

Итоги нашего исследования, безусловно, не исчерпывают поставленной проблемы и не решают ее равно убедительно в различных аспектах. Однако трудно отрицать, что поднятая тема заслуживает пристального внимания специалистов.

С. С. Агаширинова

**ТРАДИЦИЯ КЕРАМИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА
У ЛЕЗГИН ДАГЕСТАНА (По материалам с. Кахуль)**

Дагестан широко известен своими самобытными и высокохудожественными народными промыслами, корни которых уходят в далекое прошлое — в эпоху неолита¹. Многие дагестанские промыслы успешно развиваются и в наши дни, а некоторые из них, например кубачинское ювелирное производство, славятся не только в СССР, но и далеко за его пределами. Судьба других народных промыслов сложилась иначе. Они почти утрачены, их традиции сохранились в памяти лишь отдельных лиц старшего поколения. Между тем народные промыслы — важный пласт культуры этноса, отражающий его художественные вкусы, представления и верования, особенности быта и т. п. Поэтому задача этнографической науки вовремя зафиксировать и изучить исчезающие промыслы. Не каждый из них, видимо, целесообразно развивать в современных условиях, но все они заслуживают детального исследования.

Настоящая статья посвящена своеобразному, архаичному по технике промыслу лепной керамики, бытовавшему до недавнего времени у лезгин с. Кахуль. Промысел этот был распространен и в рутульских селениях Шиназ, Лучек, Рутул. У рутульцев «лепка горшков, — писал Л. И. Лавров, — производилась всегда без помощи гончарного круга, а обжигались они на костре. Если к сказанному добавить, что весь процесс изготовления горшков выполняли исключительно женщины, то можно без натяжки сказать, что рутульцы до наших дней донесли неолитическую технику гончарного производства»². Аналогичное керамическое производство встречалось также в некоторых даргинских селах Дагестана³.

Кахуль — высокогорное селение Ахтынского района Дагестанской АССР, расположенное в зоне альпийских лугов, в ущелье Умаждер на склоне горы Гюне-даг. Судя по сохранившимся в Кахуле кувическим надписям, село это существовало еще в ранне средневековье⁴.

Кроме лезгин — уроженцев с. Кахуль, здесь жили лезгины, прибывшие в свое время из с. Ветихар (ныне Курахский район) и рутульского с. Лакунар. До переселения части кахульцев на равнину⁵ в селе было шесть тухумов⁶: Цурар, Махмудар (по преданию, их предки были грузинами), Мирзеяр, Абдияр, Тваквар, Мердалияр. Каждый тухум за-

¹ История Дагестана, т. I. М.: Наука, 1967, с. 38.

² См. Лавров Л. И. Рутульцы в прошлом и настоящем. — Кавказский этнографический сборник, III. М.—Л.: Изд-во АН СССР, 1962, с. 131.

³ Кильчевская Э. В., Иванов А. С. Художественные промыслы Дагестана. М.: Всесоюзное кооперативное изд-во, 1959, с. 22.

⁴ Арабские надписи почерком куфи известны на Кавказе до XIII в.

⁵ В 1964—1965 г. 45 хозяйств кахульцев переселились на равнину в с. Гильяр Магарамкентского района Дагестанской АССР; 25 хозяйств — в Варташенский район и 20 хозяйств в города Кубу, Хачмас и Сумгаит Азербайджанской ССР. Около 10 хозяйств кахульцев в настоящее время живут также в городах Дагестанской АССР (Махачкала, Дербент, Изберг), 5 хозяйств — в с. Зрых, которое расположено в 4 км от старого с. Кухаль.

⁶ Словом тухум в Дагестане обозначалась родственная или территориальная группа.

нимал отдельный квартал (*мягъле*), носивший то же название, что и тухум, например: Цурар мягъле — квартал тухума Цурар, Махмудрин мягъле — квартал тухума Махмудар и т. д. Переселенцы из с. Лакунар первоначально составляли отдельный тухум и жили в своем квартале, но постепенно слились с местными тухумами. Каждый тухум в селении имел квартальную площадь, куда мужчины данного тухума собирались на совещания, где они отдыхали, проводили свободное время. У тухумов были свои кладбища, мельницы, а в селении и свои источники, называвшиеся по имени тухума.

Основными отраслями хозяйства кахульцев в прошлом были земледелие и скотоводство. Наличие пастбищных и покосных территорий близ села и обширные альпийские луга давали возможность жителям разводить в большом количестве крупный и мелкий рогатый скот. В начале XX в. почти в каждом хозяйстве с. Кахуль было много голов овец и крупного рогатого скота. Некоторые состоятельные хозяйства даже нанимали чабанов и пастухов — отходников из рутульских селений. Несмотря на трудности ведения земледелия в высокогорных условиях, кахульцы выращивали пшеницу, рожь, ячмень, просо, горох, используя для этого каждый сколько-нибудь пригодный клочок земли, возводя на горных склонах искусственные террасы. Они полностью обеспечивали себя продуктами земледелия. Значительна была также роль промыслов — обработка шкур, производство керамических изделий.

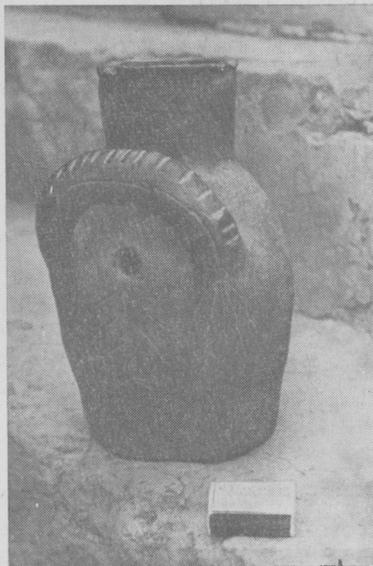


Рис. 1. *Квар* — маслoбойка



Рис. 2. *КъичI* — сосуд для варки пищи; *каслан* — кувшин для ношения воды

В 1979—1981 гг. мы побывали у переселенцев-кахульцев в городах Махачкала и Дербент, а также в селениях Зрых и Кахуль. Нам удалось найти мастериц, владеющих секретом изготовления керамики жгутовым способом. Общение с ними позволило автору воссоздать процесс производства кахульской керамики.

Начинался он с различных подготовительных работ. Мастерицы доставляли к месту формовки керамики глину, щебень, производили необходимую обработку сырья. Обычно использовалась специальная глина *хьмур*, запасы которой находились недалеко от села в гористой местности Хьмур-дагъ. Эта светло-коричневая глина отличалась хорошими пластическими свойствами. Копали ее в нескольких местах широкими ло-



Рис. 3. Чапак — сосуд для доения молока

патами (*лапаткаяр*) или большими самодельными ножами (*кантIар*). Затем глину складывали в мешки (*тапракар, чувалар, хурджунар*) самодельного производства и перевозили домой на лошадях или ослах. Иногда женщины сами переносили мешки с глиной; нередко доставлять ее им помогали мужчины и молодежь.

Дома глину ссыпали под навес, сушили в течение 5—6 дней, а затем подготавливали к замачиванию. Для этого ее измельчали плоским камнем (*харт, цубнуь*), одновременно очищая от камешков и различного мусора. Если глина предназначалась только для формовки посуды (глину могли использовать и для изготовления печей), ее просеивали через специальное сито (*саф*) с крупными отверстиями (диаметром в 0,5 см), сделанное из козьей шкуры.

Щебень (*шим*) также привозили из расположенной недалеко от села местности Хъан. Считалось, что именно этот щебень (*хъан шим*) — сравнительно мелкий, крепкий, темно-голубого цвета нужен для изготовления посуды. Щебень перебирали, измельчали и просеивали через саф. После этих подготовительных работ глину замачивали. Если требовалось большое количество глины, ее замачивали в соответствующего размера яме (*фур*), предварительно тщательно очищенной. В последующие дни глину снова заливали водой. Чтобы глина получилась нужной консистенции, она должна была «мокнуть» трое-четыре суток. Иногда глину замачивали в больших корытах (*хвах*) или в больших медных кастрюлях (*къачгъан*).

Следующая не менее ответственная операция — «топтанье» (*тишунун*) глины. Женщины, а иногда и подростки босыми ногами топтали глину, одновременно очищая ее от мусора. В результате этого глина становилась тягучей, как тесто. На определенной стадии топтания глины в нее добавляли щебень хъан шим (из расчета 1 часть щебня — 5 частей глины), а при надобности и воду⁷, если глина оказывалась чрезмерно густой.

Из обработанной таким способом глины надо было сразу формовать изделия. Рабочее место мастерица готовила заранее: выбирала небольшую площадку, подметала ее, подвозила необходимое количество плоских камней разных размеров для посуды различных емкостей, а также соответствующую доску для раскатывания жгутов, золу и сильно измельченный щебень. В отдельной посуде была приготовлена жидкая глина для заглаживания поверхности сосудов. Удобно усевшись на земле на свернутом в несколько раз паласе или на специально предназначенной для этого подушке (*налча*), мастерица брала нужного размера камень и приступала к работе.

⁷ Если глина предназначалась для изготовления традиционных печей *хъар* (в них местные жители выпекали хлеб), то в нее кроме щебня добавляли козью шерсть (*цегьре чIарар*), соблюдая необходимые пропорции: 100 кг глины, 10 кг щебня, 3 кг козьей шерсти. Такое соотношение глины, щебня и козьей шерсти делало печи прочными. Например, печь *хъар* служила в течение 8—10 и более лет.

Формовка сосуда начиналась с дна. От всей массы глины мастерица отделяла часть, необходимую для изготовления сосуда того или иного объема, и, размяв ее между ладонями, клала на предварительно посыпанный золой или измельченным щебнем плоский камень-подставку. Затем ударами тыльной стороны ладони, сжатой в кулак, мастерица слегка сплющивала ком, пока он не принимал форму плоского дна. Далее она тремя пальцами (большим, указательным и средним) обеих рук как бы расплющивала края дна и превращала их в основание стенок сосуда. Сами стенки делались из глиняных жгутиков. С этой целью она брала ком глины и на предварительно обсыпанной золой доске ладонями раскатывала его, чтобы получился жгут диаметром в 4—5 см, длиной около 35—40 см. Потом мастерица прикрепляла жгут к основанию стенок сосуда, одновременно уплотняя их. В процессе работы мастерица придавала сосуду желаемую форму, подравнивала толщину стенок и производила заглаживание — *цлалцламарун*. Смочив руки водой, она сначала заглаживала жгуты, а затем и весь сосуд, но уже глиняным раствором.

Когда сосуд был подготовлен для обжига, к нему приделывали ручки — две или одну в зависимости от назначения сосуда. Формы ручек были нескольких разновидностей: валиковые, круглые в сечении; ленточные; псевдоручки в виде небольшого, сжатого с боков вертикально-го выступа, и др.

В большинстве случаев кахульские керамические изделия не ornamentировались. Иногда после заглаживания мастерица прямо по сырой глине щепкой, веткой или острым краем плоского камня наносила штрихи (*нахыш*) в виде зигзагов, елочек, полосок, горизонтальных и ломаных линий и т. п.

Обычно изготовлялось несколько сосудов разных емкостей и размеров, пока не заканчивалась вся подготовленная глина.

Сушке сосудов придавалось большое значение. Не полагалось сушить под прямыми лучами солнца, ибо от этого изделия могли потрескаться. Их следовало сушить в тени в течение нескольких дней, а иногда и недель (в зависимости от погодных условий). Если сосуды недостаточно высыхали, они во время последующего обжига могли потрескаться.

Обжигали изделия прямо на земле без каких-либо специальных приспособлений. Топливом служил кизяк (*купI, капай*), приготовленный из навоза с добавлением небольшого количества соломы (*самар*). Четырехугольные плитки кизяка — *купI* (длина сторон 22—24×35—40 см, толщина 10—12 см) делали с помощью специальной деревянной формы (*купад кьулар*), а круглые — *капай* (диаметром в 6—7 см) формовали вручную. Кизяк *купI* особенно ценился при обжиге посуды, потому что горел медленно и долго. При обжиге соблюдался определенный порядок укладки кизяка и сосудов. Сначала на землю клали один слой кизяка (величина площади, занятой им, зависела от количества изделий, предназначенных для обжига). На него помещали посуду так, чтобы она и кизяк располагались как бы в шахматном порядке. Поверх посуды снова клали слой кизяка, затем опять посуду и т. д. Таким образом получалось 4—5 слоев, из которых верхние были меньшего размера, чем нижние. Эта своеобразная пирамида из кизяка и гончарных изделий на-

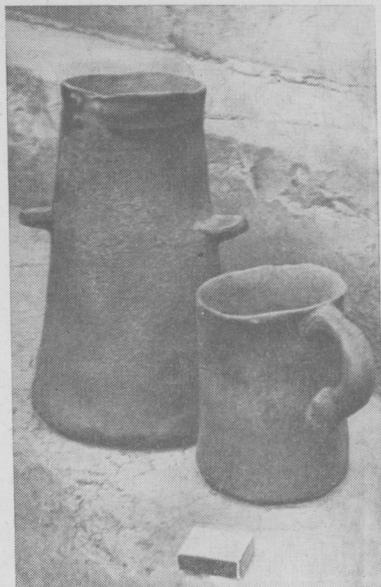


Рис. 4. *Гечин* — сосуд для различных емкостей; *цлиб* — сосуд типа кружки для воды



Рис. 5. *Кычи* — сосуд для варки пищи

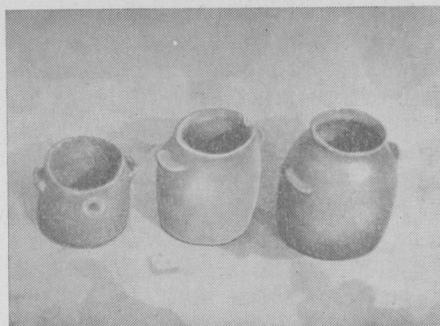


Рис. 6. *Кычлер*—сосуды для варки пищи

зывалась *куьм* (не переводится). Сооружали ее только опытные женщины, а остальные им помогали.

Затем *куьм* поджигали в трех-четырех местах по краю основы. *Куьм* разгорался сравнительно быстро, поскольку при сооружении его женщины, видимо, соблюдали необходимые условия тяги. Огонь держался почти сутки, если его не гасили. По истечении одного дня лепные гончарные сосуды считались готовыми к использованию. Они приобретали нужный цвет. Готовность обжигаемых изделий определяли опытные женщины. Нам говорили, что при хорошем огне обжиг производился в течение 5—7 часов. Многие мастерицы по истечении этого времени бросали на огонь землю, мелкий сор, чтобы он постепенно гас, другие оставляли изделия на медленном огне иногда до суток. Очень важно было правильно провести обжиг. Если сосуды были недостаточно обожжены, они шелушились, оказывались недоброкачественными.

Несмотря на то, что процесс изготовления керамической посуды был несложным, он все же требовал от гончара определенной квалификации, опыта и профессиональных навыков. В конце XIX в. в каждом тухуме с. Кахуль имелись две-три мастерицы по производству керамики. Часто формовку посуды осуществляло своеобразное товарищество *уртах куьм*, в которое входили мастерицы и еще 10—20 женщин (все из одного тухума). Подготовительные работы (подвоз глины и щебня, складывание топлива для обжига) осуществлялись совместно, причем каждая из участниц вносила свою долю топлива. Главная обязанность мастериц — руководить этой работой женщин, следить, чтобы все делалось правильно. Непосредственную лепку посуды, особенно кувшинов больших емкостей, осуществляли сами мастерицы. Остальные женщины им помогали: подвозили глину, золу, камни, относили на сушку готовые сосуды и т. п. Зачастую мастериц даже освобождали от внесения доли топлива для обжига. Полученную продукцию делили поровну.

В 1920—1930-х годах тухумно-квартальный принцип «товариществ» стал нарушаться, предпочтение отдавалось территориально-соседскому принципу, т. е. в такое производственное объединение входили 10—15 женщин из разных тухумов села.

Ассортимент гончарных изделий, изготовлявшихся кахульцами в конце XIX — начале XX в., был весьма разнообразен. Это: *кварар печер* — кувшины больших объемов и размеров для изготовления масла (маслобойки), для хранения зерна и различных продуктов (сыра, масла, сыворотки, творога и т. д.); *кечинар* — крупные кувшины с широким горлом, плавно переходящим в яйцевидное тулово, и сравнительно узким дном, употреблявшиеся в хозяйстве для разных нужд; *касланар* — различные кувшины для ношения воды; *чапакар* — горшки с отогнутым венчиком, иногда с ручками, круглыми в сечении, а также горшки приземистой формы с не очень широким туловом и горловиной (использовались главным образом при доении коров); *кычлер* — различные сосуды для варки пищи, с широкими горловинами и слегка отогнутыми венчиками; *суьзекар* — большие миски с дырочками типа дуршлага;



Рис. 7. Пехвер — сосуды для кефира, молока, сыворотки и т. п.



Рис. 8. Циб — сосуд для питья воды; калан — кувшинчик для воды, используемый во время полевых работ

палан кешер — миски малых размеров типа дуршлагов; *курар* — тарелки различных емкостей и форм для пищи; *пехвер* — миниатюрные горшочки различных емкостей со слегка уплощенным, округлым либо плоским и широким донцем и т. п., предназначавшиеся для молока, творога, простокваши, сыворотки и пр. (их крестьяне брали в поле на работу); *яд хъвар цибер* — маленькие сосуды для питья воды, молока и т. д.; *гетеяр* — небольшие кувшины для хранения масла, меда, сливок и других продуктов; *гечинар* — небольшие кувшинчики для питьевой воды (использовались в полевых условиях во время летних сельскохозяйственных работ); *чуквар* — специальные горшки для закваски и варки традиционного напитка тIач; *кьичI, тIвехвер* — горшки разной величины для закваски молока.

Во второй половине XIX — начале XX в. лепную посуду производили как для собственных нужд, так и на продажу. Кахульские гончарные изделия продавались жителям и соседних (Зрых, Хлют, Ялак, Хрюк, Кака, Ахты и др.), и дальних сел Самурского округа. Погрузив посуду на ослы или лошадей, кахульцы отправлялись на ахтынские и рутульские базары. Продажей изделий занимались не только мастерицы-женщины, но и мужчины. Посуду продавали за деньги или меняли на фрукты, коноплю, картофель и т. п.⁸

Таким образом, в конце XIX — начале XX в. керамическая посуда использовалась и в быту кахульцев, а также находила сбыт на внешнем рынке, ограниченном, правда, лишь ближайшими дагестанскими селениями. Продажа происходила без посредника-купца. Начиная с XX в. производство керамической посуды в Кахуле резко сократилось. Это было связано в первую очередь с характерным для всего Кавказа проникновением в быт местного населения фабричной посуды, привозившейся в больших количествах из России. Однако и в 1920—1930-е годы традиция производства лепной керамической посуды сохранялась. В эти годы работали известные мастерицы по изготовлению лепной керамики: Мехри-къари⁹, Тама-къари, Айшат-къари, Меризат-къари, ФетIма-къари, Гульбажи-къари, Наврат-къари, Явру-хатун, Магьи, Угьлан и многие другие. Изделия каждой из этих мастериц имели свое клеймо.

В настоящее время кахульская керамическая утварь порой еще встречается в горных селах Ахтынского и Рутульского районов¹⁰. В какой-то мере она даже используется горцами в их повседневной жизни. Но бытуют только старые, сделанные ранее предметы, тогда как про-

⁸ Кильчевская Э. В., Иванов А. С. Указ. раб., с. 22.

⁹ Къари — дословно «пожилая», «старая». Это слово добавляли к имени женщины, что означало: весьма уважаемая и почитаемая женщина селения.

¹⁰ Образцы лепной керамической посуды хранятся в Ахтынском районном краеведческом музее.

цесс изготовления новой лепной посуды в основном утрачен, чему немало способствовало переселение кахульцев на равнину, во многом нарушившее их привычный уклад. И все-таки память народа сохраняет забытые традиции, что и позволяет нам реконструировать один из архаических способов изготовления керамической посуды.

Кхонг Зиен

СОЦИАЛИСТИЧЕСКАЯ РЕСПУБЛИКА ВЬЕТНАМ: ЭТНИЧЕСКИЙ СОСТАВ И РАЗМЕЩЕНИЕ НАСЕЛЕНИЯ

В Социалистической Республике Вьетнам проживает, по данным 1982 г., около 56,2 млн. человек. Средняя плотность населения — 170 человек на 1 км², однако в дельтах рек и на приморских равнинах она намного выше (в дельте р. Хонгха — более 1200, в дельте р. Меконг — 500 человек на 1 км²), а в горных районах значительно ниже (в провинции Лайтяу на Севере страны — 15, в провинции Зялай-Контум на Юге — 25 человек).

Этнический состав населения Вьетнама весьма сложен. Здесь живут 54 народа¹, принадлежащие к трем крупным языковым семьям: австроазиатской, китайско-тибетской и австронезийской.

I. Австроазиатская семья (54,4 млн. человек) включает четыре этнолингвистические группы: вьет-мыонгскую, мон-кхмерскую, мео-зао и тайскую.

А. Вьет-мыонгская группа.

В эту самую многочисленную группу (50 726 тыс. человек) входят вьеты, мыонги, тхо и тит.

1. Вьет (viêt) составляют свыше 88% населения (50 млн. человек) страны и практически живут во всех ее провинциях². Особенно плотно они заселяют дельты рек и побережье Южно-Китайского (Восточного) моря. В ряде провинций (Тхайбинь, Хайхынг, Ханамнинь, Лонган, Донгтхап, Тьензянг, Бенче, на равнинах Бакбо и Намбо) вьеты составляют свыше 99% населения. В высокогорных провинциях доля их резко понижается. Например, в населении провинций Каобанг, Лангшон, Лайтяу, Шонла, Хатуен, Хоангльеншон, Зялай-Контум она менее 50%.

Этноним вьет восходит к I тысячелетию до н. э. Соседние народы называют вьетов кинь (тайск. «столичный, городской»). В настоящее время во Вьетнаме обычно используют в официальных документах название кинь, а в научных публикациях — вьет.

2. Мыонг (m u' o' n g) среди национальных меньшинств СРВ занимают по численности пятое место (после хоа, тай, тхай и кхмеров). Их насчитывается 700 тыс. человек.

Термин мыонг тайский, он означает «район», «область». Сами мыонг называют себя мол, муал, мон — «человек». Кроме того, этот народ известен еще под именем мой³. В настоящее время мыонг компактно населяют шесть северных провинций: Хашонбинь (43%), Тханьхоа, Виньфу, Хоангльеншон, Шонла и Ханамнинь. Незначительное число их (около 6 тыс.) живет в провинциях Юга — Дарлак, Донгнай.

¹ Этнический состав Вьетнама.— Этнография, 1979, № 1, таблица (на вьет. яз.).

² В состав вьетов входит также этнографическая группа *нгуон*, обитающая в уезде Туенхоа провинции Биньчитхьен. Она мигрировала сюда из провинций Нгетинь и Тханьхоа в XV и XVI вв. См.: *Нгуен Зьонг Бинь*. Об этнографической группе «нгуон». — В кн.: *Определение этнического состава малых народов на Севере Вьетнама*. Ханой, 1975, с. 472 (на вьет. яз.); *Фам Дык Зьонг*. О языковых связях народов вьет-мыонгской группы на Западе провинции Куангбинь.— Там же, с. 500.

³ Так мыонгов называют тхай.