

**Народы Кавказа. Кн. 4 / С.А. Арутюнов, Г.А. Сергеева, В.П. Кобычев. Материальная культура. Пища и жилище. М., 1995. 292 с.**

В исследовательском аспекте названного сборника есть одна особенность, которая делает его весьма актуальным именно в последние годы, и эта его своевременность возрастает с каждым днем. Нельзя сказать, что области материальной культуры, ставшие объектом изучения авторов сборника, не исследованы или мало исследованы; напротив, с этой точки зрения положение более или менее благополучно. Актуальность в другом. Кавказ в наши дни, к сожалению, раздираем противоречиями, политическими и национальными противостояниями и столкновениями, обусловленными в первую очередь развалом СССР и потерей в связи с этим понятия и чувства единой страны, единой большой родины. И на этом фоне этнополитических споров и претензий одним из весомых, по мнению оппонентов, аргументов становится тезис об автохтонности, обширности первоначально занимаемой этнической территории, культурной исключительности, этнической связи с древними народами, творцами великих цивилизаций. При подобных обстоятельствах особую научную и общественную значимость приобретают научные исследования, разрабатывающие кавказскую тематику в общерегиональном плане, панорамно, с показом общих генетических истоков культурных феноменов и их особенностей у отдельных народов, а также роли в их становлении экологических, хозяйственных, этнических факторов, единства исторических судеб, и сопровождающиеся рассмотрением предпосылок и обусловленностей последующих этнокультурных наслоений.

Именно подобный характер носит рассматриваемый сборник, особенно его первая часть. Раздел «Пища» (авторы С.А. Арутюнов, Г.А. Сергеева) разбит на несколько подразделов: «Растительная пища», «Животная пища» («Мясо и мясные блюда», «Яйца, рыба и блюда из них», «Молоко и молочные продукты»). Авторы справедливо считают, что формирование пищи происходило в тесной связи с хозяйственно-культурным типом, основой которого на Кавказе являлось пашенно-зерновое земледелие в сочетании с отгонно-пастбищным оседлым скотоводством.

Соответственно основу модели питания составляли зерновые и мясомолочные продукты, соотношение которых определялось природной средой, хозяйственной деятельностью (соотношением отраслей в динамической динамике), сложившимися бытовыми традициями и т.п.

Приступая к исследованию растительной пищи авторы отмечают, что в большинстве субрегионов, в частности в Закавказье и Дагестане, в связи с большой ролью земледелия в древней экономике она являлась главной и повседневной. В работе обстоятельно рассматриваются основные виды растительной пищи, начиная с древнего – прожаренного, а затем отварного (или томленого) зерна. Здесь даются описание и научная интерпретация толокна (может быть, стоило указать для русского читателя, чем отличается кавказское толокно от русского), всевозможных каш из зерна (особенно ритуальной пансермии) и муки, а также мамалыги и пасты, плова, супов из злаков и круп, супов с мучной добавкой, хинкала (наиболее распространенного в Дагестане), зернобобовых, фруктовых, овощных культур, халвы, урбеча и др.

Особое внимание авторы уделяют выпечным изделиям и хлебу, подчеркивая его особое место в системе питания. Отмечена большая ритуальная нагруженность хлеба. Авторы правильно указывают на убывание его значимости с продвижением на запад и север (аналогично распространению тондыра), что справедливо связывается с возрастанием увлажненности и лесистости и удалением от Ирана и Месопотамии, первоначальных очагов тондырного хлебопечения. Обратная корреляция наблюдается в распространенности выпечных изделий с пачинкой – их больше в районах преобладания плиточно-противневого хлебопечения. Другая сторона этой закономерности заключается в том, что дефицит зерна (муки) возрастает по той же оси, а при таком дефиците муку скорее употребляют на пироги, чем на хлеб.

Исследование животной пищи авторы начинают с мяса и мясных блюд, степень бытования и удельный вес которых они связывают с зональными, историко-культурными и конфессиональными факторами, указывая при этом на противоречивость их места в системе питания: повсеместность (особенно в обрядовом меню), важная часть основы питания, с одной стороны, и необщепринятость, неповседневность – с другой.

Остановившись вначале на способах заготовки мяса (сушка, вяление, копчение, обжаривание, соленье), наиболее распространенным из которых считают сушку на воздухе и приготовление колбас, авторы затем описывают жареные блюда – запекание (одно из древнейших), пашлык, кебаб и др.

Однако варение признается преобладающим. И это на фоне особого значения хлеба, основного продукта при подсобном («спутник», «подсобник», «помощник») положении мяса (как и других продуктов) и его производных, представляется вполне справедливым. Показана распространенность отварного мяса и мясных блюд с острыми приправами, употребляемых с хлебом, пастой, хинкалом; описаны мясные супы, блюда типа мясного соуса, пельмени, пироги всевозможных видов, блюда из домашней птицы. Авторы тонко подметили бережное отношение кавказцев к животным, противоположные коннотации вареного (эндокухня, домашнее, женское и др.) и жареного (дикое поле, мужское, опасное, профанное и др.).

В подразделе, посвященном яйцам, рыбе и блюдам из них, авторы правильно указывают на древнее

культовое значение яйца как символа плодородия. Оно не столь крупный, но стабильный и давний компонент кавказской системы питания, потребляемый главным образом как ингредиент сложных блюд.

Что касается рыбы, то придется согласиться с авторами относительно причин ее небольшого места в кавказской пище (видение «моря и побережья как источника повышенной опасности»). Показателем же ее включенности в быт и систему питания является наличие собственных названий отдельных видов рыб – осетра, лосося, сома и др. (например, у кумыков, ногайцев и др.).

Говоря о молоке и продуктах из него, авторы отмечают полную утилизацию его кавказцами, отсутствие отходов. Молоко служило основой и добавкой для самых разнообразных блюд (супы, каши, тесто, овощные и мясные приправы, соусы, калмыцкий чай и др.), преобладающим его видом было кислое молоко – простокваша, молоко типа мацони – йогурта, айрана (пахта, сыворотка), карачаево-балкарский айран (заквашенное кипяченое молоко), кефир и др. Из молочных продуктов рассматриваются сметана, масло, сыр, творог (в том числе сывороточный), творожный сыр, рассольный сыр и др.

Авторы замечают, что для народов Кавказа более характерно употребление животных жиров, нежели растительных. Отмечена незначительность ритуального и сакрального значения молока и его производных.

В целом авторам удалось решить поставленные при написании этого очерка задачи. Главная и основная из них – показать, что и в системе питания, как и в других сферах материальной и духовной культуры, Кавказ при всем своем локальном своеобразии представляет собой особый, специфичный, достаточно четко выделяющийся единый культурный ареал. Его основные черты-признаки: базисная зерново-мясо-молочная модель; сбалансированный полиморфизм зерново-мучных продуктов (хлеб, хинкал, пахта и др.) при доминировании дрожжевого хлеба; разнообразие молочных продуктов и блюд; большая роль собирательства трав и плодов, из которого вышло потребление продуктов плодородства, виноградарства, меньше – овощеводства как дополнительных компонентов и субститутов молочных и мясных продуктов; органичное восприятие взаимодействий из ближневосточного и средиземноморского цивилизационных ареалов, а также из степного мира.

Раздел «Жилище» (автор В.П. Кобычев) предваряется замечанием, что не имеется работы по жилищу Кавказа, охватывающей весь регион, как нет и общерегиональной систематизации поселений и жилища. В набор типологизирующих признаков вполне оправданно включаются строительный материал и техника, планировка, форма крыши, этажность, характер связи с хозяйственными постройками и другие конструктивно-структурные элементы. Набор признаков, естественно, не постояен, он может уменьшаться (с расширением пространства) и увеличиваться (при сужении ареала).

Затем В.П. Кобычев рассматривает формирование основных типов жилища народов Кавказа, последовательно показывая его эволюцию с древнейших времен, начиная с пещер и скальных навесов. Особое внимание уделяется круглоплановым жилищам из самана, турлука и камня, предшествовавшим прямоугольным, преимущественно турлучным; отмечается появление террасообразных каменных жилищ в Дагестане в эпоху бронзы. Автор вслед за Г.Я. Мовчаном считает, что дерево как строительный материал предшествовало камню, что не вызывает возражений. В соответствии со степенью локальной облесенности доля дерева в строительстве уменьшается от запада к востоку и от предгорий к горам. Сведение лесов, социально-экономические условия (социальное неравенство), беспокойная обстановка привели, по мнению автора, к замене дерева камнем, внедрению элементов фортификации и появлению башенной культуры (оборонительные и жилые башни).

Еще один аспект в формировании кавказского жилища, отмеченный автором – влияние кочевников и складывание подвижных форм жилища. В связи с этим затрагивается дискуссионный вопрос о подвижности адыгского поселения и жилища. Думается, позиция В.П. Кобычева является продуманной и сбалансированной: передвижение в пределах своих пахотных и пастбищных земель, в рамках слабооседлого, подвижного экстенсивного хозяйства, в котором скотоводство играло преобладающую роль, отразилось и на особенностях жилища (относительная подвижность).

В следующих подразделах автор каждый раз меняет аспект исследования (как отмечено и в предисловии) и начинает с весьма специфического и локального типа – жилища со ступенчато-венцеобразным перекрытием, являвшегося обиталищем большой семейной общины, указывая, что его становление и развитие тесно связано с земледельческо-скотоводческим хозяйством, характер которого определял величину и функциональный состав хозяйственных построек.

В подразделе о жилище Дагестана и высокогорной зоны Центрального Кавказа автор отмечает сочетание в строительстве дерева и камня, предшествование дерева и даже недоверие к камню как к инновации. Большое внимание уделено фаланстерным ансамблям с «залными» жилищами Дагестана, которые признаются обиталищами больших семей.

Область деревянного зодчества разделена на два арсала: срубного зодчества с вкраплениями закладной техники и плетено-турлучных форм (в зависимости от степени облесенности и характера лесов).

В передвижных и разборных формах жилища, которые исследователь резонно связывает со степным миром, выявляются формы, пережиточно сохранившиеся у оседлых народов (например, алачук), и кибитки ногайцев.

В очерке исследованы основные предпосылки складывания и эволюции форм жилища, в том числе воздействие экологических и экономических условий, уровня социального развития, развития семьи и патронимической организации, общественной среды и пр. Автор справедливо отмечает, что этнические традиции играют опосредованную роль, закрепляя черты, приобретенные жилищем в результате воздействия основных указанных факторов. Хочется приветствовать высказывание, что для кавказского жилища характерно разделение пространства не по полу, а по функциональному признаку.

В.П. Кобычев отмечает также процессы нивелировки и унификации в жилище в новейшее время (заметим, что в последние годы «особняковое» поветрие привело к появлению самых разнообразных форм и типов жилищ, никак не связанных ни с локальными природными, хозяйственными и иными условиями, ни с местными архитектурными традициями и целиком обусловленных фантазией хозяина и строителя, финансовыми возможностями и степенью знакомства с формами «престижного» индивидуального домостроительства в мире).

В приложении дан очерк колесного транспорта Кавказа (автор П.М. Кожин). Автор отмечает сильное воздействие природных условий на становление, специфику и развитие коммуникаций и транспортных средств. С другой стороны, говорится о большом значении ориентаций связей населения – культурных, этнических, экономических и др., – с подчеркиванием (порой излишним) большой роли не только импортов, но и международных маршрутов и коммуникаций.

Наиболее массовым видом колесного транспорта П.М. Кожин справедливо считает двухколесную повозку в бычьей упряжке – арбу. Он различает повозки по функциям, локальной нише (рельеф, хозяйство, культурные и этнические связи), традиционности (исторически сложившиеся культурные, хозяйственные, брачные и административные связи). Систематизация, правда, не очень четкая, поскольку вторая и третья группы взаимно пересекаются. Автор справедливо отмечает, что разработка способов тяги повозки базируется на более ранней практике упряжных сельскохозяйственных орудий (особенно рало, плуг), конструкция ее изменяется от равнины к предгорью, а применение лошади не было традиционным.

В разделе говорится и о том, что колесный и полосный транспорт тесно связаны, ибо дополняют друг друга (правда, это не всегда возможно), близки конструктивно и технически, впрягаются одни и те же животные. Автор перечисляет обстоятельства, способствовавшие успешному развитию транспорта на Кавказе: складывание единого основного типа (арба); изобилие и разнообразие древесных пород, способствовавшие выработке удовлетворительного типа экипажей, изготовлению разных деталей; превращение экипажного дела в ремесло; отсутствие трудностей с разведением тяговых животных; складывание традиционных форм в гористых местах и отсюда – доступность равнины для иных форм (большей грузоподъемности, скорости и т.п.).

В целом сборник на примере отдельных элементов культуры показывает ее общекавказские автохтонные корни, локальную вариативность, обусловленную спецификой местных разнородных условий (экология, хозяйство, культурная традиция, этноконтакты и др.) и этнизацией культурных феноменов, привнесенные культурные импорты и наслоения. Имея в виду этот результат, можно сказать, что сборник вносит свой вклад в дело общекавказского единства.

Это особенно приятно отметить в наше столь неспокойное время, когда можно встретить примеры навешивания уничижительных ярлыков на народы окраин России. Авторы сборника, известные московские этнографы-кавказоведы, создали труд, в котором отличное знание предмета исследования сочетается с добрым, уважительным отношением к носителям описываемой культуры – народам Кавказа.

В заключение несколько пожеланий и замечаний. В будущем выпуски серии желательно было бы включать материалы, характеризующиеся единым исследовательским аспектом и сходной методологией (в данном сборнике – три раздела и фактически три подхода).

В разделе «Пища», возможно, было бы целесообразнее поставить молоко и его производные впереди мяса. Если исключить древнейший период, то молоко и молочные продукты в целом занимали большее место в повседневном рационе. Армянское изречение насчет сыра и хлеба можно отнести к большинству народов, заменив в отдельных случаях сыр на айран, творог, шор и др. И большая распространенность фруктовых продуктов (параллели с молочными), чем овощных (субститута мясных) представляется в этом плане неслучайной.

Наверное, следовало больше сказать о выпечных изделиях с начинкой в Дагестане, где это целая культура пирогапечения, начиная с тончайших творожных (плюс толокно, позднее – картофель) до пудовых многослойных пирогов, имеющих больше полуметра в диаметре, с разнообразной начинкой.

Сравнительно мало внимания уделено бузе – древнейшему напитку земледельцев Кавказа.

Научный результат раздела «Жилище» несколько снижен разнообразием в исследовательских подходах, что отмечено и в предисловии сборника.

Материалы по Дагестану ограничиваются Центральной Аварией, собственно почти одним союзом обществ Гидатль, жилище которого далеко не охватывает всего многообразия жилища народов Дагестана. К тому же исследование базируется на материалах и интерпретациях Г.Я. Мовчана, в работах которого замечательное архитектурное описание и анализ сопровождаются небесспорными социологическими постро-

ениями, объясняющимися недостаточным знанием общественного строя Дагестана и особенно структуры дагестанской сельской общины и патронимии, их хозяйственной, общественно-политической и бытовой роли.

Относительно транспорта, соглашаясь с положением, что колесный и полозный транспорт дополняли друг друга, заметим, что так было не везде. Теплая дагестанская равнина знала только арбу; во многих горных местах, напротив, не было арбы, но были волокуша и вьючные перевозки. Слабому распространению арбы у горных и особенно высокогорных аварцев и даргинцев мешал не недостаток транспортных животных (именно участки среднегорья и высокогорья – Тиндальский, Батлукский, Тлейсерухский, Бохнадальский, Анцухо-Капучинский, Сторгинский и др. – с минимальным бытованием, а порой и отсутствием арбы имели высокие показатели по содержанию крупного рогатого скота), а рельеф и слабость коммуникаций. У лакцев арба играла еще меньшую роль, чем у аварцев и даргинцев. Кстати, только у этих народов имеются собственные наименования арбы, у лакцев и лезгин они заимствованы.

Эти небольшие замечания не меняют общей высокой оценки рецензируемого сборника.

*М.-З.О. Османов*