

Глава IV

ОБЫЧАИ И ОБРЯДЫ ТАВРЕНИЯ У ГОРЦЕВ

К числу факторов, характеризующих хозяйственно-экономический, культурный уровень кабардинцев прошлого, относится обряд таврения скота, так как скот «с древнейших времен составлял главное богатство кабардинцев» [70, с. 82]. Очень правдиво данный элемент описала у абазин Л. З. Кунижева: «С разведением крупного рогатого и мелкого скота у абазин связан целый ряд обрядом, в основном совпадающих с годовым скотоводческим циклом. Большинство этих обрядов представляло собой магические действия, направленные на сохранение поголовья скота...— прогон стада между двумя кострами... потом между кострами проходили пастухи и все те, кто находились на летнем пастбище» [124, с. 69].

Определение роли скотоводства у абазин, данное Кунижевой, что оно «являлось основой их хозяйственной деятельности» и что скот «до конца XIX в. служил одним из важнейших мерил ценностей» [124, с. 71], фактически приемлемо ко всем народам Северного Кавказа.

Значимость этой ценности хорошо видна и в молитве

абхазов накануне отправления «стад в горы...»

- Алышкынтыр! Береги нас и наш скот!» [310, с. 166].
Наличие на теле животного тамги — веское доказательство принадлежности скота какому-нибудь роду, семье — в прошлом было крайне необходимым, потому что переокраска животных, выведение и подделка тамги, изменение формы рогов — все эти приемы имелись в арсенале скотокрадов. Трудно не согласиться с Я. Абрамовым, писавшим: «Конокрадство (скотокрадство) — это страшное зло сельской жизни Северного Кавказа» [2, с. 27].

Обряд таврения скота вызвал к жизни и обряд взаимопомощи для таврения, называемый кабардинцами «дэмыгъэтэдзе», имевший важное значение для экономико-культурной жизни. Ни одному из этих явлений не было чуждо поэтическое слово. Надежды, возлагаемые на этот обряд, видны из текста здравиц, произносимых по этому случаю:

Ялыхь, ди 1эщым хэгъахъуэ,
Ялыхь, гуф1эгъэ кьыдэт!

О, Аллах, дай нам приплода скота,
О, Аллах, дай нам радости!

Обряд таврения — явление весьма интересное с этнографической точки зрения — был фрагментально описан в работах В. П. Пожидаева [202], Г. Х. Мамбетова [144], Х. М. Думанова [70], Л. И. Лаврова [127].

Место проведения таврения определялось прежде всего наличием известных удобных естественных укрытий, при этом оно могло служить и для остальных не менее важных мероприятий: окота, стрижки, холощения и даже зимовки. Наиболее состоятельные скотоводы имели собственные фамильные, именные, пункты, которыми они пользовались веками на правах вотчины. Именно этим объясняется наличие целого ряда «антропонимов» [104] посессивного образования [308, с. 18]. Например, в Кабардино-Балкарии

Кабардинские:

- 1 — Къармэхэ я бгъуэншлагъ (Пещера Кармовых-сел. Каменноостское).
- 2 — Лъэрыгухэ я гъэлыхуэщ 1уащхэ (Курган окота скота Тлеруговых — сел. Карагач).
- 3 — Уэтэрхэ я гъэлыхуэщ щып1э (Место окота скота Огаревых — сел. Карагач).
- 4 — Щалбархэ я гъэлыхуэщ щып1э (Место окота скота Шалбаровых — сел. Карагач).
- 5 — Хьэк1эщхэ я гъэлыхуэщ щып1э (Место окота скота Хакяшевых — сел. Карагач).
- 6 — Архэстхэ я уэтэрып1эжъ (Старое место кошары Архестовых — сел. Кызбурун I).
- 7 — Къэнэмэтхэ я егъэзып1э (Канаметовых стоянка -

сел. Куба).

8 — Жэбохэ я уэтэрып1эжъ (Старое место кошары Жабоевых — сел. Герпегеж).

9 — Къуэщ1ысокъуэхэ я уэтэрып1эжъ (Старое место кошары Кочесоковых — сел. Куркужин).

10 — Таучэшхэ я уэтэрып1эжъ (Старое место кошары Таукешовых — сел. Куркужин).

Балкарские:

- 1 — Аидебол туручу (Аидебола стоянка) [307, с. 104].
- 2 — Къудайланы жайлыкъ (Кудаевых пастбище) [307, с. 105].
- 3 — Боллат баула (Боллатовых загон) [308, с. 47].
- 4 — Заландыланы бау оруну (Заландыевых загон место) [308, с. 68].
- 5 — Атабаи кой къозлатхъан (Где окотились овцы Атабая) [307, с. 33].
- 6 — Жабагылы кютген (Место, где Жабагы пас овец) [307, с. 105].

Адыгейские:

- 1 — Хъажаукъо чэтыжъ (Древняя кошара Хажауко в окрестностях а. Афинсип) [309, с. 143].
- 2 — Хъатрам ичэт (Место стоянки овец Хатрама) [309, с. 149].
- 3 — Шъхъачэрыс ичэтлэгужъ (Загон овец Шхатгерия). Название местности, где расположен районный центр Курганинск [309, с. 162].
- 4 — Хъапшъэтыкъымэ ягъэхъун (Хапшетиковых поляна) [309, с. 147].

В Черкесии:

1 — Шыбызхъуэ Малахъу и чэтып1эжъ (Стоянка овец Шибзухова Малаха) (на границе Зеленчукского и Хабезского районов КЧАО);

В Абхазии:

- 1 — Ладжабтра (Стоянка Ладжа) [310, с. 118].
- 2 — Куста итып (Место Куаечы) [310, с. 118.]

Известны были также коши Азиковых, Абезывановых, Нахушевых (сел. Куркужин), а у балкарцев Тамбий стауат — Тамбиево стойбище [310, с. 116]; Чокунаны Стауаты — Чокуну стойбище [308, с. 145].

Существовали и не фамильные—общедоступные пункты: Хъэбаз бгъуэщIагъыжь — Старая пещера возле Хабаза (сел. Хабаз), Бгы хъуреижь — Старая круглая гора, Дэмыгъэтэдзэкъуэ — Балка для таврения скота (сел. Каменномост).

Собственно, техническая сущность обряда таврения состояла в нанесении домашним животным следующих знаков, называемых, например, кабардинцами: «дамыгъэ», «нэпкъыжьэ», «пащIэжьэ бжьэибзэ», «тхъэбзэ». За исключением последнего, вырезаемого на ушах овец и коз, все знаки выжигались. Знак «бжьэибзэ» (букв.: надрез рога) мог быть выжжен или надрезан на рогах животных. В Кабарде обряд таврения совершался обычно в апреле — мае перед угоном скота на Зольские пастбища. Этот день у кабардинцев назывался «дэмыгъэтэдзэ» — таврение крупного рогатого скота и лошадей или «нэпкъыжьээтэдзэ» - подтавровка овец и коз. Таврили, молодняк: у стригунов - жеребят— ляжку, у тёлочек — лопатку, баранчикам — щеку [202, с. 37].

Для этого каждая фамилия имела свой патронимический день, наиболее счастливый по мнению ее членов. Они так и называли его «ди махуэ» — наш день. Им мог быть любой день недели, но нежелательными считались вторник и пятница — мусульманский выходной. Во вторник всякое прикосновение к телу человека и животных считалось недобрым, более того — одним из самых страшных проклятий являлось «Гъубж Iэбжьанэ иубзи, бэрэжьей гыбзэ къыптыхуэ!» (Чтобы во вторник обрезал (ты) ногти и подвергся проклятиям, сказанным в среду).

Гауновы из Каменномостского (быв. Кармово) Зольского района предпочитали четверг; Нагоевы из Алтуда (быв. Ехшоково) Прохладненского района—среду; Ахеминовы из Плановского (быв. Боташево) Терского района — любой день, кроме пятницы; Казамушевы из Сармаково (быв. Бабугово) Зольского района — любой день, кроме вторника; Гуважуковы из Карагача (быв. Иналово) Прохладненского района -любой день недели.

Во взаимосвязях между днями недели и благополучием скота интересную аналогию можно проследить также из сферы животноводческой культуры чеченцев и ингушей, которые соблюдали «два дня с целью сбережения и размножения скота «хъайли шинара» (вторник скота) и «исс уьнах дуьнах дуьссург» — среда, буквально: «остающийся от девяти пастухов» [311, с. 155]. Таврение предполагало участие нескольких мужчин: необходимо было отловить и связать скот, выстричь место для таврения, а затем повалить и удержать в неподвижном состоянии, поэтому к участию приглашались родственники, соседи, односельчане, откуда этот обряд получил название «дамыгъэтэдзэ шIыхъэху»

— «взаимопомощь в таврении скота».

Помимо непосредственных участников, приглашались и уважаемые старики — почетные гости. На . таврении, организованном в кошах недалеко от населенных пунктов, особенно в зажиточных скотоводческих хозяйствах, нередко собиралось много родственников и односельчан. Обряд таврения обычно начинался с 8—9 часов утра. Непосредственным таврителем становился либо сам хозяин скота, либо кто-то из приглашенных.

При этом к таврителю, как и к человеку, занимавшемуся выколачиванием животных, предъявлялись определенные требования: не иметь физических недостатков, не быть бездетным, быть удачливым в разведении скота, не быть безбородым, иметь легкую руку, чтобы ранка быстро заживала.

Сначала таврили жеребят, годовалых, полуторогодовалых. Их, как правило, вязали. Так же поступали и с годовалыми бычками для таврения или надрезания уха. Крупных животных, связав, валили. Правда, позже в связи с переходом на более прогрессивные методы, появились нары-стойки, в которых голова и соответствующая нога привязывались. По нашим полевым материалам мы выявили в Кабарде четыре способа вязания и повала:

1. Веревка, связав основание рогов, идет поперек морды животного, обхватив ее. Затем она обвивает грудную часть. Участники таврения вдвоем или втроем, стоя на той стороне, в которую следует завалить животное, тянут через его шею веревку, проходящую под петлей на груди. Животное, голова которого оказывалась сильно заломленной к передней холке, падало.

2. Связав обе задние ноги над копытами с одной из передних, медленно тянут к себе, из-за чего три ноги оказываются стянутыми в одном месте.

3. Повал захватом и подсечкой двух дальних (двух левых или двух правых ног). Этот прием используется редко, так как считается жестоким, ибо при падении животное могло получить травму.

4. Самым удобным считают способ, при котором на шею животного набрасывают хомутом одну веревку и завязывают мертвую петлю. Вторая веревка завязана одним концом за заднюю ногу над копытами, а другим концом проходит под хомутом. Третья веревка от второй задней ноги повторяет вторую веревку. Участники повала тянут концы веревок из-под хомута назад к хвосту, отчего задние ноги поджимаются под живот. Присевшее животное заваливают в нужную сторону. Для удобства удержания, как и при резке, рога всаживали в землю. В момент прикосновения раскаленного тавра к телу на голову животного налегали 2—3 человека,

столько же садились и на живот. Этим заботились о четкости тавра и страховали самих себя от удара. Тавритель становился за спиной лежащего животного. На выбранное для таврения место клали влажный войлочный трафарет прорези которого повторяли рисунки тавра-штампа. Для устойчивости тавритель одной ногой наступал на животное и со словами: «Бисмиллахы рахьмани рахьим, Ялыхь, гуэныхь тщомыщ!» (Во имя милостивого, милосердного Аллаха! О, Аллах! Не сочти нам это за грех!) — вставлял тавро в войлочный трафарет.

При таврении по терпеливости животного нередко судили о породе. Например, в народе бытовала пословица: «Щолэхьур зарык1уэ — дыжар дамыгъэтэдзэм къаш1ащ» (О том, что исчезла шолохская порода лошадей, стало известно во время таврения). Вторая пословица гласила: «Щыту томьдзэм щолэхьукъым» (Если в стоящем виде не тавришь, значит, это не шолохская порода). По мнению старожилов, шолохская порода лошадей была настолько вынослива, что для таврения их не вязали и даже не валили — таврили стоя.

Сообщение В. П. Пожидаева — «никаких предохранительных мер для ранки не принималось» [202, с. 37] — является весьма категоричным. Во-первых, сам выбор сезона таврения — до наступления «бадзэуэгъуэ» — периода появления опасных насекомых — уже был заботой о безопасности животных; во-вторых, во избежание травмы лишнего участка кожи, для частичного обезболивания и, естественно, для большей четкости рисунка тавра тавримое место покрывалось мокрым войлочным трафаретом. В-третьих, тавренное место моментально дезинфицировали народным методом — поливали молоком либо кислым молоком, сметаной или же топленым маслом.

Ушные метки (надрезы) кабардинцы называли «тхьэбзэ». В зависимости от формы и ее расположения на ушах она имела разные названия. Одна из них, отсекая кончик уха под острым углом, напоминала острие косы, из-за чего она так и называлась: «шэмэджыпэ». Другая метка представляла собой обыкновенный порез поперек уха, называемый «сыпапхьэ»: порез. Третья ушная метка называлась «шашк1у» и имела форму тупого угла. Ко всем названиям ушных меток соответственно места расположения могли прибавляться слова «гупэ» — передняя или «щ1ыбагъ» — задняя. Например, «гупэ сыпапхьэ» — порез передний или «ш1ыбагъ сыпапхьэ» — порез задний; «гупэ шэмэджыпэ», «щ1ыныбагъ шэмэджыпэ» и т. д. Ушные метки могли иметь и «форму треугольника, прямоугольника, круга, полукруга, овала, вилка, острого угла, параллельных линий» и т. д. [144, с. 29]. Владельцы меток строго следили за метками других, чтобы случайно не повторить их знак. А когда такое случалось, то по отношению друг к другу они назывались

«зэтхьэбзагъу» — владельцы одинаковых ушных меток — и дело, как правило, заканчивалось тяжбой, обязательно с участием свидетелей, способных подтвердить право первого владения данной меткой.

Любопытный фольклорный эпизод нами был зафиксирован в сел. Верхний Курп (быв. Инароково) Терского района у 75-летнего Х. М. Ныбежева. Два владельца овец Гыдов Тепсаруко и Макуашев Хатохшоко были соседями по кошу и стали «зэтхьэбзэгъу», т. е. совпали ушные метки их овец. Для того чтобы выяснить, кому все-таки принадлежит этот знак, они отправились к сельскому старшине. Тот спросил у первого:

- Тепсаруко, с каких пор пользуешься ты этой меткой?

- Со времен моего деда.

Тот же вопрос был задан и второму:

- Хатохшоко, с каких пор ты пользуешься этой меткой?

- С тех пор, когда мы были еще в языческой вере.

Тогда старшина оставил право метить этой меткой Макуашеву и велел сменить свой знак Гыдову.

Иногда путаницу с ягнятами, принадлежавшими разным лицам, но с одинаковыми ушными метками, разъясняли весьма простым естественным способом: к ним подводили маток и те пристраивались к своим.

Практика скотоводческой жизни породила и необходимость быстрой сортировки животных и по половому признаку, вероятно, поэтому кобыл таврили выше ляжки, а жеребцам и коням — саму ляжку.

Обрядовых животных и птиц забивал брат или близкий родственник хозяина, произнося заклинание:

Ялыхь, гъэ угьурлы дьтегъэхьэ!

Ялыхь, ди 1эщым хэгъахьуэ!

/ О, Аллах, дай нам счастливого года,

О, Аллах, да умножится скот наш! /

В тот день сельскому кузнецу относили «гъук1э 1ыхьэ» (доля кузнеца), состоявший обычно из хороших частей туши: части курдюка, ляжки, позвоночника.

При таврении скота на коше у зажиточного владельца, где был свой повар (уэтэр пщаф1э), мясо, национальную бузу готовили под его руководством мужчины, они же обслуживали и застолье. Даже в домашних условиях участников обряда угощал мужчина. По обычаю, женщина не появлялась на кошах, т. к. ее присутствие считалось нежелательным, неблагоприятным для блага животных.

Количество кулинарных изделий, приготовляемых в день таврения, доходило до нескольких десятков: помимо собственно обрядовой пищи готовилось немало общеизвестных мясных, молочных и мучных блюд. Мы касаемся обрядовых

и редких блюд, готовившихся к этому дню.

Следует сказать, что почетные гости не ограничивались полезными советами, а принимали посильное участие: «из хвоста и гривы» [202, с. 37] вязали путы, плели арканы. Вот как описывает это В. П. Пожидаев: «Усевшись где-нибудь в сторонке, старики, не торопясь, связывают волос в пучки и в ожидании будущего угощения попивают холодную, вкусную бузу. По окончании таврения начинается настоящий пир — мальчишек одаривают конфетами, наиболее почетные старики-гости садятся вместе с хозяином за особый стол и начинается обильное угощение: тут и баранина, и говядина, и жареное, и пареное, разные напитки — буза» [202, с. 37].

Место тамады занимал старший из приглашенных. Поблизости ставили приготовленный запас бузы, обычно в деревянной кадке или керамическом кувшине емкостью от 2 до 5 ведер. Кравчий, наполнив чашу, протягивал ее двумя руками тамаде, сидящему за столом участников таврения. Тот принимал чашу и произносил хох:

Ялыхь, гъэф1 кьыдэт,
Ялыхь, зытевдзэм яхуэщыну,
И хьер тхьэм фиггъэлягъу!
/ О, Аллах, дай нам хорошего года,
На что вы ставите тавро да ниспошлет
Аллах все блага! /

Отпив немного, тамада предлагал чашу стоящему рядом со словом «нок1уэ» (к тебе идет). Тот отпивал из чаши, держа ее двумя руками, и передавал соседу. Чаша емкостью до 1 литра ходила против часовой стрелки, потому что каждый передавал ее сидящему справа. В сел. Урожайное (быв. Абаево) Терского района застолье предшествовало процессу таврения. Оно аргументировалось тем, что нельзя иметь дело со скотом натошак (гунэш1у). При том старший из участников, приняв чашу от кравчего, произносил:

Ялыхь, гъэф1 кьыдэт,
Ди 1эщыр узыншэу,
Ди жылэр узыншэу,
Дэ дыузыншэу,
Гъэ дытеггъэхьэ, Ялыхь!
/ О, Аллах, дай нам год хороший,
Чтоб скот наш был здоров,
Чтобы село наше было здоровым,
Чтобы мы были здоровы,
Чтобы год будущий мы застали, о Аллах! /

Сделав несколько глотков и протянув чашу одному из активных участников, говорил: «Мэт, ш1алэ, мыбы кьэфэт»

(На-ка, парень, отпей-ка). Взяв чашу двумя руками, тот отпивал и возвращал обратно. Вторично пригубив, старший пускал чашу по кругу против часовой стрелки. Из этой чаши испивали все участники таврения.

В «дамыгъэтедзэ 1энэ» (застолье в день таврения) соблюдались все классические элементы адыгского застольного этикета. «Считалось, что после того, как была разломлена голова, угощение закончено и приносили лэпс - мясной отвар, которым запивали все съеденное» [299, с. 241].

По окончании обряда хозяин благодарил всех, приняв чашу: «Хьер фхуэхъун фэри тхьэм кьывит, Тхьэм худиггъэш1эж;» (Пусть пойдет вам впрок, дай бог, чтобы и мы сумели вам помочь тоже).

Из всех блюд, приготовлявшихся из конины, самым престижным было «шыщхьэ нэш1ашцэ» — подглазье лошади. Вероятнее всего, в прошлом состоятельные владельцы предпочитали не барана, а лошадь. Вот что пишет об этом Г. Х. Мамбетов: «До середины XIX в. для гостя резали главным образом двухлетнего жеребенка (нэбгъэф), чем и подчеркивали хлебосольность хозяина, его достаток и уважение к гостю. Позже жеребенок был заменен бараном, что практикуется и по сей день» [301, с. 238].

По-видимому, это обстоятельство и породило пословицу: «Шыщхьэ нэш1ашцэ зымышхам лы ишхакъым» (Кто не съел подглазья лошади, тот не ел мясо). Очевидно, временем смены лошади как обрядового животного бараном является первая половина XIX в., потому что в период активизации Кавказской войны, уносившей лошадей тысячами, каждая из них была дорога как боевая единица. Возможно, тогда и появилась пословица: «Шыр пшхыну шэрихьэткъым, шым кьэзуат ещ1э» (Конину есть — не по-шариатски, конь газават проводит). Непременным условием считалось, чтобы мясо принадлежало двухлетнему жеребенку, на которого обязательно пал иней — «жэп зытеха нэбгъэф», по мнению знатоков, иней убивал специфический запах конины. Понятно, что зарезать жеребенка мог только представитель зажиточных слоев.

По свидетельству Г. Х. Мамбетова, «день таврения заканчивался праздником с угощениями, танцами, играми, джигитовкой и скачками» [299, с. 229]. Скачки, устраиваемые в тот день, так и назывались: «дамыгъэтедзэ шыгъажьэ» [299, с. 233] — скачки в день таврения. Например, в квартале Хьэгъундокъуей (Хагундоково) сел. Кьэрмэхьэблэ (Кармово) играли в древнюю военизированную игру «шурыльгэс» (букв.: конные и пешие), состоявшую в том, что группа пеших

с палками противостояла группе конных с плетью. Задача первой партии состояла в том, чтобы не пропустить конных, а другие старались проскочить этот заслон. Здесь же проходил и другой вариант состязания конных и пеших на дистанции примерно в 3 км. Стартовали пять всадников, а на расстоянии одного километра до финиша стартовали бегуны. Первый победитель среди всадников получал денежный приз от хозяина таврения — 30 рублей, второй — 15 рублей. Бегуны соответственно 10 и 5 рублей. Наиболее ловкие состязались в умении на полном скаку проползти под животом и садиться снова в седло. Проводили и национальную борьбу, в которой принимали участие, как правило, неженатые парни. При этом учитывалась и весовая категория, определяемая на глаз; брошенный на землю считался побежденным. Состязались в толкании тяжелых камней весом от одного до двух пудов на дальность. Участник, не сумевший поднять камень на вытянутой руке, выбывал сразу из игры. Участником толкания мог быть любой желающий. Дальность полета камня фиксировали воткнутым колышком. Победитель получал горсть монет и похвалу: «афэрым». Мишенью для стрельбы на меткость служила воткнутая лезвием к стрелку шашка на расстоянии 12 м. При попадании в острие шашка падала. Поскольку при подобной стрельбе стрелок видел лишь толщину клинка, приблизительно 4—5 мм, то это требовало большого мастерства. Для отличившихся существовал специальный эпитет: «къэмэдзэм йоуз» (попадает в острие кинжала) или же «джатэдзэм йоуз» (попадает в острие сабли). Скачки квартала Нырхъэблэ (Нырово) имели особенности. Скакали на дистанцию около трех километров 6—8 всадников, у одного из них было в руках знамя, тот вырывался вперед. Всадник, догнавший его, получал право нести знамя, другими словами, знамя оказывалось в руках самого быстрого. Победителем считался тот, кто приносил знамя к финишу. В сел. Кызбурун II (быв. Исламово) Баксанского района, помимо упомянутых видов, практиковались и прыжки на надутый бурдюк, лежащий посреди двора. Победителем считали того, кто, оттолкнувшись от бурдюка выше остальных, прыгал и не падал, приземляясь. Состязания, проводимые в день таврения, например, в Верхней Балкарии, аналогичны, здесь тоже устраивали национальную борьбу, толкали пудовые камни, стреляли на меткость в лезвие кинжала, воткнутого на расстоянии 10—15 шагов или же в очерченный углем круг — мишень диаметром около 40 см., удаленный на 60—70 шагов. Весьма интересен способ определения победителей скачек. В забеге участвовали

10 всадников на дистанции 6—7 км. В тот день делали 4 забега, после которого определялись 4 победителя. Четверка победителей на следующий день состязалась с новой четверкой, ранее участвовавших в состязании. Победитель той скачки, как и победители стрельбы, толкания камня, национальной борьбы, получал по одному барану от хозяина — организатора таврения.

ВЫВОДЫ

Несмотря на относительную стабильность и схожесть циклов обряда таврения в разных пунктах Кабарды, следует отметить и ряд особенностей.

1. Ландшафтно-географические, почвенно-климатические условия.
2. Типы зон: степная, предгорная, горная.
3. Количество и вид скота.
4. Перечень сословий данного пункта.
5. Сложившиеся между ними традиции.
6. Размер населенного пункта.
7. Близость пастбищ, водоемов, укрытий.
8. Наличие стройматериалов.
9. Техническая оснащенность владельцев скота.

Для участников обряда, по давно установленному обычаю, готовили «ху махъсымэ» (бузу из пшена), «мэрэмжъей» (медовую бузу из пшена) — традиционные напитки и разные кушанья. Если в данном хозяйстве не было женщин, умеющих приготовить хорошую бузу (дамыгъэтэдзэ махъсымэ), приглашали известную мастерицу, под руководством которой готовился напиток. Нередко она оставалась в доме на несколько дней, наблюдая за приготовлением теста, его составом, выпечкой, закваской, добавлением меда или сахара и т. д.

«Шы къазы» в Кабарде и Балкарии готовили по одному рецепту, содержащему одни и те же компоненты. Технология приготовления состояла в следующем. Вынув толстую кишку, ее тщательно промывали, вывернув, мыли вторично. После закладки фарша оболочку с обоих концов протыкали палочкой и прочно перевязывали дратвой. Для приготовления фарша грудную часть туши распускали таким образом, чтобы сохранить целостность реберной кости: их разделяли, оставляя на каждом равномерный слой мяса и жира. В таком виде ребра со специями закладывали в толстую кушку. То же блюдо с названием «казы» [300, с. 317] по 24 штуки с туши

(по числу ребер) известно киргизам и другим народам Средней Азии. Перед закладкой фарш тщательно перемешивали со специями, заготовленными в отдельной посуде (соль, перец, лук, чеснок, чебрец).

В Верхнем Курпе (быв. Инароково) Терского района в «шы къазы» добавляли иногда корень черемши. В сел. Урвань (быв. Мисостово) Урванского района фарш готовили из печени и жира. Разные рецепты и варианты технологии приготовления «шы къазы» встречались и в рамках одного селения. В упоминавшемся уже Каменноостском известен способ, когда недоваренную конину, смешав со специями, укладывали в деревянную кадку на зиму. Встречались варианты и в тепловой обработке этого блюда. В Нартане (быв. Клишбиево) Чегемского района извлеченное из кадки мясо варили или жарили на сковороде, а в сел. Хамидие (быв. Хапцево) Терского района обычно конину вялили в очажной трубе в течение 7—10 дней. Часто мясо окуривали широко распространенным способом: крапивным дымом, имевшим и антисептический эффект. Это блюдо знали и карачаевцы, о чем упоминали европейские путешественники Г. Ю. Клапрот (1783—1835), И. Ф. Бларамберг (1800—1878). «Старым, негодным лошадям они (карачаевцы.— Х. Я.) обрезают хвост и гриву и пускают их в лес на подножный корм, от чего те очень жиреют. Зарезав их,— писал Клапрот,— они сохраняют мясо в сушеном виде до зимы или же отделяют от сухожилий и набивают в кишку» [50, с. 249]. Так же употреблялись желудок, печень и другие внутренности.

Бларамберг подтверждает, что процесс приготовления блюд из конины у кабардинцев и карачаевцев, по существу, идентичен, «а их мясо сушат про запас на зиму или режут на маленькие кусочки, из которых делают колбаски» [50, с. 423].

Блюда из конины, разумеется, не являются этнокомпонентом сугубо адыго-карачаево-балкарской локализации, поскольку с незапамятных времен пища из конины известна множеству народов Евразии [27, с. 157]; но тем не менее термины «шы къазы», «шы кьэрэн» являются адыго-тюркскими, происходящими от адыгского «шы» — лошадь и тюркских «кьаран» — живот и «къазы» — колбаса.

К дню таврения скота готовили фактически все виды колбасных изделий. «Нэкуль» отличался от «шы къазы» тем, что его готовили «из нутряного сала, размельченной печени и мелких кусочков мяса» [144, с. 356].

Любимым хлебом, являвшимся обязательным элементом многих обрядовых действий, был «мэжаджэ» («мижаги» -

у балкарцев). Его распространенным названием было «ху мэжаджэ» (хлеб из пшеничной муки). В зависимости от обряда менялось его название: «вак1уэ мэжаджэ» — хлеб для пахоты; «мэкьуауэ мэжаджэ» — хлеб для сенокоса; «лэтеуэ мэжаджэ» — хлеб первого шага [149, с. 104]. Принципиальной разницы между «дамыгьэтэдзе мэжаджэ» и остальными нет, правда, первый отличался меньшим размером. Технология приготовления этого вида хлеба в разных местах имела свои особенности. В селениях Чегем I (быв. Куденетово) Чегемского района, Кенже, Кызбурун II (быв. Исламово) Баксанского района обрядовый хлеб называли «пхьэхуей мэжаджэ» (березовый мэжаджэ). Для его выпечки на раскаленный под очага клали широкий обруч из березовой коры, концы которой скреплялись. В образовавшуюся емкость, которая могла быть «четырехугольной или круглой формы» [144, с. 343], помещали тесто, сверху тоже покрывали берестой, либо крышкой от сковороды. Упакованное таким образом тесто обкладывали горячими углями и выпекали. А в селениях Урвань, Лечинкай (быв. Тохтамышево) Чегемского района такой хлеб называли просто «пхьэфэ мэжаджэ» (мэжаджэ из коры дерева), поскольку из-за отсутствия березы на его выпечку шли другие деревья — кора яблони, груши, белолита.

Аналогичный обрядовый хлеб у абазин описан Е. Н. Даниловой: «В земле вырывали яму, в ней разводили огонь. Когда земля прогрелась, разгребали угли, выгребали золу и в середину ямы ставили пшеничное тесто в специальной форме из коры липы. Сверху тесто закрывали липовой же корой и замазывали глиной. После этого яму засыпали горячей золой, сверху разводили огонь и оставляли на ночь. Наутро ачагъвара мягя готов» [58, с. 47]. В селениях Ерокко, Старый Лескен (быв. Анзорово) Урванского района, Арик (быв. Борукаево) Терского района испеченный на углях хлеб назывался губора, что связано с географической близостью осетин-дигорцев, из языка которых слово пришло в кабардинский язык.

Выпеченный таким образом хлеб впитывал аромат коры, ароматические свойства улучшали его вкусовые качества. Этот способ помогал избежать инородных попаданий из очага. На наш взгляд, именно этот факт способствовал сохранению технологии и после появления металлических сковород. Хлеб, испеченный «на углях», «на золе» [50, с. 429] встречался и в карачаево-балкарской среде, как об этом писали очевидцы. Но здесь практиковалась иная, оригинальная техника, заключающаяся в использовании

специальной железной пластинки с ручкой (арауан) [144, с. 344]. Она не была рассчитана на выпечку толстых изделий, а служила для выпечки лакумов, хичинов. На арауане хлеб можно было класть на угли после появления корочки, а если позволяла толщина, выпекать на ней самой.

Любимым обрядовым напитком был «дамыгъетедзэ махъсымэ» (буза к дню таврения). Как правило, это «ху уахъсымэ» (пшеница буза). Известен и более крепкий вариант — «мэрэмэжьей», отличавшийся тем, что обычный напиток с добавлением меда выдерживали в керамическом сосуде, закопав в землю на несколько лет. Этот крепленый вариант хорошо описан Хан-Гиреем: «...маремезин, приготовленный на меду, вкусом сладкий, но чрезвычайно крепкий и нечувствительным образом производящий сильное опьянение» [341, с. 344]. Такой напиток в Сармаково Зольского района, кроме общепринятого, имел и локальное название «Куэцэхэ я махъсымэ ф1ыц1э» (черная буза Коцевых), так как его часто готовили в фамилии Коцевых. Махсыма и марамажей могли быть красноватого и черного цвета, что определялось степенью сжигания сахара, добавлявшегося в уже готовый напиток. Под названием «бал боза» (медовая буза) этот крепкий напиток широко известен карачаевцам и балкарцам, у которых бытовал и более мягкий напиток — «сырэ» (род пива), о котором в свое время высоко отозвался Клапрот: «Их пиво (иссра) подобно осетинскому, лучшее на всем Кавказе и похоже на английский портер» [50, с. 249].

В заключение следует сказать, что названия многих традиционных и обрядовых блюд у народов Северного Кавказа «удивительно схожи, что можно подтвердить примерами» [303, с. 51]:

1. Махъсымэ (каб.), бэхъсымэ (черк.) — буза.
2. Мэжаджэ (каб.), мижаги (балк.), мгял (абаз.) - обрядовый хлеб.
3. Жэрумэ (каб.), жюрме (балк.), жорма (осет.) - колбаса домашняя.
4. Хъыршын (каб.), хъычин (балк.), фыдчин (осет.), ахсин (осет. - иронцы) — пирог с мясом, сыром.
5. Чыржын (каб.), гыржын (балк.), кардзын (осет.) - чурек.
6. Нэкуль (каб.), накуль (абазин.) — сольтисон.
7. Мэрэмэжьей (каб.), мэрэмэжьии (черк.), мэрэмзии — (адыгейск.) — буза многолетней выдержки.
8. Хъумбылэ (каб.), хумеллек (балк.), хумаллаг (осет.) — хмель.

9. Лыбжьэ (каб.), либже (балк., ног.), ливзе, ливже (осет.) — мясо, курица в соусе.

10. Матэхъуей (каб.), матакоя (ног.) — сыр копченый.

11. К1апэлей (каб.), кепелей (ног.) — копчик овец.

12. Хьэлыуэ (каб.), хьалуа (балк.), калуа (осет.) — род халвы.

Краткий обзор ассортимента обрядовых традиционных блюд горцев Северного Кавказа является дополнительным свидетельством этнокультурного единства кабардинцев, адыгейцев, черкес, абазин, балкарцев, карачаевцев, ногайцев, осетин и других соседних народов.

Говоря словами Г. Х. Мамбетова, «понятно, что этнокультурные связи кабардинцев и балкарцев с соседними народами способствовали появлению новых продуктов питания, новых блюд» [144, с. 4 340].

Один лишь фрагмент обряда таврения — обрядовое застолье — содержит немало «социальных моментов» [1], убеждающих нас в том, что пища является «формой, опосредствующей общение людей» [2]. Резюмируя сказанное, есть основание заявить: отношение обряда таврения к приуроченным к нему блюдам у горцев можно отнести к той группе аналогичных взаимосвязей, приведших в свое время Е. Н. Студенецкую к выводу о том, что «питание было коллективным в период покоса, пахоты и т.д., не только в смысле совместного поедания пищи, но и внесения в общий котел определенной доли каждым участником. Это выражалось и в очередном забое скота пропорционально количеству едоков. Интересно, что приготовление пищи в таких объединениях возлагалось на молодых парней, которые таким образом проходили своеобразную школу горской кулинарии» [3].