

Григулевич Н.И. Проблема долгожительства и традиции винопития в Абхазии // **Современная сельская Абхазия: социально-этнографические и антропологические исследования** / Ред.: Дубова Н.А., Козлов В.И., Ямсков А.Н. М.: изд. Института этнологии и антропологии РАН. М., 2006. - С. 129 -157

Проблема долгожительства и традиции винопития в Абхазии¹

Н.И. Григулевич

Рождение и смерть. Радость и горе. Здоровье и болезнь. Почему все это сопровождается возлияниями? Как это происходит у разных народов? Почему у одних все, что связано с алкоголем, носит скорее негативный характер (алкоголизм, плохая наследственность, преступления на бытовой почве и т.д.). Другие, напротив, выработали способы употребления алкоголя, сводящие его вред к минимуму, а пользу - к максимуму?

Древняя земля Колхиды показывает нам пример почти идеальных отношений человека и виноградной лозы. Здесь алкоголь (натуральное вино и самогон, или домашняя водка-чача)² - это не единственная, и уж тем более не главная радость, к которой стремятся люди. Это всего лишь средство, помогающее оттенить и без того теплые и искренние отношения между людьми. В данной статье рассматриваются этнографические (относящиеся как к материальной, так и к духовной культуре) и биологические аспекты винодельческой культуры современной сельской Абхазии.

Материал для данной работы был собран в ходе полевых исследований в Абхазии в июле-августе 2004 года, и в августе 2005 года. Работа проводилась в селах Члоу и Джгерда (Очамчирский район), Дурипш и Лыхны (Гудаутский район).

С. 129

Многовековые традиции возделывания абхазами виноградной лозы дошли до наших дней практически неизменными. Старинными, дедовскими методами почти в каждой семье производят виноградное вино и чачу. Способы хранения вина в

¹ Исследование выполнено при финансовой поддержке РГНФ, исследовательский проект № 05-01-01069а "Медико-антропологические и демографические последствия социально-культурных изменений конца 1980-ых - начала 2000-ых гг. в сельской Абхазии" (руководитель - А.Н. Ямсков).

² Чача – это скорее самогон из виноградных выжимок или других фруктов, а не водка. Дело в том, что само слово «водка» свойственно только русскому языку и является коренным русским словом, нигде более не встречаемым. Поэтому применять его можно только к исконно русским напиткам (см. об этом подробнее: Похлебкин, 1994. С. 25).

деревянных бочках и глиняных кувшинах, закопанных в землю, также дошли до нас из глубокой древности.

Но все это можно встретить и в других закавказских и северо-кавказских республиках и странах. Вино и домашняя водка - это больше, значительно больше, чем алкогольный напиток, если речь идет об Абхазии. Это сложный ритуал, который относится не только к сакральным торжествам. Все праздники (семейные, клановые, общественные) сопровождаются сбором гостей, которые за угощением поднимают многочисленные тосты и, в соответствии с принятыми традициями, выпивают большое количество вина и чачи. И несмотря на это, (а может быть, благодаря этому?) Абхазия на протяжении многих десятилетий двадцатого века справедливо признавалась одной из немногих стран с высокой и подтвержденной научно долей долгожителей в популяции.

Начиналась работа по изучению долгожительства как раз в Абхазии. Развал Советского Союза в начале 1990-х годов и последовавшие за ним многочисленные межэтнические локальные конфликты, резкое сокращение финансирования научных исследований привели к почти полной приостановке полевых работ на Кавказе вообще и в Абхазии, в частности. Были прекращены и комплексные исследования феномена долгожительства. В 2004 году благодаря финансовой поддержке РГНФ³ эти исследования были возобновлены. Данная работа является их частью.

В ходе полевых работ 2004 и 2005 годов было установлено, что в Абхазии количество долгожителей по сравнению с 1970-1980 годами существенно уменьшилось,⁴ но от этого

С. 130

сам феномен долгожительства не перестал быть менее привлекательным и загадочным.

Итак, в чем же секрет долгой жизни? Экологические условия, традиционное питание, близость к природе, режим труда, бережное сохранение обычаев и обрядов, почитание старших, любовь и взаимное уважение членов семьи и рода, эмоциональная и психологическая поддержка близких - где тот золотой ключик, который позволяет человеку жить если и не триста лет, как сказочной черепахе Тортилле, то хотя бы

³ Экспедиционный грант РГНФ № 04-01-18033е «Современная сельская Абхазия: социально-культурные и медико-демографические проблемы» (руководитель Н.А. Дубова).

⁴ См. статью в данном сборнике: Дубова Н.А., Ямсков А.Н. «Социально-демографические особенности абхазских популяций в долгожительских селениях».

сто? И самое главное, не просто жить, а до преклонных лет, как мы это наблюдаем у абхазских долгожителей, сохранять поразительную трудоспособность, жизнерадостность, энергию, интерес к жизни и, наконец, здоровье? Попробуем ответить хотя бы на некоторые из этих вопросов.

Исторический аспект

Весной 2005 года китайские и американские археологи в ходе раскопок на востоке Китая (провинция Шаньдун) нашли 200 гончарных изделий и остатки косточек винограда (Предки китайцев ..., 2005). Экспертиза доказала, что в глине обнаружены следы вина и меда, а сами гончарные изделия были изготовлены 4600 лет назад в период неолита.

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

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

Все было бы хорошо, но в 1864 году в Европе появилась тля филлоксера виноградная (от греч. *phyllo* – лист и *xeros* –

С. 131

сухой) (Ушаков, 1940. С. 1081) - насекомое из семейства тлей, паразитирующее на растениях, которая уничтожила все виноградники. Кризис привел к нехватке вина, создав благодатную основу для подделок и изготовления искусственных вин. В ответ на это в 1889 году во Франции был принят закон, устанавливающий официальное определение вина. Договорились, что вино – это продукт полной или частичной ферментации свежего винограда или свежего виноградного сока.

На территории Абхазии виноградарство и виноделие фиксируется с древнейших времен. Так, в 1958 году в ходе раскопок на Сухумской набережной в эллинистическом слое (IV-II вв. до н.э.) были выявлены косточки одного из

древнейших сортов винограда, дошедшего до наших дней и известного абхазам как «акачич» (Шамба, 2005. С. 47). Там же были найдены фрагменты керамических сосудов, использовавшихся для хранения и транспортировки вина. Обломки крупных глиняных кувшинов, в которых вино хранилось 2500 лет назад, были обнаружены также на Сухумской горе (Амичба, 2002. С. 26). Это, как правило, амфоры с высоким цилиндрическим горлом.

Проблема долгожительства

В конце 1970-х - начале 1980-х годов XX века индекс долгожительства (отношение числа лиц 90 лет и старше к числу лиц 60 лет и старше) в Абхазии более чем вчетверо превышал общесоюзный показатель и являлся самым высоким в Советском Союзе. Именно поэтому Абхазия была выбрана первой территорией, на которой начинались комплексные междисциплинарные исследования феномена долгожительства на Кавказе.

Тогда же исследователи впервые обратили внимание на тот факт, что абхазы употребляют довольно много виноградного вина и чачи как в повседневной жизни, так и по особым случаям. При этом бросалось в глаза, что алкоголизм или патологическое влечение к алкоголю абхазам отнюдь не свойственно.

Прошло много лет, прежде чем в 2003-2005 годах были проведены повторные (лонгитюдные) исследования феномена долгожительства в Абхазии. Как показано в статьях настоя-

С. 132

щего сборника, специально посвященных данной теме, долгожительские когорты во всех селах уменьшились приблизительно в два раза. Особенно это касается мужчин. В Дурипше и Джгерде вообще не осталось мужчин старше 90 лет. Общий индекс долгожительства упал в три раза. Действительно, долгожителей в целом стало меньше, но те из них, которые остались, находятся в хорошем состоянии. Напротив, численность когорты старше 60 лет увеличилась.

Абхазское гостеприимство

Кавказское гостеприимство - это уже устойчивое словосочетание, которое, собственно, обозначает высочайшую степень гостеприимства. Однако абхазскому гостеприимству присущи свои, только ему свойственные черты. Так, американская

исследовательница Пола Гарб описывает несколько случаев, имевших место во время Великой Отечественной войны (1941-1945), когда матери, эвакуированные в Абхазию из разных регионов Советского Союза, вынуждены были оставлять своих детей на время (как они полагали) в абхазских семьях. Когда становилось ясно, что эти женщины не вернулись по тем или иным причинам за своими детьми, абхазы усыновляли или удочеряли их и воспитывали как своих собственных (Гарб, 1986. С. 96). Может быть, это объясняется традициями аталычества, столь характерными в прошлом для абхазского общества.

Кто же из нас не слышал об абхазском гостеприимстве! В советские времена не было, наверное, человека, который бы хоть раз в жизни не побывал на этой благословенной земле и не испытал на себе все его прелести. Особенно в этом смысле повезло сотрудникам сектора этнической экологии Института этнографии им. Н.Н. Миклухо-Маклая АН СССР, проводившим в конце 1970-х годов широкомасштабные, комплексные исследования феномена долгожительства в Закавказье, которые были начаты, как уже упоминалось выше, как раз в Абхазии.

Помню восторженные рассказы коллег о многолюдных торжественных застольях в их честь (см., например: Дубова, 2001. С. 214) и о довольно сложном этикете, который с непривычки не все могли соблюсти должным образом. Впервые я

С.133

смогла убедиться в справедливости их суждений в 1988 году, когда, возвращаясь из Азербайджана после проведенных там полевых исследований, наш отряд сделал небольшую остановку в Абхазии. Тогда мы смогли поработать в легендарном высокогорном селе Псху, на обратном пути из которого остановились на ночлег у одного из местных жителей. Запомнился своеобразный водоем-бассейн, который заполнялся ключевой, абсолютно ледяной водой и в который, тем не менее, некоторые из нас рискнули погрузиться.

С тех пор прошло много лет. Феномен долгожительства, так и не раскрыв ученым до конца все свои тайны, уступил место многолетним исследованиям русских этноконфессиональных групп (молокане, духоборцы, субботники) в Закавказье, также проводившимися в основном силами сектора этнической экологии Института этнографии АН СССР, которые, в свою очередь, в начале 1990-х годов были свернуты по ряду экономических и политических причин.

Как же мы радовались, когда летом, а точнее в августе 2004 г. впервые за много лет опять появилась возможность возобновить научные исследования в Абхазии. И вот теперь, проработав в республике без малого два месяца (в 2004 и 2005 годах), я наконец-то в полной мере оценила, что же это такое - настоящее абхазское гостеприимство.

Не было случая, что бы нам отказали в гостеприимстве. Хотя иногда для хозяев это явно была дополнительная нагрузка. Так, в селе Члоу Очамчирского района я пришла в дом Валентины Кварацхелия, где накануне сыграли свадьбу ее сына. Вдоль дома, на чистых полотенцах лежали вымытые тарелки в каких-то немыслимых количествах. Столы и стулья были аккуратно поставлены под навесом. Но хозяйка продолжала хлопотать, приводя в порядок дом. По ее словам, «компания была небольшая, всего триста человек». Действительно, по абхазским меркам это совсем немного.

Гостеприимство занимает настолько большое место в абхазской традиционной культуре, что ему даже посвящены многочисленные пословицы. Приведем здесь некоторые из них: «С гостем семь счастья приходит», «Кого часто гости посещают, у того котел пустым не бывает», «Гость волен делать, что захочет» и т.д.

С.134

При выборе будущей спутницы жизни абхазы, наряду с другими положительными качествами, не в последнюю очередь оценивают ее способности «хорошо принять гостей». Так что от наличия или отсутствия таких способностей зачастую зависит, как в дальнейшем сложится жизнь молодой девушки.

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

В августе 2004 г. в селе Члоу мы пришли для сбора полевых материалов в дом семьи Хаджимба и застали там пожилую хозяйку и ее соседку. Сопровождавший меня коллега, абхазский антрополог Петр Квициния по обыкновению представил меня и объяснил, что я останусь беседовать с ней, а он должен идти по своим делам. И тут я стала свидетельницей забавной сценки. Хозяйка с завидной для ее преклонного возраста прытью ловким движением налила бокал вина и просила Петра выпить его, а он, ссылаясь на необходимость работать, отказывался. Но так как настойчивые

уговоры двух женщин продолжались, он стал быстро продвигаться к выходу, на ходу благодаря хозяйку и прощаясь с ней. А она, со своей стороны, быстро настигала его, продолжая усердно потчевать. В этой связи мне пришли на ум грустные мысли о том, что в России скорее можно наблюдать, как женщина прячет от мужчины бутылку, чем предлагает ему выпить что-либо крепче пива.

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

С.135

Никто из наших информаторов ни разу за два полевых сезона 2004 и 2005 гг., не показал, что он устал от продолжительной, как правило, беседы, что у него (нее) множество своих дел по дому и ему (ей) не хочется тратить силы на разговоры. И все это в разгар жаркого лета, когда малейшее лишнее усилие дается с трудом.

Я не случайно обратила на это внимание. Дело в том, что в ходе многолетних полевых исследований в Закавказье иногда приходилось сталкиваться с нежеланием людей идти на контакт, их закрытостью и т.д. В Абхазии скорее была зачастую другая проблема для нас, москвичей, не привыкших (или отвыкших?) от столь искренних и горячих чувств. Иногда было неловко, что абхазы, живущие в условиях послевоенной разрухи и экономической блокады, оказывают нам такое повышенное внимание и так тепло нас принимают.

Мне представляется, что это все - тоже проявление высочайшей степени гостеприимства и в более широком смысле - классического воспитания в духе абхазских традиций. Ведь недаром за абхазами закрепилось прозвище «кавказских французов».

Традиции производства вина в домашних условиях

В XIX веке в Абхазии по разным данным насчитывалось от 50 до 60 сортов винограда (Баллас, 1895). Одни сорта были чисто столовыми, другие шли на приготовление собственно вина, третьи использовались для улучшения окраски,

аромата и крепости вин. Р.К. Чанба особенно подчеркивает тот факт, что обычай возделывания многих сортов винограда продержался в Абхазии на протяжении всего трехсотлетнего периода турецкого владычества, что, безусловно, свидетельствует о необычайно глубоком укоренении этой культуры в абхазских национальных земледельческих традициях (Чанба, 1977. С. 15).

Для абхазской винодельческой культуры были характерны, прежде всего и преимущественно, черные сорта винограда. Для грузинской - и белые, и черные. Причем абхазские сорта сохранились только в отдаленных, преимущественно горных селах. Они более прихотливы в уходе, но больше ценятся абхазами за потребительские качества. На-

С. 136

пример, в селе Ачандара сохранился местный сорт винограда (качич), который может расти только на дереве. Абхазы считают свои старые, местные сорта лучше привозных. Особенно ценится виноград, выращиваемый в горных районах. На его качестве сказывается все - горный климат, песчаные почвы, даже расположение рек. После эпидемии филлоксеры виноградной (*Viteus vitifolii*) большая часть этих виноградников погибла.

В Европу филлоксера попала из Америки. Избавиться от нее помогли устойчивые к вредителям корни американского винограда. Правда, тогда во Франции мало кто верил, что чужие подвои дадут хороший результат. Только через несколько лет интенсивного труда селекционеров удалось получить подвои, разработанные для каждого конкретного участка и подходящие для каждого типа почвы. В Абхазию в 40-х годах XIX века также завезли новый сорт столового винограда «Изабелла», который начал интенсивно распространяться благодаря своей устойчивости к заболеваниям с 70-х годов XIX века и с тех пор является основным, дающим сырье для домашнего вина (Чанба, 1977. С. 17).

Весьма древний (Р.К. Чанба датирует его средними веками) высокоствольный способ разведения виноградной лозы сохранился кое-где в предгорных селах Абхазии до наших дней. Так, в 2005 году мы видели сорт качич в усадьбе Петра Квициния в селе Атара Абхазская.⁵ В условиях влажного и жаркого субтропического климата Абхазии способ выращивания винограда на деревьях, на высоте 25 метров и выше, позволяет виноградным гроздьям получить наибольшее количество солнечных лучей,

⁵ Григулевич Н.И. Полевые дневники 2005 г., № 3.

лучше проветриваться, меньше подвергаясь воздействию влажности. По некоторым данным, это также снижало риск различных заболеваний (Чанба, 1977. С. 51). Следуя грузинской винодельческой культуре, абхазы постепенно начинают возделывать виноградную лозу на кольях (шпалерах), в противовес более архаическому способу выращивания ее на деревьях.

Белое вино из светлых сортов винограда характерно преимущественно для грузинской культуры. Грузины и мегрелы

С. 137

до конфликта 1992-1993 гг. выращивали белые сорта в основном в районах, граничащих с Грузией. На этом сырье работал Сухумский винный завод. В настоящее время эти виноградники практически полностью погибли, и завод работает на молдавском сырье.

Технология изготовления вина у абхазов в XIX в., в отличие от картвельских народов, носила весьма примитивный характер. Абхазы засыпали виноград в вырытые в земле ямы, выложенные листьями папоротника и оставляли на 3-5 дней. Затем в таких же земляных ямах, обмазанных глиной, ногами давили виноград. После окончания брожения снимали «чачу» (грузинское - виноградные выжимки) и жидкость сливали в глиняные кувшины, врытые в землю, или в деревянные бочки (Торнау, 1864, С. 37). Для грузин виноградная лоза издревле считалась древом жизни и плодородия, а вино, выжатое из его плодов, - священным напитком. Абхазы, вероятнее всего, и то и другое переняли у грузин (Киквидзе, 1967. С. 181). В то же время использование «чачи» для перегонки водки они освоили, по-видимому, довольно поздно (Инал-ипа, 1965. С. 225).

Еще деды теперешних жителей Абхазии делали вино традиционным, тоже дошедшим до нас из глубины веков способом: в длинном деревянном корыте спелый виноград мяли ногами, получившийся сок оставляли бродить на пять-семь дней и затем переливали в дубовые бочки и глиняные кувшины, закопанные в землю. Эти деревянные корыта-желоба до сих пор можно увидеть во многих абхазских усадьбах. Некоторые из них по-прежнему используются по назначению, а другие служат лишь напоминанием о дедовском времени.

Этот более древний и примитивный способ был и более трудоемким, и требовал применения больших людских ресурсов. Его преимущество состояло в том, что виноградный сок получался абсолютно чистым, без посторонних примесей. Этот эффект достигался благодаря тому, что когда виноград давили ногами, веточки, на которых

крепятся ягоды и косточки, не разрушались и не попадали в сусло, из которого затем готовили вино.

Таким образом, перебродивший сок, из которого затем получали вино, был совершенно свободен от посторонних

С. 138

примесей. Соответственно, вино, которое получали из такого качественного сырья, также было очень высокого качества. Оно отличалось более высокими потребительскими качествами, и, что самое главное, гораздо дольше не окислялось, что в условиях жаркого климата Абхазии очень важно.

Постепенно этот метод был усовершенствован. Видимо, сказалась близость грузинской культуры, где традиционно виноделие находилось на более высокой ступени развития. Усовершенствование коснулось, прежде всего, первоначальной стадии - получения из вина виноградного сока.

В чем же состояло усовершенствованное производство? Вместо того, чтобы давить виноград кустарным дедовским способом (ногами в деревянном корыте), для этой цели приспособили специальную механическую «давилку», чем-то напоминающую отжим для белья в стиральных машинах старого образца. Она устанавливается на большой конусообразной формы чан.

Такой способ позволяет экономить усилия. Но в нем есть и минусы: виноградный сок уже не получается таким чистым, как при более архаичном способе, так как в него попадают палочки, веточки, виноградные косточки - все то, что оставалось и служило сырьем для получения другого домашнего спиртного напитка - самогона, или как ее принято называть - «чачи».

Когда виноград прошел через «давилку», из чана убирают остаток - мезгу (сырье для чачи) и оставляют сок бродить. Брожение продолжается от нескольких дней до одной недели. Затем сусло переливают в глиняные кувшины и дубовые бочки, которые предварительно моются с особым тщанием. От их чистоты зависит, насколько долго вино не будет портиться в условиях жаркого климата Абхазии. Дело в том, что в Абхазии, в отличие, например, от Франции, где бочки обрабатывают оксидом серы, чтобы вино не портилось, такой обработки не предусмотрено.

Кувшин для вина, как мы это часто видели в Абхазии, закопан в землю в сарае, под навесом или в огороде, в специальном месте, недоступном для скота. Считается,

что глиняный кувшин, закопанный в землю, это лучший способ хранения вина, приготовленного в домашних условиях, так как

С. 139

в нем поддерживается более низкая температура. Через несколько дней кувшин укупоривается (на его горло кладут марлю, затем большие листья, крышку и гнет). Обычно это происходит в октябре-ноябре, когда виноград созревает, и в конце короткой в тех краях зимы молодое вино готово.

Молодое вино считается в течение трех лет, но до такого возраста в Абхазии оно не доживает, так как употребляется ежедневно почти всеми членами семьи и многочисленными гостями. Кроме того, так как в домашнем вине полностью отсутствуют какие-либо консерванты, оно не очень хорошо хранится, особенно в условиях жаркого климата. Следует подчеркнуть, что в процессе производства в вино ничего не добавляют. Таким образом - это экологически чистый продукт, не содержащий никаких посторонних примесей.

Производство чачи в домашних условиях

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

Как показывают наши полевые материалы⁶, сырье (спелый виноград черных или белых сортов) прокручивают через «давилку» (кроме хурмы). Хурма созревает только в декабре, когда становится довольно холодно, поэтому сквашивается она медленнее. Соответственно, виноград, созревающий в октябре-ноябре, когда в Абхазии еще довольно тепло, (среднегодовая температура в Абхазии +15 градусов по Цельсию, 220 солнечных дней в году), сквашивается быстрее. Готовность браги, которая находится в деревянной бочке, проверяется по вкусу: когда сладость сошла на «нет», сырье готово.

Затем ее варят в котлах по 50-100 л в течение дня. В качестве дров, как правило, используется граб, который хорошо горит. Котел закрыт крышкой, к которой приделана труба,

⁶ Григулевич Н.И. Полевые дневники 2004 г., №№ 1, 2, 3; полевые дневники 2005 г., №№ 1, 2, 3, 4.

проходящая через бочку с водой. Спирт (чача) конденсируется и собирается в бутылки.

Иногда чачу настаивают на перегородках грецкого ореха, получая своеобразную настойку, которую наши информаторы даже называют коньяком. Она, также, как ряд других, используется в рецептах народной медицины.

В обиходе абхазы стараются употреблять только свое вино и свою чачу (своего изготовления), за редким исключением. Иногда в качестве подарка в домах появляется русская водка, коньяк, другие спиртные напитки.

Застолья, как часть традиционного образа жизни абхазов

Знаменитые абхазские застолья собираются по самым разным поводам: это рождение и смерть, свадьбы и поминки, дни рождения и крестины. И все они сопровождаются большим количеством тостов, которые произносятся в определенном порядке. Непременным атрибутом любого абхазского застолья - от самого скромного до самого пышного - является тамада - почетный председатель, который руководит всем процессом и которого все присутствующие слушаются беспрекословно. Выбор и назначение тамады (одного из старейших и самых уважаемых членов семьи и рода) также сопровождается целым рядом обрядов (Инал-ипа, 1984. С. 126).

Абхазский застольный этикет подразумевает, что тот человек, в честь кого произносят тост, если он моложе тамады, должен стоять. Кроме того, если бокал поднимают за старшего по возрасту человека, все участники застолья, которые моложе его - также встают. Учитывая, что за абхазским столом тосты произносятся практически один за другим, с коротким перерывом, молодым людям больше приходится стоять за столом, чем сидеть за ним. То есть такое застолье требует недюжинной физической закалки. Мы полагаем, что это также способствует меньшему опьянению участвующих в нем людей, так как стоя человек более сконцентрирован и собран. Эта поза не дает ему возможности полностью расслабиться и снижает риск опьянения.

За абхазским столом считается неприличным слишком много и громко говорить. Напротив, приветствуется скром-

ность и сдержанность. Эта же умеренность во всем распространяется и на количество выпитого за столом вина и водки.

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

В общей сложности за столом абхазский мужчина может выпить до двадцати – тридцати стаканов (объемом 100-120 грамм) вина и при этом не опьянеть. Во всяком случае, он уходит с торжества на своих ногах. Особенно почетных гостей у выхода с усадьбы ожидает маленький столик с закусками, где им предлагают выпить полный рог вина. В Абхазии считается позором для мужчины, если он опьянеет, или хуже того - упадет пьяным. Это считается потерей лица. Что касается женщины, то общество скорее одобрит ее отказ от алкоголя вообще, чем простит его неумеренное употребление. Впрочем, последнее с абхазскими женщинами практически никогда не случается. Иногда абхазы устраивают соревнования за столом, кто больше выпьет. Победитель, как правило, гордо уходит на своих ногах. Если мужчина встал из-за стола, то вернуться за него он уже не может. Таковы строгие правила абхазского застольного этикета, и как мы могли убедиться во время полевых исследований в 2004-2005 гг., в общих чертах они соблюдаются и поныне.

Нам представляется, что так как абхазы всегда сопровождают винопитие хорошей и обильной едой и долго произносят тосты, алкоголь успевает разрушиться и не происходит его критического накопления в организме. Жирная пища также способствует меньшему всасыванию алкоголя в кровь.

Практически все застолья в Абхазии проходят на воздухе, под открытым небом, а в прежнее время, как было сказано выше, торжества старались проводить ночью. Это очень важ-

С.142

ный момент. Дело в том, что свежий горный или морской воздух способствует более активному ходу обменных процессов в организме человека и, соответственно, также

усиливается действие ферментов, способствующих разрушению алкоголя. Они делают свою работу за более короткое время.

Домашние пиршества устраивают на большой ухоженной поляне перед домом, которая есть практически перед каждой сельской усадьбой и специально содержится в идеальном состоянии для этих целей. В городах же многолюдные застолья теперь проходят в ресторанчиках, стилизованных под старинную деревенскую пацху, плетеную из лозы, также практически на свежем воздухе.

В странах с теплым климатом, как правило, предпочитают пить вино и пиво, а не более крепкие напитки, как это можно наблюдать в странах с более прохладным климатом. В Абхазии абсолютное предпочтение отдают вину. Так, во время застолий, выпивают вначале одну-две рюмки чачи (только мужчины) и затем уже пьют вино.

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

Обряды и обычаи, связанные с употреблением вина

У абхазов торжественные дни, будь то рождение ребенка, обручение, свадьба или похороны, религиозные и общественные мероприятия были связаны с культом вина, с использованием этого напитка. Примечательно, что в картвельской среде те хозяйственные сооружения - «марани» (винные погреба), в которых отжималось вино, представляли собой священное богослужбное место, где хранилось предназначенное для различных религиозных праздников культовое вино - «зедаше» (Топурия, 1936; Бахиа, 1982, с. 182-183).

Кроме того, абхазы имели свой древнейший ритуальный напиток «буза», широко использовавшийся до сравнительно недавнего времени преимущественно в горных районах. Та-

кие же или похожие сакральные напитки имеются у многих северо-кавказских (и не только) народов. Бузу настаивали на просяной муке и меде и подавали, как правило, на поминках, праздниках и свадьбах (Лукка Джиовани, 1974. С. 72). Кроме того, абхазы-пчеловоды изготавливали и чисто медовый хмельной напиток (или восковую воду). В

зависимости от размера пасеки, такого напитка у отдельных пчеловодов бывало от 20 до 60 и более ведер (Аджинджал, 1969. С. 426).

Ш.Д. Инал-ипа обращал внимание на тот факт, что у абхазов «без винопития, как необходимого ритуально-обрядового элемента, считалось невозможным устраивать какие-либо религиозно-культурные действия, поминки по умершим или свадебные торжества, как и принимать гостей... Особое значение придавалось вину, как силе, освящающей объекты жертвоприношений, как средству умилоствления божеств или родовых покровителей» (Инал-ипа, 1984. С. 124).

Исключительную роль вино играло и продолжает играть по сию пору как в сакральных, так и в профанных сторонах жизни абхазского общества. Наши полевые материалы, собранные в ходе экспедиционных работ в 2004-2005 гг. в Очамчирском и Гудаутском районах Абхазии, также свидетельствуют, что без винопития не обходится не только обычный прием соседей или почетных гостей, но почти все религиозно-культурные действия, а также свадьбы, похороны, поминки, и т.д.

Кувшин молодого вина абхазы впервые открывают на Пасху. Этот обряд так и называется - «открытие кувшина», или «ахапшья». Вечером накануне обряда все члены семьи принимают ванну, а отец семейства бреется.

В Пасхальный день режется козленок (на следующий год это будет петушок) и отец семейства с детьми идет в специальное священное место, где находится закопанный в землю кувшин. Это может быть укромное место в саду или в специальном сарае. Мать семейства готовит традиционный пирог с сыром (в этом конкретном случае он готовится не на мацони, как обычно, а на воде без добавления масла) и самодельную свечу из пчелиного воска. На молитве она, также как другие женщины семьи, как правило, не присутствует.

С.144

Старший мужчина в семье ставит у кувшина свечу, открывает его, наливает деревянным черпачком в специальную кружку молодое вино (только отец и сын имеют право наливать вино из вновь открытого кувшина) и молится о благополучии семьи и рода. Он выпивает один-два бокала вина, затем дает детям попробовать молодого вина, показывает всем вареные печень и сердце жертвенного козленка, разрезает их на кусочки и раздает всем присутствующим. Затем вином наполняют кувшин, семья возвращается в дом, где праздник продолжается и к нему присоединяются близкие родственники. Как показывают наши полевые материалы, в

конце XX - начале XXI века в каждом отдельно взятом абхазском хозяйстве имеется максимум один кувшин вина (различной емкости), предназначенного для сакральных целей. В семье открывают тот самый единственный кувшин.

Показательно, что Пасху в Абхазии празднуют не только христиане, но и мусульмане. Так, во время полевого сезона 2004 г. в семье Логуа (село Дурипш Гудаутского района), члены которой считают себя мусульманами, нам рассказали, как они отмечают Пасху. Мужчины-однофамильцы с раннего утра обходят все дворы своих родственников, где их угощают и подносят чарки вина.⁷

На Старый Новый год (с 13 по 14 января), который у абхазов является одним из самых почитаемых праздников, все члены семьи, рода идут к родовому святилищу и молятся. Просят всего самого хорошего для членов своей семьи. Обязательно приносят в жертву козленка и пьют вино.

Кроме того, по большим праздникам абхазы приносят жертвы и придаются священному винопитию у таких известных и почитаемых всеми святилищ, как Иналкуба, Илорское, Ацинское, Лдзаавское, Дыдрыпшское и некоторых других. Как рассказали наши информаторы, все моления у родовых святилищ у абхазов связаны с красным вином. На них никогда не присутствует чача. Таким образом, сакральным является только красное (черное) вино.

Особая роль отводится алкоголю на праздник Успения Божией матери («Нанхва»), который отмечается 21 августа

С. 145

по всей Абхазии. В августе 2005 г. мы были приглашены на праздник Успения в семью известного абхазского антрополога Петра Квициния. Вообще говоря, это чисто семейный праздник, когда люди собираются, чтобы помянуть своих близких.

Так как его празднование приходится на конец августа, то на стол выставляются все созревшие к этому времени фрукты и овощи. Кроме того, на столе непременно присутствует самодельная свеча из пчелиного воска. Этим воском капают на раскаленные угли, и поднимающийся с них дым окуривает все помещение. После того, как свеча прогорит, хозяйка дома обходит празднично накрытый стол с молитвой, из каждой рюмки (с вином и чачей) она понемногу отливает на пол (в прежние времена выливали непременно на землю), как бы приглашая своих усопших

⁷ Григулевич Н.И. Полевые дневники, 2004. № 1.

родичей к совместной трапезе. И только повторив этот обряд несколько раз и дотронувшись ножом до всех кушаний (традиция предписывает делать это при помощи ореховой палочки), она приглашает всех занять свои места за столом.

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

Этноконфессиональная толерантность в Абхазии

В ходе полевых исследований мы на многих примерах убедились в том, что отличительной чертой абхазского менталитета является удивительная межконфессиональная толерантность. Это можно объяснить, в частности, тем обстоятельством, что Абхазия, несмотря на свои небольшие размеры, была и по сию пору остается полиэтничной территорией. С абхазами и мегрелами там на протяжении веков живут армяне, русские, турки, грузины, греки, сваны, украинцы, евреи, эстонцы, персы, поляки, немцы, а также другие народы. Не всегда это совместное проживание носило мирный характер, чему свидетельством является абхазо-грузинское военное противостояние 1992-1993 гг., последствия которого в виде многочисленных

С. 146

разрушений мы видели по всей территории республики. Однако хочется надеяться, что эти трагические обстоятельства остались в прошлом абхазского народа.

Как уже упоминалось выше, исторически сложилось так, что члены одной семьи в Абхазии могут быть и христианами и мусульманами. Первоначально абхазы были крещены, но позднее, под влиянием Турции, некоторые начали постепенно принимать ислам. В 1860-1870-х гг. значительная часть абхазов была насильственно перемещена на территорию современной Турции (махаджирство), где среди них закрепились мусульманские традиции. Затем многие из них вернулись в Абхазию и по-прежнему продолжают считать себя мусульманами.

Реальность же такова, что многие абхазы, как христиане, так и мусульмане, являются таковыми в своем большинстве чисто формально. Как показывают наши полевые материалы, зачастую они не посещают храмов (или посещают их эпизодически), не соблюдают постов и не отправляют религиозных треб. Лишь

небольшой процент из них венчается и крестит детей или справляет свадьбы, следуя христианским или мусульманским канонам.

Напротив, языческие обряды соблюдаются всеми без исключения абхазами, рассматривающими себя как христианами, так и мусульманами. Наши информаторы рассказывали, что даже в советское время абхазы - члены партии и высокие партийно-хозяйственные функционеры не отрекались от веры своих предков и принимали участие во всех молениях, даже в ущерб официальным мероприятиям. А.Б. Крылов в своей книге о религии и традициях абхазов приводит аналогичные примеры (Крылов, 2001. С. 154). Он полагает, что, не сумев достичь каких-то результатов в борьбе с традиционными верованиями абхазов, иерархи православной церкви, также как и служители ислама, удовольствовались лишь формальным признанием абхазами православия и ислама, фактически отказавшись от борьбы против язычества (Крылов, 2001. С. 155). Приверженность большинства абхазов языческим верованиям своих предков, по всей видимости, и объясняет их этноконфессиональную толерантность (факти-

С. 147

чески большинство из них исповедует одну и ту же веру - язычество).

Эта на первый взгляд запутанная ситуация никак не сказывается на традициях употребления вина в повседневной жизни абхазов. В ходе полевых работ мне приходилось слышать от некоторых абхазок, что они не пьют вина, так как являются мусульманками. Но таких было меньшинство. Другие объясняли это какими-то обстоятельствами своей жизни⁸, данными ими обетами или состоянием здоровья, но не своей принадлежностью к той или иной конфессии.

Что же касается мужчин, которые ни при каких обстоятельствах не употребляют спиртные напитки, то такие, как мы видели, среди жителей Абхазии, безусловно, тоже есть. Но это, как правило, люди с определенными заболеваниями, при которых прием алкоголя противопоказан. В августе 2005 г. в селе Джгерда Очамчирского района мы наблюдали, что даже турки, в целом значительно более строго, чем абхазы-мусульмане, придерживающиеся исламских канонов, принимая у себя дома гостей, потчуют их домашним вином собственного приготовления, большие запасы которого, как мы легко могли убедиться, надежно хранятся в специально для этого отведенном месте. Так

⁸ Григулевич Н.И. Полевые дневники 2004 г., №№ 1, 2.

принято в доме практически каждого жителя Абхазии, вне зависимости от того, какой он национальности и вероисповедания.

Гендерные особенности потребления спиртных напитков

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

А вот чача - это скорее принадлежность чисто мужского стола. Впрочем, и среди мужчин есть люди, предпочитающие чаче - вино, и наоборот. Абхазки же за общим столом, как пра-

С. 148

вило, больше одной - двух рюмок водки не пьют. Изредка, например, когда собираются женщины-соседки, они могут выпить чуть больше. Вообще в Абхазии, как и на остальном Кавказе, женщины пьют значительно меньше мужчин, и алкоголизм среди них практически не встречается.

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

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

В селе Лыхны Гудаутского района человек средних лет рассказал мне следующую историю, приключившуюся с ним и его друзьями, когда они учились в десятом классе средней школы. Будучи дома у одного из них, они без разрешения родителей

выпили довольно много домашнего вина. Когда эта история выплыла наружу, их всех исключили из школы, настолько серьезным посчитали этот проступок!

Как уже отмечалось, в Абхазии дети и подростки не имеют права сидеть за общим столом со взрослыми. Раньше это же правило касалось женщин. В наши дни они обычно на общих основаниях принимают участие в застолье, особенно торжественном, иногда сидя вместе с мужчинами, иногда - по разные стороны стола.

Отличительной чертой употребления алкогольных напитков в Абхазии является тот факт, что люди практически никогда не пьют в одиночестве, как это иногда бывает с русс-

С. 149

кими или украинцами. Да и как это можно пить в одиночку? В честь кого же тогда будут произноситься тосты? Теряется весь смысл питания.

Кроме того, для абхаза делом чести является сохранение достоинства вне зависимости от того, сколько вина или водки он выпил. Как мы уже говорили выше, у абхазов ценится умеренность и скромность во всем, в частности это касается и количества выпиваемого алкоголя. Так что такое печальное явление, как алкоголизм, среди них встречается чрезвычайно редко. Более того, мы не ошибемся, если скажем, что среди старшего и среднего поколений абхазов и уж тем более среди долгожителей это явление практически не встречается. Но молодое поколение, к сожалению, не столь устойчиво к вредным привычкам и среди молодых абхазов, особенно в последние десять лет, очень редко, но все-таки встречаются алкоголики и наркоманы. Это, безусловно, следствие тяжелой экономической ситуации в республике, безработицы, отсутствия жизненных перспектив.

Особую роль в этом негативном явлении сыграли последствия абхазо-грузинского вооруженного конфликта 1992-1993 гг. Даже сложившийся на протяжении веков отлаженный механизм традиционной культуры не выдерживает таких грубых вмешательств, как межэтнические конфликты. Их жертвами становятся не только тысячи погибших в расцвете сил молодых людей (в Абхазии погибло свыше трех тысяч человек, в Грузии - около десяти тысяч), но и их сверстники и товарищи по оружию, чья психика не выдержала ужасов братоубийственной войны и стала зависимой от ненормированного приема алкоголя или наркотиков. Для фамилии и рода, к которым принадлежит такой человек, это является трагедией. В современной Абхазии по-прежнему и алкоголизм, и, тем более, наркомания осуждаются всем обществом, и коль

скоро некто будет замечен в этой слабости, его родные, друзья и соседи предпримут все от них зависящее, чтобы он не позорил их род и все общество.

Полезные свойства домашнего вина и проблема алкоголизма

Абхазы традиционно употребляют больше вино, чем водку. То есть менее крепкий напиток является наиболее широ-

С. 150

ко употребляемым. Это определяется, безусловно, традициями. Вино в Абхазии появилось раньше водки. Но и теплый, комфортный на протяжении всего календарного года климат также играет в этом предпочтении определенную и не последнюю роль. Известно, что чем дальше на север, тем больше крепких напитков употребляется.

Домашнее вино и чача производятся из экологически чистого продукта, выращенного на собственных виноградниках. Сама технология производства такого вина по традиционным старинным технологиям является щадящей и позволяет сохранить такие полезные для здоровья ингредиенты, как микроэлементы, биологические красители, аминокислоты и т.д.

Для предупреждения атеросклероза и ишемической болезни сердца лучше всего подходят вина, наиболее богатые фенольными соединениями. Это, прежде всего, красные столовые вина, а среди них - вина, приготовленные кахетинским способом. Очень хорошо, если такие вина содержат много минеральных веществ, особенно калия, магния и кремния. Фенольные соединения вина настолько эффективно блокируют начальные этапы развития атеросклероза и предотвращают тромбообразование, что подчас исчезает нужда в использовании дорогих и не всегда безвредных лекарств, прописываемых врачами (Нужный, 2003. С. 30).

Небольшое количество алкоголя, регулярно поступающее в организм, увеличивает содержание липопротеидов высокой плотности в крови, которые препятствуют развитию атеросклеротических явлений и тем самым предотвращают развитие ишемической болезни сердца и сосудов⁹. Кроме того, красное вино назначают при анемии, авитаминозах, при расстройстве желудка и других заболеваниях.

⁹ См.: Miller, Miller, 1978, p. 95-107; Barboriak, Menahan, 1979, p.736-740; Klose, Greten H. Schulzt, 1980, s. 30-35 (цитируется по: Григоров, Медовар, Козловская, Синеок, Недоводиева, 1982, С. 103).

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

С. 151

магния и танинами, оказывают тонизирующее действие на мышечную оболочку желудочно-кишечного тракта, усиливают перистальтику и способствуют более быстрому перевариванию пищи. Для лечения хронических, изнуряющих и плохо поддающихся излечению заболеваний толстого кишечника рекомендуют включать в рацион в умеренных количествах красные, терпкие столовые вина, богатые танинами. Танины стимулируют гладкую мускулатуру кишечника, подавляют активность болезнетворных микроорганизмов и простейших, способствуют рубцеванию и заживлению изъязвленной поверхности слизистой оболочки кишечника и восстанавливают подорванный болезнью иммунитет. Такие вина рекомендуют и больным дизентерией (Нужный, 2003. С. 29).

Вино является хорошим средством профилактики эндемического зоба - заболевания, вызываемого недостатком йода в воде. Регулярное употребление любого столового вина в количестве 200 - 300 мл в день способно предотвратить это заболевание. Особенно хороший эффект дают вина, произведенные из винограда, выращенного на почвах с высоким содержанием йода. Относительный дефицит других микроэлементов и минеральных веществ также может быть восполнен с помощью вина. Вина из винограда, выращиваемого на каменистой и глинисто-известковой почве, содержат большое количество кальция и могут быть использованы для профилактики остеопороза, приводящего к повышенной хрупкости и ломкости костей.

Дефицит фосфора, который может быть причиной быстрой физической усталости и депрессии, можно устранить вином с высоким содержанием солей фосфора (Нужный, 2002. С. 26). Наши информаторы рассказывали нам, что на позициях бойцам перед атакой раздавали боевые «сто грамм», что было вполне оправданно условиями военного времени. Данные по абхазской народной медицине также свидетельствуют в пользу тонизирующих и лечебных свойств виноградного вина (Аршба, 2005. С. 15).

В ответ на систематическое потребление алкоголя в организме человека происходит увеличение образования и активности ферментов алкогольдегидрогеназы (ADH) и альде-

С. 152

гидрогеназы (ALDH) - так называемая «индуцибельность» ферментов. Этот процесс способствует более активному и успешному усвоению алкоголя у жителей Кавказа по сравнению, например, с русскими или украинцами.

Традиционные механизмы снятия стрессов

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

Необходимо подчеркнуть, что абхазы вообще и абхазские долгожители в частности, это люди с чрезвычайно устойчивой психикой, они крайне сдержанны и уравновешенны. Одна долгожительница рассказывала, что когда у нее случаются какие-либо неприятности, она никогда не начинает «волноваться сразу, а делает это постепенно» (Гарб, 1986, С. 123). Сдержанность, уравновешенность и умеренность во всем - это традиционные абхазские добродетели, которые родители стараются воспитать в каждом своем ребенке.

Кроме того, абхазы редко остаются в одиночестве. У них большие семьи, старики, как правило, всегда живут со своими детьми. «Мы ведь стариков не бросаем...» - сказала мне в августе 2004 г. жительница села Дурипш Гудаутского района Валентина Кварацхелия. Вообще, отношение к людям старшего и преклонного возраста в Абхазии совершенно особенное. Абхазский традиционный этикет требует, чтобы старший всегда был первым, всегда в почете, всегда впереди. Одной из характерных особенностей «культы» старших является неременное вставание при каждом их появлении. «Даже корова поднимается с места, когда другая подойдет к ней, а как же человеку не почтить другого вставанием?» - недоумевают абхазы (Иналипа, 1984. С. 79).

Как мы отмечали выше, для абхазской культуры очень характерны тесные взаимоотношения с соседями и обществом. Человек не остается в одиночестве в силу традиционного устройства быта. Поэтому, если случается какой-то стресс, он снимает его, прежде всего, общаясь со своими родными

и соседями. «Сосед - это больше, чем родственник», - сказал нам один пожилой абхаз.

В Абхазии роль семьи, внутри- и межродовых взаимоотношений гораздо значительней, чем роль отдельной личности со всеми ее проблемами. Люди знают: случись что-то непредвиденное, родные и соседи тотчас придут на помощь, поддержат, утешат, и, если это необходимо, во всем помогут.

Таким образом, можно заключить, что в абхазском традиционном обществе сложились отработанные механизмы снятия стрессов: моления у родовых святилищ, где алкоголю отводится вполне определенная, но отнюдь не главная роль, помощь моральная и, если нужно, материальная, семьи, рода, соседей и друзей.

Выводы

В абхазской культуре виноделия и винопития было достигнуто и по сию пору поддерживается практически идеальное соотношение многообразных положительных свойств горячительных напитков.

Это, прежде всего, полезные свойства красного вина, которое так же широко, как в Абхазии, употребляется в странах Средиземноморья, где, как известно, благодаря этому значительно ниже процент людей, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Это снимающие накопившееся напряжение свойства алкоголя, который помогает ослабить негативное воздействие различного рода стрессов, столь характерных для современного образа жизни даже сельских жителей, не говоря уже о горожанах, или того хуже - жителях мегаполиса. Для Абхазии проблема стрессов стала особенно актуальной после распада Советского Союза и последовавшей за этим абхазо-грузинской войны и продолжающейся по настоящее время экономической блокады.

Это, безусловно, облегчающие контакты и помогающие сближению иногда совсем незнакомых людей, традиционные абхазские застолья, когда значительные количества алкоголя употребляются не хаотично и беспорядочно, а согласно строгому ритуалу, во время которого всем его участникам приходится как провозглашать, так и выслушивать много-

численные и продолжительные по времени тосты. Такие застолья больше похожи на хорошо срежиссированный спектакль, где каждому актеру отведена своя роль, чем на компанию людей, пользующихся тем или иным поводом, чтобы хорошенько выпить, и,

может быть, закусить, как это мы нередко наблюдаем в России, на Украине и в других странах.

Именно растянутый во времени прием алкоголя (преимущественно красного вина домашнего изготовления), сопровождаемый, как правило, обильной, вкусной и иногда жирной пищей, позволяет ему порционно расщепляться под воздействием ферментов алкогольдегидрогеназы и альдегиддегидрогеназы. Таким образом, алкоголь не накапливается в крови в критических количествах, ведущих к тяжелым формам опьянения, что предотвращает такое печальное явление, как хронический алкоголизм.

Особенно положительную роль здесь играет и осуждение всем обществом пьянства как такового, а также невозможность для отдельного индивидуума потерять лицо, публично напившись «до чертиков». Справедливости ради необходимо отметить, что в последние годы в абхазском обществе стали изредка наблюдаться такие явления, как алкоголизм и даже наркомания. Это касается прежде всего, и пожалуй, исключительно, молодого поколения абхазов.

Но к счастью для большинства абхазов алкоголь и все, что с ним связано, не является главным средством снятия стресса и поднятия настроения. Это прежде всего повод к дружеской беседе, некоторому расслаблению и хорошему времяпрепровождению. Очень важным, на наш взгляд, является тот факт, что для абхазов алкоголь не является табу. Это всего лишь часть повседневной и праздничной пищи, также как и немаловажная часть религиозных ритуалов. Таким образом, алкоголь для абхазов является сакральным и профанным одновременно.

Виноградное вино и чача, произведенные кустарным способом с сохранением всех полезных свойств и употребляемые регулярно в разумных количествах, безусловно способствуют поддержанию высокого уровня психического и физического здоровья нации, и, как следствие, являются одним из

С. 155

факторов продления жизни и существования самого феномена долгожительства у абхазов.

Литература

Аджинджал И.А. Из этнографии Абхазии. Материалы и исследования. Сухуми. 1969.

Амичба Г.А. Абхазия в эпоху раннего средневековья. (Очерки по истории народного хозяйства и социально-экономических отношений в VI-X вв.) Сухум. 2002.

- Аршба С.Г.* Народная медицина абхазов (конец XIX-XX вв.). Автореферат дисс. на соискание ученой степени канд. ист. наук. М., 2005.
- Баллас М.* Сухумский округ. Виноделие в России. СПб. 1895.
- Бахиа С.* К вопросу идеологической общности патронимии в Абхазии в старину // Вопросы истории Грузии. Тбилиси, 1982.
- Гарб П.* Долгожители. М., 1986.
- Григоров Ю.Г., Медовар Б.Я., Козловская С.Г., Синеок Л.Л., Недоводиева Е.Н.* Особенности питания пожилых людей в Абхазии // Феномен долгожительства, М., 1982.
- Дубова Н.А.* Не всегда серьезные воспоминания о медико-биологических изысканиях в Абхазии и Азербайджане // Очерки экспедиционного быта в Закавказье. М., 2001.
- Инал-ипа Ш.Д.* Абхазы. Историко-этнографические очерки. Сухуми. 1965.
- Инал-ипа Ш.Д.* Очерки об абхазском этикете. Сухуми. 1984.
- Киквидзе И.* Земледелие и земледельческие культуры в древней Грузии. Тбилиси, 1967.
- Крылов А.Б.* Религия и традиции абхазов. М., 2001.
- Лукка Джуовани.* Описание перекопских и ногайских татар, черкесов, мингрелов и грузин // Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов XIII-XIX вв. Нальчик, 1974.
- Нужный В.П.* Лечение вином // Лекарственные растения. М. 2003. № 1.
- Нужный В.П.* Лечение вином // Лекарственные растения. М. 2002. № 4.
- Похлебкин В.В.* История водки. Новосибирск. 1994.
- Предки китайцев 4600 лет назад умели изготавливать вино // Женьминь Жибао, 16 мая 2005.
- Топурия Н.* Культовые вина (зедаше) // Материалы по этнографии Грузии. Вып. 12-13. Тбилиси, 1936.
- Торнау Ф.Ф.* Воспоминания кавказского офицера. М., 1864.

С.156

- Ушаков Д.Н.* Толковый словарь русского языка. М., 1940. Т.4.
- Чанба Р.К.* Земледелие и земельные отношения в дореволюционной Абхазии (XIX - начало XX вв.). Тбилиси. 1977.
- Шамба Г.К.* Древний Сухум. Сухум. 2005.
- Barboriak J.J., Menahan L.A.* Alcohol, lipoproteins, and coronary heart disease // Hert and Zung. 1979. V.8. N 4, p. 736-740.
- Klose G., Greten H. Schulzt.* HDL-Cholesterin for Herzinfarkt? // Med. Klin., 1980, Bd. 2, s. 30-35.
- Miller G. J., Miller N.E.* Do high density lipoproteins protect against coronary atherosclerosis? // High Density Lipoproteins and and Atherosclerosis. Proc. 3rd Argent. Symp. Waterloo. 1977. Amsterdam - New York. 1978, p. 95-107.