабричных тканей, домашнее производство их в Кабардино-Балкарии прекратилось.

³⁴⁸ Социалистическая Кабардино-Балкарская. 1934. 11 ноября.

³⁴⁹ Там же. 1936. 28 мая.

³⁵⁰ Там же. 1939. 17 февраля.

Газета «Социалистическая Кабардино-Балкария» 1 ноября 1935 г. писала: «Сейчас запросы колхозников большие. Колхозник Кардангушев Тута, например, требует для своей жены теплое пальто, шелковую ко-сынку, отрез шевиота на платье, для дочерей — два пальто, хороший материал для пошива им зимнего пальто, еще два отреза на праздничные платья... Для третьей, 17-летней, дочери — лакированные туфли, чулки, пальто, два платья. Она мечтает одеться так, как одеты городские девушки. Колхоз дал такую возможность, и отец не жалеет денег, чтобы осуществить мечту дочери. Кроме всего этого, он хотел купить еще 150 метров различных тканей, чтобы удовлетворить все потребности семьи и иметь определенный запас». По сообщению газеты, даже товары для детей колхозники просили завозить в сельские магазины не из хлопчатобумажной ткани, а «лучше и на городской фасон».

Теперь шелковые платья девушки надевали почти всегда при выходе из дома, а в особенности при выезде из селения, даже на полевые работы. Вечерами на полях становле молодежь обычно устраивала танцы, и девушки, естественно, наряжались как можно лучше³⁵¹.

В 30-е годы наряду с широким распространением новых форм одежды часть сельского населения еще тяготела к многим элементам традиционной одежды, а старшее поколение кабардинцев и балкарцев все еще продолжало носить бешметы, черкески, каракулевые шапки, кавказские сапоги. Интерес к национальной одежде поддерживался начавшимся в 30-е годы серьезным изучением национальных форм культуры. Немалую роль в возрождении интереса к национальной одежде сыграло создание Кабардино-Балкарского ансамбля песни и пляски (1933 г.) и национального драматического театра с кабардинской и балкарской труппами (1937 г.).

Партийные и советские организации, уделявшие особое внимание развитию национальной культуры, способствовали сохранению традиционного горского костюма в качестве праздничного, надеваемого в торжественных случаях. Так, например, в мае 1934 г. при вручении Кабардино-Балкарии Ордена Ленина 15 тысяч кабардинцев и балкарцев — мужчин и женщин, юношей и девушек — вышли на площадь г. Нальчика. Все они

³⁵¹ Ср.: Студенецкая Е. Н. Одежда // Культура и быт народов Северного Кавказа... С. 173—174.

были одеты в полный национальный костюм. В торжественных случаях и руководящие партийные и советские работники тоже появлялись в черкесках. Естественно, что их примеру последовала и молодежь, которая, отмечая праздники 1 Мая, годовщину Октября и другие, выходила на демонстрации в национальных костюмах. В 30-е годы вошло также в традицию одевать жениха и невесту в национальный костюм.

Идя навстречу пожеланиям населения, областной комитет партии и облисполком в 1936 г. приняли постановление об организации специальной мастерской по производству бурок, черкесок и различных принадлежностей национального костюма (женских украшений, поясов, кинжалов, газырей и т.д.)³⁵². Одновременно во многих селах Кабардино-Балкарии был организован пошив национальной одежды.

Как известно, после окончания Великой Отечественной войны положение с одеждой по всей стране было чрезвычайно тяжелым, не хватало многих ее видов, особенно обуви. В первые послевоенные годы в мужской одежде, как и после окончания Гражданской войны, преобладал костюм военного образца. Демобилизованные донашивали свои шинели, гимнастерки, китель, сапоги, шапки-ушанки. В одежде девушек и молодых женщин послевоенного времени появляются отдельные элементы заграничной одежды. Вместе с тем в первые послевоенные годы сохранялись еще некоторые элементы традиционной мужской и женской одежды: это суконные чувяки с подошвой из сырмятной кожи, войлочные и суконные ноговицы, которые во время войны получили на селе довольно широкое распространение из-за отсутствия фабричной обуви. Среди старшего поколения продолжали бытовать бешмет, шубы старинного образца, войлочные сапоги и т.д.

По мере восстановления народного хозяйства, в частности легкой промышленности, появляется возможность приобретать готовую одежду и белье, а также различные ткани для пошива одежды. Однако мужчины среднего возраста, прошедшие в своем большинстве войну, предпочитали носить одежду военного образца: китель и гимнастерку со стоячим воротником и нагрудными карманами, широкий армейский ремень, сапоги, шапки-ушанки. Этот костюм сформировался в городе, но широко распространился и в селе, где был воспринят как

³⁵² ЦГА КБР, ф.2, оп.1, д.980, л.123 и об.

полноценная замена традиционного горского костюма.

Особенно долго в мужском костюме держались китель и гимнастерка. Они и сейчас иногда встречаются в костюме старшего поколения (свыше 65 лет). Цвет такого костюма, в отличие от военного, снова вернулся к излюбленным горцами тонам – темно-синему, серому, черному.

Описанный выше мужской костюм преобладал вплоть до 50-х годов. Хотя этот костюм считался у кабардинцев и балкарцев, как и у других народов Северного Кавказа, национальной мужской одеждой, он, по существу, потерял все классические черты традиционной горской одежды, сохранив только свой полувоенный стиль. Из него совершенно исчезли черкеска, бешмет, кавказский пояс, чувяки и ноговицы и даже «кавказские» сапоги с мягкими голенищами на тонкой подметке. В этот же период происходит почти полное исчезновение тех элементов традиционной мужской одежды, которые были еще в ходу в дооценный период и сохранялись в годы войны.

С конца 50-х годов начался широкий переход кабардинцев и балкарцев, как и других народов Северного Кавказа, к общесоветским формам одежды. Полный отход от традиционной формы одежды, который произошел в Кабардино-Балкарии, был подготовлен всем предшествующим ходом социально-экономического и культурного развития.

Большую роль в этом переходе сыграли успехи отечественной легкой промышленности, которая стала снабжать население разнообразной готовой одеждой, обувью и различными тканями. Только одна Нальчикская швейная фабрика в 1969 г. изготовила более 1 млн пальто и плащей из шерстяной и искусственной тканей отечественного и зарубежного производства, более 500 тыс. платьев из хлопчатобумажной ткани, 389 тыс. головных уборов, большое количество брюк и т.п.

В этот период в обиход населения широко входят трикотажные изделия из хлопчатобумажной, шерстяной, синтетической и шелковой пряжи. О повышенном спросе на них свидетельствует тот факт, что Нальчикский комбинат «Дружба» в 1969 г. выпустил 514,2 тыс. пар чулок, 6084,5 тыс. пар носков, 411 тыс. колготок, 1214,7 тыс. штук верхнего трикотажа. Следует отметить, что в числе трикотажных изделий преобладали товары для детей (69%) и женщин (30%). О распространении готовой обуви свидетельствует тот факт, что

Нальчикская обувная фабрика, основной поставщик обуви для сельской местности, выпустила в 1969 г. 786,2 тыс. пар обуви, в том числе 326,8 тыс. пар модельной (25 видов).

Наряду с приобретением готовой одежды население продолжало шить одежду по заказу, причем это была главным образом дорогая одежда — мужские костюмы и женские платья из добротной ткани. Так, из 20 641 костюма, сшитого по заказу населения Кабардино-Балкарии в 1969 г., более 90% были сшиты из шерстяных тканей, а из 61 тыс. платьев 48,3 тыс. были сшиты из шерсти и шелка. Конечно, приведенные цифры производства готовой одежды и обуви некоторыми промышленными предприятиями г. Нальчика и мастерскими индюшива дают только приблизительное представление о распространении в конце 60-х годов новых видов одежды среди сельского населения, но они хорошо показывают основные тенденции в процессе изменения одежды местного населения.

О возрастшем благосостоянии, увеличении количества и повышении качества готовых изделий говорит и тот факт, что многие семьи кабардинцев и балкарцев, имеющие швейные машины, предпочитают покупать готовую одежду.

В 60—70-е годы в связи с расширением экономических связей с зарубежными странами возросла торговля импортной одеждой, получившей значительное распространение и среди сельского населения, особенно молодежи. Вообще сельская молодежь по своему внешнему виду почти не отличается от городской. То же самое можно сказать и об одежде детей дошкольного и особенно школьного возраста. Только ношение джинсов и брюк девушками на селе не так распространено, как в городе. Девушки и молодые женщины стремятся, как и в городе, носить различные украшения: кольца, серьги, бусы, брошки, медальоны, браслеты и т. п., это в большинстве современные ювелирные изделия и бижутерия. Все новобрачные теперь носят обручальные кольца. Носят их и многие женщины среднего возраста, хотя в свое время, вступая в брак, они этих колец не имели.

Большое внимание ныне сельские женщины обращают на прическу. В прошлом кабардинки и балкарки заплетали волосы в одну или две косы, спускавшиеся на спину. Как уже отмечалось, девочки с 10-летнего возраста не имели права обнажать голову. Обычай скрывать волосы неукоснительно соблюдался и сейчас пожилыми женщинами. Прическа современных сель-

ских молодых женщин, особенно девушек, разнообразна, в большинстве случаев она такая же, как и у горожанок.

Традиционная одежда теперь почти совершенно исчезла даже из обихода старшего поколения сельского населения, как мужчин, так и женщин. По опросу 1968 г., черкески и бешмет, например, носят только 5% кабардинцев и 11% балкарцев в возрасте 60 лет и старше. Бурки носят примерно 5–8%. Характерно, что новых черкесок и бешметов старики, как правило, не шьют, а донашивают старые. Черкески для свадьбы и других торжеств молодежь обычно берет у участников сельских или городских танцевальных ансамблей. Очень редко можно теперь увидеть на селе и шубу традиционного покрова. По данным 1963 г., в 1241 кабардинской семье насчитывалось всего 275 человек, носивших шубу традиционного покрова, а в 206 балкарских семьях – 65 человек. По данным того же опроса в сел. Аушигер и сел. Баксаненок из 100 человек в возрасте 60 лет и старше шубу традиционного покрова носили только 8.

Чаще всего из элементов традиционной одежды кабардинцы и балкарцы носят каракулевую шапку. Ее носят на селе не только старики, но и среднее поколение, которое нередко наряду с национальным головным убором имеет также велюровые или фетровые шляпы. Любопытно, что шляпы европейского образца теперь нередко носят и старики.

В настоящее время характерной особенностью мужского костюма сельских жителей старшего поколения кабардинцев и балкарцев является своеобразное сочетание элементов одежды полу военного образца 40–50-х годов с современной гражданской. Нередко еще можно встретить на селе старика кабардина или балкарца, который одет в гимнастерку, полугалифе и сапоги, а сверху надевает современный пиджак и пальто. При таком костюме головным убором может быть или каракулевая шапка, или фетровая шляпа.

Женская одежда старшего поколения (свыше 60 лет) отличается большим консерватизмом, в ней сохранилось больше черт традиционной одежды и старых довоенных фасонов. Прежде всего отметим, что пожилые кабардинки и балкарки не носят современного женского белья, они шьют себе длинные штаны, длинные рубахи с рукавами, старомодные закрытые платья темных расцветок. Обувь, хотя и не традиционная, тоже старых фасонов 20–30-х годов и обязательно на низком каблуке. Иногда носят сапожки-бурки местного произ-

водства, отличные от мужских, на подошве и обширен сафьяном. В значительной степени сохранились традиционные черты и в головном уборе. Обычно в домашних условиях женщины старшего поколения повязывают голову небольшим шерстяным или шелковым платком, предпочитая темный цвет, при выходе же из дома голову покрывают вторым платком большего размера и, как правило, пуховым, а у кого сохранился — то кашемировым с длинной бахромой. В холодное время старые женщины надевают пальто, а сверху накидывают большой платок (Іэльзәңышхүэ, бота).

При всем консерватизме одежды женщин старшего поколения в состав их верхней одежды все-таки вошли такие элементы современной одежды, как шерстяные кофточки, у балкарок часто собственной вязки, жакеты. Свои платья они нередко шьют в мастерских.

О больших изменениях, произошедших в одежде сельского населения, косвенно свидетельствует крайне смутное представление кабардинцев и балкарцев о характере и составе их традиционной одежды. По данным опроса 1968 г. 957 из 1241 жителя 17 кабардинских селений и 172 человека из 206 жителей 6 балкарских селений не знали или плохо знали свою прежнюю национальную одежду. По материалам обследования 1973 г. 56,7% кабардинцев и около 30% балкарцев не знали или плохо знали состав национального костюма. Интересно, что национальную одежду и у кабардинцев, и у балкарцев лучше знают мужчины (соответственно 55,6 и 73,3%). Естественно, представители старших возрастных категорий — и кабардинцы, и балкарцы — знают свою национальную одежду гораздо лучше.

В настоящее время повседневная и праздничная одежда подавляющего большинства кабардинцев (81,5%) и балкарцев (80,7%) не содержит элементов традиционного костюма. По данным опроса 1973 г. городской костюм с элементами традиционной одежды носят 12,1% кабардинцев и 10,7% балкарцев, в национальном костюме повседневно ходят лишь 0,3% кабардинцев и 2,3% балкарцев. Это главным образом люди старше 60 лет.

Традиционный костюм играет еще довольно значительную роль в качестве свадебной одежды. По материалам опроса 1973 г. свадебная одежда 46,5% кабардинцев и 39,7% балкарцев состояла из полного национального костюма. Характерно, что в национальный костюм на свадьбе чаще одет жених (у кабардинцев — 62,6%, у

балкарцев – 40,5%), тогда как невесты обычно одеты в городской свадебный костюм (32,9% у кабардинцев и 39% у балкарцев). Это, видимо, объясняется тем, что в качестве свадебной одежды традиционный мужской костюм больше привлекает юношей, а невеста больше привлекает современное свадебное белое длинное платье с фатой. Возможно, известную роль при этом играет то обстоятельство, что полный женский национальный костюм достать труднее, чем мужской.

Таким образом, социально-экономические преобразования и культурное развитие Кабардино-Балкарии за годы советской власти привели к распространению сходных видов одежды среди сельского и городского населения всех народов, проживающих в республике, – кабардинцев, балкарцев, русских и других.

Пища

Традиционная пища кабардинцев и балкарцев довольно существенно отличается между собой. Хотя эти народы в течение многих столетий находились в тесном контакте, они мало заимствовали друг у друга национальные блюда. Характерно, что до сих пор еще у кабардинцев ко многим национальным блюдам подается вместо хлеба круто сваренная пшеничная каша, так называемая паста, тогда как балкарская национальная кухня ее совершенно не знает. Зато у балкарцев излюбленное мучное блюдо – хычин, тонкий пирог с сыром, обжаренный в масле, который не принято приготовлять у кабардинцев.

Из кисломолочных продуктов у балкарцев повседневным является айран, тогда как у кабардинцев – кислое молоко (шху) типа грузинского мацони. Можно было бы продолжить список блюд, традиционных у одного народа и не принятых у другого. Но и приведенных примеров достаточно, чтобы подтвердить наблюдения многих этнографов, отмечающих, что своеобразие пищи является одним из наиболее этнодифференцирующих признаков материальной культуры.

Вместе с тем в пище кабардинцев и балкарцев было много сходного, что прежде всего объясняется направленностью их основных отраслей хозяйства. Издавна важное место в пище кабардинцев и балкарцев, в прошлом преимущественно скотоводческих народов, занима-

ли мясомолочные продукты: свежее и сущеное мясо в вареном или жареном виде; молочные продукты: молоко натуральное, кислое, айран, сливки, сметана, сыр, масло, творог. В пищевом рационе кабардинцев и балкарцев баранина или говядина часто заменялись мясом домашней птицы, главным образом кур и индеек. Определенное место в пище горцев занимала и дичь.

Характерной особенностью пищи кабардинцев и балкарцев, как и других горцев, было почти полное отсутствие рыбных блюд, хотя реки Кабардино-Балкарии в прошлом изобиловали рыбой. Не употребляли в пищу и свинину.

Мясные блюда не отличались большим разнообразием. Так, кроме шашлыка и вареного мяса, у кабардинцев широкое распространение имели лишь гедлибже (курятину в сметанном соусе) и лицуклибже (мелко нарезанная баранина в сметанном соусе), индюшатина, а у балкарцев — шорпа (бульон с мясом). Бульон подавали после вареного мяса. В качестве блюда у кабардинцев использовали пшеничный отвар, в котором варилаась паста.

Кабардинцы и балкарцы из мяса делали и колбасы, которые употребляли в вареном и жареном виде. Нередко колбасные изделия, как и мясо, заготавливали впрок, сушили.

Из молочных продуктов наибольшее употребление у горцев имел сыр из коровьего и овечьего молока. Последний особенно ценился. Сыр был различных сортов: малосольный, соленый и копченый. У кабардинцев разновидностью кислого молока был шхуз, изготавлившийся из кислого молока с незначительным добавлением сметаны. Этот вид кислого молока использовали также для заправки пшеничного супа. У балкарцев, кроме айрана, было еще несколько разновидностей кислого молока: мыстындау, жуурт, гыпы айран. Они отличались способом приготовления и вкусом, причем гыпы айран заквашивался на грибках, как кефир. Из сметаны, взбитых яиц и свежего сыра кабардинцы готовили часто употреблявшееся блюдо кхъуейжъапхъэ. На него похоже балкарское блюдо къояжапха, которое тоже делали из сметаны, кислого молока, свежего сыра и взбитых яиц. В оба блюда добавлялось немного муки, чаще кукурузной.

Кабардинцы и балкарцы употребляли пшеничную, ячменную, просянную и кукурузную муку. Последнюю использовали для приготовления пресного хлеба —

чурека и подмешивали во многие блюда. Из нее готовили мамалыгу, для сдабривания которой иногда добавляли курдючное сало. Пресный хлеб у горцев изготавливали не только из кукурузной, но и из пшеничной и ячменной муки. Дрожжевой хлеб у кабардинцев и балкарцев появился лишь в начале XX в. под влиянием соседнего русского населения. В отличие от балкарцев, которые пресный хлеб пекли в очаге на углях, кабардинцы запекали его в сковородках. В полевых условиях, а также в горах на кошах, из кукурузной муки (реже – из ячменной и просянной) готовили чурек – хатламу, который не пекли, а варили в соленой воде.

Из пшеничной муки кабардинцы жарили на масле кусочки теста – лакумы (лэкъум), а также делали слоеный пирог (щлакхъуз зэтеплэшъык), каждый слой которого промазывали маслом, медом или посыпали сахаром. У балкарцев делали пироги с сыром, а также с мясом, тыквой, картошкой, фасолью.

Овощи в традиционной пище кабардинцев и балкарцев занимали незначительное место, хотя чеснок, лук, фасоль, тыква и морковь были известны им давно. Из фасоли готовили только суп, а тыкву ели как в вареном, так и в печеном виде. С конца XIX в. широкое распространение получает картофель.

Из сладких блюд приготовляли различные сорта халвы (хъэлъуз, халыуа), а также жэмыкуэ, имевшее особенно широкое распространение у кабардинцев. Его готовили из муки, которую варили в сметане и добавляли свежий сыр.

Из традиционных напитков у кабардинцев и балкарцев, как и у многих мусульманских народов, которым религия запрещала пить вино, употребляли бузу – хмельной напиток, изготавлившийся преимущественно из проса, реже – из кукурузы. В бузу нередко добавляли мед или сахар. Кабардинцы делали бузу различных качеств (мэрэмэжье – медовая и др.). Кроме того, балкарцы изготавливали пиво (сыра) и квас (гумул).

Значительное распространение имел калмыцкий чай – так называли не только собственно калмыцкий чай, но и чай, заправленный шиповником и некоторыми травами. Что же касается черного байхового чая, то его употребляли только в богатых домах.

Пищу в основном готовили на очаге и только с начала XX в. – на плите. Приготовлением пищи занимались только женщины и лишь на кошах, где женщин не было, – мужчины. В доме, где с родителями жили жена-

тые сыновья, пищу готовили в основном невестки под руководством свекрови.

И кабардинцы, и балкарцы ели без ножей и вилок, за низкими круглыми столиками. Во время приема пищи строго соблюдался обычай избегания: женщины никогда не ели с мужчинами, жена — с мужем, дети — с отцом и другими старшими мужчинами, невестка не садилась за стол со свекровью и другими старшими родственницами мужа. Пищу принимали обычно три раза в день, наибольшее количество — вечером. По обычаям сначала ели мужчины, затем дети и последними — женщины.

С первых лет советской власти в структуре питания населения начали происходить существенные изменения. Прежде всего, облисполком, областное земельное управление и культурпросветучреждения стали пропагандировать среди горцев огородные культуры. Большую роль в развитии огородничества в Кабардино-Балкарии сыграли специально созданные в 1926 г. 37 показательных огородов, число которых быстро увеличилось в последующие годы. Здесь женщины-горянки под руководством агрономов учились выращивать различные овощи. Одновременно их учили приготовлению овощных блюд, а также заготовке овощей впрок — солению, консервированию и т. д.

В 1928 г. на областном съезде горянок была даже принята резолюция, в которой предлагалось сельским советам выделить земли под огорода. С этого же года стали появляться специальные женские огородные артели. Первые такие артели были созданы при Нальчикском клубе горянок, а также в селениях Шалушка, Нартан, Чегем I, Кёнделен, Н. Баксан, В. Балкарья, Кашхатау и др. Опытные огороды создавались и при школах.

Вместе с тем проводились и специальные мероприятия по распространению садоводства. Крестьянам, желавшим заниматься садоводством, выделялись особые земельные участки, им помогали в приобретении саженцев и обучали уходу за плодовыми деревьями. В ряде селений были организованы опытно-показательные садовые участки. С развитием садоводства в пищу кабардинцев и балкарцев вошли яблоки, груши, сливы, вишни в натуральном, сушеном и консервированном виде.

С середины 20-х годов с развитием пищевой промышленности и кооперативной торговли в среду сель-

ского населения стали проникать различного рода крупы, макаронные и кондитерские изделия (конфеты, пряники и др.). Получили большее, чем прежде, распространение чай и сахар. Однако в целом пища кабардинцев и балкарцев в эти годы пока еще мало изменилась.

Коренные изменения в этой области произошли в 30-е годы, как результат повышения уровня материального благосостояния колхозников. Большие успехи колхозного строительства в Кабардино-Балкарии обеспечивали высокую натуральную оплату трудодней колхозников зерном, картофелем, мясом, сливочным маслом, огородными культурами, а также деньгами. Подъем экономики колхозов позволил взять на свое обеспечение одиноких стариков и старух, инвалидов и сирот.

Большую роль в улучшении питания сыграли организованные на полевых станах колхозов общественные столовые. Именно с полевых станов пришли в селения Кабардино-Балкарии такие блюда, как борщ, супы, котлеты, рагу, картофельное пюре, различные соусы и подливы, готовившиеся 360 поварами, окончившими в 1932 г. специальные курсы. Приготовлению новых блюд сельские женщины учились и в различных кружках.

Таким образом, общественное питание в колхозах в значительной мере способствовало изменению традиционной пищи. Все трудоспособное сельское население работало в колхозах и питалось на полевых станах нередко даже со своими детьми и постепенно привыкало к регулярному питанию, в частности, к ежедневному обеду из первых и вторых блюд. На колхозных станах каждому подавали отдельный прибор — тарелки, вилки, которые тогда еще не пользовались широким распространением среди сельского населения.

Немалую роль в пропаганде новых блюд и сервировки стола сыграли и сельские столовые, которые уже в 1932 г. имелись в 50 селениях, а к концу 30-х годов во всех селениях. В селах Кабардино-Балкарии сооружались хлебопекарни. Многие из ранее употреблявшихся видов пищи, в том числе такие разновидности хлеба, как мамалыга, мэжаджэ, арпа гыржын и др. постепенно вышли из употребления. Также вышли в употребление различные виды сывороток, кабардинские блюда къэб шыпс (сок тыквы), хъудырыпс (отвар мамалыги), хъэкъурт (смолотая жареная кукуруза считавшиеся в прошлом пищей бедняков).

В начале 40-х годов для приготовления пищи наря-

с очагом стали широко использовать печи с духовками. Последние значительно облегчили выпечку хлеба, пирогов, а также приготовление ряда новых блюд, в том числе овощных.

Большие изменения произошли в домашней утвари и посуде. Медные и чугунные котлы и сковородки стали заменяться металлическими. Вместо деревянной и глиняной посуды в обиход вошла фаянсовая, стеклянная и фарфоровая. В отдельных домах появились незнакомые раньше в обиходе мясорубки, тёрки, дуршлаги и т.п.

Приготовление пищи в доме по-прежнему находилось в руках женщин, но в отличие от прошлого пищу готовила часто старшая женщина, так как невестка и взрослые дочери были заняты в общественном производстве. Произошло и некоторое ослабление обычая избегания при трапезе. Если семья состояла из родителей и детей школьного возраста и отсутствовали посторонние, то за стол нередко садились вместе все члены семьи. Теперь во многих домах ели не за низким столиком, а за высоким квадратным столом, гостей же, как правило, угождали только за таким столом.

В послевоенный период, особенно с 60-х годов, в пище кабардинцев и балкарцев большое место заняли различные крупы, макаронные и кондитерские изделия. В пищу широко вошли рис, гречневая, перловая, манная крупы, а удельный вес пшена уменьшился, стали из него готовить лишь пасту. Из пшеничной муки в кабардинских и балкарских семьях готовят пельмени, блины, оладьи – блюда, заимствованные из русской кухни.

В послевоенные годы идет неуклонное увеличение потребления овощей и фруктов. Сельское население с успехом заготовляет их впрок. Особенно широкое распространение получила засолка помидоров, огурцов, перца, а также приготовление различных консервированных компотов. В сельских семьях их заготавливают в большом количестве, не только для себя, но и для близких родственников, живущих в городе. Пока еще не получило широкого распространения квашение капусты, но зато в ряде районов (Урванском, Терском и др.) освоили консервирование овощных салатов.

Наряду с национальной халвой значительное распространение получили новые сладкие блюда: торт «Наполеон», армянская халва, яичная халва, макаронная халва, слоеная халва и т.д. Кабардинки и балкарки готовят «Наполеон» по фабричному рецепту, но делают его, как национальную халву (в виде ромбиков).

В пище коренного сельского населения по-прежнему большое место занимают мясные блюда. Широкое распространение получили котлеты, лангеты, бифштексы, тефтели и другие блюда. Как и в прошлом, кабардинцы и балкарцы любят сущеное мясо и заготовляют его, правда, в значительно меньшем количестве.

В рацион кабардинцев и балкарцев вошли и рыбные блюда. Свежая, соленая и копченая рыба завозится в сельские магазины. Продажа ее увеличивается из года в год. Если в 1959 г. сельскому населению было продано рыбы разных видов на 178,3 тыс. рублей, то в 1967 г. — на 714 тыс. рублей.

Большое место в пище сельского населения занимают молочные продукты домашнего приготовления. По материалам обследования 1973 г., подавляющая часть кабардинцев и балкарцев (от 70 до 90%) готовят дома сыр, масло, кислое молоко, айран.

К этому добавим, что больше всего домашним приготовлением масла, сыра, кефира (айрана) занимаются в семьях, где имеются пенсионеры и домохозяйки (75,5% среди кабардинцев, 77,8% среди балкарцев), хотя и в семьях работников высшей квалификации (59,6% у кабардинцев и 69,1% балкарцев) занимаются приготовлением домашних молочных продуктов.

Многие сельские жители имеют домашний скот в личном хозяйстве: по данным обследования, корову имеют 80,5% семей работников физического труда и 76,2% семей работников умственного труда у кабардинцев; у балкарцев соответственно 89,7 и 74,1%. Вместе с тем из года в год растет продажа сыра сельскому населению. Так, если в 1962 г. его было продано на 20 тыс. руб., то в 1968 г. — на 518 тыс. рублей³⁵³.

Из традиционных блюд сохраняется пшеничный суп. В последнее время стали готовить супы с вермишелью, рисом и картофелем. Обычной пищей кабардинцев становится борщ, получивший широкое распространение. Что касается мясного бульона, то он и сейчас считается национальным блюдом.

Следует подчеркнуть, что в пище кабардинцев и балкарцев до сих пор сохранились очень многие национальные блюда. Однако из опрошенных в 1968 г. 1804 человек более двухсот недостаточно четко представляют себе национальные и ненациональные блюда. Это свидетельствует о том, что понятие национального в пище

³⁵³ Мамбетов Г. Х. Материальная культура... С. 292.

начало стираться³⁵⁴. По данным этносоциологического опроса 1973 г., национальные блюда хорошо знали только 29,7% кабардинцев и 35,9% балкарцев, знали наиболее распространенные блюда соответственно 65,5 и 63,5% и не знали вообще национальных блюд 1,6 и 0,6% (в основном молодежь).

Наши материалы выборочного опроса 1968–1969 гг. и этносоциологического обследования 1973 г. свидетельствуют о том, что понятие национального сохраняется наиболее устойчиво именно по отношению к пище, что отличает ее от других элементов материальной культуры. Национальные виды пищи имеют самое широкое распространение среди большинства кабардинцев и балкарцев.

Совсем не готовят национальные блюда или редко их готовят в тех семьях, в которых супруга не является кабардинкой или балкаркой. В целом национальные блюда у кабардинцев и балкарцев стабильно сохраняются. Многие из них (гедлибже, лицукилбже, шорпа, хычин и др.) пользуются большим спросом и в ресторанах, и в столовых. Такое явление объясняется высокими вкусовыми качествами этих блюд.

Во многих селениях Кабардино-Балкарии имеются государственные и колхозные пекарни, которые выпекают хлеб высокого качества, особенно в селениях Зольского района (Псынаадаха и др.). В те же селения, в которых нет хлебопекарен, Каббалкпотребсоюз ежедневно завозит хлеб, однако многие балкарцы и кабардинцы предпочитают хлеб домашней выпечки.

Современная семья обычно состоит из родителей и их детей, поэтому пищу готовит мать, которой помогают взрослые дети. Если же с семьей живут родители мужа, что нередко встречается в кабардинских и балкарских семьях, то пищу готовит мать мужа, которой в свободное время помогает сноха. Старый обычай, согласно которому всеми запасами пищи распоряжалась самая пожилая женщина в семье, уже не соблюдается. Фактической хозяйкой дома является сноха, однако она, приготовляя пищу для приема гостей или для поездки в гости, на свадьбу и т.п., обязательно советуется со свекровью, жизненный опыт и знания которой в этих случаях играют большую роль.

Если семья состоит из родителей и их детей, то все они едят вместе. Даже в тех случаях, когда с семьей

³⁵⁴ Там же. С.394.

живут отец и мать главы семьи, то и они сейчас в подавляющем большинстве случаев питаются вместе со всей семьей. Это свидетельствует об установлении полного равноправия среди всех членов современной семьи и изживании старых обычая избегания, строго соблюдавшихся в прошлом.

Сельское население зимой, частично осенью и весной, готовило пищу на печке в жилой комнате или в отдельной кухне. Сейчас все села республики электрифицированы, а большинство газифицировано. Поэтому с 60-х годов все большую роль в приготовлении пищи стали играть газовые плиты. К концу первой половины 1970 г. более 22 700 семей колхозников и рабочих совхозов имели газовые плиты. Из 12 500 дворов, обследованных в 1978 г., газовые плиты имелись в 8533 хозяйствах. Если в 1970 г. около 40% сельского населения пользовалось газовыми плитами, то в настоящее время практически все населенные пункты республики газифицированы, что будет иметь серьезные социальные последствия. Домохозяйки получат возможность уделять больше времени воспитанию детей, культурному отдыху. Газификация сыграет значительную роль и в сближении быта жителей городов и сел.

Домашняя утварь и посуда сельского населения тоже претерпели значительные изменения. Широкое распространение получила фаянсовая посуда. Многие сельские жители имеют чайные и столовые сервизы.

В отличие от городского населения жидкую пищу (суп, борщ, калмыцкий чай) кабардинцы и балкарцы, проживающие в сельской местности, в основном подают в эмалированных чашках. Чай пьют из стаканов и кружек. Стеклянная посуда и металлические ложки имеются в каждом доме, однако традиционные чашки и деревянные ложки тоже в ходу, так как они практически и удобны.

К традиционным предметам утвари и домашнего обихода, сохранившимся в кабардинских и балкарских семьях, относятся изделия из дерева — чашки, ложки, ступки, корыта, кадушки, вилы, лопаты, грабли, столики и табуретки; из глины — кувшины; из металла — чугунные и медные тазы, котлы, кумганы, вертела, кинжалы, ножи; из камыша — циновки, из шерсти — войлоки, кийизы и т.д.

Следует отметить, что эти предметы используются в современном быту в определенных случаях. Так, чугунные и медные котлы сохранились только в отдельных

семьях и используются обычно во время свадеб и похорон, когда возникает необходимость в приготовлении большого количества мяса. Деревянные корыта, глиняные кувшины, медные тазы тоже стали редкостью и в большинстве случаев не используются, а просто хранятся. К числу сохранившихся традиционных предметов домашнего обихода относятся и треногие столики и табуреточки-скамейки, тоже треногие.

Предметы традиционной утвари и домашнего обихода в современном домашнем быту сельского населения кабардинцев и балкарцев своей прежней функциональной роли не выполняют. Вся материальная культура кабардинцев и балкарцев в настоящее время в основном городского типа.

На питание сельских жителей республики большое влияние оказывают общественные его формы. Быстрыми темпами увеличивается число чайных, столовых, буфетов. Если в 1964 г. в сельской местности республики имелось 187 предприятий общественного питания, то на 1 июля 1970 г. их число увеличилось до 280 (6777 посадочных мест). В отличие от 30-х годов, когда сельские столовые открывались силами колхозников, с 40-х годов они являются предприятиями Каббалпотребсоюза, который снабжает их необходимым оборудованием, продуктами и кадрами. Большинство из них расположено в типовых помещениях, построенных с соблюдением всех требований санитарии и гигиены. Многие имеют современное оборудование: холодильные шкафы, электрические или газовые плиты, электрокипятильники, электромясорубки, картофелечистки и т.д.

Сегодня пища сельского населения Кабардино-Балкарии мало чем отличается от пищи горожан. Вместе с тем пища кабардинцев и балкарцев, в отличие от других элементов материальной культуры, в большей мере сохранила свой национальный колорит. Более значительные изменения произошли в утвари и в обычаях питания.

В целом в материальной культуре сельского населения Кабардино-Балкарии за годы советской власти произошли коренные изменения, обусловленные социально-экономическими преобразованиями и развитием культуры ее народов. При этом если в 20-40-е годы шел процесс ликвидации фактического неравенства в развитии культуры наций и народностей, то в последующий период происходит выравнивание уровней развития культуры всех слоев населения, всех национальностей, проживаю-

щих в республике, в том числе процесс интернационализации материальной культуры.

ИЗ ИСТОРИИ НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЫ КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ XIX— НАЧАЛА XX ВЕКА*

Народная медицина кабардинцев и балкарцев, как и многих других народов Северного Кавказа, еще не изучена. Между тем исследование этой проблемы представляет определенный научный и практический интерес. Актуальность ее объясняется в первую очередь «неисчерпанными возможностями использования многовекового и чрезвычайно многообразного опыта народов мира в области медицины»³⁵⁵.

Известно, что многие научные методы лечения тех или иных болезней и лекарственные средства заимствованы из народного опыта. Академик Б. В. Петровский отмечал, что «современная научная медицина берет из тысячелетнего опыта все ценное и рациональное, что там накоплено»³⁵⁶.

Интерес к народной медицине объясняется еще и тем, что она, как и другие виды народного опыта, «представляет собой неотъемлемую часть культуры», и в силу своей устойчивости и массовости относится к «традиционно-бытовой» культуре, несущей определенную этническую нагрузку, выполняющей определенные этнические функции. Все это и диктует необходимость этнографического изучения народной медицины, без которой «немыслима сколько-нибудь полная этнографическая характеристика народов мира»³⁵⁷.

Народная медицина, возникшая в древнейший период истории человеческого общества, в течение многих веков накапливала эмпирические сведения о лечении и предупреждении различных заболеваний. Разумеется в народной медицине далеко не все было разумным:

* Статья написана совместно с А. А. Масловым.

³⁵⁵ Бромлей Ю. В., Воронов А. А. Народная медицина как предмет этнографических исследований // Советская этнография. 1976 № 5.

³⁵⁶ Петровский Б. В. Здоровье человека и прогресс медицины. Литературная газета. 1974. 1 мая.

³⁵⁷ Бромлей Ю. В., Воронов А. А. Указ. соч. С. 4.

обоснованным, она оставалась бессильной перед многими недугами.

Народные методы лечения, бытовавшие не только в древности, но и в период феодализма, а у таких народов, как кабардинцы и балкарцы, – даже до начала XX века, характеризовались синкретизмом, сочетавшим рациональное с иррациональным.

Значительное влияние на народную медицину кабардинцев и балкарцев оказали язычество, христианство и ислам. Дело в том, что адыги и балкаро-карачаевцы с давних времен поддерживали тесные экономические и культурные связи с христианским и мусульманским миром (Киевской Русью и Русским государством, Грузией, Византией, Персией, Крымским ханством, Турцией, Дагестаном и т.д.).

Как сообщал в 1861 году окружной медик А. И. Дроздовский, в Кабарду и Балкарию приезжали лекари из Осетии, Кумыкии, Персии, Турции³⁵⁸ и Грузии. Эти странствующие врачи вносили в быт местного населения некоторые традиции народной медицины своих стран и в свою очередь осваивали традиции адыгов, балкарцев и карачаевцев по лечению тех или иных болезней. В народной медицине горцев Кавказа заметны следы и арабского влияния³⁵⁹.

Такому взаимообмену, обогащению медицинского опыта методами лечения и знанием лекарственных трав в известной степени способствовали торговля и войны.

Сама горная природа, скотоводческий быт, преобладавший в жизни горцев, широкое распространение охоты, верховой езды, конно-спортивных игр и состязаний, – все это нередко было причиной несчастных случаев и различных травм, что также сыграло определенную роль в развитии народной хирургии.

Видимо, не случайно она стала в основном мужской специальностью. В хирургии, особенно травматической, в лечении переломов и вывихов горские лекари, в

³⁵⁸ См.: Дроздовский А. И. Краткий историко-топографический очерк Кабардинского округа // Медицинский сборник, издаваемый Кавказским медицинским обществом. Тифлис, 1870. № 19. С. 26.

³⁵⁹ См.: Пантиков И. И. О народном врачевании в Закавказском крае. Тифлис, 1899. С. 18; Протокол годичного заседания Кавказского медицинского общества. 1890. № 24. С. 702; И. О. Талько. О восточных окулистах // Медицинский сборник, издаваемый Кавказским медицинским обществом. Тифлис, 1870. № 1. С. 72.; Н. И. Пирогов. Отчет о путешествии по Кавказу. М., 1952. С. 56.

частности адыгские и балкарко-карачаевские, достигли достаточно высокого мастерства. Этим и объясняется тот факт, что кабардинцы и балкарцы с переломами конечностей до недавнего времени не обращались к врачам, а прибегали к услугам народных лекарей.

«Громкая слава, которую пользуются горцы при лечении ран вообще, — писал главный лекарь Ереванского военного госпиталя П. Попов, — дала повод думать на Кавказе, что они владеют тайными средствами, неизвестными образованым европейским врачам. Это поселило между нашими больными особое доверие к горским врачам; многие раненые наши, даже офицеры, в приятной надежде на верное излечение, прибегали и прибегают к горской медицине при первой к тому возможности»³⁶⁰.

По эффективности лечения переломов горские лекари не уступали специалистам-хирургам Европы и России. Как отмечал профессор Л. А. Оганесян, «хирургия кавказской народной медицины стояла на уровне почти научной медицины»³⁶¹.

Вполне понятно, что такого высокого искусства достигли лишь отдельные лекари. Но независимо от степени их мастерства они держали свое умение, знание тех или иных приемов лечения в строгой секретности и передавали тайны своего ремесла сыновьям или братьям.

«Искусство или уменье горских народов лечить раны есть достояние только нескольких семейств, — писал один из современников. — Оно, как тайна, переходит из рода в род и передается другому поколению лишь тогда, когда последний врач не имеет ни детей, ни близких родственников»³⁶². О передаче ремесла горского лекаря по наследству писал и великий русский хирург, основоположник военно-полевой хирургии Н. И. Пирогов³⁶³.

Даже в наше время практикующие костоправы и другие народные лекари не любят рассказывать о методах и приемах своей лечебной деятельности, об используемых ими лекарственных травах.

Это вполне объяснимо. Искусные лекари, костоправы были известными и почетными людьми не только в

³⁶⁰ Лечение ран у кавказских горцев // Военно-медицинский журнал. СПб. Ч.IXV. № 2. С. 41.

³⁶¹ Оганесян Л. А. История медицины в Армении с древнейших времен до наших дней. Ереван, 1946. Ч.1. С. 2-3.

³⁶² Военно-медицинский журнал. С.42-43.

³⁶³ См.: Пирогов Н. И. Начала общей военно-полевой хирургии. Собр. соч. М., 1961. Т. V. Ч.1. С. 429.

кругу односельчан, но и в соседних населенных пунктах, «Горские врачи, — отмечалось в Военно-медицинском журнале за 1855 год, — пользуются в народе всеобщим уважением и занимают в общественном отношении почетнейшее место после князей и дворян, хотя бы эти врачи, по своему происхождению, принадлежали к низшему классу...»³⁶⁴

Нередко ремесло лекаря обеспечивало ему зажиточную жизнь. Есть примеры, когда в Кабарде и Балкарии лекарь-костоправ за удачное лечение сломанной ноги или руки получал коня с седлом или корову с теленком, или десяток овец и т.д. Понятно, что так щедро оплачивали труд лекарей лишь состоятельные больные.

Именно поэтому «секреты» врачевания кавказских лекарей долго оставались тайной для соседних народов. Горские врачи не только скрывали их, — писал один из современников, — но даже неохотно переносили присутствие других при перевязках раненых. И поэтому все усилия сделать известным секретное врачевание ран горцами были напрасны»³⁶⁵. Даже медики Кавказского корпуса, наблюдавшие способы лечения горцами огнестрельных ран, не могли до конца их постигнуть.

Командованию Кавказского Отдельного корпуса пришлось вступить в переговоры с некоторыми горскими врачевателями и даже подкупить осетинского старшину Береслана Гусалова из селения Фут-Хуж, известного в Осетии, Ингушетии и Кабарде как «опытного в лечении ран». В 1833 году Гусалов за значительную сумму открыл через верного переводчика секрет пользования ран «действительному статскому советнику Земскому, бывшему старшим доктором войск Кавказской линии и Черномории»³⁶⁶.

Горские лекари, в частности кабардинские и балкарские, лечили не только раны, но и другие болезни (кожные, внутренние, переломы конечностей и т.д.). Поэтому никак нельзя согласиться с утверждением П. Попова, который, ссылаясь на высказывание того же Береслана Гусалова, писал, что «вся медицина горцев заключается в одном только лечении ран. Все больные, не раненые, представляются на произвол самим себе: болезни внутренние, равно и наружные (язвы, сыпи и др.) не входят в состав медицины горской»³⁶⁷.

³⁶⁴ Военно-медицинский журнал. С. 43.

³⁶⁵ Там же.

³⁶⁶ Там же. С. 42.

³⁶⁷ Там же.

Наряду с добросовестными целителями, лечившими больных с помощью испытанных веками народных средств (лекарствами растительного, животного и минерального происхождения), в Кабарде и Балкарии было немало знахарей и мулл, которые, пользуясь темнотой и невежеством населения, «лечили» людей от всех болезней с помощью амулетов (дыуз, дуа), заговоров и молитв.

Хан-Гирей писал в свое время: «Класс людей, в Черкесии занимающийся врачебным искусством, делится на два разряда. Первый составляют духовные: они большую частью лечат больных, читая молитвы над ними, дают им пить воды, в которой положены ими написанные молитвы, и пришивают молитвы (в виде амулетов. – Г. М., А. М.) к платью больных. В особенности их лечению подлежат больные, одержимые горячкою... Другой разряд врачей состоит, так сказать, из доморощенных лекарей. Главнейший предмет лечению этих последних подлежащий составляют раны»³⁶⁸.

Ни в ХУШ, ни в первой половине XIX века в Кабарде и Балкарии не было ни одного дипломированного врача, который практиковал бы среди крестьян. Правда, в первой половине XIX века уже были известны имена отдельных военных фельдшеров, обслуживающих войска, расквартированные в Кабарде и Балкарии. В 1858 году в Кабардинском округе, например, служил окружной врач Шнейдер³⁶⁹, с 1861 года – фельдшер И. И. Высоцкий и коллежский асессор А. И. Дроздовский, поставивший вопрос о подготовке 6–10 фельдшеров из кабардинцев при Тифлисском военном госпитале³⁷⁰. В 80–90-х годах на весь округ с населением 83 тыс. человек был один врач и один фельдшер. В 1909 году на 146 842 человека населения Нальчикского округа – один врач и на 16 050 человек – один фельдшер³⁷¹.

В XIX веке стали появляться и свои местные медицинские кадры, получившие специальную подготовку. Первым из них был Ахмед Кумыков, который в 1858 году обучался искусству оспенных прививок в Екатеринограде³⁷².

³⁶⁸ Записки о Черкесии, сочиненные Хан-Гиреем. Ч. I. СПб, 1836. л. 7 и об. (Рукопись хранится в ЦГВИА под шифром 71/Г-51).

³⁶⁹ См.: Нахушев Х. Т. К истории развития здравоохранения в дореволюционной Кабардино-Балкарии // Ученые записки КБНИИ. Нальчик, 1967. Т. XXV. С. 94.

³⁷⁰ ЦГА КБР, ф. 2, оп. 1, д. 1100, л. 1об: д. 977, л. 3.

³⁷¹ См.: Нахушев Х. Т. Указ. соч. С. 101.

³⁷² ЦГА КБР, ф. 2, оп. 1, д. 53, л. 4, 11.

Известны имена и других лекарей, научившихся прививать оспу, — это Таиб Гоов, Талостан Шаов, Хаджи Кунижев³⁷³. «Первым фельдшером среди кабардинцев, получившим медицинское образование, был Тау-Султан Тамбиев, который в 1871 году окончил Тифлисскую фельдшерскую школу. Он пользовался большим авторитетом не только среди своих современников, но и у русских врачей, неоднократно прибегавших к его помощи при лечении местного населения. Профессор Киевского университета Т. Н. Минх писал о нем: «Лица вроде Тамбиева могут и должны служить хорошими посредниками между диким еще народом и наукой»³⁷⁴.

В 1911 году в Кабардинском приемном покое работал первый врач-кабаринец Шогенов, с 1913 года — врач-гинеколог Зайнаб Тамбиева и Измаил Мисостович Абаев, окончивший медицинский факультет Киевского университета³⁷⁵.

Но это были единицы. И, конечно, немногочисленные образованные врачи не могли обеспечить огромные нужды населения в медицинской помощи. По-прежнему процветало знахарство. Из-за нехватки медицинского персонала до революции в период эпидемий к лечению больных привлекались и аульные знахари. Так, в 1859 году старший лекарь Кавказского саперного батальона А. Сеневич в своем рапорте начальнику Кабардинского округа доносил, что в связи с развитием эпидемии сибирской язвы в ауле Безенги он привлек аульного знахаря к лечению горцев, снабдив его лекарствами и наставлениями, как и в каких случаях их употреблять³⁷⁶.

Как уже говорилось, лекарями и особенно костоправами в большинстве случаев были мужчины, тогда как среди знахарей преобладали женщины, в основном пожилые.

Еще в XVII веке Жан Баптист Тавернье писал, что среди черкесов «имеются также старые женщины, которые вмешиваются в лечение больных...»³⁷⁷. О том же свидетельствовали французский путешественник Абри

³⁷³ ЦГА КБР, ф.6, оп.1, д.46, л.93; д.492, л.21.

³⁷⁴ Маслов А. А. Тамбиев — первый фельдшер-кабаринец // Фельдшер и акушерка. 1972. № 1. С. 40.

³⁷⁵ См.: Нахушев Х. Т. Указ. соч. С.102.

³⁷⁶ ЦГА КБАССР, ф.2, оп.1, д.475, л.7 и 7об.

³⁷⁷ Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов XIII—XIX вв. / Составление, редакция переводов, введение и вступительные статьи к текстам В.К.Гарданова. Нальчик, 1974. С. 79.

де ла Мотрэ (начало XVIII в.), Жан-Виктор-Эдуард Тебу де Мариньи (начало XIX в.), немецкий ученый Карл Кох (30–40-е годы XIX в.)³⁷⁸ и врач Кабардинского округа А. И. Дроздовский (1861 г.)³⁷⁹. Но, по словам Тебу де Мариньи и А. И. Дроздовского, среди женщин были и лекарки, которые лечили больных с помощью трав и оказывали им действенную помощь.

Имена многих народных медиков Кабарды и Балкарии канули в вечность, а с ними утрачены и некоторые приемы лечения, знание лекарственных трав и лечебных средств. Но не все утратила народная память. Так, фельдшер Н. В. Сухов, служивший в Нальчикском округе с 1900 года, называл Кизилбека Казакова, который умел лечить глаза и рвать зубы³⁸⁰. В селении Кёнделен жил известный лекарь Сулемен Хаджи, в Нижнем Чегеме – Мусса Ульбашев, в селении Терекском – Таути Гязов, в селении Аушигер – потомственный костоправ Чамал Урусов, в селении В. Куркужин – костоправы Афиян Нахушев и Осман Шокалов, в Н.Куркужине – Индрис Теуников, в Сармакове – Мухамет Дауров, в Каменномостском – Закирей Маргушев, в Акбаше – Так Керефов и Бердуко Тлиуасов, в Белоглинке – Хакяша Сохов, в Н.Акбаше – Кешер Уначев, в Старом Череке – Тляпа Кодугова, Кура Ашинова и Керебек Мишекаушев, в Псыгансу – Тембот Бараков, в Старом Лескене – Асхад Гетежеев, в Урухе – Хакяша Блермихов, Бетал Шолагоев, Андулах Тешев и Суасара Шогенова, в Старом Урухе – Данил Ашноков, Тута Машуков, Таж Бавыкова, Каншир Телмахова, Дадисана Таова, Фица Хачетлов, Хакяша Каров, Алихан Кагермазов, Фанима Ошнокова, в Кызыбуруне III – Салих Кунашев и многие другие. Известными целителями ран были Тута Ашхотов (В.Курп), Джамбулат Багатырев (Н.Курп), Нагой Балатоков (Дейское).

Некоторые из названных народных врачей занимались лечением и в годы советской власти. В 30–50 годах далеко за пределами селения Н.Куркужин было известно имя народного лекаря Хатикуны Пшихачевой. Хасан Гетежеев, как и его отец Асхад в прошлом, успешно лечит переломы конечностей. Костоправ Мухамед Хажнагоевич Сижажев из селения Заюково (1919 года

³⁷⁸ См.: Там же. С.143, 313, 621.

³⁷⁹ ЦГА КБР, ф.2, оп.1, д.548, л.8 и об..

³⁸⁰ Архив Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований (в дальнейшем КБИГИ), ф.10, оп.1, д.29, л.3–4, 150.

рождения) с 1958-го по 1975 год вылечил 184 больных с переломами конечностей. Лечением переломов конечностей даже в преклонном возрасте занимался 76-летний житель селения Заюково Хапаго Межгихов. Такие примеры есть и в других населенных пунктах Кабардино-Балкарии.

Среди адыгов и балкарцев были распространены различные болезни (внутренние, венерические и т.д.). Данная же статья посвящена только рациональным эмпирическим методам лечения хирургических заболеваний (ран, переломов, вывихов, различных укусов, ожогов, абсцессов и т.д.).

Как уже отмечалось, адыгские и балкарские лекари достигли значительного мастерства в лечении переломов конечностей и ран. Во многих случаях и то и другое лечил один и тот же лекарь. Но были и специалисты, лечившие только раны или только переломы. Они знали, как оказывать пострадавшему первую помощь: раны перевязывали башлыком, куском сукна или материи, а место ранения накрывали ватой, тряпцей или пучком травы. Если же кровотечение не прекращалось, применяли импровизированные жгуты, давящие повязки. Иногда рану закрывали тампоном из жженой шерсти.

Предпринималось все возможное, чтобы как можно скорее вынести раненого с поля боя и оказать ему первую помощь. Делалось это, во-первых, потому, что оставить пострадавшего в руках неприятеля значило налечь на себя месть его родственников, а во-вторых, потому, что таков был обычай горцев.

Н. И. Пирогов, хорошо изучивший горскую народную медицину и некоторые обычаи и традиции Кавказа, писал, что горцы, «отправляясь на битву, дают взаимные обещания принести с собой трупы родственников и товарищей, обязуясь в противном случае содержать все семейство убитого»³⁸¹.

Обычно в сражениях адыги и балкарцы участвовали с лекарями, которые и оказывали раненым первую помощь. При отсутствии лекаря тяжелораненого перевязывали его товарищи, сажали на лошадь и давали верховых провожатых, которые, поддерживая, выводили его с поля боя. Если же были сломаны или перебиты нижние конечности, раненого клали животом на седло, и товарищи, поддерживая раненого за ноги, сопровождали его до безопасного места. Затем укладывали на само-

³⁸¹ Пирогов Н. И. Отчет о путешествии по Кавказу. С. 52.

дельные носилки из ветвей и несли до ближайшего населенного пункта или везли на арбе до места жительства.

Если же раненый сражался за своих соседей, «то он в случае дальности его аула, лечится в ауле тех людей, за которых жертвовал свою жизнью, где и находится на попечении их до тех пор, пока сам не в состоянии будет сделать передвижение в собственное жилище»³⁸².

По словам Хан-Гирея, раненого знатного происхождения в большинстве случаев помещали в дом владельца ближайшего аула. Последний, по закону гостеприимства, соблюдая «общепринятые приличия», не имел права отказать пострадавшему в приюте не только потому, что он мог принять это за оскорбление и стать его врачом³⁸³, но и потому, что общественное мнение осудило бы такого владельца.

Как только раненого доставляли в дом, немедленно приглашался лекарь, который оставался при больном до его излечения. Он осматривал раны, накладывал повязки, давал лекарства. По обыкновению, принятому у горских лекарей, первая перевязка не менялась до следующего дня, если даже раненый «испытывал ужаснейшие мучения от средств, сильно действующих на рану, или от худо наложенной повязки»³⁸⁴.

Естественно, адыгские и балкарские лекари, как и другие горские врачи, не имели обширных медицинских знаний, и лишь немногие владели «большим запасом врачебных средств». Видимо, и способы лечения ран, переломов конечностей были у горских лекарей в основном одинаковыми. П. Попов даже утверждал, что «способ лечения ран, переданный (вернее, проданный. – Г. М., А. М.) Гусаловым, принят всеми вообще горскими врачами»³⁸⁵.

Но не вызывает сомнения и то, что среди горцев были искуснейшие лекари. «Для лечения ран, язв и тому подобных заболеваний, – писал И. Ф. Бларамберг, – у них (т.е. у адыгов. – Г. М., А. М.) имеются прекрасные средства, искусство изготовления которых передается в семье от отца к сыну»³⁸⁶.

Если рана была кровоточащая, в первую очередь оста-

³⁸² Военно-медицинский журнал. С. 54.

³⁸³ См.: Записки о Черкесии... Ч. II, л. 126 об.

³⁸⁴ Военно-медицинский журнал. С. 54.

³⁸⁵ Там же. С. 42.

³⁸⁶ Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов XIII–XIX вв. С. 389.

навливали кровотечение, затем очищали рану или удаляли из нее посторонние предметы, принимали меры для предотвращения воспалительных процессов в самой ране и вокруг нее для обеспечения хорошего заживления.

Адыгские и балкарские лекари для остановки кровотечения использовали различные средства: высушеннную кровь человека или специальный кровоостанавливающий порошок, который высыпали на кровоточащее место. Если кровотечение не прекращалось до следующей перевязки, присыпали еще раз или накладывали на рану мелко изрезанные сухожилия дикой козы или барана³⁸⁷. Использовались и куски курдюка или мозг только что заколотого барана.

В отдельных случаях кровоточащую рану присыпали порошком, изготовленным из жженой бычьей кости или грута. Если эти средства не помогали, то кровоточащую рану прижигали раскаленным железом³⁸⁸. Для остановки крови использовались и отвары крапивы (шысыранэ, мурса), барбариса (къэтхъэнсолыкъуей, тюртю), хвоща полевого (удзэрыйкі, эшек къуйрукъ), тысячелистника (бэджкъиш, тюллю), корня кермека (жыхыху – каб.), цветов пустырника (щыжьудз, тели мурса), коры гребенщика (жалгъэн – каб.), дымянки.

Кровь останавливали и с помощью паутины (бэджыхъ, губу ау), которую накладывали на рану. По сообщению Шолоха Алиевича Мезакошева из селения Старый Черек, паутиной останавливали кровотечение и у животных. Если в доме не оказывалось обычной паутины, то использовали так называемую «пуповину земли» (щыбынжэ – каб.), т.е. паутину, сотканную пауком, который устраивал свою норку в земле, закрывая ею отверстие³⁸⁹. Интересно, что адыги, как и осетины, применяли паутину как средство от заражения крови³⁹⁰. При кровотечениях из носа или рта употребляли плоды липы (бзииху, джего) в виде порошка, растворенного в уксусе³⁹¹.

Лекари знали, что наличие в ране посторонних тел

³⁸⁷ См.: Шурыгин А. К. Несколько слов о народной медицине // Протокол годичного заседания Кавказского медицинского общества. Тифлис, 1890, №24. С. 699.

³⁸⁸ См.: Военно-медицинский журнал. С. 56.

³⁸⁹ Архив КБИГИ, ф.10, оп.1, д.29, л.106.

³⁹⁰ См.: Магометов А. Х. Культура и быт осетинского народа. Орджоникидзе, 1968. С. 494.

³⁹¹ См.: Материалы по изучению биологии и использованию полезных растений природной флоры Кавказа в предгорной зоне Кабардино-Балкарии. Дис... кандидата биологических наук. Нальчик, 1971. С. 102.

(грязи, обломков костей, пули) ускоряет воспалительные процессы и осложняет лечение. Грязь кабардинцы, как и осетины, удаляли, промывая раны водой, иногда мочой, а позже водкой или спиртом.

Застрявшую пулю извлекали каким-нибудь крючком, щипцами или пальцами, иногда — ножом или кинжалом. Среди адыгских лекарей были известны специалисты по удалению пуль, которых именовали шэхэх (пулеудалитель). Для изъятия стрел из ран они пользовались специальными щипцами под названием щтапхъэ.

Если же пуля проникла глубоко в мышечные ткани, горский врач не оперировал рану, а прибегал к порошку, вытягивающему пулю. В таких случаях рана расширялась для введения порошка сурьмы или мочевого экстракта. Тампон, смоченный экстрактом, а иногда и посыпанный порошком сурьмы с примесью мышьяка, винтообразным движением вводили в рану до самой пули. Обычно после трех-четырех повторений операции пуля легко извлекалась. Инородные тела и пули высасывались с помощью пустотелого бараньего рога с последующим введением в рану кусков курдюка. Бараний рог был, таким образом, предтечей современного пневмоотсоса, применяемого в хирургии при многих операциях. Его достоинства в свое время оценил Н. И. Пирогов, который писал, что «если бы удалось губы гакимов (черкесских хирургов. — Г.М., А.М.) заменить при высасывании чем-нибудь лучшим, то я бы ему (этому способу. — Г.М., А.М.) отдал преимущество перед нашим способом извлечения осколков»³⁹².

Если перечисленные меры по извлечению из ран инородных тел не помогали, лекари и тогда не прибегали к операции, а ждали выхода пули в результате нагноения.

Некоторые горские врачи изготавливали турунду (лыс — каб.) из куска чистой материи, которая обильно пропитывалась свежим коровьим маслом и в скрученном виде вводилась в рану. Если последняя была глубокой, ее прочищали, а вторую или третью турунду оставляли в ране.

Большое внимание лекари уделяли противовоспалительным мерам. Чтобы предотвратить воспаление ран, изготавлялась мазь из корней румянки (шкЭплъ — каб.).

³⁹² Пирогов Н. И. Начала общей военно-полевой хирургии. С. 429—430.

которая обеспечивала хорошее заживление. Смазывалась не только вся рана, но и кожа вокруг нее. Все это покрывалось промасленной тряпкой, поверх которой накладывался компресс. Такая перевязка повторялась ежедневно, пока воспалительный процесс не прекращался.

Во избежание воспалений горские медики широко использовали также только что снятую, еще теплую кожу барана, а еще предпочтительнее — кожу пяти-шестимесячного теленка. Рана тут обвертывалась кожей, а сверху накладывалась повязка, которую меняли ежедневно. Процедура эта повторялась 2–3 раза.

В качестве противовоспалительных средств применялся внутренний или курдючный бараний жир (кылэдагъэ, къуйрукъ жау), используемый главным образом при ранениях головы с повреждениями костей черепа. Если жир употребляли для перевязки других ран, то околораневое пространство протирали раствором поваренной соли. Противовоспалительным средством считалось и свежее пресное коровье масло, применяемое также, как и курдючный жир.

Если же в ране образовались избыточные грануляции (лыбаджэ, къозлагъан эт), препятствующие рубцеванию, то их прижигали порошком, состоящим из первоцвета (шештаплъакъуэ — каб.), лапчатки (къэлгъэн — каб.) и подорожника (фарий тхъэмпэ, ит тил чапыракъ) с добавлением квасцов, толченого корня вехи (вэбдз — каб.), который очень ядовит. Вообще рубленые узкие раны пользовали квасцовой присыпкой (ахъш-дэш, ачыуташ), которая якобы способствовала сближению концов раны и ускоряла ее заживление с образованием рубца.

Для уменьшения роста грануляций нередко использовали мазь на жировой основе с примесью медного купороса, «синего камня» (щэхъумцэ, кёк таш). Если рана была невелика, то в малокабардинских селениях готовили смесь из яичного желтка, топленого масла, пшеничной муки и хозяйственного мыла, которой обмывали рану перед перевязкой. Смесь эту называли джэдыкэтхъу (яйцо-масло). В других случаях ограничивались прикладыванием к ране листьев вынки полевого (удздэжей — каб.) и забинтовывали. Трудно заживающие раны промывались отваром горца змеиного (блэрару, аю тырнакъ) и касатика (сэшхуэтхъэмпэ, таш сарымсакъ). Гнойные и грязные раны присыпались порошком луковицы безвременника (хъэкълэр, заман-

сызлыкъ), а раны, в которых завелись черви, – порошком сухого корня чемерицы (шэджыздз, кундуши).

Некоторые утверждают, что небольшие раны на ногах или руках детей успешно вылечивались слюной собак. В Большой Медицинской Энциклопедии сказано, что в слюне собаки содержится большое количество лизоцима-белков, обладающих специфической особенностью губительно действовать на некоторые вредные бактерии. В заметных количествах лизоцим содержится в молоке, сыворотке крови, селезенке, почках, печени, слизистой оболочке толстых кишок и куриных яйцах. Возможно, применение в народной медицине шкур только что заколотых животных и их внутренних органов связано с содержанием в них этого целебного вещества.

При гнойных ранах использовались и другие лекарственные растения, способствующие их очищению и быстрому заживлению. Так, порошком и отваром ивы (дзэл, тал) лечили гнойные раны, язвы и парызы. Этой же цели служил порошок, изготовленный из корня тамуса обыкновенного (сабийтын – каб.), известного еще под названием «адамов корень». Гнойные раны очищались также листьями акации (кыларц – каб.) и девясила (андыз, андыз), которые накладывали в свежем виде как припарки.

В некоторых случаях при лечении рубленых и колотых ран одновременно применяли мазь из румянки и свежего курдючного сала. Этой мазью обрабатывали окolorаневое пространство, а свежий курдючный жир тонкими ломтиками накладывали на рану. Перевязку меняли ежедневно до тех пор, пока разрастающиеся грануляции не сравнивались с краями раны. Затем края раны начинали присыпать тонким слоем порошка тысячелистника, поверх которого накладывали мазь из румянки. Благодаря этому нагноение протекало умеренно, предотвращалось наращение «дикого мяса» и обеспечивалось скорейшее заживление раны.

Если рубленая или колотая рана осложнялась повреждением сухожилия, то всю ее поверхность и кожу вокруг нее обрабатывали мазью из румянки, а в саму рану клали земляных червей, умерщвленных поваренной солью: по утверждению автора середины XIX в., это помогало срашиванию сухожилий, очищению раны и ускорению заживления.

Лечение сквозных огнестрельных ран было более сложным делом. Но и с ним горские лекари, в частности адыгские и балкарские, в основном справлялись. Преж-

де всего принимались противовоспалительные меры. Из конских волос или из шелка-сырца изготавливали длинную турунду, толщина которой соответствовала диаметру раны, затем тампон смачивали специальным мочевым экстрактом и протягивали иглою через рану, прочищая ее до тех пор, пока на турунде не показывалась кровь, свидетельствовавшая о том, что рана чиста. При перевязках рану промывали теплой водой, часто впрыскивая ее изо рта. Если экстракт вызывал сильное раздражение, турунду смазывали мазью из румянки. Каждый день при перевязке из такой турунды выделяли несколько волос, чтобы внутри раны разрастались грануляции. Когда же рана заживала и становилась узкой, конец турунды смазывали мазью и протягивали через рану с таким расчетом, чтобы мазь коснулась всех пораженных участков. Турунда вводилась ежедневно, до заживания раны.

При лечении слепых ран в их входное отверстие вводили тампон не из конского волоса, а из плотно свернутой ветоши или корпии, смоченных мочевым экстрактом. Толщина турунды уменьшалась по мере заживления раны.

Раны в области сердца и брюшной полости считались смертельными. Их, по существу, не лечили. Горские лекари избегали и ампутации конечностей, «хотя, — писал Хан-Гирей, — нередко с большим успехом лечили тяжело раненых и даже умеют, в случае нужды, отпиливать поврежденные кости, но никогда не отнимают целых суставов, хотя и мастерски иногда совершают страшные операции, до чего они достигают посредством частой практики³⁹³». Лекарь Закирей Маргуцев из селения Каменномостское, например, еще в начале XX века успешно ампутировал ногу своему односельчанину.

При ранениях головы обычно вначале сбирали волосы вокруг раны, затем смазывали ее специальной мазью и накладывали свежий курдючный жир тонкими кусками. Курдючный жир использовали при лечении различных ран, хотя он считался специфическим средством для лечения рубленых ран головы. Когда удавалось уменьшить раздражение и вокруг раны начиналось обильное нагноение, приступали к лечению мазью румянки, порошком тысячелистника и ярю-медянкой для удаления «дикого мяса» и квасцами — для скорейшего заживления.

³⁹³ Записки о Черкесии, л. 77об.

При травмах костей черепа лекарь, чтобы видеть повреждение, делал над раной крестообразный разрез, отделял поврежденную кость, выравнивал вогнутые части, соскабливал их острые края резцом и на обнаженные оболочки мозга и даже на видимую мякоть тонкими слоями накладывал свежий курдючный жир. Когда поврежденный мозг и часть черепа чернели, к этим местам прикладывали свежий костный мозг старой свиньи до тех пор, пока не спадала чернота, после чего начиналось обычное лечение.

Повреждения в области грудной клетки горские лекари лечили только мазью румянки. При этом больного клали лицом вниз, чтобы из раны свободно вытекала кровь, а затем и гной. При лечении ранений живота адыгские и балкарские народные врачи нередко зашивали рану с помощью костяной иглы и ниток из сухожилий животных. Так, по воспоминаниям С. О. Шахмурзаева, в детстве ему зашил рану на животе верхнечемский лекарь Эдоков.

Помимо лекарственных растений, названных выше, адыги, балкарцы и карачаевцы широко использовали для лечения ран измельченные в порошок или целые листья подорожника (фарий тхэмпэ, ит тили чапыракъ), зверобоя (гъуэжъудз, жакуорлу, кийикчай), белены (дахэтхэмпэ, мынгылан), грецкого ореха (дэшкуей, къоз), конского щавеля (блащэгъэфІу, жылкъы къулакъ), очитка кавказского (уїэгъэкІ, жилян сют), земляники (губгъуэмэракІу, жилек), шалфея (хъэжыхыкІэ, кхъузныжашІэ, кхъузныжыбз – каб.), алтея (кхъуей матэхъэл – каб.), чистотела (шайтланІушхъэ, ариулаучу), мать-и-мачехи (мэзтхъэркъуэф, жилян тил чапыракъ), клевера лугового (тхэмпиш, ючгулханс), свежесрезанной заразихи с цветками (фызыжыдзэ – каб.), свежие листья и корни подбела лекарственного (хъэндрэхуашэ – каб.), свежие листья шпажника (дзэл-даудэ – каб.). Применялись присыпки из трав портулака огородного (пкъыуэгын – каб.), ястребинки (гуашэшІу – каб.), ежевики сизой (мэракІуапцІэ, къара наныкъ), первоцвета, одуванчика лекарственного (къэрраба, баппахан), лапчатки, корня лопуха (тхъэркъуэф, мант), сухие или смоченные в уксусе листья черемши (къалэр, къалияр).

Широкое применение имели мази из порошка подмарениника (щыбыху, къызыл тамыр) на сливочном масле (тхъуцынэ, сары жау), из семян коровяка (тырэхъум гын, къарагханс), из травы горечавки (керетурус – балк.), смешанной со сливочным маслом и медом, и

сок лопуха, смешанный с маслом, а также листья омелы (кугъу — каб.). При травмах использовали измельченные луковицы подснежника (ажэгъуэмэ, жанкъоз), примочки из ястребинки, отвар цветов и листьев жимолости (тэрджэм — каб.). Труднозаживающие раны промывались отваром горца змеиного и касатика.

Горцы верили в целебные качества лекарственных трав. Кабардинцы, например, говорили, что кора одного из видов коричневого дерева (ташын — каб.), гвоздичного дерева (мәхъыч, къармэфибл — каб.), корень черного перца помогают при 40 болезнях.

При огнестрельных ранах на поврежденное место прикладывалась тертая морковь (пхыы, быхы), завернутая в чистую тряпку. Раны лечили с помощью волокна окопника лекарственного (бләштәф, къара-ханс). Со стеблей его счищали верхний слой и накладывали на рану полученное волокно, которое плотно к ней прилегало. Для лечения огнестрельной раны два раза в день накладывалась повязка с мазью, состоящей из смолы чинара (тхүштәдәяфә, чынар) и яичного желтка, перемешанных с тертой морковью.

Вполне понятно, что состояние организма больного, его возраст, уход за ним, выдержка раненого горца, удивлявшая современников, гигиенические условия, в которых он содержался, играли немалую роль в успешном лечении раненых. Еще Н. И. Пирогов и А. Парфеник связывали высокий эффект в лечении раненых горцев не только с искусством их лекарей, но и с соблюдением ими лучших гигиенических условий, с заботливым участием всех родственников, знакомых и товарищей в судьбе пострадавшего.

Методы и приемы горской народной медицины: кровоостанавливающий порошок, средства, вытягивающие пулю, противовоспалительные средства (мазь румянки, свежая баранья кожа, свежий курдючный жир, промасленная колстина), сложный мочевой экстракт, порошок тысячелистника и т. п., которыми пользовались горские лекари, не раз испытывались русскими врачами, служившими на Кавказе, и были признаны ими. Их опыт получил широкое распространение в тогдашней хирургической практике.

Знаменитый русский хирург Н. И. Пирогов, будучи на Кавказе в 1847 году, интересовался способом лечения огнестрельных ранений местными лекарями. «Я должен из любви к истине заметить, — писал он, — что некоторые горские врачи, воспитанные в этом искусстве

их отцами, действительно имеют большую наглядность и опытность в лечении огнестрельных ран... Особливо замечательно лечение огнестрельных ран, соединенных с раздроблением кости пулею и с присутствием посторонних тел (пули, секвестров)»³⁹⁴.

Н. И. Пирогов писал также, что один офицер, находясь в плену у горцев, часто наблюдал «лечение туземных гакимов (черкесских хирургов), получил к ним особое доверие». После освобождения из плена он был ранен пулею в плечевой сустав: «...и головка плеча и часть хирургической шейки были раздроблены». Недовольный выжидательной позицией русских врачей, он обратился к знакомому черкесскому хирургу, который и «положил ему в два свищевых хода на плече толстые, свернутые из старой тряпки турунды, обмазав их каким-то белым веществом». Затем он напоил его как следует водкой, чтобы офицер заснул глубоко и продолжительно. «Проснувшись, он нашел свои раны сильно припухшими и почерневшими, но боли уже не было. Через несколько времени эшары отстали, опухоль прошла, а отверстия сделались чрезвычайно широкими. Гаким при каждой перевязке вставлял в них бараний рог, высасывал ртом куски костей из глубины и потом вводил в раны куски курдюка. В этом состояло все лечение, продолжавшееся около трех месяцев. Раненый показывал мне целую коробку осколков, высосанных черкесским хирургом»³⁹⁵.

Болелий русский хирург замечал, что, несмотря на всю кажущуюся грубость, лечение ран черкесскими хирургами «содержит две современные идеи: анестезирование и замещение ножа прижиганием, а высасывание ртом, хотя и принадлежит средним векам, может сделаться никогда тоже современным. Оно делается гакимами, как я слыхал от очевидцев, с неподражаемым искусством; они не только вытягивают ртом эшары, гной, но и большие секвестры из глубины раны. Для прижигания они берут, как я узнал, смесь из сурепы и мышьяка. Если подумаешь, что еще недавно сделаны ампутации едкими веществами по способу Банне д-рами Манури, Талмше и Соломоном, а Мезонинев своими прижигательными стрелами лечит большие нарости, то не видишь, почему бы назвать черкесский способ варварским или недостойным науки»³⁹⁶.

³⁹⁴ Пирогов Н. И. Отчет о путешествии по Кавказу. М., 1952. С. 69, 71.

³⁹⁵ Пирогов Н. И. Начала общей военно-полевой хирургии. С. 429.

³⁹⁶ Там же. С. 429-430.

Искусство лекарей Кавказа подсказало Н.И.Пирогову средство спасения раненых от анаэробной инфекции — газовой гангрены путем расширения пулового канала турндой с едкими веществами. Позднее метод этот был заменен Н.И.Пироговым глубоким крестообразным рассечением. Русский хирург обратил внимание и на то, что кавказские лекари использовали ряд химических веществ: квасцы в виде присыпок при сухих и чистых ранах для сближения их краев; белый мышьяк (мышьяковистая кислота) и желтый мышьяк (трехсернистый мышьяк; маргамуш — балк.), как едкое вещество, используемое для лечения ран с раздроблением костей и для отделения последних; сурьму для вытягивания из ран глубоко засевших пуль; ляпис, едкую щелочь и т.д.

Ляпис, обладающий сильным антисептическим (обеззараживающим) свойством, был заимствован Н. И. Пироговым для лечения ран и популяризировался им среди русских хирургов. В 1865 году в своих «Началах военно-полевой хирургии» он писал, что много лет пользуется ляписом и «теперь многие из хирургов уже стали употреблять, но прежде, по крайней мере у нас в России, о нем помину не было, поэтому я приписываю себе заслугу введения этого превосходного средства в лечении ран»³⁹⁷.

Н.И.Пирогов высоко оценил опыт горцев и в щадящем лечении ранений и переломов. Лечение лекарей Кавказа, — писал академик Н. Н. Бурденко, — давало «лучшие результаты, чем получал Пирогов при ампутациях»³⁹⁸. Н. И. Пирогов был сторонником первичных ампутаций при огнестрельных переломах, но, ознакомившись с результатами лечения кавказских лекарей, усомнился в непогрешимости взглядов отечественных и зарубежных хирургов. В 1865 году он писал, что горские лекари при сложных переломах от пуловых ранений не ампутировали конечности, а лечили раны и переломы своим наследственным способом и что смертность при этом бывала не очень высокой. Поэтому эти лекари пользовались особым доверием солдат и офицеров. Первичные же ампутации, которые он делал сразу же на месте (на Кавказе), не давали обнаде-

³⁹⁷ Пирогов Н. И. Отчет о путешествии по Кавказу. М., 1952. С. 220.

³⁹⁸ Бурденко Н. Н. Пирогов Н. И. — основоположник военно-полевой хирургии. Предисловие к книге: Н.И.Пирогов. Начала общей военно-полевой хирургии. М., 1941. Ч.1. С. 32.

живающих результатов. Как он сам признавался, сравнение горского лечения и своего собственного поколебало его веру в непогрешимость учения Буша и Ларре²⁹⁹.

Уже говорилось, что горские лекари, в частности адыгские и балкарские, успешно лечили различные переломы костей (рук, ног, бедер и т.д.) и достигли в этом большого мастерства.

При лечении переломов, как и при лечении ран, адыги и балкарцы прибегали к различным средствам и мерам, или обезболивающим, или отвлекающим пострадавшего от болевых ощущений. Это были наркотизирующие (алкоголь); сдавливание конечностей (нервных стволов) до резкой боли; опускание руки или ноги в бочку со льдом, чтобы охлаждением притупить чувствительность; намеренное вызывание боли в другом месте для отвлечения внимания от места операции, как это делали и лекари Чечено-Ингушетии.

Широко использовались в народной медицине и психопрофилактические приемы для отвлечения внимания человека от боли. Так, лекарь рассказывал раненому о мужестве и выносливости другого при подобной или даже более сложной операции. Присутствующие исполняли специальные песни, посвященные извлечению пули (шэхэх уэрэд – *каб.*), очищению раны (уІэгъэ гъэкъабзэ уэрэд, жара ариулау), которые отвлекали больного, создавали у него положительный психологический настрой. Шумный «чапш» с песнями, музыкой, веселыми играми, в которых нередко участвовал и сам раненый, тоже имел немалое значение в психопрофилактике.

Стоны, слезы и жалобы считались позором для мужчины-горца. У адыгов и балкарцев с детства воспитывались выносливость, выдержка, умение преодолевать трудности. Недаром кабардинская пословица гласит: «Боль, ей-богу, не причина, чтобы слезы лил мужчина».

Методы лечения переломов в различных горских населенных пунктах не были одинаковыми. В зависимости от места и характера перелома после репозиции отломков обычно смазывали руку или ногу коровьим маслом, а затем забинтовывали сверху донизу чистой белой материей, сейчас – широким бинтом, смазанным тестом, смешанным с яичным белком (ешхэ, балхам). На повязку сверху накладывали другую, смоченную в

²⁹⁹ См.: Пирогов Н. И. Начала общей военно-полевой хирургии. С. 131.

воске (без, балаууз). Для лучшей фиксации отломков кости забинтованную конечность укрепляли еще четырьмя деревянными дощечками (пхъэццЭпхэ – каб.), игравшими роль шины.

В иных случаях сломанная конечность не забинтовывалась, а после вправления отломков место перелома покрывалось толстыми фиксирующими лубками. Были также лекари, которые после правильного совмещения отломков кости перевязывали конечность специальной повязкой (из обильно смазанной мылом материи) и укрепляли дощечками. В начале лечения поврежденная конечность опухает, опухоль спадает лишь через 10–15 дней. Импровизированный же футляр для поврежденной конечности при этом становился свободным. Его заменяли и накладывали повторную повязку.

Существует и другой способ сращивания костей. Место перелома смазывалось болеутоляющей мазью, затем – тестом с жиром или яичным белком. Все это обтягивалось свежей овчиной и зашивалось. Овчина, высыхая, съеживалась и фиксировала место перелома. Такая повязка, в зависимости от сложности перелома, оставлялась на 15–20 дней.

По словам старожилов селений Дейское, В.Курц, В.Куркужин, Заюково, продолжительность срастания перелома зависела от возраста пострадавшего. Так, если больному было 25 лет, то кость срасталась за 25 плюс еще 13 дней, если же больному исполнилось 50 лет, то кость срасталась за 63 дня и т.д.

Существовал определенный опыт иммобилизации при переломах. Так, если перелом произошел в одном из пальцев руки, то перевязывали всю кисть, при переломе в области голени – перевязывали всю ногу, включая ступню и колено, при переломе бедреной кости – всю ногу, при переломе предплечья – всю руку, при переломе ребер повязка накладывалась вокруг всего туловища. Если же перелом имел место в локтевой части, то перевязывали локоть с пальцами. При этом пальцы гипсовались каждый в отдельности. Во всех случаях проведения иммобилизации обеспечивалось фиксирование двух смежных суставов, чем достигалась неподвижность места перелома.

После наложения фиксирующей повязки на какую бы то ни было часть тела пострадавший должен был находиться в состоянии покоя до полного высыхания повязки. Как только кость срасталась, поврежденную конечность ежедневно обмывали крепким отваром

листьев ясения (клей, кюрюч). При таком лечении очень редки были случаи искривления или возникновения обезображивающих мозолей. Если же кости срастались неправильно и человек хромал, то приходилось вновь ломать это место и начинать лечение заново.

При осложненных переломах шину обвертывали войлоком, пропитанным соляным раствором. Против раны делали отверстие. Рану лечили мазью из жженых квасцов, меда и яичного желтка.

Оригинальность и простота горского лечения переломов с использованием шкуры только что заколотого барана или козы, которая создавала при высыхании твердую оболочку, видимо, и натолкнули Н. И. Пирогова на изобретение твердой повязки при ранениях конечностей. В 1847 году во время Кавказской войны при осаде аула Салты он впервые применил крахмальную повязку для иммобилизации раненой конечности.

В 1852 году, испытав ряд материалов, Н. И. Пирогов cстановился на полотне и гипсе. В монографии «Налепная алебастровая повязка в лечении простых и сложных переломов и для транспорта раненых на поле сражения» Н. И. Пироговым была окончательно разработана методика наложения гипсовой повязки, которая нашла широкое применение в медицине и почти не претерпела изменений до наших дней.

При травматических повреждениях фаланг пальцев или ногтей народные лекари применяли бальзам, состоящий из яичного белка, молока и муки. Этой смесью покрывали поврежденный палец: она засыхала и фиксировала сустав. Видимо, бактерицидные вещества, содержащиеся в яичном белке, благотворно влияли на рану и способствовали ее быстрому заживлению.

При переломах ребер кабардинцы туго бинтовали грудную клетку, готовили ячменный суп (хъэгулывэ), заправляли его молоком или сливками и кормили им больного. Суп этот отличался высокими вкусовыми качествами, и его можно было есть в большом количестве, что, по мнению адыгов, помогало плотно прижать сломанные ребра к коже. Хорошо кормили больного и после перевязки. Для лучшей фиксации спереди и сзади грудной клетки прикладывали по три дощечки, затем смесью из яичного белка и пшеничной муки пропитывали чистую белую материю и обвязывали ею грудную клетку. Если не было явного перелома ребра, а лишь небольшой прогиб или трещина, туловище обматывали свежей козьей шкурой, посыпанной солью. Через 15–20

дней прогиб ребер ликвидировался и боли прекращались.

Отдельные лекари (селение Старый Черек) считали необходимым делать перевязку человеку со сломанными ребрами не в лежачем, а в вертикальном положении. Для этого к потолку подвязывалась веревка, за которую больной держался, вытянувшись до предела, что облегчало перевязку и придавало ребрам нужное положение.

При переломах костей голени после осторожного массирования и репозиции сломанной части всю голень фиксировали с помощью дощечек и перевязывали, а сверху обкладывали войлоком, который также укрепляли дощечками больших размеров и прочно перевязывали.

Наложенную повязку обычно не меняли, пока кости не срастались. Только в исключительных случаях, если боли становились невыносимыми и возникали подозрения на осложнение, повязку снимали. Приняв необходимые меры, народный хирург накладывал ее вновь.

Клейкое вещество (шхэпс, желим), которым пропитывали материю в селениях Псыгансу, Урух, делалось из смеси яичного белка и пшеничной муки, в селении Старый Черек в него добавляли кусок хозяйственного мыла.

Шины (пхъэццэпхэ, къангэ), которые накладывались на переломы, тоже имели разную «конструкцию». В одних случаях это были дощечки, в других – полосы фанеры, лубок, картон. Как вспомогательный материал использовался и войлок. Шины при переломах у детей снимались через 3–5 дней, у больных двадцатилетнего возраста – через 8–9 дней и выше двадцатилетнего – через 9–10 дней.

Народные лекари признают достоинства гипсования, но утверждают, что повязки, бытовавшие в прошлом в практике балкарских и адыгских костоправов (къупщъэ къута йэзэ, сынгянны байлаучу), обеспечивали более безболезненное и успешное срастание костей.

Наряду с переломами костоправы лечили и вывихи (зэрылкъа, зэрыунэнгъы, чыгъыу). Лекарь внимательно ощущал вывихнутое место, хорошо намыливал его и неожиданным движением вправлял сустав. Затем сустав густо смазывал смесью яичного белка с пшеничной или ячменной мукой и перевязывал. Если сустав был вправлен неверно, то после перевязки у больного возникал суд в этом месте. Лекарь вновь вправлял сустав и заново его перевязывал.

Повязка снималась после окончательного выздоровления через полторы-две недели. Если вывих был легким, лекарь ограничивался простой повязкой, смоченной в соленой воде, а при растяжении сухожилий делал припарки из различных трав.

Кабардинские и балкарские народные медики успешно лечили различного рода абсцессы (шын, терситген), фурункулы (гуэрэф, битген), панариции (Іэнэшын – каб.). Обычно они избегали вскрытия, способствуя естественному течению болезни. Для ускорения самопроизвольного вскрытия абсцессов использовались различные лекарственные препараты как растительного, так и животного происхождения.

Одним же из лучших средств для ускорения созревания гнойника были кусочки желудка теленка (шхальъэ, ашхын). Желудочный сок (пепсин), содержащийся в них, быстро истончал кожицу в центре абсцесса и вскрывал его. Пепсин также способствовал лучшему очищению раны от гноя. Для вскрытия абсцессов, фурункулов употреблялись: тесто, замешанное на курином желтке, шкурка только что зарезанного кролика, мясо лягушки, поджаренная луковица птицемлечника (къуалэбзуущэ – каб.), толченые листья лютика (пэльяуэ, къазаякъ), обжаренный лук (бжын зэгуэж, къууурулгъан сохан), смесь лука с тестом и медом, листья свежей капусты, дурмана (гуэрэф тхъэмпэ, кёпдиреуюк), подорожника, мать-и-мачехи, конского щавеля. Полезными считались примочки из отвара окопника. Больным фурункулезом давали отвары из корней крапивы и дрожжей, приготовленных из шишек хмеля (тхъурымбей, хумаллак), хатьмы (губгъузматэ кхтьуей – каб.).

Листья подорожника, дурмана и других лекарственных трав, которыми лечили абсцессы и фурункулы, поджаривались на коровьем масле, а затем уже прикладывались к больному месту. Известно и специальное лекарство (шын хунгъуз – каб.), состоящее из сахара, хозяйственного мыла, жареного лука, яичного белка и коровьего масла.

Для лечения панариций использовались различные ванны: из отвара корня окопника, цикория (фафыгын – каб.), шалфея (шхэгын – каб.), соцветия рогозы (къабзий – каб.), цветов и листьев простира (набузэпэ – каб.), из золы стеблей подсолнечника (сэхуран, чеплеу) в щелочном растворе. Большое место смазывали обезболивающей мазью из растертых семян белены, прикладывали к нему листья буковицы (гъуэгүанэкъашэ – каб.) и обваренные в кипятке листья хатьмы.

Абсцессы на подошве стопы (бодзанэ – *каб.*) иногда лечили прижиганием раскаленными металлическими предметами.

Оригинален способ лечения нарывов, записанный в селениях Старый Урух, Старый Лескен. Теплой кровью зарезанной курицы обмазывали место вокруг нарыва, затем вынимали у курицы глаза и, раздавив их, прикладывали к самому гнойнику. Возможно, именно поэтому такие абсцессы назывались у кабардинцев «джэдынэ» (куриные глаза).

Некоторые считали, что нарыв быстро созреет, если больное место (руку или стопу ноги) окунуть в горячую воду.

Если человек поранил ногу или руку острым предметом (гвоздем, колючкой и т.д.) и после этого возникло нагноение, то к больному месту прикладывали волчий язык (дыгъужь бзэгу – *каб.*), ткани которого способствовали отсасыванию образовавшегося гноя. Некоторые охотники специально хранили и носили с собой волчий язык.

Для лечения ожогов (мафІэсыгъэ, кюйген) использовались различные средства. Поврежденную поверхность смазывали яичным желтком, растительным или животным жиром (топленым маслом или курдючным жиром). В конце XIX – начале XX века адыги и балкарцы, как и осетины, место ожога обкладывали сырой тертой картошкой или листьями капусты.

Примочки из отвара коры дуба (жыгей, эмен) и цветущих побегов конопли (щІэп, кендир) использовались в качестве вяжущих и дубящих средств, а отвар из коры липы, доведенный до определенной консистенции, применявшаяся в виде примочек, – как болеутоляющее. Этой же цели служили и компрессы из клевера лугового (нащэгъэзагъуэ – *каб.*), тертой моркови, примочки и компрессы из отвара алтея, свежесваренных плодов черники (шыгъулды, къара шкилди). Мазь против ожогов приготавлялась из почек осины (пхъэшабэ, бусак капол), растертых на козьем жиру (бжэн дагъэ, эчки жау). Иногда ожоги лечили свежей мочой, которой пропитывали повязку.

Лучшими средствами для лечения солнечных ожогов считались кислое молоко, сметана и айраи. Известны и другие методы лечения ожогов. Так, например, для лечения обваренных частей тела употребляли известковый раствор, добавляя в него подсолнечное масло.

Обмороженные части тела (щЫІэм иса, юшюген

жер) растирали руками, а затем смазывали гусиным или растительным жиром. С этой целью применялись кашица из лука и рогоза широколистенного (аржанудз - каб.), которую прикладывали к нарываем, возникшим в результате обморожения. Хорошо помогал и жареный черенок тыквы: его растирали в порошок и, замесив на коровьем масле, смазывали им обмороженные места. В некоторых случаях обморожения лечили мозгом сороки (къанжэ, чыкъынжик), а обмороженные руки и ноги – горячей вареной картошкой.

Кабардинские, балкарские и другие горские медики лечили укусы собак, змей и пчел. Место, укушенное собакой, присыпали пеплом сожженной собачьей шерсти. При других укусах смазывали рану жиром раздавленных дождевых червей.

Если возникло подозрение на укус бешеной собаки, то в рану насыпали порох и зажигали его, прижигали и раскаленным железом, прикладывали измельченную кору волчеядника (дыгъужъгъалә, бёрю дугъум). Иногда больного поили кровью здоровой собаки или кормили свежеподжаренным сердцем укусившей его собаки, а затем в течение 40 дней держали укушенного в темной комнате с завязанными глазами.

Адыги и балкарцы знали специальный порошок против бешенства (хъэшхъэрыЦуэгын, къутургъаи ауру), который приготавливали из засушенного полевого черного жука (циын – каб.). Порошок растворяли в воде и поили им больного. По другим сведениям, жук был длинным, мягким, с маленькими крыльями. Народные лекари специально вылавливали таких жуков и сушили их в бутылках. В данном случае для приготовления целебного порошка использовалось не все тельце жука, а лишь некоторые его внутренние органы, якобы имевшие форму зерен. «Зерна» эти тщательно измельчали, небольшими порциями растворяли в воде и давали пить укушенному бешеной собакой, после чего оставляли больного на 40 дней в темной комнате с завязанными глазами.

Судя по имеющимся описаниям, насекомые эти походят на жуков семейства стафалинидов рода падерус широко известных в Кабардино-Балкарии. Они содержат в своих яичниках яд падерин, который во многом сходен с кантаридином – токсином, содержащимся в половых продуктах наривниковых жуков (шпанок). В старину яд этот довольно широко использовался как в медицинской, так и в народной практике. Например

«прусская кашка», применявшаяся при бешенстве, представляла собой смесь кантарицина (порошка из шпанок) с медом. Водные растворы падерина, принятые внутрь, приводят к возникновению энтерита, а на коже вызывают попоулезные дерматиты⁴⁰⁰.

Лечение укусов змей было более затруднительным для местных народных врачей. Обычно на месте укуса делали глубокий надрез, чтобы вместе с кровью выдавить яд. Для этих же целей использовали и пиявок (псыдыгуэ – каб.), которые отсасывали кровь вместе с ядом змеи. При этом герудин, содержащийся в слюне пиявки, длительное время препятствовал свертыванию крови и тем самым способствовал более обильному кровотечению.

Адыги и балкарцы верили, что яд может выходить с потом. Поэтому укушенному давали потогонные средства, в частности настойку из цветков малины (мамкъутей, наныкъ). Современная научная медицина также рекомендует при оказании помощи укушенным змеями введение в организм потогонных средств⁴⁰¹.

По народному поверью, после выдавливания яда необходимо было выше ранки наложить жгут, смоченный свежей мочой или слюной. Ранку присыпали порошком из портулака огородного, известного еще под названием «жирной травы». Ее сосудосуживающее действие по эффекту напоминает действие адреналина, который в современной медицине используется для замедления всасывания яда змей в кровь⁴⁰². Если удавалось убить укусившую змею, то народные лекари подогревали ее на огне, а стекающий при этом с нее жир собирали и смазывали им пораженный участок тела.

К местам, ужаленным пчелами, осами и шмелями, прикладывали холодные металлические предметы, мокрую глину, грязь, которые уменьшали боль. Пораженное место смазывали кислым молоком. Если укусов было много, пострадавшего поили молоком с прополисом. Чтобы уменьшить зуд, укушенное место протирали сукном (шухъэ, скорла), а чтобы спала опухоль, смазывали мазью, приготовленной из красной румянки (шэджэ-нэплъ – каб.) на масле.

В прошлом горцы ничего не знали о кровяном давлении и все болезни, вызываемые его колебаниями, свя-

⁴⁰⁰ См.: Пигулевский С. В. Ядовитые животные. Л., 1975. С. 289–293.

⁴⁰¹ См.: Маслов А. А. Медицинская помощь при укусах змей // Фельдшер и акушерка. № 5. М., 1972. С. 26.

⁴⁰² См.: Справочник практического врача. М., 1956. С. 294.

зывали с наличием в голове человека или других частях его тела так называемый «дурной крови». Существовала целая медицинская школа, считавшая «порчу крови» причиной всех болезней, а первым средством для ее оздоровления – кровопускание (лъы еуэн, къаналыу). Горские врачи исключения не составляли. Так, в XVII веке французский коммерсант Жан Баптист Тавернье писал о черкесах: «Когда кто-нибудь чувствует головную боль, он ограничивается тем, что немедленно отправляется к тому, кто его бреет. Этот последний делает на той части головы, где чувствуется боль, два разреза бритвой, достигающих кости, и прикладывает сверху немного мази, чтобы закрыть рану. Эти люди верят в то, что головные боли происходят просто от некоего ветра, находившегося между костью и мясом, указанные выше надрезы дают ему возможность выйти, после чего боль никогда не возвращается»⁴⁰³.

Для кровопускания пользовались не только бритвой и острым ножом, но и специальным инструментом, представляющим собой металлическую пластиночку, загнутую под прямым углом и оканчивающуюся режущим острием в виде топорика (льяуз, банта). Этот инструмент лекарь приставлял к кровеносному сосуду таким образом, чтобы сделать поперечный его надрез, а затем легким щелчком вскрывал сосуд. Кроме надрезов на лбу, практиковалось также вскрытие верхних ветвей височной артерии и сосудов в области затылка. На это место ставились банки для отсасывания крови. Метод кровопускания может быть оправдан при гипертонических кризах. В прошлом же к нему прибегали, как к универсальному. При ушибах и ревматоидных болях в верхних конечностях пускали кровь из серединной основной вены, а при болях в нижних конечностях – из малой скрытой вены. Кровотечение останавливали прижиганием. В народной медицине и сейчас бытует этот метод. Для кровопускания использовались также циявки.

Во многих населенных пунктах Кабарды и Балкарии жили лекари-специалисты по кровопусканию. В селении В.Куркужин, например, в начале XX века практиковал Мурзабек Ахобеков, известный далеко за пределами родного селения. Он освобождал от «дурной крови» не только людей, но и животных (лошадей и волов) с отеками конечностей.

⁴⁰³ Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов XIII–XIX вв. С. 80.

Опухоли (бэга, кёбтей) считались трудно излечимыми болезнями, однако лекари не отказывались от попыток их лечения. В качестве лекарств употребляли отвар крапивы, компрессы из сока тутовника (щтамыл, топлукъ), сока свеклы (жэгундэ, чюгундюр); при опухолях ног, шеи, при флюсе — припарки из травы спорыша (гъүэгунапш1эудз — каб.) и растирание медвежьей желчью, смешанной с яичным желтком и укропом (нацэгъэф1э1у, гедигин); прикладывали печеньй или толченый чеснок (бжыныху, сарымсакъ) с жиром. Применяли свежие листья маркотомии (жилянтил — балк.), замоченные в кислом молоке; сменные компрессы из листьев подорожника использовали как средство для обезболивания и рассасывания опухоли. При опухании живота, рук, ног в качестве мази применяли желчь крупного рогатого скота (зээ, ёт), кормили медвежьим мясом, пили медвежьим жиром. Если опухали пальцы, то прикладывали разрезанного пополам мышонка к больному месту и завязывали. Опухшие места грели теплыми отрубями (хуэнц1ей, къышхыр), солью, песком. При опухолях лекари прибегали и к лечению массажем.

Грыжа (щахэ къеха, чырмылтын) — болезнь, довольно распространенная среди горцев, но с тогдашними методами ее лечения были знакомы лишь отдельные лекари, которые ограничивались вправлением грыжи после предварительного компресса из настоя листьев, желудей и коры дуба. Что же касается лечения геморроя, то здесь они в основном ограничивались предотвращением воспалительных процессов и устраниением твердого стула, чтобы избежать травм узлов и повторных кровотечений, а также повышением свертываемости крови. С этой целью больному давали пить экстракт водяного перца (шыбжий, чибижи), экстракт почучуйной травы (псыудз — каб.), настой листьев и цветов малины, отвара из корней земляники, крапивы, травы дурнишика (банэху — каб.) и корней ежевики.

При геморроях больные пили жидкость, приготовленную из сущеных грибов, растущих на тутовых деревьях, ели ягоды рябины (мышэхупсей, тукъузгю) с медом. Из отвара корней ежевики принимали ванночки, припарки из полевой ромашки, шелухи лука, а в качестве вяжущего и дубящего вещества употребляли отвар галлов шиповника (хыцыбанэ, итбурун). Для сидячих ванн применялся также отвар из горца перечного и корней коровяка. К геморроидальным шишкам при-

кладывали свежие листья молодила (тхъэкIумэкIы-хъкъэбыстэ, ноппучукъ), галлов шиповника.

Разумеется, адыги и балкарцы, как и другие горцы, не знали причин многих заболеваний, связывая их со сверхъестественными силами или давая им объяснения, далекие от истины. Причинами, вызывающими геморрой, адыги, например, считали холод, голодание, поднятие тяжестей и т.д. Много нелепого было и в методах лечения этих недугов. Например, больному геморроем давали пить с молоком сожженные и перемолотые кости старой коровы или быка. «Хирургическое» же вмешательство при геморрое ограничивалось перевязыванием нитками вышедших наружу геморроидальных шишек.

Горская хирургия включала и зубоврачебную практику (дээ уз, тиш ауру). Кабардинцы, балкарцы, как и представители других народов Северного Кавказа, чтобы снять боль, в дупло зуба клади чеснок или чеснок с красным молотым перцем, квасцы, кусочки купороса, соль и даже колючки ежей.

Отдельные лекари пытались убить нерв, прижигая его раскаленной иглой, которую, чтобы не обжечь щеку, пропускали сквозь деревянную трубочку. Некоторые делали ингаляции полости рта табачным дымом (ту-тын, тютюн) и семенами белены или лилии (аIкудз, хоп-нук).

Широко использовались в качестве полоскания отвары из семян дурмана, из стеблей и листьев мяты (сэрымэ, дугъума), ромашки (къанзидзэ, акъ гокга ханс), из выжатого корня дикого цикория и керемека, корней дурнушника и горца мясокрасного (арупсыгъуэ – каб.), а также раствор квасцов и соли.

Если же меры не давали результата, большой зуб удаляли. Делалось это старым испытанным методом, с помощью нитки из конопли, которую петлей накидывали на большой зуб, а другой конец нити привязывали к большому пальцу ноги или к дверной ручке и резким движением дергали. Применялись для удаления зубов и обыкновенные щипцы. В каждом населенном пункте были свои зубные лекари, умеющие удалять зубы (дээIуч – каб.).

Распространенную болезнь – воспаление десен (дээхъудзэш, кириу ауру) лечили различными средствами: давали как можно чаще жевать чеснок, лук, верхние ветки ольхи (екIэнцэ, жерк), заставляли полоскать квасцами.

Есть сведения, что некоторые горские лекари пыта-

лись лечить даже рак кожи (лыщих, эшек гуммос). О лекаре из селения Псыгансу Темботе Баракове говорили, что наряду с гонореей, абсцессами, переломами он «лечил» и рак груди, используя промытые в молоке зеленые листья полыни (хъунгъалэ – каб.). Он также применял мяту длиннолистную (жыыудз – каб.), румянку красную, высущенную кору гвоздичного дерева (макъычпхъафэ – каб.), гвоздичное дерево (къармэфил, сибирткилик). Все это он промывал, добавлял квасцы и, обработав раствором листья полыни, накладывал их на пораженные места и перевязывал. Через пять дней повязка менялась. Разумеется, такого рода данные нуждаются в самой серьезной проверке, не говоря уже об употреблении как лекарственного препарата.

По сообщению некоторых информаторов (Шолох Алиевич Машекуашев, 1891 года рождения, селение Старый Черек), рак кожи «вылечивали» горячими ваннами или мазью, составленной из меда и мышьяка. В народной медицине известно также наружное применение власилистника (пседахэ – каб.), корневища горца змеиного (блэару, айыгутырнакъ), плодов и листьев бузины черной (бэрэжьей, эчкиаякъ). Утверждения эти более чем сомнительны. Возможно, описанными способами лечили не рак кожи, а какую-либо форму экземы (щЭпсыпс, сирке).

Народная медицина горцев, в том числе адыгов, балкарцев и карачаевцев, содержала много рационального, приносящего значительную пользу больным. Методы лечения, лекарства животного и растительного происхождения, применяемые народными целителями, имели много общего с народной медициной не только всего Северного Кавказа, но и других районов страны. Горцы, в частности кабардинцы и балкарцы, по далеко не полным данным, использовали для лечения упомянутых нами болезней более 100 лекарственных трав, около 40 средств животного происхождения и 15 минеральных веществ.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРАЗДНИКИ И ОБРЯДЫ АДЫГОВ, СВЯЗАННЫЕ С ЗЕМЛЕДЕЛИЕМ	3
О ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ОБЪЕДИНЕНИЯХ ПО СОВМЕСТНОМУ СО- ДЕРЖАНИЮ СКОТА У КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ ВО 2-Й ПО- ЛОВИНЕ XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА	30
ИЗ ИСТОРИИ СКОТОВОДЧЕСКОГО БЫТА КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАР- ЦЕВ ВО 2-Й ПОЛОВИНЕ XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА	53
ОДЕЖДА В ТРАДИЦИЯХ И ОБЫЧАЯХ КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ	72
КУЛЬТ ЖЕЛЕЗА. ОБЩИННЫЕ КУЗНЕЦЫ В КАБАРДЕ И БАЛКАРИИ	95
ПИЩА В ОБЫЧАЯХ И ТРАДИЦИЯХ КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ	108
ПЕРЕЖИТОЧНЫЕ ФОРМЫ ИНСТИТУТА ВЗАИМОПОМОЩИ, СВЯЗАН- НЫЕ С СЕМЕЙНЫМ БЫТОМ КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ В XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА	152
МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА СЕЛЬСКОГО НАСЕЛЕНИЯ	170
ИЗ ИСТОРИИ НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЫ КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАР- ЦЕВ XIX – НАЧАЛА XX ВЕКА	212

Научное издание
Мамбетов Галим Хизирович
**ИЗ ИСТОРИИ КУЛЬТУРЫ И БЫТА
КАБАРДИНЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ**
(начало XVII – 70-е годы XX в.)

Заведующий редакцией *Дж. П. Кошубаев*
Редактор *А. М. Башиев*
Художник-редактор *Ю. М. Алиев*
Технический редактор *Н. М. Мокаева*
Корректор *Л. Л. Молова*
Компьютерная верстка *М. С. Хульчаевой*

Лицензия ИД 05895 от 21.09.01

Подписано к печати 11.08.06. Формат 84x108 1/32. Бумага офсетная №1. Гарнитура школьная. Печать офсетная. Усл.печ.л. 12,81. Уч.-изд.л. 13,73. Тираж 500 экз. Заказ №136

ГП КБР «Издательство «Эльбрус»
Нальчик, ул. Адмирала Головко, 6

ГП КБР «Республиканский полиграфкомбинат
им. Революции 1905 года»
Министерства культуры
и информационных коммуникаций КБР
Нальчик, проспект Ленина, 33

ISBN 576802056-X



9 785768 020569

Мамбетов Г. Х.

М 22

Из истории культуры и быта кабардинцев и балкарцев (начало XVII – 70-е годы XX в.). – Нальчик: Эльбрус, 2006. – 244 с.

ISBN 5-7680-2056-x

Книгу составили статьи разных лет, посвященные некоторым аспектам традиционной культуры и быта кабардинцев и балкарцев.

**УДК 39 (470.64)
ББК 63.52 (241-К-Б)-4**