

ТРАДИЦИОННОЕ И НОВОЕ В ЗАСТОЛЬНОМ ЭТИКЕТЕ АДЫГСКИХ НАРОДОВ

1. Известно, что коллективные трапезы и пиры восходят к институтам первобытного общества. Общие столы были там естественным продолжением совместного добывания пищи и центральным звеном обрядов жертвоприношения. Тогда же утвердилось мнение, что общение посредством пищи — магический консолидирующий акт. Совместная трапеза скрепляла узы дружбы, обеспечивала единство группы; застолье превратилось в высшей степени актуальную, «богоугодную» форму социальной связи.

Рудименты подобных воззрений сплошь и рядом живут и по сей день. Адыги, традиционная культура которых как наиболее знакомая автору положена в основу данной статьи, говорят: *Іэнэр шытыхукІэ гъацІэм хабжэркъым*¹ — «Пока стол стоит, течение (земной. — Б. Б.) жизни приостанавливается». Человек оказывается как бы в другом измерении, продлевает отпущенное ему время. Заслуживает внимания и другая, еще более употребительная фраза *Шыгъу-пІастэ зэдэтихаци* — «Вкусили хлеб-соль». Ее используют со значением «сдружились», «сблизились», «сроднились», а также нередко как один из аргументов отказа совершить действие, способное причинить ущерб сотрапезнику. Совместная трапеза обязывала мыслить и действовать определенным образом и в этом смысле напоминала заключение союзов, договоров.

Производные от совместного добывания и культа пищи — или во всяком случае сопряженные с ними — взгляды и обычаи, связанные с совместной трапезой, стали неотъемлемой частью верований и поведенческой культуры многих народов мира.

В классовом обществе коллективные трапезы и пиры приобретают статус особых социальных, политических институтов. Нет, пожалуй, ничего более показательного в этом отношении, чем сисситии спартанцев — общественные обеды, предусматривавшие обязательное участие каждого спартанца. Вспомним также пиры Александра Македонского в окружении военачальников и чиновников, поэтов и шутов; совсем иной пример и семантически другой мир демонстрируют слова из бессмертной комедии Грибоедова:

Да и кому в Москве не занимали рты
Обеды, ужины и танцы?

И все же ни одна эпоха так не возвысила пир, не уделила ему столько времени, внимания, места, как эпоха средних веков. Пир стал настоящим «форумом Средневековья». Устраивая пышные пиры, феодал демонстрировал щедрость и богатство, приобретал широкую клиентелу, устанавливал и поддерживал характерные для феодального общества личностные связи. Сидя за пиршественным столом, обсуждали и решали важные государственные дела, поддерживали и закрепляли союзы, разрешали конфликты, обогащали знания, тренировали ум и, наконец, развлекались, рассказывали и слушали истории, пели песни.

Для феодальной Черкесии все это было более чем характерно. Кунацкая (специальное помещение, где принимали гостей и устраивали пиры) была, по выражению З. М. Налоева, «и концертным залом, и кабинетом, где решались политические проблемы, и университетом для подрастающего поколения»². За накрытым столом проводили значительную часть досуга (хотя слово «досуг» в применении к средневековым пирам не вполне уместно). «Они выпивают постоянно, — писал об адыгах конца XV в. Дж. Интериано, — и во славу божью, и во имя свя-

¹ В этом и последующих специально не оговоренных случаях местные термины, формулы, цитаты и пр. даются на кабардинском языке.

² Налоев З. М. Из истории культуры адыгов. Нальчик, 1978. С. 49.

тых, и во здравие родичей, и в честь памяти умерших друзей, и в память каких-либо важных и замечательных подвигов, и пьют с большою торжественностью и почтением, словно совершая священнодействие, всегда с обнаженной головой в знак наивысшего смирения»³.

Чем объясняется «смирительность», печать спокойной уверенности, лежащая на всем облике пирующих адыгов? С одной стороны, высокой социальной значимостью застолья, его связью с обрядами жертвоприношений, а с другой — детальной регламентацией самой трапезной обрядности, социально заданной и своеобразно понимаемой изысканной вежливостью. Неоднократно указывалось, что адыгское застолье не знает ссор, брани, опьянения, что здесь исключаются громкий смех, резкие и порывистые движения, всякие перемещения, не предусмотренные церемониалом⁴. Тут важно иметь в виду сложность и разработанность всей поведенческой культуры адыгских народов; по словам А. Кешева, «так называемый черкесский дворянский обычай (*орк-хабзе*) ни в чем не уступал известным десяти тысячам китайских церемоний»⁵. Но застольный этикет был особенно сложен и причудлив. Дж. Интериано не зря указывает на «величайшую торжественность, которой обставляется у них (адыгов. — Б. Б.) эта церемония...»⁶.

Всякая сколько-нибудь значительная сфера человеческой деятельности обретает повышенную степень знаковости; во всяком случае, это справедливо для феодального общества с его тотальной ритуализацией общественной жизни. К такому выводу мы пришли ранее, при анализе ритуала приема почетного гостя у адыгов⁷. Нечто подобное имеет место и в случае с застольем. Это тоже знаковая система особого рода, имеющая определенную структуру — поверхностную и глубинную. Находящийся в нашем распоряжении литературный и в особенности полевой (1976—1986 гг.) материал позволяет реконструировать основные черты этой системы, сформировавшиеся в период феодализма, а также проследить изменения, которые претерпел данный социальный институт в последние десятилетия.

II. Непосредственно данную, явную структуру адыгского застолья, отражающую особенности ее организации и развертывания, можно представить в виде соотношения следующих значимых элементов системы: 1) стол, типы столов (пиров), 2) распределение ролей, 3) рассаживание, 4) число блюд и последовательность их подачи, 5) распределение пищи, 6) прием пищи, 7) принятие спиртных напитков, 8) поведение *шагарытов* (почетного караула при пирующих), 9) прием вновь прибывших, 10) выход из-за стола и возвращение к нему, 11) контакт между различными столами, 12) речевой этикет, 13) система наказаний, 14) концовка застолья.

1. Стол, типы столов (пиров). Генетически стол соотносится с местом жертвоприношения. Потому он и стал предметом особого почитания⁸. Запрещалось поворачиваться к столу спиной или боком. Все пирующие не могли одновременно покинуть стол: это тоже было грубым нарушением этикета. Даже в тех случаях, когда сотрапезники поднимались, чтобы выпить стоя или приветствовать вошедшего, один из них (самый старший) оставался на месте, отдавая дань уважения столу. От-

³ Интериано Дж. Быт и страна зиков, именуемых черкесами. Достопримечательное повествование//Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов XIII—XIX вв. (далее — АБКИЕА). Нальчик, 1974. С. 49.

⁴ Гарданов В. К. Гостеприимство, куначество и патронат у адыгов (черкесов) в первой половине XIX в.//СЭ. 1964. № 1. С. 34—59; Мамбетов Г. Х. О гостеприимстве и застольном этикете адыгов//Уч. зап. Адыгейского научно-исследовательского института. Майкоп, 1968. Т. VIII. С. 228—250; Бгажноков Б. Х. Прием почетного гостя в традиционной культуре адыгских (черкесских) народов//Этнические стереотипы поведения. Л., 1985.

⁵ Кешев А. Характер адыгских песен//Избранные произведения адыгских просветителей. Нальчик, 1980. С. 125.

⁶ Интериано Дж. Указ. раб. С. 49.

⁷ Бгажноков Б. Х. Указ. раб. С. 199—200.

⁸ Нельзя недооценивать и значение жертвы, раскладывавшейся на столе, — с самого начала стол оказался в зоне влияния культа пищи.

сюда поговорка *Іэнэр нэхъыжьы* — «Стол старше». Старше всех на пире стол, за ним в иерархическом ряду следует старший за столом.

Существовало разделение столов на будничные и торжественные. За будничным столом собирались обычно члены семьи. Для него не готовили обильного и престижного угощения, не подавались и хмельные напитки. За исключением поминальных столов, все торжественные столы — праздничные. Кроме мяса здесь подавали легкие хмельные напитки, чаще всего бузу (*махсыма*), сделанную из проса или кукурузы. Отсюда еще одна дихотомия: столы, за которыми произносили тосты и пили спиртные напитки, назывались «хмельными» (*фадафэ Іэнэ*), столы, за которыми только ели, — «хлебосольными» (*шыгъу-пастэ Іэнэ*). К числу праздничных, хмельных столов относили свадебные столы, столы или пиры в честь благополучного завершения или исхода какого-либо предприятия и т. д. К взаимодействию людей за такими столами применим термин *ефэ-еихэ* — «пир», «пиршество». Число пирующих достигало нескольких десятков, нередко их собиралось более сотни.

На большом пире практиковалось деление столов на мужские и женские, которые в свою очередь распадалась на столы старших и младших мужчин и соответственно — старших и младших женщин. Каждый из этих столов помещался в отдельной комнате. Центром общего застолья, распространявшим свое влияние на все подразделения праздничного пира, оставался стол старших мужчин. Действовавшие здесь правила наиболее сложны, соблюдались они с особой тщательностью; поэтому в дальнейшем мы будем характеризовать в первую очередь именно этот, центральный праздничный стол.

2. Распределение ролей. Практиковалось деление сотрапезников на две группы: *хачэ* и *хагареев* («гостей» и «не гостей»), соотносимое с антитезой *хамэ* — *дыдей* («чужой» — «наш»). Хагареям — близким родственникам хозяина, его соседям вменялось в обязанность развлекать гостей, оказывать им всевозможные услуги, обеспечивать четкую организацию застолья. Гость пользовался большим почетом, нежели хагарей.

Главой застолья избирался почтенный старец из числа хагареев (*хэгъэрей нэхъыжь*) — близкий родственник хозяина, иногда сосед. Обозначение человека в этой роли: *Іэнэм* и *нэхъыжь* так и переводится — «глава застолья». Употребителен также термин *тхамада* (*тхъэмэдэ*). Главе застолья подчинялись все присутствующие. Он первым прикасался к пище, первым поднимал кубок с напитком, подавая пример остальным. Без его ведома запрещалось садиться за стол, вставать из-за него, произносить тосты, подавать чашу кравчему (см. ниже), петь застольные песни и т. д. Организацию пира обеспечивал и руководитель гостей — *хъэцІэ нэхъыжь* (старший гость). Принимая почести со стороны хозяев, он не забывал о своих обязанностях: следил за поведением подчиненных ему гостей, направлял и корректировал (чаще всего взглядом, мимикой, жестом) их поведение.

Главой обслуживающего персонала, первым исполнителем воли старшего за столом был кравчий (кабард. *бгъуэцІэс*, адыгейск. *пцэрых*, *дамада*) — относительно молодой по сравнению с главой застолья мужчина из числа хагареев. В подчинении кравчего находились молодые люди, приносившие и уносившие еду и спиртные напитки (кабард. *Іэнэ зехъэ*), а также оказывавшие почести сидящим *шхагарыты* (*ихъэгъэрыт*) — этим термином обозначаются второстепенные, обычно молодые участники пира из числа хагареев, выстраивавшиеся вокруг стола, вдоль стен.

3. Рассаживание. У восточных адыгов (кабардинцев и современных черкесов) не только *шхагарыты*, но и кравчий не садился за стол с пирующими. Адыгейский кравчий — *дамада* сидел вместе с пирующими и по существу распоряжался ходом застолья, хотя и подчинялся его главе⁹.

⁹ Записано от Шевотлокова Т. Ц., 1885 г. рожд., аул Хатажукай, Адыг. АО; Хатит Б. Б., 1905 г. рожд., аул Бжегокай, Адыг. АО.

Почетное место, наиболее удаленное от входной двери, занимал глава застолья. Остальные рассаживались в порядке убывания возраста и ранга. По бокам каждого из гостей садились хагареи. Гостей размещали по возможности лицом к входной двери. При прочих равных условиях более почетных мест удостоивались лица, прибывшие из отдаленных краев (хачэ), — «кто пересек большее число рек». У адыгейцев учитывалась сторона, откуда явились хачэ: гости из верховьев близлежащей реки считались «старше», т. е. почетнее, гостей из низовьев той же реки. Независимо от возраста почетные места отводили родственникам по материнской линии. Чтобы ускорить рассаживание, старшие хагареи указывали гостям их места со словами: «Проходи, садись! Кто посадит, тот не осудит!».

Принимая почетных гостей, хозяин дома иногда не садился за стол вообще. У моздокских кабардинцев хозяин, провозгласив первый тост в честь гостей, говорил: «И стол, и очаг, и дом принадлежат здесь вам, пируйте!», после чего удалялся, а компания пировала, назначив себе старшего за столом¹⁰.

Сначала усаживали и угощали знатных гостей, остальные нередко выстраивались здесь же в качестве шхагарытов, ожидая своей очереди. Крестьянам запрещалось садиться за стол с дворянами, и тем более с князьями. За один стол не садились два князя: в этом случае им пришлось бы делить почести пополам, что считалось недопустимым. Наконец, к столу не допускали сыновей или младших братьев участников пира: каждая семья должна была быть представлена одним членом семьи.

4. Число блюд и последовательность их подачи. Престижность и число кушаний, подаваемых к столу, зависели от социального статуса и богатства хозяина, ранга и авторитета гостей, значимости отмечаемого события. У знатных на пирах в честь князей и иностранцев число блюд достигало нескольких десятков¹¹. О том, чтобы съесть такое количество пищи, не могло быть и речи: насытившись, пирующие прикасались к последующим блюдам из приличия.

Дж. Лонгворт, гостивший у натухайцев в 1839 г., указывает, что им подали сначала «пасту» (крутую кашу из пшена) на маленьком столике, заменявшем поднос. Поверх «пасты» были разложены куски баранины и говядины¹²; в центре этого своеобразного блюда была установлена чашечка с соусом. За мясом следовал мясной бульон, затем лепешки, ватрушки, паштет, завернутый в виноградные листья, и, наконец, большая чаша кислого молока¹³. Такая последовательность блюд и сервировка стола в целом сохранялась у адыгейцев до начала XX в. У кубанских кабардинцев и бесленеевцев (современных черкесов) в начале пира вслед за «пастой» приносили наиболее престижное блюдо — мясо пожертвованного гостям животного (*хьэц/эныш*). Далее следовал бульон, затем менее престижные блюда: индейка, курятина, жаркое из говядины или баранины, блюда из яиц, сметаны, сыра. Овощные и чисто молочные блюда к праздничному столу практически не подавались. В Кабарде набор блюд был тот же, но их подавали в обратном порядке — от менее престижных к более престижным; к концу пира приносили баранину, после этого — бульон.

Последовательность блюд служила основой ориентировки в ритуальном времени. Появление на праздничном пиру индейки у кабардинцев показывало, что истекло около половины времени застолья; когда подавалась баранина, это означало, что пир подходит к концу, а бульон знаменовал завершение застолья. Баранину ставили на стол после настойчивых просьб засидевшихся гостей, иначе ее появление могло быть понято как желание скорее выпроводить гостей.

¹⁰ Записано от Бесланеева У. Б., 1901 г. рожд., с. Серноводск, Ставропольский край.

¹¹ Белл Дж. Дневник пребывания в Черкесии в течение 1837, 1838, 1839 гг.//АБКНЕА. С. 474; Люлье Л. Я. О гостеприимстве у черкесов//Кавказ. 1859. № 7. С. 33.

¹² Мясо раскладывалось поверх «пасты» с особым тщанием, нередко в виде орнамента.

¹³ Лонгворт Дж. Год среди черкесов//АБКНЕА. С. 535.

5. Распределение пищи. Между статусом участников пира и определенными частями пищи, особенно мясной, существовала строго установленная, хотя и варьирующая от региона к региону связь. Отсюда такие понятия, как «пай самых старших», «пай старших», «пай женщин», «пай детей». Различные виды пищи выступали в роли символов определенных социальных отношений, прежде всего иерархических. Анализ символического значения различных частей птичьего и бараньего мяса выявил пять типов значений: суперпрестижность, высокая престижность, престижность, малая престижность, непрестижность¹⁴.

Повсюду, но особенно в равнинной Адыгее, суперпрестижные части птичьего и бараньего мяса прямо ассоциировались со знатностью. Крыло до сих пор называют дворянским или княжеско-дворянским паем — *пшъы-оркъ Iахь*. У бжедугов к крестьянскому столу запрещалось подавать не только крыло, но и желудок птицы (пупок). По мнению князей и дворян, установивших такие порядки, среди крестьян не было людей, заслуживающих съесть эти (суперпрестижные) части птицы в сколько-нибудь торжественной обстановке застолья.

6. Прием пищи. Блюда подавались в последовательности, диктуемой статусом и возрастом собравшихся: сначала — старшему гостю, затем — старшему хагарею и далее по нисходящей. Процедура принятия пищи имела иерархическую структуру: в первую очередь к ней прикасался самый почетный член застолья, вслед за ним — все остальные. У шапсугов любая трапеза начиналась с прикосновения старшего члена застолья к хлебу и краткого *хоха* (благопожелания) в честь Тхаголеджа — покровителя хлебопашества. В остальных селах Восточной Кабарды действовал аналогичный обычай. Открывая праздничное застолье, тхамада двумя руками брал традиционный пирог с сыром (*дэлэн*) и в этой позе произносил тост, потом протягивал пирог кому-либо из младших, чтобы тот, не притрагиваясь к нему руками, откусил кусочек. Лишь после этой церемонии поднимали кубки.

Было принято последовательное принятие пищи, т. е. столики с остатками кушаний передавались ожидающим своей очереди младшим, слугам, второстепенным лицам. Отсюда понятия *Іэнэлэ* — «первый стол», «стол старших», и *ІэнэкІэ* — «стол с остатками пищи», «стол младших». Старшие обязаны были оставить на столах еду для младших. Очистить столы, съесть все, что подано, без остатка, или смешать различные кушанья считалось неприличным; требовалось есть аккуратно, сохраняя форму и общий вид оставленной части блюда.

Можно не сомневаться, что идея, а частично и процедура передачи и дележа пищи были заимствованы из обрядов жертвоприношения, в составе которых пища и спиртные напитки неизменно шли по кругу. Вспомним кабардинский обряд жертвоприношения, описанный в XVII в. Ж. Б. Тавернье¹⁵. Перед нами типичный пример «общения пищи», в своеобразной форме отражающий идеологию ранних ступеней развития общества — «образ разрываемого, разделяемого и съедаемого тотема»¹⁶, конституирующий общность людей, причастных к этому образу. В феодальном обществе эта процедура связывается с идеями социального неравенства, что особенно хорошо прослеживается в ритуале дележа головы, занимавшем одно из центральных мест в традиционном застолье восточных адыгов. Этот ритуал строится следующим образом.

На стол подавалась, собственно, не голова целиком, а лишь ее треть. Сначала от головы отделялись нижние челюсти — женский пай. Верхняя часть головы слегка подпаливалась на костре, затем варилась и разрезалась пополам по вертикали. Правую половину подавали на стол. Специфика этого блюда — в том, что оно не ассоциировалось с чьим-либо личным паем, хотя и ставилось перед старшим из гостей. Говорили:

¹⁴ См. Бгажников Б. Х. Очерки этнографии общения адыгов. Нальчик, 1983. С. 53—

¹⁵ Тавернье Ж. Б. Шесть путешествий...//АБКИЕА. С. 76—77.

¹⁶ Фрейдберг О. М. Миф и литература древности. М., 1978. С. 65.

«Голова в пай не входит»; это в полном смысле слова достойные коллектива. Почетная и ответственная задача старшего гостя или старшего из хозяев, которому обычно почтительно подвигал блюдо гость, состоит лишь в том, чтобы разделить голову между сидящими. Тхамада обязан выступить здесь в роли, которая некогда принадлежала жрецам.

Раздел и дележ головы подчинялись четко установленным в каждой местности правилам. В кабардинском селении Куркужин бытовал следующий малоизвестный вариант данного ритуала. Голову клали на ладонь левой руки теменем вверх, носом вправо. Затем брали в правую руку нож и, срезав с головы ухо, протягивали кому-либо из младших, например кравчему. Тот почтительно принимал протянутую ему долю на ладонь правой руки, поддерживаемую снизу ладонью левой. Затем исполнитель ритуала срывал с головы кожу, разрезал ее на куски и раздавал сидящим налево и направо от него, прежде всего младшим участникам застолья. Далее следовала операция разламывания головы на две части. Переднюю, носовую часть (*пэңц'ыу*) передавали сидящему справа. Из оставшейся части вынимали глаз и преподносили соседу слева, обычно самому старшему (после выполняющего ритуал дележа) участнику застолья. Затылок с мозгами жрец оставлял себе¹⁷.

Знаки социального символизма здесь налицо. Ухо — непрестижная часть головы — подавалось одному из самых младших. Кожа, символизирующая малую престижность, распределялась между другими младшими участниками застолья. Носовая часть ассоциировалась с престижностью, а глаза — с высокой престижностью, они доставались двум наиболее почетным участникам застолья. Наконец, затылок — суперпрестижная часть, на нее мог претендовать лишь сам исполнитель ритуала дележа головы.

7. Принятие спиртных напитков. Нужно сказать о едином для всех участников застолья требовании — ни при каких обстоятельствах не напиваться. По указанию тхамады, опьяневшего, нарушающего в силу этого порядок за столом, тотчас уводили шхагарыты. Это было большим позором для него, для всей его семьи. Случалось подобное столь редко, что надолго сохранялось в памяти людей, передавалось из уст в уста в качестве примера, которому подражать не стоит.

«Пей в меру», «пей, не пьяней» — главные заповеди застолья. Для обеспечения столь важного условия за столом не полагалось принуждать кого-либо пить больше, чем он хочет или может. Можно было не пить вообще. *Фадэр гуаг'уэрафэц*, — говорили в связи с этим, что означает: «Спиртное пьют по желанию [а не по принуждению]». Осуждали тех, кто залпом осушал бокал, перевозносил спиртное, гордился способностью выпить больше других.

Известны два вида принятия спиртных напитков: первый — коллективный, предполагавший питье махсымы из общей, вместимостью от 1,5 до 3 л чаши (*фалъэ*), идущей по кругу (*къэфэк'л, фэдафэ къек'уэк'л*); второй — дифференцированный, при котором каждый пил из отдельного маленького деревянного кубка (*Изгубжьэ*) до дна — *зэрызафэ* (букв. «питье по одному»). Первый вид был распространен в Кабарде, а также у бесленеевцев, у кубанских и лабинских кабардинцев до конца 20-х годов XX столетия (у адыгейцев питье вкруговую не зафиксировано)¹⁸. С этого времени повсеместно распространился второй из указанных двух видов. Одновременно махсыма вытеснялась водкой, деревянные чаши — сосудами из стекла.

Черкесские эмигранты в Иордании, выходцы из Малой Кабарды, утверждают, что в рамках одного застолья вслед за первым из названных видов принятия махсымы, именуемым у них *Иупэрафэ* (*Иупэ* — губы, *эфэ* — питье), по указанию тхамады мог вступить в действие второй — *зэрызафэ*, причем и в этом последнем случае маленький деревянный кубок шел по кругу¹⁹.

¹⁷ Записано от Афаунова Г. Г., 1892 г. рожд., с. Куркужин, КБАССР.

¹⁸ Правда, горные шапсуги помнят, что так пили еще в начале XX в. на поминках.

¹⁹ Записано от Ервас И., 1901 г. рожд., Зарка, Иордания.

Движение по кругу (слева направо) чаши или кубка с махсымой сопровождалось установленными возгласами. Получив в руки чашу, участник застолья окликал соседа справа; услышав ответ, отпивал из чаши и передавал ее откликнувшемуся соседу. В разных районах Кабарды обменивались разными звуковыми сочетаниями. В Центральной Кабарде обменивались возгласами *Ноклуэ — уи лэужь флы ириклуэ (еклуэниц, ириклуэниц)*, что означает буквально «Идет твоему наследию добрый путь», в Малой Кабарде в ответ на возглас «Идет» говорили: «Путь добрый» (*Гъуэгуфлиц*).

Питье вкруговую, надо думать, восходит к причащениям божеству, перенесенным в повседневный быт вместе с другими формами коллективного принятия пищи.

8. Поведение шхагарытов. Шхагарыты, как уже упоминалось, — почетный караул при пирующих. Они не могли сесть, выйти по своему желанию на улицу, передвигаться без надобности по комнате, обмениваться местами, переговариваться друг с другом. Функция шхагарытов возлагалась чаще всего на молодежь, в том числе на сыновей, а иногда и дочерей хозяина, а по отношению к почетным гостям — на самого хозяина. «Пока гость ест, хозяин дома прислуживает за его столом и притом с непокрытой головой, если гость из почетных...»²⁰. По сообщению Дж. Белла, на обеде у натухайского владельца Индароко вдоль стен стояли сыновья хозяина; время от времени им протягивали кусок печенья или пирога, и они ели, повернувшись к гостям спиной, «уткнув голову в один из углов комнаты»²¹. «Этот обычай, — пишет Дж. Белл, — по-видимому, связан с другим установленным правилом: ни хозяин, ни кто-либо из его домашних не должен есть в присутствии посторонних, причем хозяин остается стоять...»²².

Впрочем, речь идет о роли, входившей не только в амплуа домашних. Шхагарытами назначались соседи, слуги хозяина (если они имелись), иногда дворяне прибывшего на пир князя. В домах феодалов эти функции возлагались нередко на стариков из числа крепостных. Долгожители современной Кабарды, Черкесии и Восточной Адыгеи сообщают, что не раз наблюдали, как безусые князья и дворяне, восседая за столом, протягивали стоявшим рядом пожилым крестьянам пищу, которую те съедали, отвернувшись к стене или к окну.

9. Прием вновь прибывших. Наиболее сложные правила, выработанные на этот счет, в Кабарде. Прибывший к столу приветствовал компанию формулой *Гуп махуэ апиций!* — «Счастливой вам компании!». Сидящие отвечали стереотипными благопожеланиями. По сигналу тхамеды кто-либо из присутствующих вставал и протягивал вошедшему наполненный бокал (так называемый «бокал прибытия» — *гупмахуэбжьэ*) с предложением выпить. Приняв бокал, тот благодарил подавшего обычным в этих случаях благопожеланием: *Уи бжьэгъуэ кыхь ухъу* — «Вручая бокалы, долго живи» и обращаясь ко всей компании, говорил: *Хъуэхъу жыфтар къэбыл тхъэм ищ!* — «Пожелания (тосты), вами высказанные, бог да примет» или *Фи саулыкъуц* (тюрк.) — «В вашу честь». Услышав в ответ одобрительные возгласы и благопожелания, новый гость должен был отпить вина²³, а затем, наполнив бокал (с помощью кравчего), вернуть из рук в руки стоящему в ожидании подателя. На этом церемония заканчивалась; вошедшего сажали на место, соответствующее его возрасту и рангу. С некоторыми нюансами в процедуре и терминологии то же самое имело место у бесленеевцев, кубанских и лабинских кабардинцев.

Адыгейцы вообще не предлагали вновь прибывшему выпить; термина «бокал прибытия» они не знали. После обмена приветствиями вошедшего сажали за стол без всяких церемоний. Лишь у двух групп адыгейцев — темиргойцев и абадзехов — наблюдалось нечто похожее на

²⁰ Д'Асколи Э. Описание Черного моря и Татарии//АБКЦЕА. С. 54.

²¹ Белл Дж. Указ. раб. С. 471.

²² Там же.

²³ В ритуале питья вкруговую — из поданной чаши.

вышеописанный ритуал, известен им и термин *сэламыбжэ* (*сэлам* — приветствие, *бжэ* — бокал).

10. Выход из-за стола и возвращение к нему. Выходить из-за стола не полагалось. Если же к этому принуждали особые обстоятельства, нужно было обратиться за разрешением к главе застолья. Получившего разрешение гостя сопровождал в нужное место и приводил обратно один из шагарытов. Это единые для всех адыгов нормы, дальше наблюдаются локальные различия.

У кабардинцев вернувшийся к столу приветствовал компанию, получал бокал, отпивал из него, затем, наполнив, отдавал обратно и, получив разрешение тхамады, занимал прежнее место. Позволялось, кроме того, отдать полученный бокал провожатому в качестве вознаграждения за оказанную услугу. В начале XX в. возвратившийся к столу не получал кубка. Видимо, этот обычай появился относительно недавно и бытовал только в Кабарде, прежде всего в Центральной. В других областях расселения адыгов об этом обычае ничего не знали, не практиковалось даже приветствие пирующей компании возвратившимся гостем.

11. Контакт между различными столами. Взаимопосещения представителей мужского, молодежного и женского столов — еще одна из особенностей праздничного пира.

Прежде всего о взаимопосещениях у мужчин. По обычаю, действовавшему в Кабарде, приблизительно в середине застолья, особенно свадебного или предсвадебного, для нанесения «визита» старшим снаряжалась делегация молодежи. Она состояла из двух-трех молодых людей; младшему из них вручался поднос с сосудом спиртного и закуской. Переступив порог комнаты, занятой старшими, юноши приветствовали компанию бодрым *Гун махуз апиций*. Старшие отвечали словами благодарности. По распоряжению тхамады посетителям преподносили по бокалу, не приглашая сесть. Старший из пришедших произносил вежливо-скромное благопожелание типа: «После речей наших славных старших мне не пристало говорить. Пожелания, высказанные вами, бог пусть примет». Отпив из предложенных бокалов, молодые люди наполняли их (с помощью кравчего) и возвращали подавшим. Затем, пожелав компании здоровья, уходили. Через некоторое время старшие наносили младшим ответный визит.

С теми или иными нюансами этот ритуал бытовал и бытует у всех адыгских народностей.

Визит женщинам наносили обычно гости, желающие познакомиться с хозяйкой. Женщины проявляли к гостям максимум внимания, усаживали их за стол. После обмена тостами и многочисленными любезностями гости и сопровождающие их хагарей возвращались на свои места²⁴. У горных шапсугов, отправляясь на женскую половину, делегаты от мужской компании брали с собой большую чашу махсымы и закуску специально для старшей женщины — хозяйки дома²⁵. Кстати, она тоже могла посетить мужской стол — по приглашению гостей или по собственной инициативе. У кабардинцев хозяйка дома являлась с чашей махсымы, вареной курицей или индейкой в сопровождении одной или двух женщин. При появлении на пороге женщин все мужчины, за исключением главы застолья, почтительно вставали. По распоряжению тхамады вошедшим вручали по кубку, причем подавать кубок женщине полагалось стоя, непременно двумя руками — правой рукой держа сам кубок, ладонью левой поддерживая его снизу. Одна из женщин производила тост, отпивала вино и, долив бокал с помощью кравчего, возвращала подавшему²⁶, который все это время обязан был стоять, чтобы

²⁴ Мамбетов Г. Х. Указ. раб. С. 247.

²⁵ Записано от Коблева Х. Ш., 1906 г. рожд., 2-й Красноалександровский аул, Краснодарский край.

²⁶ Можно, не дотронувшись до бокала, преподнести его кому-либо из присутствующих мужчин. См. об этом ниже.

принять сосуд двумя руками. Сопровождавшие хозяйку женщины поступали точно так же. Тхамата в самых изысканных выражениях благодарил посетительниц за оказанное внимание. Попрощавшись, те уходили, не поворачиваясь к компании спиной.

У бесленеевцев, кубанских и лабинских кабардинцев чести быть приглашенными на мужской пир удостаивались девушки, отличавшиеся умом, красотой, воспитанностью. У кубанских кабардинцев, согласно обычаям, действовавшим еще в начале XX в., девушек сажали отдельно на диван или кровать. Время от времени кто-либо из мужчин просил у компании разрешения преподнести вино одной из них. Затем называлось имя девушки, которой после этого протягивался бокал со словами: «Этот бокал безвозвратно уничтожь». При этом все сидящие за столом, кроме старшего, вставали. Девушка благодарила за оказанную ей честь и по своему желанию подносила напиток одному из присутствующих. Поднявшись, тот с радостью принимал (двумя руками) кубок, производил тост в честь девушки и, выпив до дна, ставил сосуд на стол.

Можно назвать другие, более специфичные виды взаимопосещений и контактов в рамках пира, например взаимопосещения парней и девушек, молодежи — к жениху и отдельно к невесте во время свадьбы, посещение женихом компании родственниц невесты во время пира при «введении зятя в дом родителей жены», и др. Участники большого пира, несмотря на то, что они разделялись на группы, не были изолированы друг от друга.

12. Речевой этикет. За столом не принято было много и громко говорить или смеяться. И все же неправ Я. Рейнеггс, писавший, что у адыгов «во время еды не произносят ни одного слова»²⁷. Это справедливо, и то лишь отчасти, для будничных трапез, для поминальных обедов, для приема случайных, незнакомых или малознакомых гостей. Праздничные пиры, длившиеся по нескольку часов, были насыщены ритуализованными приветствиями, обращениями, ответами на приветствия, благодарственными пожеланиями, т. е. словесными атрибутами которые, хотя и не в полном объеме описаны выше. Отметим также всевозможные реплики и комментарины, непосредственно связанные с ходом застолья, с различными проявлениями социального взаимодействия. Они были не столько обязательны, сколько уместны и полезны для поддержания контакта. В момент рассаживания, когда все стоят в нерешительности, кто-нибудь в шутку скажет: «Адыги, не успеваем расстаться, как настает время расходиться». Появление мясного бульона порождает замечание: «Мясо и орлы едят, а вот бульон очень полезен». Если же вносится предложение спеть песню, кто-нибудь одобрительно скажет: «Вот это правильно, песня для пира, что плеть для коня».

Часто за столом обсуждали различные правила этикета, в том числе и застольного. Рассказывались анекдотичные случаи, например история о том, как шапсуг, гостивший у бжедугов, попросив воды, схватил ножку столика, чтобы (как полагалось в таких случаях у бжедугов) стол с едой не убрали. *Хабары* (новости, рассказы из жизни, легенды, анекдоты и т. д.) и песни были неизменным компонентом общения за праздничным столом. Знание хабаров и песен, умение их рассказывать и петь вменялось в долг каждому: «Неспособного рассказать свой сон за стол не сажают».

Песни (обычно героические) пелись так: кто-либо из участников застолья исполнял куплет общезвестной песни, затем говорил *Нок!уэ!* («Идет!») и называл имя одного из присутствующих, тем самым призывая его продолжить. Следующий снова «передавал песню» другому как эстафету. Словом, это были круговые застольные песни, исполнявшиеся на манер древнегреческих сколий, упоминаемых Платоном²⁸.

Центральным звеном в цепи речевого поведения за столом были тосты — *псалъэ, хъуэухъу*. Это своего рода спичи — стандартные и импрови-

²⁷ Рейнеггс Я. Всеобщее историко-топографическое описание Кавказа//АБКИЕА. С. 210.

²⁸ Платон. Горгий. 451 е.

зированные. Пить без тостов не полагалось. Глава застолья давал слово одному из его участников. Тот вставал и произносил тост; все присутствующие отвечали формулой *Тхъэм жи!э!* — Бог да исполнит! (заимствованный эквивалент данной формулы — «Аминь!»). Число людей, уداстанавившихся чести произнести тост, было ограничено. В начале XX в. за кабардинским столом тост провозглашали обычно только два самых старших участника застолья — старший из хозяев и старший из гостей²⁹. Соответственно пили сравнительно мало — «чтобы не развязались языки младших».

Младшие за столом преимущественно молчали. Им запрещалось пускаться в длинные рассуждения, громко смеяться, задавать много вопросов, комментировать происходящее. Если молодого человека просили о чем-либо рассказать, речь его должна была быть краткой, четкой, выразительной. Самый старший за столом (тхамата) тоже говорил мало, но по другой причине — чтобы не уронить свое достоинство, не снизойти до уровня прочих участников застолья. У адыгейцев большинство функций по управлению застольем, налаживанию контактов между присутствующими переносилось со старшего за столом на кравчего. В компании, возглавляемой князем, функции распорядителя выполнял дворянин³⁰. Еще в XIX в. на это указывал Дж. Белл. По его словам, в доме князя гостей занимал разговором дворянин из княжеской свиты, «самому князю декорум не позволял, чтобы он много говорил»³¹.

13. Система наказаний. Нарушениями застольного этикета, влекущими за собой наказание, признавались оскорбление достоинства старшего, самовольный выход из-за стола, возвращение к нему без соблюдения соответствующей церемонии; штрафовали тех, кто во время питья вкруговую ставил на стол круговую чашу, и т. д. Могли наказывать и за другие, более мелкие провинности, например за принятие одной рукой бокала, протянутого женщиной, за излишнее многословие или громкий смех. Но наказывали, как правило, младших; уважаемые старшие и почетные гости наказывались лишь в исключительных случаях.

Теперь о самом наказании. В настоящее время у кабардинцев оно состоит в том, что по приказу тхаматы провинившийся встает и выпивает поданный ему штрафной бокал. Это правило внесено в этикет не так давно. В прошлом (у адыгейцев отчасти и донцыне) главным способом наказания провинившегося служил так называемый *гъэф!эж* (адыг. *гъэщ!оуж*) — от слова *гъэф!эжын* — «удовлетворять», «возмещать», «компенсировать». Нарушителя застольного этикета обязывали устроить у себя дома пир в назначенный присутствующими день³².

У кабардинцев принято было наказывать опоздавших к столу. По указанию тхаматы им подавали тройную дозу спиртного, известную под названием «три мисостовых кубка» (*Мысостей бжыиц*) и «три кайтуковых кубка» (*Къетыкъуей бжыиц*). Судя по преданиям, эти названия даны в честь кабардинских князей Мисоста и Кайтуко, прямо или косвенно способствовавших появлению данного обычая³³. Так же наказывали опоздавших к столу бесленевцы, но само наказание именовалось иначе: *ныбжьэгъу бжыиц* — «три дружеских кубка»³⁴.

14. Концовка застолья. В соответствии с ритуалом старший из гостей вносил предложение завершить пир. Обычно предложение принималось, слово брал глава застолья и произносил тост в честь гостей, в честь события, которое их собрало. Однако в его тосте не было

²⁹ Записано от Кярова Д., 1889 г. рожд., с. Чегем-1, КБАССР; Урусмамбетова Н. Ц., 1900 г. рожд., с. Сармаково КБАССР и др.

³⁰ Записано от Зарамук Х. Х. 1902 г. рожд., аул Понежукай, Адыг. АО.

³¹ Белл Дж. Указ. раб. С. 518.

³² *Гъэф!эж* в форме пира, подарков — вообще говоря, специальный институт с более широкими полномочиями, выходящими за рамки застолья.

³³ См. Мамбетов Г. Х. Указ. раб.; Кардангушев З. П. Три кайтуковых кубка (на кабард. яз.) // Газ. «Ленин гъуэгу». 1978. 11 февраля.

³⁴ Записано от Джатаривова Н. М., 1888 г. рожд., с. Бесленей, Карачаево-Черкесская АО.

и намека на то, что пир подошел к концу. Затем давали слово старшему из гостей, который поднимал заключительный кубок (кабард. *тэджыжыбжэ*; *тэджын* — «вставать», *бжэ* — «кубок») и произносил последний тост. Высказывался ряд лестных замечаний о хозяевах дома и добрых пожеланий им и лично глава застолья. Считался обязательным тост в честь тхамады.

В Кабарде и в восточных районах Адыгеи во время свадебных и предсвадебных пиров дополнительно к *тэджыжыбжэ* поднимали еще один бокал. Для этого на улицу выносили столик или поднос с напитками и закуской и приглашали гостей — всех, если их было мало, или наиболее почетных, если пир был многолюдным. Гости располагались вокруг стола лицом к дому. Старший из гостей произносил тост в честь радостного события, все пили и садились на коней. Отсюда название этого бокала — *иэсыжыбжэ* — стремной.

После ухода «официальных» гостей хозяева снова усаживали за стол хагареев. Тхамада анализировал ход состоявшегося пира, отмечал его достоинства и недостатки. Затем, поблагодарив всех присутствующих за участие в застолье, произносил тост, в котором высказывалось пожелание дальнейших встреч и собраний по радостному поводу.

III. В застольном этикете адыгов много других деталей, частично опущенных нами, частично еще не выявленных. Но некоторые выводы можно сделать уже сейчас.

Первое, что необходимо отметить, — это соединение в традиционной, в настоящее время основательно переработанной, частично забытой и полузабытой части застольного этикета двух идеологий — идеологии родового и феодального обществ. С одной стороны, перед нами архаичное «общение пищи», с другой — печать сословных различий, лежащая на трапезной обрядности в целом. Нечто подобное имеет место во всем многообразии форм поведения, связанных с домашним укладом адыгов: во внутрисемейном этикете, в ритуале приема почетного гостя и др. Здесь больше, чем в других сферах жизни, находят прибежище архаические комплексы, остатки былых социальных различий.

Современный застольный этикет освободился и освобождается от многих подобных норм — процесс, сопровождающийся понижением уровня семиотичности поведения за столом. Вслед за окончательной потерей столом черт сакральности исчезли ритуалы питья из общей чаши, предан забвению институт *шхагарытства* и тесно с ним связанный ритуал последовательного, иерархически построенного принятия пищи, все меньше и меньше соблюдается обычай раздельной (по половозрастному принципу) трапезы и т. д.

Значительно сократилось и число основных блюд для праздничного стола. В недавнем прошлом на кабардинских свадьбах их было около десятка, сейчас — не более пяти-шести. Исчезает потерявший всякий смысл обычай оставлять часть поданного блюда нетронутым. На наших глазах идет процесс сокращения общего числа участников застолья. С одной стороны, это способствует уменьшению непомерно больших затрат на угощение, а с другой — содействует созданию атмосферы легкой, непринужденной беседы, в которой каждый может высказаться без тостов, без последующего опорожнения сосудов со спиртным. Наконец, изменилось само содержание застольных бесед. Обсуждаются актуальные вопросы международной политики, современной культурной жизни, истории родного края и т. д. Возрос авторитет традиционного горского красноречия, упавший в 1960—1970-е годы.

Нужно отметить, что адыгское застолье испытало на себе негативное влияние нараставшего в последние десятилетия потребления спиртного. Водка и вино повсеместно вытеснили традиционный напиток махсыма. Одновременно резко увеличилось число тостов, считалось, что даже за столом в 15—20 человек каждому надо дать слово, а значит, 15—20 раз выпить. Если добавить к этому, что принцип *гуаглуэрафэ* (добровольного принятия хмельного) был предан забвению и за столом принуждали всех (порой даже женщин!) пить до дна, то мы полу-

чим картину пьянства, прикрывавшегося разглагольствованиями о необходимости чтить национальные традиции.

К тенденции увеличения потребления спиртного приспособилась система наказаний и встречных бокалов. Вспомним правило, согласно которому, опоздавший должен был выпить «три мисостовых бокала», т. е. тройную дозу спиртного. И заметим, не легкой махсымы, как было прежде, а водки или вина.

В настоящее время сфера действия подобных традиций и псевдотрадиций сузилась: благотворно сказались и сказываются решительные меры по искоренению пьянства и алкоголизма, принятые нашим правительством. В то же время сохраняется основной корпус норм традиционного застолья. Но это как раз не должно тревожить нас. Регламентация форм взаимного обхождения за столом — явление в целом положительное, вполне оправдывающее себя. Оставаясь институтом неформального, празднично приподнятого общения, традиционное застолье диктует формы взаимодействия, развивающие в людях дисциплину общения, навыки поведения, способствующие возбуждению взаимной симпатии и уважения. По сей день у адыгов судят о человеке по тому, как он ведет себя на праздничных пирах. Это ко многому обязывает, поэтому нормам застольного этикета учат с раннего детства.

Хорошо, когда праздник ассоциируется с принятыми и полезными беседами, с захватывающими зрелищами — танцами, песнями, играми, которые в последние годы оттеснялись на задний план. Практика безалкогольных застолий постепенно возрождает, реабилитирует лучшие черты традиционных коллективных трапез и пиров. Адыгское застолье, так же как и застолье других народов нашей страны, наполняется новым, более богатым духовным содержанием. В системе коммуникативных связей этноса оно, как и прежде, занимает почетное место, выполняет важные интегративные функции.

А. Абдулхамидов

ОБЩИННЫЕ ТРАДИЦИИ В ОРОШАЕМОМ ЗЕМЛЕДЕЛИИ ДОРЕВОЛЮЦИОННОГО УЗБЕКИСТАНА (XIX — начало XX в.)

В Средней Азии, где сельскохозяйственное производство осуществлялось в специфических формах орошаемого земледелия, главную роль на протяжении многих веков играла соседская водно-земельная община, в пределах которой протекала вся жизнь сельского населения. Такая община называлась *топ* (туп) в Ташкентском оазисе, *кетман* в Фергане, *кош* в Зеравшанской долине, *пайкал* в бассейнах Кашкадарьи и Сурхандарьи, *джабди* в Хорезме¹.

Земледельческое производство на орошаемых землях зависело от характера ирригации, распределения водных ресурсов и размещения земельных участков, удобных для орошения, поэтому многие особенности хозяйственной деятельности соседской общины были тесно связаны с характером орошения, весьма различным в трех природных зонах Средней Азии — на равнине, в предгорье и горах. Существенные различия в характере общинных отношений на рубеже XIX и XX вв. сохранились между населением Туркестанского края, вошедшего в Российскую империю и втянутого в сферу влияния капиталистических отношений, и жителями вассальных государств — Хивинского ханства и Бухарского эми-

¹ Гулямов Я. Г. История орошения Хорезма с древнейших времен до наших дней. Ташкент: Изд-во АН УзССР, 1957. С. 263—264.