

*Григулевич Н.И.* Питание, как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища, как выражение этнического самосознания / Отв. ред.: С.А. Арутюнов и Т.А. Воронина. М. «Наука». 2001. - С. 147 – 194.

---

## **Абхазия - страна виноградной лозы**

Н.И. Григулевич

Различные народы производят и употребляют алкогольные напитки прежде всего из тех сельскохозяйственных культур, которые являются своего рода визитной карточкой региона и определяют характерный для него хозяйственно-культурный тип. Так, в Средиземноморье и на Кавказе, в частности, в Абхазии, это – виноград, в России - прежде всего рожь и другие зерновые культуры, на Украине – картофель, в Японии - рис, в Мексике – агава.

Вино, водка, шампанское, пиво, горилка, чача, виски, коньяк, бренди, абсент, текила, писко, ром, другие алкогольные напитки, известные, и не очень. Как их употребление различается в профанных и сакральных традициях разных народов? Почему у одних все, что связано с алкоголем, носит скорее негативный характер (алкоголизм, плохая наследственность, преступления на бытовой почве и т.д.). Другие, напротив, выработали способы употребления алкоголя, сводящие его вред к минимуму, а пользу, в частности, для здоровья - к максимуму? В данной статье мы попытаемся если не ответить на все эти вопросы, то хотя бы обозначить пути их решения.

\* \* \*

В ходе полевых исследований в Абхазии (2004-2006гг.) мы на многих примерах убедились в том, что отличительной чертой абхазского менталитета является удивительная межконфессиональная толерантность. Это можно объяснить, в частности, тем обстоятельством, что республика, несмотря на свои небольшие размеры, была и по сию пору остается полиэтничной территорией. С абхазами и мегрелами там на протяжении веков живут армяне, грузины, русские, сваны, греки, турки, украинцы, евреи, эстонцы, персы, поляки, немцы, а также другие народы.

С. 194

Исторически сложилось так, что первоначально все абхазы были крещены (в VI в. император Юстиниан Великий завершает процесс христианизации древнеабхазских племен<sup>1</sup>), но позднее, под влиянием Турции, некоторые начали постепенно принимать ислам. В 1860-1870-х гг. значительная часть абхазов переместилась на территорию современной Турции (*махаджирство*), где среди них закрепились мусульманские традиции. Затем многие из них вернулись в Абхазию и по-прежнему продолжают считать себя мусульманами.

Реальность же такова, что многие абхазы, как христиане, так и мусульмане, являются таковыми в своем большинстве чисто формально. Как показывают наши полевые материалы, зачастую они не посещают храмов (или посещают их эпизодически), не соблюдают постов и не отправляют религиозных треб. Лишь небольшой процент из них венчается и крестит детей или справляет свадьбы, следуя христианским (православным) или мусульманским канонам.

Напротив, языческие обряды соблюдаются всеми без исключения абхазами, считающими себя как христианами, так и мусульманами. Приверженность большинства жителей Абхазии языческим верованиям своих предков<sup>2</sup>, по всей видимости, и объясняет их этноконфессиональную

толерантность (фактически большинство из них исповедует одну и ту же веру - язычество). Иногда в Абхазии святилища, как родовые, так и общеабхазские, расположены рядом с древними христианскими храмами, о чем более подробно будет сказано ниже.

\* \* \*

Самые древние цивилизации знали вино, которое ведет свое начало из Персии. Египтяне, финикийцы, греки, римляне ценили вина. Что касается Библии, то в ней этот напиток упоминается более пятисот раз. Римляне во время своих завоеваний распространяли культуру винограда. В I веке он появился в долине Роны, во II веке - в Бургундии и Бордо, в III веке достигает долины Луары, в IV в. - Шампани.

Весной 2005 г. китайские и американские археологи в ходе раскопок на востоке Китая (провинция Шаньдун) нашли двести гончарных изделий и остатки косточек винограда<sup>3</sup>. Экспертиза показала, что в глине обнаружены следы вина и меда, а сами гончарные изделия были изготовлены четыре с половиной тысячи лет назад в период неолита.

Это открытие опровергло общепринятое мнение, согласно которому вино впервые появилось в Центральной Азии и было ввезено в Китай во втором веке до нашей эры. Археологи считают, что предки современных китайцев предпочитали добавлять в вино мед для улучшения вкуса и применяли спиртные напитки, как приправу к пище. По мнению экспертов, в период неолита вино и сосуды для вина использовались в Китае в обрядах жертвоприношения.

С. 195

В 1864 г. в Европу из Америки попала филлоксера виноградная (*Viteus vitifolii*) (от греч. phyllon – лист и xeros - сухой)<sup>4</sup> - насекомое из семейства тлей,

паразитирующее на растениях, которая уничтожила все виноградники. Эпидемия филлоксеры привела к нехватке вина, создав благоприятную почву для подделок. В ответ на это в 1889 г. во Франции был принят закон, устанавливающий официальное определение вина, как продукта полной или частичной ферментации свежего винограда или свежего виноградного сока.

Избавиться от филлоксеры помогли устойчивые к вредителям сорта американского винограда. Правда, тогда мало кто верил, что чужие подвои дадут хороший результат. Только через несколько лет удалось получить подвои, разработанные для каждого конкретного участка и подходящие для каждого типа почвы. Затем эти устойчивые к вредителям сорта стали распространяться дальше.

## **Страна виноградной лозы**

На территории Абхазии виноградарство и виноделие фиксируется с древнейших времен. Так, в 1958 году в ходе раскопок на Сухумской набережной в эллинистическом слое (IV-II вв. до н.э.) были выявлены косточки одного из древнейших сортов винограда, дошедшего до наших дней и известного в Абхазии, как «*Качич*» или «*Акачич*»<sup>5</sup>. Там же были найдены фрагменты керамических сосудов, использовавшихся для хранения и транспортировки вина. Обломки крупных глиняных кувшинов, в которых вино хранилось две с половиной тысячи лет назад, были обнаружены также на Сухумской горе<sup>6</sup>. Это, как правило, амфоры с высоким цилиндрическим горлом.

Древняя земля Колхиды показывает нам пример гармоничных отношений человека и виноградной лозы. Алкоголь (виноградное вино и виноградный или фруктовый самогон, или *чача*) здесь лишь средство, помогающее оттенить и без того теплые и искренние отношения между людьми. Отметим здесь, что чача - это скорее самогон из виноградных

выжимок, а не водка. Дело в том, что само слово «водка» свойственно только русскому языку и является коренным русским словом, нигде более не встречаемым. Поэтому применять его можно только к исконно русским напиткам<sup>7</sup>.

Многовековые традиции возделывания в Абхазии виноградной лозы дошли до наших дней почти неизменными. Старинными, дедовскими методами почти в каждой семье производят виноградное вино и чачу. Способы хранения вина в деревянных бочках и глиняных кувшинах, закопанных в землю, также сохранились с древних времен.

Но все это можно встретить и в других закавказских и северо-кавказских республиках и странах. Вино и домашняя водка - это

С. 196

больше, значительно больше, чем алкогольный напиток, если речь идет об Абхазии. Это скорее образ жизни. Это сложный ритуал, который относится не только к сакральным торжествам. Все праздники (семейные, клановые, общественные) сопровождаются сбором гостей, которые за угощением поднимают многочисленные тосты и, в соответствии с принятыми традициями, выпивают сравнительно большое количество виноградного вина. И, несмотря на это, Абхазия на протяжении многих десятилетий двадцатого века справедливо признавалась одной из немногих стран с высокой и подтвержденной научно долей долгожителей в популяции.

Начиналась работа по изучению долгожительства как раз в Абхазии, силами, в основном, сектора этнической экологии и сотрудников других отделов Института этнографии АН СССР. Развал Советского Союза в начале 1990-х гг. и последовавшие за ним многочисленные локальные конфликты, резкое сокращение финансирования научных исследований привели к почти

полной приостановке полевых работ на Кавказе вообще и в Абхазии, в частности.

В 2003 г. сектор этнической экологии Института этнологии и антропологии РАН возобновил полевые исследования в Абхазии<sup>8</sup>. В ходе полевых работ 2003-2006 гг. было установлено, что в Абхазии количество долгожителей по сравнению с 1970-1980 гг. существенно сократилось, но от этого сам феномен долгожительства не перестал быть менее привлекательным и загадочным. Было установлено, что долгожительские когорты во всех селах уменьшились приблизительно в два раза. Особенно это касается мужчин. В селах Дурипш и Джгерда вообще не осталось мужчин старше девяноста лет. Общий индекс долгожительства (отношение числа лиц 90 лет и старше к числу лиц 60 лет и старше) упал в три раза. Напротив, численность когорты старше шестидесяти лет увеличилась<sup>9</sup>. Действительно, долгожителей в целом стало меньше, но состояние их здоровья, физическая и психическая сохранность весьма удовлетворительны, и они по традиции ежедневно в умеренных количествах пьют вино и водку домашнего приготовления.

Итак, в чем же секрет долгой жизни? Экологические условия, традиционное питание, близость к природе, режим труда, бережное сохранение обычаев и обрядов, почитание старших, любовь и взаимное уважение членов семьи и рода, эмоциональная и психологическая поддержка близких - где тот золотой ключик, который позволяет человеку жить если и не триста лет, как сказочной черепахе Тортилле, то хотя бы сто? И самое главное, не просто жить, а до преклонных лет, как мы это наблюдаем у абхазских долгожителей, сохранять поразительную трудоспособность, жизнерадостность, энергию, интерес к жизни и, наконец, здоровье? Попробуем ответить хотя бы на некоторые из этих вопросов.

В конце 1970-х - начале 1980-х гг. XX в. индекс долгожительства в Абхазии более чем вчетверо превышал общесоюзный показатель и являлся самым высоким в Советском Союзе. Именно поэтому Абхазия была выбрана первой территорией, на которой начинались комплексные междисциплинарные исследования феномена долгожительства на Кавказе. Тогда же исследователи впервые обратили внимание на тот факт, что в Абхазии употребляют довольно много виноградного вина, как в повседневной жизни, так и по особым случаям. При этом бросалось в глаза, что алкоголизм или патологическое влечение к алкоголю встречаются в Абхазии достаточно редко и исключительно среди представителей сильного пола.

### **Производство домашнего вина в Абхазии**

В XIX в. в Абхазии по разным данным насчитывалось от пятидесяти до шестидесяти сортов винограда<sup>10</sup>. Одни сорта были чисто столовыми, другие шли на приготовление собственно вина, третьи использовались для улучшения окраски, аромата и крепости вин. Р.К. Чанба особенно подчеркивает тот факт, что обычай возделывания многочисленных сортов винограда продержался в Абхазии на протяжении всего трехсотлетнего периода турецкого владычества, что, безусловно, свидетельствует о необычайно глубоком укоренении этой культуры в национальных земледельческих традициях<sup>11</sup>.

Абхазы считают свои старые, местные сорта лучше привозных. Особого внимания заслуживают местные винные сорта винограда (*Vitis vinifera* L.) с черными ягодами – Акасаж, Апапынжи, Агбиж, Амахапж, Лакумаа-рыжь, Амлаху, Качич и др. и с белыми – Ажкваква, Хакбиж, Авасырхва, Аглуаха и др.<sup>12</sup>. Эти сорта сохранились, как правило, в отдаленных, преимущественно горных селениях. Они более прихотливы в уходе, но больше ценятся за потребительские качества. Например, в селах Ачандара, Хуап и некоторых других, сохранился уже упоминавшийся выше местный сорт высокоствольного винограда *Качич*, который используют, прежде всего, для

облагораживания менее качественных сортов. Особенно ценится виноград, выращиваемый в горных районах. На его высоком качестве сказывается все - горный климат, песчаные почвы, даже расположение рек. После эпидемии филлоксеры виноградной, к которой местные сорта винограда оказались неустойчивы, значительная их часть погибла. Особенно пострадали виноградники прибрежной зоны.

Весьма древний (Р.К. Чанба датирует его средними веками), высокоствольный способ разведения виноградной лозы сохранился кое-где в предгорных селах Абхазии до наших дней. Так, в 2005 г. мы видели сорт Качич в усадьбе Петра Квициния в селе Атара Абхазская<sup>13</sup>.

С. 198

В условиях влажного и жаркого субтропического климата Абхазии способ выращивания винограда на деревьях, на высоте 25 метров и выше, позволяет виноградным гроздьям получить наибольшее количество солнечных лучей и тепла, лучше проветриваться, меньше подвергаться воздействию влажности. По некоторым данным, это также снижало риск различных заболеваний виноградной лозы<sup>14</sup>. Следуя грузинской винодельческой культуре, абхазы и мегрелы со временем начинают возделывать виноградную лозу на кольях (шпалерах), в противовес более архаическому способу выращивания ее на деревьях.

В 40-х годах XIX в. в Абхазию через Одессу был завезен новый американский сорт столового винограда «Изабелла» - естественный гибрид (*Vitis labrusca* x *Vitis vinifera*)<sup>15</sup>, повсеместно известный в Абхазии, как Акардан или Одесса. Благодаря своей устойчивости к

С. 199



заболеваниям, этот сорт начал интенсивно распространяться с 70-х годов XIX в. и с тех пор является основным, дающим в Абхазии сырье для домашнего вина<sup>16</sup>, вопреки своим сравнительно невысоким качествам, как столовым, так и винным.

Белое вино из светлых сортов винограда характерно, преимущественно для грузинской культуры. В Абхазии грузины и мегрелы до конфликта 1992-1993 гг. выращивали белые сорта винограда в основном в районах, граничащих с Грузией (Гальский район). На этом сырье работал Сухумский винный завод. В настоящее время эти виноградники практически полностью погибли, и завод работает преимущественно на молдавском сырье.

Для грузин виноградная лоза издревле считалась деревом жизни и плодородия, а вино, выжатое из его плодов, - священным напитком. Об этом свидетельствуют и археологические данные. «В святилище Катналисхеви вместе с косточками лоха (пшати) засвидетельствованы косточки винограда, т.е. факт поклонения священному напитку (вину), винограднику имеется уже со II тысячелетия. На рубеже II и I тысячелетий в культовых помещениях селища Трелигобери часто рядом с алтарем и печью бывает обнаружен и «квеври» - кувшин для хранения вина, - свидетельство того, что виноградники являются объектом поклонения и таким же обязательным атрибутом семьи, каким были очаг и алтарь»<sup>17</sup>. Показательно, что святая дева Нино, просветительница Грузии, во Мцхета «сделала изображение креста из обрезков виноградных лоз; поставила его на том месте и молилась перед ним»<sup>18</sup>.

С другой стороны, технология изготовления вина в Абхазии в XIX в., в отличие от картвельских народов, носила сравнительно примитивный характер. Виноград засыпали в вырытые в земле ямы, выложенные листьями папоротника и оставляли на три-пять дней. Затем в таких же земляных ямах, обмазанных глиной, ногами давили виноград. После окончания брожения снимали «чачу» (груз. - виноградные выжимки) и жидкость сливали в глиняные

кувшины, врытые в землю, или в деревянные бочки<sup>19</sup>. Использование чачи для перегонки водки абхазы, по некоторым данным, освоили, сравнительно поздно<sup>20</sup>. Постепенно технология производства вина усовершенствовалась: в длинном деревянном корыте спелый виноград мяли ногами, получившийся сок оставляли бродить на пять-семь дней и затем переливали в дубовые бочки и глиняные кувшины, закопанные в землю. Эти деревянные корыта-желоба до сих пор можно увидеть во многих абхазских усадьбах. Некоторые из них по-прежнему используются по назначению, а другие служат лишь напоминанием о былом времени. Илл. №

Более древний и примитивный способ был и более трудоемким, и требовал применения больших людских ресурсов. Его преимущество состояло в том, что виноградный сок получался абсолютно чистым, без посторонних

С.200



**Механическая «давилка» винограда. Село Члоу.**

**Очамчирский район. Абхазия, 2004**

Фото Н.И.Григулевич

примесей. Этот эффект достигался благодаря тому, что когда виноград давили ногами, веточки, на которых крепятся ягоды и косточки, не разрушались и не попадали в сусло, из которого затем готовили вино. Таким образом, перебродивший сок, из которого затем получали вино, был совершенно свободен от посторонних примесей. Соответственно, вино, которое получали из такого сырья, также было очень высокого качества. Оно отличалось более высокими потребительскими свойствами, и, что самое главное, гораздо дольше не окислялось, что в условиях жаркого климата Абхазии было очень важно.

Со временем этот метод был усовершенствован. Видимо, сказалась близость грузинской культуры, где виноделие традиционно находилось на более высокой ступени развития. Усовершенствование коснулось, прежде всего, первоначальной стадии - получения из вина виноградного сока. Вместо того, чтобы давить виноград по старинке (ногами в деревянном корыте), для этой цели приспособили специальную механическую «давилку», чем-то напоминающую отжим для белья в стиральных машинах старого образца. Она устанавливается на большой конусообразной формы чан. Илл.№ Такой способ позволяет экономить усилия. Но в нем есть и минусы: виноградный сок уже не получается таким чистым, как при более архаичном способе, так как в него частично попадают палочки, веточки, виноградные косточки - все то, что раньше оставалось и служило сырьем для получения другого домашнего спиртного напитка - самогона, или как ее принято называть - чачи.

Когда виноград прошел через «давилку», из чана убирают сухой остаток - *мезгу* и оставляют сок бродить. Брожение продолжается от нескольких дней до одной недели, в зависимости от климатических условий. Затем сусло переливают в глиняные кувшины и дубовые бочки, которые предварительно моют с особым тщанием. От их чистоты зависит, насколько долго вино не будет портиться. Дело в том, что в Абхазии, в отличие, например, от Франции, где бочки обрабатывают оксидом серы, чтобы вино не портилось, такой

обработки не предусмотрено. Через несколько дней кувшин укупоривается (на его горло кладут марлю, затем большие листья и крышку). Обычно это происходит в октябре-ноябре, когда виноград созревает, и в конце короткой в тех краях зимы молодое вино готово. Кувшин для вина, как мы это часто видели в Абхазии, закопан в землю в сарае, под навесом или в огороде, в специальном месте, недоступном для скота. Илл. № Считается, что глиняный кувшин, закопанный в землю, это лучший способ хранения вина, приготовленного в домашних условиях, так как в нем поддерживается более низкая и, что не менее важно, постоянная температура.

Молодое вино считается в течение трех лет, но до такого возраста в Абхазии оно не доживает, так как употребляется ежедневно почти

С.202



**Кувшин для хранения вина (ахапшья). Село Лыхны.**

**Усадьба С.М. Шакрыл. Абхазия, 2005 г.**

Фото Н.И.Григулевич

всеми членами семьи (кроме детей) и многочисленными гостями. Кроме того, так как в домашнем вине полностью отсутствуют какие-либо консерванты (сахар, например), оно не очень хорошо хранится, особенно в условиях жаркого климата Абхазии. Следует подчеркнуть, что в процессе производства в вино, особенно, если оно предназначено не на продажу, а для домашнего употребления, как правило, ничего не добавляют. Таким образом - это экологически чистый продукт, не содержащий посторонних примесей.

### **Производство чачи в домашних условиях**

Как уже было сказано выше, из мезги, которая является по сути дела отходом в производстве домашнего вина, гонят виноградный самогон - чачу. Кроме того, самогон варят из целого ряда фруктов и даже ягод. Так, очень ценится чача из кизила и шелковицы. Но их тяжело собирать, поэтому такая чача встречается не часто. Ее гонят также из хурмы, яблок, груш, алычи, сливы, инжира и некоторых других фруктов и ягод.

Как показывают наши полевые материалы<sup>21</sup>, сырье (спелый виноград черных или белых сортов) прокручивают через «давилку» (кроме хурмы).



**Самогонный аппарат для перегонки чачи. Село Дурипш.**

**Гудаутский район. Абхазия, 2005 г.**

Фото Н.И.Григулевич

Хурма созревает только в декабре, когда становится довольно холодно, поэтому сквашивается она медленнее. Соответственно, виноград, созревающий в октябре-ноябре, когда в Абхазии еще довольно тепло, (среднегодовая температура в Абхазии +15°C, 220 солнечных дней в году), сквашивается быстрее. Готовность браги, которая находится в деревянной бочке, проверяется по вкусу: когда сладость сошла на «нет», сырье готово. Затем ее варят в котлах по 50-100 л в течение дня. В качестве дров, как правило, используется граб, который хорошо горит и, по некоторым данным, обладает магическими свойствами. Котел закрыт крышкой, к которой приделана труба, проходящая через бочку с водой. Спирт конденсируется и собирается в бутылки.

В повседневном обиходе абхазы стараются употреблять только свое вино и свою чачу (своего изготовления), за редким исключением. Иногда, преимущественно в качестве подарка, в домах появляется русская или импортная водка, коньяк, другие спиртные напитки. На праздничном столе, особенно свадебном или новогоднем, нередко можно видеть шампанское, которое приносят гости, а в последние годы и пиво.

## **Традиции гостеприимства**

Кавказское гостеприимство, то это уже устойчивое словосочетание, которое, собственно, означает высочайшую степень гостеприимства. В давние времена это был сложно регламентированный и обставленный различными церемониями обычай, рассмотрению которого в той или иной степени уделили внимание почти все известные кавказоведы<sup>22</sup>.

Помню восторженные рассказы коллег о многолюдных торжественных застольях в их честь<sup>23</sup> и о довольно сложном этикете, который с непривычки не все могли соблюсти должным образом. Впервые я смогла убедиться в справедливости их суждений в 1988 г., когда, возвращаясь из Духоборья (район

Грузии, издавна населенный духоборцами), после проведенных там полевых исследований, наш экспедиционный отряд сделал небольшую остановку в Абхазии. Тогда мы смогли поработать в легендарном высокогорном селе Пеху.

С тех пор прошло много лет. Феномен долгожительства, так и не раскрыв ученым до конца все свои тайны, уступил место многолетним исследованиям русских этноконфессиональных групп (молокане, духоборцы, субботники) в Закавказье, которые также проводились в основном сотрудниками сектора этнической экологии Института этнографии АН СССР. В августе 2004 г., как уже было отмечено выше, опять появилась возможность возобновить научные исследования в Абхазии. И вот теперь, проработав в республике без малого три месяца

С. 205

(в 2004, 2005 и 2006 гг.), я наконец-то в полной мере оценила, что же это такое - настоящее абхазское гостеприимство.

Не было случая, чтобы нам отказали в продолжительной и обстоятельной беседе, которая, нередко, растягивается на весь день. Хотя иногда для хозяев это явно была дополнительная нагрузка. Так, в августе 2004 г. в селе Дурипш Гудаутского района я пришла в дом Валентины Кварацхелия, где накануне сыграли свадьбу ее сына. Вдоль дома, на чистых полотенцах лежали вымытые тарелки в каких-то немислимых количествах. Столы и стулья были аккуратно поставлены под навесом. Но хозяйка продолжала хлопотать, приводя в порядок дом. По ее словам, «компания была небольшая, всего триста человек»<sup>24</sup>. Действительно, по абхазским меркам это совсем немного. При выборе будущей спутницы жизни в Абхазии, наряду с другими положительными качествами, не в последнюю очередь оценивают ее способности «хорошо принять гостей». Так что от наличия или отсутствия

таких способностей зачастую зависит, как в дальнейшем сложится жизнь молодой девушки<sup>25</sup>.

Интересно, что закон кавказского гостеприимства требовал, чтобы каждого, даже проходящего мимо путника, который бы захотел напиться, угощали именно вином, а не простой водой. Мои полевые наблюдения свидетельствуют, что эта традиция дожила до наших дней.

В августе 2004 г. в селе Члоу Очамчирского района мы пришли для сбора полевых материалов в дом семьи Хаджимба и застали там пожилую хозяйку и ее соседку. Сопровождавший меня коллега, абхазский антрополог Петр Квициния, по обыкновению представил меня и объяснил, что я останусь беседовать с ней, а он должен идти по своим делам. И тут я стала свидетельницей забавной сценки. Хозяйка с завидной для ее преклонного возраста прытью ловким движением налила бокал вина и просила Петра выпить его, а он, ссылаясь на необходимость работать, отказывался. Но так как настойчивые уговоры двух женщин продолжались, он стал быстро продвигаться к выходу, на ходу благодаря хозяйку и прощаясь с ней. А она, со своей стороны, быстро настигала его, продолжая усердно потчевать.

Почти в каждом абхазском доме, куда я приходила побеседовать на интересовавшие меня темы, я заставляла соседей, которые, как правило, охотно подключались к разговору. Я заметила, что практически все люди, вне зависимости от возраста, были полностью включены в разговор и я бы даже сказала, заинтересованы в нем. Так, в августе 2004 г. в селе Члоу Дуся Багателия, 1925 г. р., весьма активно отвечала на мои многочисленные вопросы, а затем к беседе присоединился и ее супруг долгожитель Артем Цвижба, которому на тот момент исполнилось уже 94 года<sup>26</sup>.

## **Застолье, как часть традиционного образа жизни**



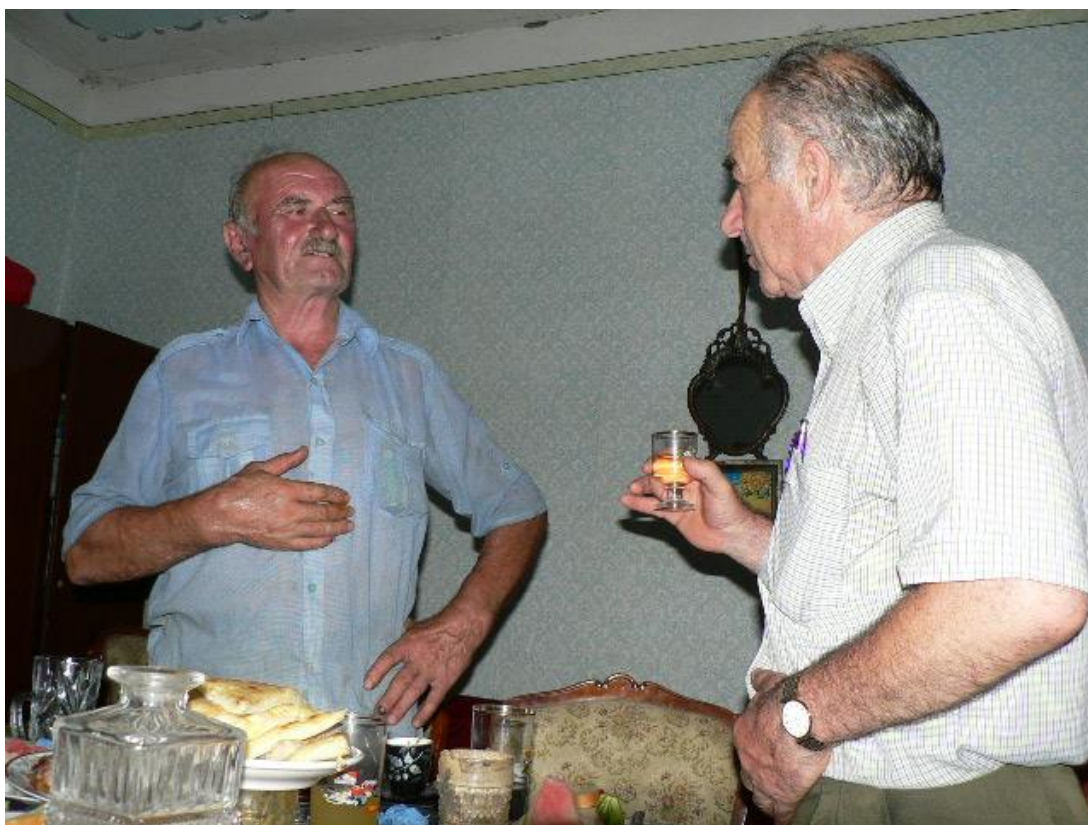
Знаменитые абхазские застолья собирают по самым разным поводам: это рождение и смерть, свадьбы и поминки, дни рождения и крестины. И все они сопровождаются большим количеством тостов, которые произносятся в определенном порядке. Непременным атрибутом любого абхазского застолья - от самого скромного до самого пышного - является тамада - почетный распорядитель стола, который руководит всем процессом, и которого все присутствующие слушаются беспрекословно. Выбор и назначение тамады (одного из старейших и самых уважаемых членов семьи и рода) также сопровождается целым рядом обрядов<sup>27</sup>.

Абхазский застольный этикет подразумевает, что тот человек, в честь кого произносят тост, если он моложе тамады, должен стоять. Кроме того, если бокал поднимают за старшего по возрасту человека, все участники застолья, которые моложе его, также встают. Учитывая, что за абхазским столом тосты произносятся практически один за другим, с коротким перерывом, молодым людям больше приходится стоять за столом, чем сидеть за ним. То есть такое застолье требует недюжинной физической закалки. Мы полагаем, что это также способствует меньшему опьянению участвующих в нем людей, так как стоя человек более сконцентрирован и собран. Эта поза не дает ему возможности полностью расслабиться и снижает риск опьянения. Кроме того, пирующий вольно или невольно должен быть сконцентрирован на происходящем за столом, чтобы вовремя и подобающим образом поддержать тот или иной тост (или предложить свой). За абхазским столом считается неприличным слишком много и громко говорить. Напротив, приветствуется скромность и сдержанность. Эта же умеренность во всем распространяется и на количество выпитого за столом вина и водки.

Первый тост (иногда два первых тоста) традиционно поднимаются «за Всевышнего». В последние годы, после конфликта 1992-1993 гг., третий тост, как правило, пьют «за погибших». Затем, следуют тосты за почетных гостей, если таковые имеются (как правило, это пожилые уважаемые люди, а также

гости, приехавшие издалека), за хозяев дома, за народ. Затем, «за жениха и невесту», если это свадьба, «за юбиляра», если празднуется круглая дата, «за абитуриента и его родителей», если чествуют молодого человека, поступившего в ВУЗ и т.д. Последний, заключительный тост, традиционно произносится «за хлеб, соль» в знак благодарности хозяевам дома. Для Абхазии, так же, как для остального Кавказа, характерен феномен «алаверды», когда произносящий тост гость передает это право

С.207



**Абхазский тост произносится, как правило, стоя. Село Хуап.**

**Гудаутский район. Абхазия, 2006 г.**

Фото Н.И.Григулевич

другому участнику застолья, чтобы тот мог присоединиться к теплым словам в адрес «тостуемого» и добавить кое-что от себя.

Тосты поднимают эмоциональный фон человека. В Абхазии они длятся очень долго. Так, наши информаторы рассказывали, что в середине прошлого века свадьбы начинались в двенадцать ночи и заканчивались под утро. Таким образом, учитывая богатство абхазской национальной кухни, особенно праздничной, длительность застолья и продолжительность тостов, можно заключить, что все это способствовало наиболее рациональному усвоению алкоголя, усиливало его положительные качества и уменьшало отрицательные. Кроме того, ночью не так жарко, как днем, а прохлада, на наш взгляд, также способствует лучшему усвоению алкоголя.

В общей сложности за столом абхазский мужчина может выпить до двадцати – тридцати стаканов (объемом 100-120 мл) вина и при этом не опьянеет. Во всяком случае, он уходит с торжества на своих ногах. Особенно почетных гостей у выхода с усадьбы ожидает маленький столик с закусками, где им предлагают выпить полный рог вина, который содержит шесть или даже двенадцать стаканов. В Абхазии считается позором для мужчины, если он опьянеет, или хуже того - упадет пьяным. Это будет равносильно потере лица и ляжет темным пятном на его репутации. Что касается кавказской женщины, то общество скорее

C.208

одобрит ее отказ от алкоголя вообще, чем простит его неумеренное употребление. Впрочем, последнее с женщинами в Абхазии практически никогда не случается.

Иногда мужчины устраивают соревнования за столом, кто больше выпьет. Победитель, как правило, гордо уходит на своих ногах. Если мужчина встал из-за стола, то вернуться за него он уже не может. Этим пользуются, когда не хотят больше пить, так как пока гость остается за столом, его будут усердно потчевать, не взирая ни на какие возражения. Таковы строгие правила

абхазского застольного этикета, и как мы могли убедиться во время полевых исследований в 2004-2006 гг., в общих чертах они соблюдаются и поныне. Нам представляется, что, так как абхазы всегда сопровождают выпивку хорошей и обильной, и, что немаловажно, натуральной едой и долго произносят тосты, алкоголь успеваает разрушиться и не происходит его критического накопления в организме.

Практически все застолья в Абхазии проходят на воздухе, под открытым небом, а в прежнее время, как было сказано выше, торжества старались проводить ночью. Это очень важный момент. Дело в том, что свежий горный или морской воздух способствует более активному ходу обменных процессов в организме человека и, соответственно, также усиливает действие ферментов, способствующих разрушению алкоголя. Они делают свою работу за более короткое время.

Домашние пиршества устраивают на большой ухоженной поляне перед домом, которая есть практически перед каждой сельской усадьбой и специально содержится в идеальном состоянии для этих целей<sup>28</sup>. В городах же многолюдные застолья теперь проходят в ресторанчиках, стилизованных под старинную деревенскую «*анацху*»<sup>29</sup> - традиционный плетеный из рододендрона абхазский дом, также практически на свежем воздухе.

В странах с теплым климатом, как правило, предпочитают пить вино и пиво, а не крепкие напитки, как это можно наблюдать в странах с более прохладным климатом, что объясняется необходимостью быстро восполнить потерянные на холоде калории. В Абхазии абсолютное предпочтение отдают домашнему вину, которое особенно хорошо, так же, как и в других теплых странах<sup>30</sup>, пьется там, где его производят и, наоборот, в отличие от чачи, плохо переносит транспортировку. Так, во время застолий, выпивают, как правило, одну-две рюмки чачи (только мужчины) и затем уже пьют вино.

За три полевых сезона (2004-2006 гг.) в Абхазии ни разу не приходилось видеть, чтобы какие-либо спиртные напитки распивали походя, на улице, тем

более из бутылок, как это, к сожалению, можно теперь часто наблюдать в российской действительности, особенно в молодежной среде. Даже если праздник или какой-то обряд проводится на природе (праздник улицы или моление о дожде – Ацуныхва, моление

С. 209

в святых местах, просто пикник), - обязательно организуется «стол». Это может быть просто клеенка, постеленная на траву или какой-то, как правило, сбитый из простых досок стол, но люди будут также произносить тосты и праздновать за ним, как если бы они находились у себя дома. Другими словами, застолье пойдет почти так же торжественно и неспешно, в том же, столетиями устоявшемся ритме, по тому же раз и навсегда намеченному плану.

В целом ряде традиционных обрядов, которые также сопровождаются застольями, как мы покажем далее, используется лишь красное вино, особым образом приготовленное и хранимое. В абхазской традиционной культуре красное (или, как его еще называют, черное вино), это не только повседневный продукт, но и важный сакральный компонент традиционной культуры.

### **Обряды и обычаи, связанные с употреблением вина**

В Абхазии торжественные дни, будь то рождение ребенка, обручение, свадьба или похороны, религиозные и общественные мероприятия были связаны с культом вина, с использованием этого напитка. Примечательно, что в картвельской среде те хозяйственные сооружения - «*марани*» (винные погреба), в которых делали вино, представляли собой священное богослужebное место, где хранилось предназначенное для различных религиозных праздников культовое вино - «*зедаше*»<sup>31</sup>.

Кроме того, абхазы имели свой древнейший ритуальный напиток *бузу*, широко использовавшийся до сравнительно недавнего времени преимущественно в горных районах. Бузу настаивали на просяной (или кукурузной) муке и меде и подавали, как правило, на поминках, праздниках и свадьбах<sup>32</sup>. Такие же или похожие сакральные напитки имеются у многих северо-кавказских (и не только) народов<sup>33</sup>. Кроме того, абхазы-пчеловоды изготавливали и чисто медовый хмельной напиток (или восковую воду). В зависимости от размера пасеки, такого напитка у отдельных пчеловодов бывало от двадцати до шестидесяти и более ведер<sup>34</sup>.

Ш.Д. Инал-Ипа обращал внимание на тот факт, что «без винопития, как необходимого ритуально-обрядового элемента, считалось невозможным устраивать какие-либо религиозно-культурные действия, поминки по умершим или свадебные торжества, как и принимать гостей... Особое значение придавалось вину, как силе, освящающей объекты жертвоприношений, как средству умиловления божеств или родовых покровителей»<sup>35</sup>.

Исключительную роль вино играло и продолжает играть по сию пору как в сакральных, так и в профанных сторонах жизни абхазского общества.

## С.210

Наши полевые материалы, собранные в ходе экспедиционных работ в 2004-2006 гг. в Абжуйской (Очамчирский район) и Бзыбской (Гудаутский район) Абхазии, также свидетельствуют, что без винопития не обходится не только обычный прием соседей или почетных гостей, но почти все религиозно-культурные действия.

Кувшин молодого вина в Абхазии впервые открывают на Пасху, которую празднуют по юлианскому календарю. Этот обряд так и называется - «открывание кувшина», или «*Ахашья*». В Пасхальный день в жертву приносят козленка (на следующий год это будет петушок) и отец семейства с

детьми идет в специальное священное место, где находится закопанный в землю кувшин. Это может быть укромное место в саду или в специальном сарае, недоступное для выгула скота. Мать семейства готовит традиционный пирог с сыром (в этом конкретном случае он готовится не на мацони, как обычно, а на воде без добавления масла) и самодельную свечу из пчелиного воска. На молитве у Ахапшья, она, так же, как и другие женщины семьи, как правило, не присутствует.

Старший мужчина в семье ставит у кувшина свечу, открывает его, наливает деревянным черпачком в специальную кружку молодое вино (только отец и сын имеют право наливать вино из вновь открытого кувшина) и молится о благополучии семьи и рода. Он выпивает один-два бокала вина, затем дает детям попробовать молодого вина, показывает всем вареные печень и сердце жертвенного козленка, разрезает их на кусочки и раздает всем присутствующим. Затем вином наполняют кувшин, семья возвращается в дом, где праздник продолжается, и к нему присоединяются близкие родственники<sup>36</sup>. Как показывают наши полевые материалы, в конце XX - начале XXI века в каждом отдельно взятом абхазском хозяйстве имеется максимум один кувшин вина (различной емкости), предназначенного для сакральных целей. В семье открывают тот самый единственный кувшин. Сам глиняный кувшин передается по наследству строго от отца к сыну. Если он почему-либо выходит из строя (например, разбивается), то семья, как правило, стремится обзавестись новым кувшином, который обязательно должен быть хоть немного, но больше старого.

Показательно, что Пасху в Абхазии празднуют не только православные христиане, но и мусульмане. Так, во время полевого сезона 2004 г. в семье Логуа (село Дурипш Гудаутского района), члены которой считают себя мусульманами, нам рассказали, как они отмечают Пасху. Мужчины - однофамильцы с раннего утра обходят все дворы своих родственников, где их угощают и подносят чарки вина.

На Старый Новый год (с 13 по 14 января), который в Абхазии является одним из самых почитаемых праздников, все члены семьи, рода (кроме женщин, которым это запрещено), идут к родовому святилищу-кузне «ажура» и молятся. Просят всего самого хорошего для

С. 211

членов своей семьи. Обязательно приносят в жертву козленка (мы, следуя С.А. Арутюнову, рассматриваем в данном случае лишь так называемую трапезную жертву<sup>37</sup>) и пьют вино.

Кроме того, до настоящего времени сохранилась традиция приносить жертву и придаваться священному винопитию у таких известных и почитаемых всеми святилищ, как Инал-куба, Илорское, Аацинское, Лдзаавское, Дыдрыпшское и некоторых других, куда, как правило, собираются все члены семьи, рода, патронимии по мужской линии. Как рассказали наши информаторы, все моления у древних родовых святилищ в Абхазии связаны с красным вином. На них никогда не подают чачу. Таким образом, можно сделать вывод, что истинно сакральным является только красное (черное) вино.

В августе 2004 г., приехав в Илорский храм Св. Георгия, который находится в Очамчирском районе, мы стали свидетелями обряда «снятия родового проклятия», который проводился непосредственно за церковной оградой у священного дерева. Интересно, что само это святилище посвящено Св. Георгию, о чем, в частности, свидетельствует икона святого, установленная под небольшим навесом от дождя непосредственно у ствола священного дерева. На снимке хорошо виден жертвенный козлик, посвященный как языческому святилищу, так и христианскому святому, в честь которого освящен Илорский храм. В селе Лыхны Гудаутского района в августе 2005 г. мы видели, что родовой кувшин вина семьи Шакрыл зарыт в ограде древнего христианского





**Жертвенный козлик у Святилища Святого Георгия в Илори.**

**Очамчирский район. Абхазия, 2004 г.**

Фото Н.И.Григулевич

Лыхненского храма. Таким образом, ежегодно одновременно празднуется Пасха в храме и Ахашья (праздник окрытия кувшина) рода Шакрыл.

Особая роль отводится алкоголю на праздник Успения Божией Матери («*Нанхуа*»), который ежегодно отмечается 28 августа по всей Абхазии. Это чисто семейный праздник, когда люди собираются, чтобы помянуть своих

близких. В августе 2005 г. мы были приглашены на праздник Успения в семью абхазского антрополога Петра Квициниа. Так как этот праздник приходится на конец августа, то на стол выставляют все созревшие к этому времени фрукты и овощи. Кроме того, на нем непременно присутствует самодельная свеча. Воском капают на раскаленные угли, и поднимающийся от них дым окуривает все помещение. После того, как свеча прогорит, хозяйка дома обходит празднично накрытый стол с молитвой, из каждой рюмки (с вином и чачей) она понемногу отливает на пол (в прежние времена выливали непременно на землю), как бы приглашая своих усопших родичей к совместной трапезе. И только повторив этот обряд несколько раз, и дотронувшись ножом до всех кушаний, (традиция предписывает делать это при помощи ореховой палочки), она приглашает всех занять свои места за столом.

Г.Ф. Чурсин описывает сходный обычай у ингушей, так называемый «*марс-порр*» или «жатвенный ужин» для умерших родственников,

С. 212

когда «на стол подаются лучшие блюда, а также брага, пиво, арака; все это, по верованию ингушей, передается умершим. Хозяин дома читает при этом следующую молитву: «Дай Бог, чтобы благочестивые умершие так же хорошо окончили свою работу, как окончили свою мы, - живые; дай Бог, чтобы и урожай у них был хороший. От того, что мы передаем, пусть им будет такая польза, какая только желательна им...»<sup>38</sup>.

На похоронах и поминках в Абхазии немного чачи и вина, поминая усопшего, отливают в специальную посуду, которая стоит под столом. То же делают, когда поминают человека на кладбище. Но когда в дом умершего приходят односельчане, чтобы выразить сочувствие его семье и близким, так называемые «плакальщики», им всегда подносят только вино и никогда - чачу.

Широко распространен в Абхазии обычай «Ацуныхва», когда на моление собираются жители одного квартала, бригады, улицы. Как правило, он проходит во второй половине лета, довольно жаркой и засушливой и люди, в частности, просят Всевышнего о дожде, который не заставляет себя долго ждать. В августе 2006 г. нас пригласили на такое моление на одну из окраинных улиц Сухума, и мы стали свидетелями того, как люди поднимали один бокал вина за другим, провозглашая тосты и вознося молитвы о дожде и всеобщем благоденствии.

## **Некоторые особенности потребления спиртных напитков**

Вино - это продукт повседневного использования в абхазской культуре. Оно всегда стоит на столе. В этом смысле Абхазию можно сравнить со средиземноморскими странами, в которых практически каждый прием пищи сопровождается одним - двумя стаканами натурального виноградного вина. Таким образом, вино в Абхазии - это скорее атрибут повседневной жизни, чем предмет празднично-запретный, как мы это видим, например, в русской культуре.

А вот чача - это скорее принадлежность чисто мужского стола. Впрочем, и среди мужчин есть люди, предпочитающие чаче - вино, и наоборот. Абхазки же за общим столом, как правило, больше одной - двух рюмок водки не пьют. Изредка, например, когда собираются женщины-соседки, они могут выпить чуть больше. Вообще в Абхазии, как и на остальном Кавказе, женщины пьют значительно меньше мужчин, и алкоголизм среди них практически не встречается.

В ходе сбора полевых материалов мне приходилось слышать от некоторых абхазок, что они не пьют вина, так как являются мусульманками. Но таких было меньшинство. Другие объясняли это какими-то обстоятельствами

своей жизни, данными ими обетами или состоянием здоровья, но не своей принадлежностью к той или иной конфессии.

С. 213

Что же касается мужчин, которые ни при каких обстоятельствах не употребляют спиртные напитки, то такие, как мы видели, среди жителей Абхазии, безусловно, тоже есть. Но это, как правило, люди с определенными заболеваниями, при которых прием алкоголя противопоказан.

Пожилые люди и долгожители, которые, как правило, рано встают, иногда выпивают натошак одну-две рюмки чачи и идут в сад или огород по своим повседневным делам. Затем за завтраком они выпивают свои первые за этот день два-три стакана домашнего вина. В общей сложности за сутки они пьют не больше пяти-шести стаканов вина. Другое дело, как мы видели выше, если речь идет о торжественном застолье. Там счет идет уже на десятки стаканчиков вина домашнего приготовления.

Детям, как уже упоминалось выше, на ежегодном празднике открытия кувшина, дают попробовать немного вина. Считается, что пить вино они могут начинать в совершеннолетие. Характерно, что отец старается не посылать сына-подростка за вином, хотя понятно, что в условиях почти натурального хозяйства, которое до настоящего времени ведет значительное большинство жителей Абхазии, мальчик-подросток прекрасно осведомлен, где находятся бочки и кувшины с домашним вином.

В селе Лыхны Гудаутского района человек средних лет рассказал мне следующую историю, приключившуюся с ним и его друзьями, когда они учились в десятом классе средней школы в конце 1970-х гг. Будучи в гостях у одного из них, они без разрешения родителей выпили довольно много домашнего вина. Когда эта история выплыла наружу, их всех исключили из школы, настолько серьезным посчитали этот проступок!

Как уже отмечалось, в Абхазии дети и подростки не имеют права сидеть за общим столом со взрослыми. Раньше это же правило касалось женщин. В наши дни женщины обычно на общих основаниях принимают участие в застолье, особенно торжественном, иногда сидя вместе с мужчинами, иногда - по разные стороны стола. Однако, женщина в Абхазии, по нашим наблюдениям, никогда (за очень редким исключением, и то - не надолго), не сядет за стол, если за ним сидит ее муж или старший родственник.

Отличительной чертой употребления алкогольных напитков в Абхазии является тот факт, что люди практически никогда не пьют в одиночестве. Да и как это можно пить в одиночку? В честь кого же тогда будут произноситься тосты? Теряется весь смысл питания.

Кроме того, для жителей Абхазии делом чести является сохранение достоинства вне зависимости от того, сколько вина или водки он выпил. Как мы уже говорили выше, у них ценится умеренность и скромность во всем, в частности это касается и количества выпиваемого алкоголя. Так что такое явление, как алкоголизм, среди них встречается чрезвычайно редко. Более того, мы не ошибемся, если скажем, что среди старшего и

С. 214

среднего поколений мегрелов и абхазов и уж тем более среди долгожителей, это явление практически не встречается. Но молодежь, к сожалению, оказалась не столь устойчива к вредным привычкам, и среди молодых мужчин, особенно в последние десять лет, очень редко, но все-таки встречаются алкоголики и наркоманы. Это, безусловно, следствие тяжелой экономической ситуации в республике, безработицы, отсутствия жизненных перспектив.

Особую роль в этом негативном явлении сыграли последствия абхазо-грузинского вооруженного конфликта 1992-1993 гг. Даже сложившийся на протяжении веков отлаженный механизм традиционной культуры не

выдерживает таких грубых вмешательств, как межэтнические конфликты. Их жертвами становятся не только тысячи погибших в расцвете сил молодых людей (только в Абхазии, в некоторых селах погибло до 17% (!) жителей)<sup>39</sup>, но и их сверстники и товарищи по оружию, чья психика не выдержала ужасов братоубийственной войны и стала зависимой от ненормированного приема алкоголя или наркотиков. Для фамилии и рода, к которым принадлежит такой человек, это является трагедией. В современной Абхазии по-прежнему и алкоголизм, и, тем более, наркомания осуждаются всем обществом, и коль скоро некто будет замечен в этой слабости, его родные, друзья и соседи предпримут все от них зависящее, чтобы он не позорил их род и все общество.

### **О пользе домашнего винопития**

Еще древние отмечали полезные свойства натурального виноградного вина. В наше время было установлено, что для предупреждения атеросклероза и ишемической болезни сердца лучше всего подходят вина, наиболее богатые полифенольными соединениями. Это, прежде всего, красные столовые вина, а среди них - вина, приготовленные кахетинским способом. Очень хорошо, если такие вина содержат много минеральных веществ, особенно калия, магния и кремния. Полифенольные соединения вина настолько эффективно блокируют начальные этапы развития атеросклероза и предотвращают тромбообразование, что подчас исчезает нужда в использовании дорогих и не всегда безвредных лекарств, прописываемых врачами<sup>40</sup>. Небольшое количество алкоголя, регулярно поступающее в организм, увеличивает содержание липопротеидов высокой плотности в крови, которые препятствуют развитию атеросклеротических явлений и тем самым предотвращают развитие ишемической болезни сердца и сосудов<sup>41</sup>. Кроме того, красное вино назначают при анемии, авитаминозах, при расстройстве желудка и других заболеваниях.

У людей пожилого возраста нередко возникает атония желудка и кишечника, что влечет за собой замедление прохождения пищи и приводит к вздутию живота и плохой работе кишечника. Вина, богатые

С. 215

солями фосфора, кальция, магния и танинами, оказывают тонизирующее действие на мышечную оболочку желудочно-кишечного тракта, усиливают перистальтику и способствуют более быстрому перевариванию пищи. Для лечения хронических, изнуряющих и плохо поддающихся излечению заболеваний толстого кишечника рекомендуют включать в рацион в умеренных количествах красные, терпкие столовые вина, богатые танинами. Танины стимулируют гладкую мускулатуру кишечника, подавляют активность болезнетворных микроорганизмов и простейших, способствуют рубцеванию и заживлению изъязвленной поверхности слизистой оболочки кишечника и восстанавливают подорванный болезнью иммунитет. Такие вина рекомендуют и больным дизентерией<sup>42</sup>.

Наши полевые материалы показывают, что в Абхазии чачу иногда настаивают на перегородках грецкого ореха, которые содержат много йода, получая своеобразную настойку, которую наши информаторы даже называют коньяком. Она, так же, как ряд других, используется в рецептах народной медицины. На чаче также настаивают различные лекарственные растения, преимущественно корни. В сосуд для настойки иногда помещают одно растение, например, корневище *родиолы розовой* (*Rhodiola rosea* L.). В других случаях это может быть до пяти – шести различных лекарственных растений. Такую настойку применяют как народное средство при определенных заболеваниях, а также в профилактических целях, как правило, по 100-150 мл натошак.

Вино также является хорошим средством профилактики эндемического зоба - заболевания, вызываемого недостатком йода в воде. Регулярное употребление любого столового вина в количестве одного – двух стаканов в день способно предотвратить это заболевание. Особенно хороший эффект дают вина, произведенные из винограда, выращенного на почвах с высоким содержанием йода.

Относительный дефицит других микроэлементов и минеральных веществ также может быть восполнен с помощью вина. Вина из винограда, выращиваемого на каменистой и глинисто-известковой почве, содержат большое количество кальция и могут быть использованы для профилактики остеопороза, приводящего к повышенной хрупкости и ломкости костей, которая особенно характерна для лиц пожилого возраста.

Дефицит фосфора, который может быть причиной быстрой физической усталости и депрессии, можно устранить вином с высоким содержанием солей фосфора<sup>43</sup>. Данные по абхазской народной медицине также свидетельствуют в пользу тонизирующих и лечебных свойств виноградного вина<sup>44</sup>.

В ответ на систематическое потребление небольших доз алкоголя в организме человека происходит увеличение образования и активности ферментов алкогольдегидрогеназы (ADH) и альдегиддегидрогеназы (ALDH) - так называемая «индуцибельность» ферментов. Этот процесс

С. 216

способствует более активному и успешному усвоению алкоголя у жителей Кавказа по сравнению, например, с русскими или украинцами.

Так как для абхазского образа жизни характерны частые застолья и просто тесное общение с соседями и знакомыми, домашнее вино является непременным их атрибутом. Это не только полезный и полноценный продукт питания, но и средство расслабления, сближающее людей и способствующее их



тесному и полноценному общению. Абхазы редко остаются в одиночестве. У них большие семьи, старики, как правило, всегда живут со своими детьми. «Мы ведь стариков не бросаем...» - сказала мне в августе 2004 г. жительница села Дурипш Гудаутского района Валентина Кварацхелия. Вообще, отношение к людям старшего и преклонного возраста в Абхазии совершенно особенное. Абхазский традиционный этикет требует, чтобы старший всегда был первым, всегда в почете, всегда впереди. Одной из характерных особенностей «культы» старших является непременно вставание при каждом их появлении. «Даже корова поднимается с места, когда другая подойдет к ней, а как же человеку не почтить другого вставанием?» - недоумевают в Абхазии<sup>45</sup>.

Как мы отмечали выше, для абхазской культуры очень характерны тесные взаимоотношения с соседями и обществом. Человек не остается в одиночестве в силу традиционного устройства быта. Поэтому, если случается какой-то стресс, он снимает его, прежде всего, общаясь со своими родными и соседями. «Ближний сосед лучше дальнего родственника», - сказал нам один пожилой абхаз. Наши информаторы рассказывали нам, что на позициях (во время конфликта 1992-1993 гг.) бойцам перед атакой раздавали боевые «сто грамм», чтобы снять излишнее напряжение и усталость.

В Абхазии роль семьи, внутри- и межродовых взаимоотношений гораздо значительней, чем роль отдельной личности со всеми ее проблемами. Люди знают: случись что-то непредвиденное, родные и соседи придут на помощь, поддержат, утешат, и, если это необходимо, во всем помогут. Таким образом, можно заключить, что в абхазском традиционном обществе сложились отработанные механизмы снятия стрессов: моления у родовых святилищ, где алкоголю отводится важная, но отнюдь не главная роль, помощь моральная и, если нужно, материальная, семьи, рода, соседей и друзей.

\* \* \*

В кавказской культуре виноделия и винопития было достигнуто и по сию пору поддерживается относительно оптимальное соотношение многообразных положительных свойств горячительных напитков. Это, прежде всего, полезные свойства красного вина, которое так же широко, как на Кавказе, употребляется в странах Средиземноморья, где, благодаря этому, значительно ниже среднестатистического процент людей, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями.

С. 217

Это снимающие накопившееся напряжение свойства алкоголя, который помогает ослабить негативное воздействие различного рода стрессов, столь характерных для современного образа жизни даже сельских жителей, не говоря уже о горожанах, или того хуже - жителях мегаполиса. Для постсоветского пространства проблема стрессов стала особенно актуальной после распада Советского Союза и последовавшими за этим экономическими кризисами и локальными конфликтами.

Это, безусловно, облегчающие контакты и помогающие сближению иногда совсем незнакомых людей, традиционные застолья, когда значительные количества алкоголя употребляются не хаотично и беспорядочно, а согласно строгому ритуалу, во время которого всем его участникам приходится как провозглашать, так и выслушивать многочисленные и продолжительные по времени тосты. Такие застолья больше похожи на хорошо поставленный спектакль, где каждому актеру отведена своя роль, чем на компанию людей, пользующихся тем или иным поводом, чтобы хорошенько выпить и, может быть, закусить, как это мы нередко наблюдаем в других странах.

Именно растянутый во времени прием алкоголя (преимущественно красного вина домашнего изготовления), сопровождаемый, как правило, натуральной и вкусной пищей, позволяет ему порционно расщепляться под воздействием ферментов. Таким образом, алкоголь не накапливается в крови в

критических количествах, ведущих к тяжелым формам опьянения, что, по нашему мнению, предотвращает такое явление, как хронический алкоголизм. Важную роль здесь играет и осуждение всем обществом пьянства, как такового, а также невозможность для отдельного индивидуума потерять лицо, публично напившись «до чертиков».

Кроме того, к счастью для большинства жителей Абхазии, алкоголь, и все, что с ним связано, не является главным средством снятия стресса и поднятия настроения. Это, прежде всего, повод к дружеской беседе, некоторому расслаблению и хорошему времяпрепровождению. Очень важным, на наш взгляд, является тот факт, что в Абхазии алкоголь не является табу. Это всего лишь часть повседневной и праздничной пищи, так же, как и немаловажная часть религиозных ритуалов. Таким образом, алкоголь здесь является сакральным и профанным одновременно. Виноградное вино и чача, произведенные кустарным способом с сохранением всех полезных свойств и употребляемые регулярно в разумных количествах, безусловно, способствуют поддержанию высокого уровня психического и физического здоровья нации, и, как следствие, являются одним из факторов продления полноценной жизни жителей Абхазии.

---

<sup>1</sup> *Дбар Д.* Краткий очерк истории Абхазской Православной Церкви. Сухум, 2005. С. 5

<sup>2</sup> См. об этом подробнее: *Арутюнов С.А.* Общий очерк религиозной мозаики Кавказа // *Расы и народы*. М., 2005. №31. С. 9; *Крылов А.Б.* Религия и традиции абхазов. М., 2001. С. 154.

<sup>3</sup> Предки китайцев 4600 лет назад умели изготавливать вино // *Женьминь Жибао*, 16 мая 2005 (<http://www.interfax.ru>)

<sup>4</sup> *Д.Н. Ушаков.* Толковый словарь русского языка. М., 1940. Т.4. С. 1081.

<sup>5</sup> *Шамба Г.К.* Древний Сухум. Сухум, 2005. С. 47.

---

<sup>6</sup> *Амичба Г.А.* Абхазия в эпоху раннего средневековья. (Очерки по истории народного хозяйства и социально-экономических отношений в VI-X вв.) Сухум, 2002. С. 26.

<sup>7</sup> *Похлебкин В.В.* История водки. Новосибирск, 1992. С. 25, 232.

<sup>8</sup> Результаты этих исследований послужили основой для коллективной монографии: Современная сельская Абхазия: социально-этнографические и антропологические исследования / Под. общей ред. *Н.А. Дубовой, В.И. Козлова, А.Н. Ямскова.* М., 2006.

<sup>9</sup> *Дубова Н.А. и Ямсков А.Н.* Социально-демографические особенности абхазских популяций в долгожительских селениях // Современная сельская Абхазия: социально-этнографические и антропологические исследования. М., 2006. С. 39.

<sup>10</sup> *Баллас М.* Сухумский округ. Виноделие в России. СПб., 1895. С. 35

<sup>11</sup> *Чанба Р.К.* Земледелие и земельные отношения в дореволюционной Абхазии (XIX - начало XX вв.). Тбилиси, 1977. С. 15.

<sup>12</sup> *Бгажба М.Т.* Растительные ресурсы Абхазии и их использование. Сухуми, 1964. С. 527.

<sup>13</sup> Григулевич Н.И. Полевые материалы автора (в дальнейшем – ПМА), 2005. Республика Абхазия, Очамчирский район, село Атара Абхазская.

<sup>14</sup> *Чанба Р.К.* Указ. соч. С. 51.

<sup>15</sup> БСЭ (Большая советская энциклопедия). М., 1952. Т.17. С. 351.

<sup>16</sup> *Чанба Р.К.* Указ. соч. С. 17.

<sup>17</sup> *Киквидзе Я.А.* Земледелие и земледельческий культ в Древней Грузии. Тбилиси, 1988. С. 240.

<sup>18</sup> Там же. С. 243.

<sup>19</sup> *Торнау Ф.Ф.* Воспоминания кавказского офицера. М., 1864. С. 37.

<sup>20</sup> *Инал-Ипа Ш.Д.* Абхазы. Историко-этнографические очерки. Сухуми, 1965. С. 225.

<sup>21</sup> ПМА, 2004-2006. Республика Абхазия, Гудаутский и Очамчирский районы, села Дурипш, Члоу, Лыхны, Джгерда, Хуап, Калдахуара.

<sup>22</sup> См. об этом подробно: *Анчабадзе Ю.Д.* Прекрасный обычай гостеприимства... // СЭ. 1985. № 4. С. 110.

<sup>23</sup> *Дубова Н.А.* Не всегда серьезные воспоминания о медико-биологических изысканиях в Абхазии и Азербайджане // Очерки экспедиционного быта в Закавказье. М., 2001. С.214.

<sup>24</sup> ПМА, 2004. Республика Абхазия, Гудаутский район, село Дурипш.

<sup>25</sup> *Искандер Ф. А.* Защита Чика. М., 1983. С. 163.

<sup>26</sup> ПМА, 2004. Республика Абхазия, Очамчирский район, село Члоу.

<sup>27</sup> *Инал-Ипа Ш.Д.* Очерки об абхазском этикете. Сухуми, 1984. С. 126.

<sup>28</sup> О традиции содержать такую поляну в идеальном состоянии см. подробно: *Соловьева Л.Т.* Семейные и фамильные традиции в

---

современной Абхазии // Современная сельская Абхазия. М., 2006. С. 159-161.

С. 219

<sup>29</sup> См. подробнее: *Бигуаа В.Л.* Жизнеобеспечивающая система абхазов: традиции и современная действительность // Этноэкологические исследования. Сборник статей к 80-летию со дня рождения В.И. Козлова. М., 2004. С. 256.

<sup>30</sup> *Вайль П.А.* Широта, долгота, крепость // «Ведомости». 12 января 2007. №3 (1777).

<sup>31</sup> *Топурия Н. С.* Из истории материальной культуры грузинского народа (обычаи, связанные с виноградарством и виноделием в Западной Грузии). Автореф. ... канд.историч. наук. Тбилиси, 1954. С. 11.

<sup>32</sup> *Лукка Джиовани.* Описание перекопских и ногайских татар, черкесов, мингрелов и грузин // Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов XIII-XIX вв. Нальчик, 1974. С. 72.

<sup>33</sup> См., например, *Павленкова Н.В., Тирияки В.З.* Традиционные напитки крымских караимов // VI Конгресс этнографов и антропологов России. Санкт-Петербург, 28 июня – 2 июля 2005. Тезисы. Санкт-Петербург, 2005. С. 234; *Сергеева Г.А.* Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 137.

<sup>34</sup> *Аджинджал И.А.* Из этнографии Абхазии. Материалы и исследования. Сухуми, 1969. С. 426.

<sup>35</sup> *Инал-Ипа Ш.Д.* Очерки об абхазском этикете. Сухуми, 1984. С. 124.

<sup>36</sup> ПМА, 2004-2006. Республика Абхазия, Гудаутский и Очамчирский районы, села Дурипш, Лыхны, Хуап.

<sup>37</sup> *Арутюнов С.А.* Традиция жертвоприношения: общее и частное // Расы и народы. М., 2005. №31. С. 13.

<sup>38</sup> *Чурсин Г.Ф.* Очерки по этнологии Кавказа. Тифлис, 1913. С. 55.

<sup>39</sup> *Дубова Н.А., Ямсков А.Н.* Указ. соч. С. 45.

<sup>40</sup> *Нужный В.П.* Лечение вином // Лекарственные растения. М., 2003. №1. С.30.

<sup>41</sup> *Miller G. J., Miller N.E.* Do high density lipoproteins protect against coronary atherosclerosis? // High Density Lipoproteins and and Atherosclerosis. Proc. 3<sup>rd</sup> Argent. Symp. Waterloo. 1977. Amsterdam - New York. 1978, p.95-107; *Klose G., Greten H. Schulzt HDL-Cholesterin for Herzinfarkt?* // Med. Klin., 1980, Bd. 2, s.30-35. (Цитируется по: *Григоров Ю.Г., Медовар Б.Я., Козловская С.Г., Синеок Л.Л., Недоводиева Е.Н.* Особенности питания пожилых людей в Абхазии // Феномен долгожительства. М., 1982. С. 103.

<sup>42</sup> *Нужный В.П.* Указ. соч. С. 29.

---

<sup>43</sup> *Нужный В.П.* Лечение вином // Лекарственные растения. М. 2002. №4. С. 26.

<sup>44</sup> *Ариба С.Г.* Народная медицина абхазов (конец XIX-XX вв.). Автореф. дис. ... канд. ист. наук. М., 2005. С. 15.

<sup>45</sup> *Инал-Ипа Ш.Д.* Очерки об абхазском этикете. Сухуми, 1984. С. 79.