

Г. Г. КОПЕШАВИДЗЕ

ХОЗЯЙСТВЕННО-БЫТОВОЙ УКЛАД АБХАЗОВ, ПРОЖИВАЮЩИХ В АДЖАРИИ

(ВТОРАЯ ПОЛОВИНА XIX — НАЧ. XX ВВ.)

СУХУМИ
1978

Дорогой
Шамаре
с самими
добрыми
поздравлениями
Т. Копешавидзе
19. IV. 78

АБХАЗСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
ИСТОРИЧЕСКОГО НАУЧНОГО ОБЩЕСТВА
ГРУЗИНСКОЙ ССР

Г. Г. КОПЕШАВИДЗЕ

ХОЗЯЙСТВЕННО- БЫТОВОЙ УКЛАД АБХАЗОВ, ПРОЖИВАЮЩИХ В АДЖАРИИ

(ВТОРАЯ ПОЛОВИНА XIX — НАЧ. XX ВВ.)



СУХУМИ
1978

Т. П. Шьякрыл
библиотека

В книге рассмотрены основные вопросы хозяйственно-бытового уклада дореволюционных аджарских абхазов (вторая половина XIX — начало XX вв.). В работе наряду с литературными и архивными источниками широко использован полевой этнографический материал, собранный автором в селах Аджарии в 1972—1974 гг.

Редактор
Ш. Д. ИНАЛ-ИПА

ВВЕДЕНИЕ

Абхазы, проживающие в Аджарии, являются потомками переселенцев-махаджиров¹, которые в силу сложившихся исторических обстоятельств во второй половине XIX в. вынуждены были покинуть пределы Абхазии и переселиться в Турцию.

В Абхазии можно насчитать пять таких волн указанного движения: после карательных экспедиций генерала Муравьева в 1840—1841 гг., после Крымской войны 1853—1856 гг., после упразднения Абхазского княжества 1864 г., но серьезный характер приняло переселение в период Лыхненского восстания 1866 г. и, особенно, во время Русско-турецкой войны 1877—1878 гг.²

Предки современных аджарских абхазов селились на территории Аджарии в разное время, начиная с 1862 г.³

Испытав ужасы социального и национального гнета в Турции, абхазы, отдавая за проезд до Сухума последние средства, полученные в основном от продажи домашнего скарба, возвращались в пределы Российской империи без разрешения властей.

Сначала переселенцы попадали в Батум, чтобы затем перебраться в Абхазию. В 70—80-х годах XIX в. Батум становится своеобразным перевалочным пунктом между Кавказом и Турцией.

Но самовольно вернувшихся абхазов царское правительство отправляло обратно в Турцию. Турки тоже встречали их враждебно и не пускали их назад, как русскоподданных. Несчастные махаджеры, лишенные всех прав, изгнанные с исконных земель, не находили приюта ни в России, ни в Турции, хотя по Константинопольскому мирному договору 1879 г. было разрешено в течение трех лет свободное переселение желающих из России в Турцию или обратно.

¹ «Махаджирство» происходит от арабского «мухаджир» и означает переселение, эмиграция.

² Г. А. Дзидзария. Махаджирство и проблемы истории Абхазии XIX столетия, Сухуми, 1975, с. 8, 12, 212, 293; Его же. Присоединение Абхазии к России и его историческое значение, Сухуми, 1960, с. 215.

³ Центральный Государственный исторический архив Грузинской ССР (в дальнейшем ЦГИА Груз. ССР), ф. 416, д. 819, л. 5.

Однако в том же году, когда возвращение приняло массовый характер, царское правительство известило всех русских консулов в Турции, что «возвращение на родину абхазов признано несоответствующим видам правительства. Ибо всякое новое вселение в Сухумский отдел ложится тяжелым бременем на всю общину..., и что выделение отдельных участков для вновь прибывших представляется затруднительным, а игнорирование этого условия несправедливо перед прежде водворенными эмигрантами (русскими колонистами, греками, мегрелами, армянами и др.), и во избежание всяких недоразумений, не допускать абхазских эмигрантов 60-х годов к возвращению в Абхазию»⁴.

Вопреки всем предписаниям, абхазы партиями (59, 104, 150, 188, 226, 300, 375, 380 и даже 1 200 чел.) продолжали возвращаться в Батум⁵.

После неоднократных прошений и долгих мытарств, абхазам, наконец, удалось добиться, чтоб царское правительство им разрешило поселиться не в Абхазии, а в Аджарии, подальше от исконных земель.

Объем литературы по аджарским абхазам весьма ограничен. До революции скудные и фрагментарные сведения о них встречались лишь в газетных и общих сочинениях об Абхазии, Грузии и Турции. Из них особого внимания заслуживают работы Т. Сахокия, З. Чичинадзе, Д. Бакрадзе, С. Эсадзе, А. Френкеля, В. Пальгрева, Г. Успенского, Г. Шухардта и др., которые, изучая быт и нравы аджарцев и лазов, попутно давали отрывочные сведения и об аджарских абхазах⁶. Среди сочинений, относящихся к советскому периоду, можно назвать работы К. Чолоква и С. Зухба⁷. Однако и они не дают цельного представления об аджарских абхазах.

⁴ ЦГИА Груз. ССР, ф. 545, д. 2069, л. 251.

⁵ Там же, лл. 87, 165—182.

⁶ Т. Сахокия. Путешествия. Тбилиси, 1959 (на груз. яз.); З. Чичинадзе. Грузины-мусульмане и их села в Грузии, Тифлис, 1913 (на груз. яз.); Д. Бакрадзе. Заметки о Батумской области.—ИКОРГО, т. VI, № 1, Тифлис, 1880; С. Эсадзе. Историческая записка об управлении Кавказа, т. 2, Тифлис, 1907; А. Френкель. Очерки Чурук-су и Батума, Тифлис, 1879; В. Пальгрев. Отчет о провинции Трапезундской. Лазистанский санджак. — ИКОРГО, т. 6, № 1, Тифлис, 1882—1883 гг.; Г. Успенский, т. 8, М., 1950; Г. Шухардт. О географии и статистике картвельских (южно-кавказских) языков. — СМОМПК, Тифлис, вып. XXVI, 1889.

⁷ К. Чолоква. Этнографический очерк быта абхазов, проживающих в Аджарии. Аджарский краеведческий музей, ф. 85; С. Зухба. Из современного быта аджарских абхазов. — Сб. «Современное абхазское село», Тбилиси, 1967.

Объект нашего исследования — хозяйственно-бытовой уклад аджарских абхазов — до сих пор не был предметом специального изучения. Основным источником настоящей работы послужил полевой этнографический материал, собранный автором в 1972—1974 гг. в селах Аджарии⁸. Кроме того, автор использовал литературные источники.

Хронологически работа отражает время со второй половины XIX до начала XX вв.

Абхазы, оседавшие в Аджарии в указанный период, селились в самом Батуме и его окрестностях (Ферие, Фезие или Кведа Самеба, Калтибаури, Салибаури, Иджадие, Ахмедие, Махмудие или Мнатоби, Атие, Шукрие, Луфтие, Кушадие, Урехи, Минда, Ангиса, Адлие, Степановка, Кахабери), а также на левом берегу р. Чорох (Чарнали, Тхирнали, Нусретие, Черкеслуке, Кара-шальвари)⁹.

В дореволюционных источниках о численности аджарских абхазов существовали разноречивые данные. Так, по сведениям В. Д. Пальгрева, в Батумской казе (уезде) в 1879 г. проживало 9 500 абхазов и черкесов, а абхазов второго переселения (1867 г.) было 1 200 чел.¹⁰.

В 1886 г. в Батумском округе числилось 1 469 чел.¹¹ (Такое резкое сокращение, очевидно, было вызвано новой эмиграцией в Турцию после 80-х годов XIX в.).

«В Нижней Аджарии, — писал Ш. Мегрелидзе, — несколько сел полностью были заселены абхазскими махаджирами, которые поныне живут там. Численность их в период махаджирства составляла не более 3 тыс.»¹².

По данным Г. А. Дзидзария, число аджарских абхазов с момента переселения составляло 3 000 семейств или 10 000 чел.¹³.

Правовое и экономическое положение абхазов в дореволюционной Аджарии, особенно в первое время после переселения, было тяжелым.

«Абхазы — одно из больных мест Батума, — писал А. Френ-

⁸ Так как работа написана на основе полевых материалов, автор считает нецелесообразным в дальнейшем делать неоднократные ссылки на основной источник.

⁹ Институт рукописей АН Груз. ССР. Архив Д. Бакрадзе, д. 102, л. 158.

¹⁰ В. Д. Пальгрев. Указ. соч., с. 56.

¹¹ Свод статистических данных о населении Закавказского края, извлеченных из посемейных списков, 1886 г., Тифлис, 1890, с. 12.

¹² Ш. В. Мегрелидзе. Из прошлого Аджарии, Тбилиси, 1964, с. 62 (на груз. яз.).

¹³ Г. А. Дзидзария. Махаджирство и проблемы истории Абхазии XIX столетия, с. 213.

кель. — Куда бы вы не пошли, везде можете встретить тощие и голодные фигуры этих несчастных людей, которые вследствие нашей оплошности в Сухуме были увезены турками сюда для того, чтобы потом бросить их на произвол судьбы. Действительно, положение абхазцев было решительно безвыходное: ни хлеба, ни работы, ни денег, ни приюта. Словом, предстояла голодная смерть сотням людям, страдавшим за чужие промахи»¹⁴.

И в дальнейшем неоднократные переселения в Аджарию и гонения со стороны царских чиновников и местных властей, естественно, не могли не отразиться на их экономике.

Первоначально абхазские переселенцы работали здесь поденными рабочими на береговых работах, позднее — грузчиками в порту, фелюжниками, а также занимались охотой на дельфинов и т. д.

У абхазов исторически сложилось определенное отношение к различного рода занятиям: одни из них считались достойными и почетными, другие относились к недостойным и унижительным. Так, например, аджарские абхазы пренебрегали профессиями чистильщиков, сапожников, портных, в особенности неодобрительно относились к торговле, считая ее недостойным занятием. «Именно крайняя нужда заставила гордого абхазца, — писал корреспондент газеты «Новое обозрение», — торговать фиалками в Батуме, который ничем подобным не стал бы заниматься у себя на родине»¹⁵. Занятиями, достойными уважения, аджарские абхазы считали златокузнечество, столярное и плотницкое дело, охоту и пр. Однако эти ремесла были у них побочными, в то время как основным у них оставалось земледелие и скотоводство (акытанхара).

С момента переселения аджарские абхазы были наделены казенными землями (категории эрази-мирие)¹⁶.

¹⁴ А. Френкель. Указ. работа, с. 81.

¹⁵ Этнограф. Черты из быта и нравов мусульман Батумского округа. — Газ. «Новое обозрение», 1896, № 4283.

¹⁶ А. Авалиани. Формы землевладения в Аджарии (перед освобождением от турецкого ига, 40—70 гг. XIX в.), Тбилиси, 1960, с. 12.

1. ЗЕМЛЕДЕЛИЕ И ЖИВОТНОВОДСТВО

Земледелие аджарских абхазов в симбиозе со скотоводством составляло основу их хозяйства. Для обработки земли было необходимо разводить рабочий скот. С другой стороны, для его содержания был нужен зимний корм. Тут на помощь приходило земледелие. Кроме того, чтобы земли были плодороднее, необходимо было их удобрять навозом. Таким образом, скотоводство в соответствии с земледелием давало крестьянину возможность обеспечить себя зерновыми и мясо-молочными продуктами, а также кожей и шерстью, из которых изготовлялись различные предметы домашнего обихода.

Абхазы, являясь потомками оседлых земледельцев, в Аджарии занимались подсечно-переложным земледелием, которое было очень трудоемким. Аджария в прошлом, как в прибрежной низменности, так и в предгорно-холмистой зоне, была покрыта густым лесом и кустарником. «Лес в этом крае, — писал Ф. Красильников, — настолько сильно растет, что населению приходится вести упорную борьбу, чтобы отвоевать кусочек пахотной земли»¹⁷.

К обработке делянки, т. е. к очистке от леса и кустарников путем сжигания и корчевания, обычно приступали в начале весны. За год до обработки, обычно весной, в период сильного сокодвижения, делали кольцеобразные надрезы на коре, чтобы деревья засыхали, а затем срубали их, пни и кустарники сжигали, используя после этого золу в качестве удобрения. При этом на делянках вырубались не все деревья, оставленная часть из них специально использовалась в качестве подпорки для высокоствольной виноградной лозы.

Для корчевания и очистки леса абхазы пользовались

¹⁷ Ф. Красильников. Из Ахалциха в Батум через Аджарию. — «Естествознание и география», 1904, № 8, с. 74.

такими орудиями труда, как топор (аиха), цалда (аигушэ), кирка (атцыркант), крючки (атцэхэ) и т. д.

Для восстановления плодородия почв аджарскими абхазами в прошлом практиковалась залежная система земледелия. Истощенные земли в течение 3—5 лет не обрабатывались. В оставленные без обработки пашни периодически загоняли скот для удобрения навозом (адгыл артэра). Новую деланку аджарские абхазы называли аужэра. Почва здесь была плодородной и обычно давала хорошие урожаи.

В результате выпадения обильных осадков в прибрежной Аджарии вода постоянно выступала на поверхности почвы. Зачастую от излишней влаги страдали их пашни. Сильно переувлажненные участки осушали весьма примитивным способом. В период вспашки через всю пашню обычно закладывали несколько неглубоких канавок, так называемых ацэшьта (след вола, борозда), затем их расширяли и углубляли мотыгами. Вода по этим канавкам стекала в главную канаву, вырытую вдоль границы пашни. Расчистив деланки, приступали к удобрению, вспашке, затем к посеву, прополке и, наконец, к уборке урожая.

Обрабатываемые земли имели подворно-участковый характер. Пашни (амхы) располагались за пределами **приусадебного участка**. Обработку пашен начинали в марте. Предварительно их удобряли навозом, а огороды, кроме этого, еще и золой. Для восстановления плодородия почвы они прибегали к севообороту, т. е. чередованию культур. Так, например, просо чередовалось с кукурузой.

Уместно будет сказать и о календаре аджарских абхазов, который тесно был связан с циклом сельскохозяйственных работ. В отличие от исконно абхазского, он содержал турецкие названия. Так, январь у них получил название земхери или азын ашыкымта (разгар зимы, стужа), февраль — гуджук или азын цэгьа (самое холодное время зимы), март — март-ай или быжьпытын (период распускания почек), апрель — апрел бешьи или араху кахара (падеж скота), май — мес или латара мза (период посевов), июнь — кирез-ай или аца калан (период созревания черешни), июль — чурук-ай или ашыз цэгьа аамта (пнилой месяц, период сильной малярии), август — начхэа (успение), сентябрь — харман-

ай или еафратагалан (сбор всех плодов земли), октябрь — кучук-иаз или аьхын хучы (маленькое лето), ноябрь — кош-ай или цэьбын (рев быков, связанный со случкой), декабрь — кара-кыш или азын еикуатэа (черная зима).

Период весенних заливных дождей абхазы называют азысаамта, а засухи — аарфара. Период созревания зерновых культур аотара мза.

С распусканием почек абхазы приступали к вспашке. «Абхазцы — хорошие земледельцы, — писал В. Пальгрев, — вообще деятельны и способны. Рис здесь (в Аджарии. — Г. К.) произрастает в большом количестве и лучше по качеству. Второе место после риса занимает маис (кукуруза), просо и лобию (фасоль), немного льна, хлопка, овощей, фрукты плохие, и, наконец, тыква...»¹⁸.

До присоединения Батумской области к России население прибрежной Аджарии (аджарцы, абхазы, лазы и др.) наряду с кукурузой занимались еще разведением болотного риса. Рис давал возможность крестьянину удовлетворить потребности пропитания (вместе с кукурузой) и уплачивать подати в казну султана, в то же время способствовал распространению на побережье лихорадки. Потому в числе первых распоряжений царской власти (после присоединения края к России 1878 г.) было запрещение посевов риса на заливных полях. Только жители Гонио и Макриала выращивали болотный рис, а в остальных местах прибрежной полосы занимались разведением только суходольного риса (аьрынцэаьшь)¹⁹.

Для выращивания риса обычно выбирали наиболее рыхлые и наносные почвы. Вспашка полей под рис и просо производилась в марте. Прежде чем провести первую борозду, глава семьи должен был произнести речь-молитву: «Пусть земля будет плодородной, да Аллах даст вам на пользу все, что пожнете. Пусть семье всегда сопутствует здоровье, радость и удача» — и только после этого приступали к пахоте. Землю пахали деревянным пахотным орудием (ацэматэа). Пашни под рис обычно распахивали по два раза, а затем в разрых-

¹⁸ В. Пальгрев. Указ. раб., с. 57.

¹⁹ С. А. Анисимов. Сельское хозяйство и земельный вопрос в Батумской области. — «Русские тропики», Батум, 1911, с. 67.

ленную почву на глубине одного вершка зарывали семенами. Посев производился вразброс. Первую пригоршню обязательно должен был разбросать глава семьи. Для боронования использовалась плетеная волокуша (ачалт). Через две-три недели рис давал всходы. До прополки наиболее загущенные места прореживались.

Прополку производили три раза, через каждые 20—25 дней, пололи узкой мотыгой (аказма-чапа). В начале августа рис начинал выбрасывать колосья, к концу сентября приступали к уборке урожая. Уборка производилась при помощи серпа или большого ножа.

Срезанные стебли-метелки аккуратно связывались в снопы, затем в течение 1—2 месяцев просушивались на плетенках. После просушки приступали к лущению. Лущение зерна происходило в каменной ступе на подставке (алахэара), с углублением 70—80 см. Принадлежностью ступы являлся пест (акалакут) — длинная деревянная палка, на конце которой перпендикулярно была прибита колотушка. Чтобы зерно окончательно очистить от шелухи, провеивали его, а затем ссыпали в амбары.

Из других зерновых культур, кроме риса, абхазы разводили также просо (ахуз). Приемы и способы его выращивания были теми же.

Выращивание проса и риса было трудоемким делом. Во второй половине XIX в. в Аджарии, так же как и в Абхазии, кукуруза стала доминировать над просом и рисом, а к началу XX в. эти древние культуры Кавказа совершенно были вытеснены.

Аджарские абхазы отдавали кукурузе предпочтение, как наиболее урожайной и менее трудоемкой, вместе с тем она являлась прибыльной товарной продукцией, ибо она имела большой спрос на внешнем рынке. Кукуруза составляла основу их пищи, а кукурузная чала (ацхэ) была основным зимним кормом для скота.

Приемы обработки кукурузных полей были теми же, что и в Абхазии. Пашни обрабатывались деревянным пахотным орудием. Посев начинали в конце апреля, производили его вразброс. Бороновали волокушей, представляющей плетенку. Для тяжести обычно на волокушу клали камни или на нее становился человек. Как промежуточное растение, высевали фасоль (ахакуд). Густые всходы кукурузы при мотыжении изреживались

(ацхэа ацхра). Уход заключался в двукратной прополке мотыгой. К уборке урожая приступали обычно в октябре. Початки кукурузы отламывали и складывали в плетеную корзину (асапет), которую вешали через плечо. Кукурузные стебли срезали серпом. Кукурузу с полей вывозили на арбах.

Говоря о выращивании кукурузы в прошлом, нельзя не сказать о том, какие сорта были распространены в Аджарии. «Здесь были распространены такие сорта, — пишет Н. Чиджавадзе, — как «цквита», «кирмизи», «годора», «алазана», «корибуда», «абазура» и др.»²⁰.

По сообщениям информаторов, кукуруза, получившая название у местного населения «абазура» (аохазская), была завезена из Абхазии. Крупные ее зерна были желтого цвета, это был скороспелый сорт, имеющий невысокий стебель, с сильным стержнем, приспособляющийся к любым местным условиям.

Позднее махаджиры стали возделывать местные сорта кукурузы. Кроме того, они выращивали так называемую «ацстаа цыкуреи» (чертову кукурузу). Эта кукуруза созревала очень рано, ее мелкие желтые зерна употребляли в основном в жареном виде. Аджарские абхазы кукурузу называли по-разному. Так, например, абхазы из Абжуйской Абхазии называли ее ацш (апш), а Бзыбской Абхазии — ацыкуреи (аджыкурей), в ряде мест фиксируется название алажэит (алажит).

Рис, просо и кукуруза в прошлом у аджарских абхазов, как и у многих народов Кавказа, составляли основу их пищи. Из риса они готовили плов (ацлау), рисовую кашу (асатлаш) и пр., а из просяной и кукурузной муки — мамалыгу (абыста), чурек (амгьал) и т. д.

Для обработки земли, вплоть до Октябрьской революции, аджарские абхазы пользовались деревянным пахотным орудием (ацэмацэа) типа рала. Пахотное орудие их состояло из цельного ствола дерева-дышла с крюком (подошва — ашьхуа), с железным насошником (ацэеиха) и рукояткой (ацэмаа). Отличительным признаком пахотного орудия аджарских абхазов от местного являлось то, что дышло и крюк составляли одно целое.

²⁰ Н. Чиджавадзе. Из истории земледелия в Аджарии, Тбилиси, 1971, с. 30 (на груз. яз.).

Для разрезания твердой почвы и дерна на дышло у загнутого конца делалось отверстие для вставки резака (афьза). Обычно пахотное орудие влекли два быка или буйвола, запряженные в деревянное ярмо (аубу). Как правило, такие орудия изготавливали самостоятельно в каждой семье. Все его части были из дерева, за исключением лемеха и резака, которые делали местные кузнецы.

Как свидетельствует полевой материал, деревянное пахотное орудие аджарских абхазов было аналогичным исконно абхазскому, которое получило достаточное освещение в этнографической литературе, в частности, в работах Г. С. Читая²¹ и И. А. Аджинджал²². Поэтому давать подробное описание пахотного орудия аджарских абхазов мы считаем излишним.

Мотыги аджарских абхазов были двух видов:

а) казма-чапа (по-турецки буквально — кирка-мотыга) в виде длинной, конусообразной железной пластинки с острым лезвием на конце, которая своей конструкцией несколько напоминала кирку. Ею обычно пололи не только рис и просо, но и табак, огородные культуры и пр.;

б) чаца или афсуа чага (абхазская мотыга), с широким лезвием, предназначалась для прополки кукурузы.

В предгорно-холмистой зоне Аджарии, в частности, в труднодоступных местах (амарда), аджарские абхазы и аджарцы пользовались землекопалкой своеобразной конструкции — бел (что в переводе с турецкого означает заступ). Это орудие состояло из трех частей: из железного вилообразного лезвия с двумя зубцами (длиной 25 см), с заступом у обушка, деревянной рукоятки (ахуы — 80 см) и приделанной к ней перпендикулярно ручки (амаа — 25—30 см). Высота обука составляла 10 см, а ширина отверстия-втулки — 8 см. Это орудие и поныне бытует у аджарских абхазов.

Для боронования применялись плетеные волокуши из рододендрона. При жатве пользовались серпами (амагана).

Уборка зерновых культур начиналась обычно в кон-

це сентября и длилась до конца октября. Сначала убирали рис и просо, а затем кукурузу, виноград, грецкие орехи и др.

Зерновые культуры, в частности рис и просо (до 90-х годов XIX в.) аджарские абхазы хранили в амбарах, имевших тогда в Аджарии широкое распространение. Амбар — длинный, деревянный ящик, четырехугольной формы, высотой до одного метра, в ширину 70—80 см, в длину 1,5 м, с несколькими отделениями и крышкой. В каждом отделении хранились рис, просо, фасоль, орехи и др. Его устанавливали обычно в так называемой аеацара, т. е. кладовой, которая для удобства пристраивалась к кухне.

Кукурузу в початках хранили в кукурузниках (аца), расположенных обычно на пашнях. О своеобразных кукурузниках аджарских абхазов Э. Эрикссон писал: «Слева от дороги пруппами стояли в поле маленькие кубические кукурузники. Глядя на четыре высоких столба..., невольно думалось, что такое устройство вызвано было необходимостью защищать запасы кукурузы от сырости и грызунов. Так как мелкие грызуны могут вскарабкаться и по отвесному столбу, между концом последнего и собственно кукурузником горизонтально устанавливался деревянный кружок, по которому полевым зверькам невозможно вверх ногами проникать дальше»²³.

В период весенне-осенних сельскохозяйственных работ (прополка, уборка урожая и пр.) абхазы в прошлом устраивали однодневную коллективную взаимопомощь — ауаахэ или нади, как называли это соседи-аджарцы. Так, например, накануне прополки или уборки урожая, хозяин надела обходил поселок, приглашая всех взрослых мужчин на предстоящую работу. Рано утром все помощники (20—25 чел.) приходили со своим сельскохозяйственным инвентарем на поле этого хозяина. Женщины, как правило, в работе не участвовали. Их помощь ограничивалась приготовлением пищи (амхатахуы). Завтрак и обед обычно устраивались на пашнях, а вечером, после окончания работы, хозяин дома был обязан пригласить всех участников на ужин.

²¹ Г. С. Читая. К вопросу о происхождении пахотных орудий. — Сообщения АН ГССР, Тбилиси, т. II, № 3, 1941.

²² И. А. Аджинджал. Из этнографии Абхазии, Сухуми, 1969.

²³ Э. Эрикссон. Из воспоминаний о Батуме и его окрестностях. — «Естествознание и география», 1899, № 6, с. 20.

Работа сопровождалась «Песней прополки» (Арашэа-ра ашэа). Текст ее таков:

Ра-ри-ра, уа-хоу, шэаха, марца,
Уаа-ре-рашэа, уа-хоу,
Уаа-ре-рашэа, уа-хоу,
Ра-ри-ра, уа-хоу, шэаха, марца.

Каждый новый ряд поля начинался и заканчивался с этой песней, которая исполнялась работающими попеременно.

Огородничество

После полеводства одно из важных мест в хозяйстве аджарских абхазов занимало огородничество. Оно имело в основном потребительский характер. Крестьянин выращивал овощные культуры в количестве, необходимом лишь для своей семьи. Огороды обычно располагались на территории приусадебного участка, недалеко от хлева (для удобрения их навозом).

В прошлом у абхазов огородничество было связано с половозрастным разделением труда. Копка, удобрение, устройство изгородей, а также водружение жердей (аха) для выющихся растений, было обязанностью мужчин, тогда как сохранение семян, посев, прополка и, наконец, уборка считались занятием женщин. Не напрасно у абхазов вообще огород получил название «ацхэыс утра» (женский огород).

К обработке огородов приступали с марта. Вначале огороды копали, затем мотыгой разрыхляли почву. Посев в разрыхленную почву семян огородных растений, ее разравнивали деревянными граблями (ацхэага).

Прополка производилась при помощи маленькой мотыги (аказма-чапа).

На огородах обычно отсутствовали грядки и дорожки, однако они содержались в чистоте и порядке. Пословица гласила: «Хороший огород — лицо хозяйки».

Из бобовых культур разводили: фасоль разных сортов (анышэкуд, ахакуд, ашьапкьае и др.), а из овощных — красный перец (апырпыл), лук (ацымшы), чеснок (ацыш), лук-порей (апраса), земляную грушу

(ацыркуа), местную капусту (ахул) или кольраби, огурцы (анаша), тыкву (акабак или акао), а также пряности: тмин (акама), чабер (ацыбра), эстрагон (арахана), мяту (ашьыху), петрушку (амкьандыл), сельдерей (амабдануз), кориандр (ахусхуа) и пр. Абхазы в период переселения завезли в Аджарию выющийся на жердях сорт огурцов, названный аджарцами «абазура» (абхазский). Красный перец, чеснок, соль и пряности составляли обязательный компонент всех мясных и бобовых блюд. Нововведением для них были картофель, капуста, помидоры, свекла и пр., завезенные сюда русскими колонистами в конце 90-х годов XIX в.

Кроме того, они выращивали в небольшом количестве дыни и арбузы. В прошлом аджарские абхазы, так же как их соплеменники в Абхазии, занимались возделыванием технических культур. Из обработанного сырья хлопка, льна и кенафа изготавливали холст для нательного белья и постельных принадлежностей, а также полотенца, мешки, веревки и пр.

Возделывание технических культур (льна, кенафа, хлопка) за исключением пахоты, считалось женским делом. Посев производился в мае, а уборка — в сентябре. Срезанные стебли льна и кенафа связывали в снопы и затем хранили в сухом месте. Процесс изготовления ниток из льна был сложен и длителен: первоначально стебли смачивались в воде, затем их разъединяли на 4—5 волокон и только после этого приступали к прядению на веретене, соединяя концы волокон. Затем из ниток ткали холст (аш) и отбеливали (арышхара). Отбеливание производили так: вначале холст погружали в раствор коровьего навоза на полтора дня, после чего холст тщательно прополаскивали в холодной воде, чередуя полоскание с выколачиванием на камне. Процедуру эту проделывали до тех пор, пока вода не становилась прозрачной. Последний этап — вываривание холста в щелочной воде; это делалось для того, чтобы ткань стала мягче. Вываренный холст опять тщательно полоскали в холодной воде. Затем его расстилали на траве, выравнивали и оставляли на сутки, чтобы от ночной росы и утреннего солнца он стал еще белее.

Садоводство в хозяйстве аджарских абхазов занимало существенное место.

Плодовые сады аджарских абхазов обычно входили в комплекс приусадебного участка и располагались за жилым домом.

Характерной особенностью этих садов являлось отсутствие правильных насаждений, все в них было посажено вперемежку. Тем не менее аджарские абхазы славились своим мастерством, используя различные приемы и способы разведения плодовых деревьев.

Для восстановления и омолаживания старых деревьев, а также с целью повышения плодоношения, в прошлом практиковалось прореживание загущенных крон путем удаления мешающих частей растений, а также применялись обрезка, удаление высохших сучьев, удобрение навозом и пр.

Плодовые деревья размножались путем окулировки, ее производили в начале весны, обычно в марте. Подвойным материалом служили дикие саженцы, на которых затем прививали культурный сорт. До начала сокодвижения, обычно в конце зимы, с культурных деревьев срезали черенки и закапывали в землю. Эти черенки служили в качестве привоя. С наступлением весны (в марте) черенки раскапывали, затем разделив их на 2—3 глазка, обтесывали перочинным ножом (ачақы). Стесанный конец черенка вставляли в расщелину подвоя, место прививки обвязывали лыком из шелковицы, для того, чтобы влага не проникла, а поверх этого обмазывали воском и закутывали мхом. Воск служил замазкой, а мох — регулятором тепла.

Аджарские абхазы разводили как семечковые, так и косточковые плодовые культуры.

Из семечковых плодовых были распространены яблоки, груши, инжир (смоковница), тута (шелковица) и пр.

«Яблонь здесь разводилось очень много, — писал Ю. И. Дядюша. — Единственный местный сорт, получивший турецкое название «демир-алма», русские помологи называли его абхазским, растет крупными здоровыми деревьями. Плоды этого сорта крупные, конической формы, красивые, лежат до весны, но вкусом грубова-

тые»²⁴. Кроме того, разводились и другие сорта яблок, как «шекер-алма», «аджарский красный», «абела-ваш-ла» и др.

За яблоней следовал инжир, чьи плоды употребляли как в свежем виде, так и в сушеном. Инжир здесь был представлен разными сортами: «атыс лаха», «деве-та-цан», «апатырцан лаха» и пр.

По сообщениям информаторов, пространство от городской границы Батума до села Ангиса в прошлом занимали сплошные заросли инжира и местность эту переселенцы так и называли алахабжьара, т. е. инжиром заросшие места.

Из других семечковых плодовых культур они разводили груши местных сортов: «хечечури» (по-груз.), «килез-армут» (по-тур.), «душъешь-армут» (по-тур.). «Груши растут и плодоносят, — писал Ю. С. Дядюша, — но по вкусовым качествам грубые»²⁵.

Айва (абиа) здесь плодоносила прекрасно и плоды ее были крупные, желтого цвета и очень ароматные.

Шелковица (амжэа) была двух сортов: черная и белая. Плоды ее употребляли, как в свежем виде, так и для изготовления бекмеса. Кроме того, листья тутовых деревьев служили основным кормом шелкопряда.

Из косточковых разводили персики, сливы, алычу, черешню, вишню и пр. «Персики здесь родят прекрасно с 2—3 летнего возраста, — писал Ю. С. Дядюша. — Они бывают ранних и поздних сортов, белого, розового, а также с желтовато-красноватым оттенком. Слива плодоносит рано и много. Сюда был завезен японский сорт, под названием «муми» — спящая. Так она была названа за то, что распускалась очень поздно весной. Дерево росло неправильно, приземисто. Плод красный, круглый, более вершка в диаметре с углубленной бороздкой, как у персика»²⁶. Кроме того, здесь встречались сливы местных сортов, как «чанчури», «абхэа шкуакуа» (белые сливы), «абхэа еикуатцэа» (черные сливы) и др.

Из других косточковых аджарские абхазы разводили алычу желтого и красного цветов, гранат и т. д.

²⁴ Ю. С. Дядюша. Старые и новые культуры. Батумское побережье, — «Русские тропики», Батум, 1911, с. 92.

²⁵ Ю. С. Дядюша. Указ. соч., с. 93.

²⁶ Там же.

В диком виде здесь встречались: лавровишня (ашым-ха), из которой изготавливали прохладительный напиток (ашымхазы), каштан, барбарис — из него готовили острый соус к мясу (асызбал), затем ежевика, малина, земляника и пр.

Гранат, в особенности барбарис и алыча, в кулинарном искусстве аджарских абхазов занимали одно из важных мест.

Из орехоплодных разводили в основном грецкие орехи двух сортов: «амаргуз» — ранний сорт и «арамеыб» — поздний сорт, имеющий крупный плод с полным ядром, содержащим много масла. Грецкие орехи, как правило, добавлялись во многие мучные и мясные блюда. Из фундуковых (араса) самым распространенным является сорт под названием «керасундский».

Кроме того, аджарские абхазы в прошлом занимались разведением винограда. Наиболее распространенными сортами являлись: «атыркуажы», т. е. (турецкий виноград) и «изабелла».

«Справа от дороги, — писал Э. Эриксон, — высокие пирамидальные тополя, до половины извитые виноградными лозами, красиво обрамляли абхазское селение»²⁷.

«Из виноградных лоз, — сообщал С. А. Анисимов, — плодоносит «изабелла», ствол которой в руку толщиной у земли, на десяток саженей тянется по стволам и сучьям ближайших деревьев. «Изабелла» дает громадные урожаи вкусной, приятно душистой ягоды, но для ее добывания приходится лазить по деревьям, как гимнасты, с ежеминутным риском полететь вниз с большой высоты»²⁸.

Для сбора винограда пользовались плетеными корзинами (амцэышэ) конической формы с деревянными крючками.

Для высокоствольных виноградных лоз в качестве подпорок использовались больше всего ольха, тутовое дерево, граб и дикая хурма.

Аджарские абхазы хотя и выращивали виноград, однако, будучи мусульманами, не занимались виноделием. Вследствие этого виноградарство здесь не получило та-

кого широкого распространения, как у их соотечественников в Абхазии.

Из виноградного сока главным образом готовили бекмес (абыкымаз) — патоку без сахара, акалмышь — кисель из виноградного сока и, наконец, ажарзы — приятный на вкус прохладительный напиток.

Говоря о садоводстве аджарских абхазов, нельзя умолчать о citrusовых культурах. Разведение citrusовых, в частности апельсинов (апатыркал), занимались большей частью в предгорно-холмистой зоне. Апельсиновые деревья разрастались до громадных размеров. В начале 90-х годов XIX в. частные предприниматели завезли сюда из Китая мандарин сорта «уншиу». Однако в те годы разведение citrusовых, в особенности мандаринов, не получило широкого распространения.

Только после установления Советской власти в Аджарии citrusоводство получило широкое распространение и составляет теперь основу хозяйства абхазов и аджарцев.

Представляют значительный интерес и поверья аджарских абхазов, связанные с хозяйственной деятельностью. В частности, у них были распространены представления о вредоносности одних пород дерева и, напротив, благотворности — других. Вредоносными считались: дуб, грецкий орех, тополь, кипарис и инжир. Так, например, по убеждению аджарских абхазов, молния (афы) преимущественно попадает в дубы или деревья грецких орехов, потому что под ними чаще всего прячется черт во время грозы. Или же, по их мнению, инжир является лакомством черта (алаха афстаа ичысхуп). Поэтому возле дома не сажали инжир и грецкий орех, а если где-либо на территории приусадебного участка появлялся дуб, то его непременно уничтожали.

К полезным деревьям и растениям они относили обычно ольху, самшит, тутовое дерево, граб и плющ, отдавая предпочтение грабу, как священному дереву. Зачастую грабовое дерево можно было увидеть и во дворе, и на пасеке, и на пашнях. Кроме того, во время строительства дома какую-либо деталь обязательно делали из граба.

В прошлом, как сообщают информаторы, в Адлие имелась грабовая роща, где абхазы, в частности род Агрба, совершали моление, и эту местность поныне на-

²⁷ Э. Эриксон. Указ. раб., с. 20.

²⁸ С. А. Анисимов. Указ. раб., с. 69.

зывают Аграа рныхэарта, т. е. место моления рода Агрба.

Скотоводство

Как указывалось, скотоводство в сочетании с земледелием составляло основу хозяйства аджарских абхазов.

«Главное богатство абхазцев, — писал М. Джанашивили, — составляет домашний скот, по мнению абхазца, это существенный рычаг жизни человека, кормитель, хранитель и взраститель. В представлении абхазца жизнь без домашнего скота немыслима; можно еще кое-как обходиться без хлеба, но без скота нельзя»²⁹.

Из домашних животных аджарские абхазы разводили крупный рогатый скот (ашьамака) и мелкий рогатый скот (аъсаса). Будучи мусульманами, они разведением свиней не занимались.

Животноводство было в основном мясо-молочным. Буйволиное молоко высоко ценилось абхазами. Волы и буйволы также являлись в хозяйстве тягловой силой. Для перевозки грузов использовались также мулы. Но главным средством передвижения у аджарских абхазов оставалась верховая лошадь.

Абхазы, проживавшие в прибрежной полосе, большее предпочтение отдавали разведению крупного рогатого скота (коровы, буйволы и волы), в особенности буйволов. В предгорно-холмистой же зоне преимущественно разводили мелкий рогатый скот.

Крупный рогатый скот аджарских абхазов был местной породы.

«Аджарские коровы и быки, — пишет В. М. Шамиладзе, — были известны как скот с полезными свойствами. Аджарская корова, при небольшом росте, характеризующаяся лучшими свойствами грузино-кавказской породы, в соответствующих хозяйственно-природных условиях достигла высоких показателей продуктивности. Обращает на себя внимание высокая жирность молока

²⁹ М. Джанашивили. Абхазия и абхазцы. — ИКОРГО, т. XVI. Тифлис, 1894, с. 15.

здешней породы, а рабочий скот характеризуется большой трудоспособностью»³⁰.

Занятие скотоводством было исключительно мужским делом. Доеение коров, заготовка кормов, строительство хлебов и скотного двора, пастьба, выучка, клеймение и пр. лежало на обязанности мужчин.

Для ухода за скотом аджарские абхазы в прошлом всем селом нанимали общесельского пастуха (ацутахча). В обязанности пастуха входило выгон скота рано утром на ближайшие луга и пригон его поздним вечером в село. Пастух получал плату натурой, либо деньгами за каждую голову скота. Например, каждый крестьянин за пастьбу двух дойных коров или буйволиц, был обязан уплатить пастуху 3 окка кукурузы (турецкая система сыпучих тел, равная 1 кг 225 гр). Кроме того, по пятницам пастуху полагался весь надой молока, но кормление в условия найма пастуха не входило.

В прошлом у аджарских абхазов существовала и другая форма найма пастухов: их нанимали не всем селом, а для каждой семьи в отдельности. Абхазы, проживавшие на Кахаберской равнине, договаривались с курдскими пастухами, которые круглый год пасли мелкий рогатый скот, перегоняя с летних пастбищ на зимние. Оплата была натурой, т. е. приплод делился поровну.

Выгон скота на горные пастбища начинался обычно в мае. Первоначально перегоняли мелкий рогатый скот, а затем, после окончания весенних сельскохозяйственных работ, и крупный.

В середине октября начинали возвращать стада с гор, а к концу октября приступали к стрижке овец. Это делалось и весной, однако шерсть осеннего настрига больше ценилась. Стригалими были исключительно мужчины. Поймав барана, связывали ему ноги ремнем и приступали к стрижке стальными ножницами (аъсард), которые изготовляли местные кузнецы. Ножницы эти имели несколько своеобразную форму с небольшим изгибом на кончиках, чтобы не поранить овцу.

После стрижки скот проходил так называемый от-

³⁰ В. М. Шамиладзе. Альпийское скотоводство в Грузии, Тбилиси, 1969, с. 164 (резюме на русск. и англ. яз.).

бор: для забоя, продажи, дележа, мусульманских обрядов и пр.

На лето строили скотный двор (араху гуара) с воротами, которые крепко запирались. Двор огораживался плетнем или частоколом, с подпорками на внутренней стороне, высота заборов доходила до 1,5 м.

Зимой скот содержали в хлевах (абора).

Аджарские абхазы в прошлом строили несколько плетеных хлевов, обмазанных навозом и крытые камышом: для коз — ацматра, хлев для буйволов — акамбашьтра, коровник — ажэтра, конюшня — аетра, овчарня — ауасатра и пр. Зимой скот держали на подножном корму, с подкормом утром и вечером. Заготовка кормов начиналась еще с лета: сначала заготавливали сено, а затем кукурузную чалу (после уборки кукурузы). Связки кукурузных стеблей (ацхэакуа) обычно хранили на пашнях, а скирды (атэакуа) — на территории приусадебного участка. В период турецкого господства в Аджарии пастбища и покосы аджарских абхазов оставались в пользовании отдельных обществ. Однако, с присоединением края к России, казенными были объявлены не только земельные наделы, но пастбища и покосы. Так, например, аджарские абхазы, как и все население края, за пастьбу крупного рогатого скота (дойного) платили налоги по одному окку (3 фунта) масла с коровы, а за мелкий скот — по 15 коп. с головы³¹.

Говоря о животноводстве, нельзя не сказать о выработанных традиционных методах распознавания болезней и лечения скота. Народные врачеватели сами оказывали необходимую помощь, распознавая такие болезни, как отравление, укусы, ушибы, переломы и пр. Лечили с помощью целебных трав, растительных масел, соли, квасцов, пороха, навоза и пр.

Так, например, от заболевания полости рта у животных (ажьрына) аджарские абхазы делали настои из корней (ашьхардац) с добавлением квасцов.

От лямблиоза животных лечили настоем бузины, чесноком и солью. Ушибы обычно излечивались прикладыванием теплого навоза. Когда животное объедалось кукурузой, то первоначально двое мужчин брали длинную

палку и ею массировали брюхо, а затем заставляли длительное время бегать.

В период заболевания скота часто прибегали к молитвам-нашептываниям (атэхэара). Кроме того, на животных вешали амулеты-нуса (ахуаца шэкуы) от сглаза. Амулеты эти, сшитые треугольником из сафьяна или ткани, заключали в себе текст, взятый из корана, головку чеснока и щепотку угля.

После отела к рогам и к хвосту коровы или буйволицы привязывали красную ленту от сглаза. Когда на лугу или на пути встречались хорошей породы корова или буйволица, аджарские абхазы не высказывали свое восхищение, т. е. просто говорили: «Узшас уисасуп, машья аллах, псыми лаах» (будь ты во власти своего покровителя). Также в качестве защиты от сглаза абхазы вешали на колья заборов черепа лошадей и домашнего скота, а на пороге перед входом в хлев прибивали подкову (аееимаа).

Рабочий скот играл большую роль во всех процессах сельскохозяйственного календаря. Быки и буйволы впрягались во все средства передвижения, где только нужно было применить тягловую силу. Запряжке быка или буйвола в ярмо (аубу), т. е. превращению в тягловую силу, предшествовало приучение (аубу атакра), состоявшее из ручной выводки животного, затем запряжки в ярмо, и, наконец, в арбу. Приучение животных к работе происходило обычно во время весенней пахоты, когда специально в ярмо впрягались животные одинаковой силы. Приучение животных начинали с трехлетнего возраста. Тогда же деревенские кузнецы и подковывали животных, в основном буйволов и лошадей.

Аджарские абхазы в прошлом, как и многие народы Кавказа, клеймили скот знаками (адамыба). На ушах мелкого рогатого скота делали различные вырезы и надрезы (ахцара). На лошадях и крупном рогатом скоте выжигали фамильную тамгу, представлявшую собой арабскую букву или целое имя владельца. Таврили животных раскаленным железным трафаретом. Буйволам тамгу ставили на лопатке, а лошадям — на ляжке. После присоединения края к России в качестве тамг стали применять буквы русского алфавита.

В прошлом у аджарских абхазов доение коров, убой скота, свежевание и раздел туши считалось мужской

³¹ В. Я. Лисовский. Чорохский край, Тифлис, 1887, с. 51.

работой, а на обязанности женщин лежало копчение, вяление, приготовление мясо-молочных продуктов и т. д.

Технологические процессы приготовления молочных продуктов были разнообразны: свертывание молока с использованием сычужного фермента, кипячение, заквашивание (кипяченного) молока особого рода грибом, взбивание, приготовление соленого и копченого сыра и т. д.

Для свертывания молока аджарские абхазы, как и многие народы Кавказа, использовали сычуг (ацар) — одну из частей желудка жвачных животных. Желудок крупного рогатого скота тщательно промывали, затем, слегка посолив, натягивали на фундучные палочки и вешали над открытым очагом на 1 или 2 дня. Затем, просушив и нарезав его на несколько частей, укладывали в глиняный горшок (адыргыла) и заливали водой, добавив туда перца, уксуса, соли (все в очень ограниченном количестве). Для крепости в раствор сычуга добавляли сыворотку и веточку смоковницы. Все это следовало проделывать молча.

Сычуг — основной компонент в приготовлении кисломолочного сыра. Процесс приготовления сыра — ашә-еилатца (по-абх.) или сулугуни (по-груз.) был сложен и **длителен**. Он состоял из двух этапов: сперва **приготавлился** свежемолочный сыр (ашәаза), а потом — сулугуни. Первоначально в теплое (парное) молоко добавляли раствор сычужного фермента (ацарзы) и, хорошо перемешав, давали возможность свернуться. Через 15—20 мин. (в зависимости от крепости сычуга), молоко постепенно начинало густеть и уплотняться. Доведя до густой консистенции, котел с содержимым вешали над открытым очагом и медленными движениями рук дробили находящуюся в нем сырную массу. Когда масса доходила до определенной температуры, то сыворотка начинала отделяться, и сыр, собранный руками в комок, перекладывали в плетеную корзину (ахуарта). В летний период сыр созревал через 1—2 дня, т. е. за это время накапливалось большое количество молочной кислоты, а зимой на это уходило 3—4 дня. Прокисший сыр нарезали длинными тонкими кусками, заливали кипятком, и накрыв крышкой, отстаивали в течение 3—5 мин. Затем, слив всю воду, сыр эластичными движениями пальцев начинали сворачивать в комок, процесс этот

повторялся несколько раз, и наконец, получался плотный, эластичный и слоистый сыр. Готовый сыр, посолив, перекладывали в деревянную миску. После трехдневного посола сыр (ашәацәаза) перекладывали в деревянную кадку (ашәтра).

Последующий этап — копчение сыра, известный только абхазам и мегрелам. Копчению подвергался как сулугуни, так и кисломолочный сыр, который аджарские абхазы называли атазыла.

Из других молочных продуктов в большом употреблении было: кислое молоко (ахартцәы или мацони), подобие сметаны (ачафыр), вид творога (ахача), каймак (сливки).

Приготовление ачафыр длилось почти до полутора недель. Сперва наливали в бурдюк (ахата) свежее молоко и добавляли в него размельченный кисломолочный сыр и соль. Затем, крепко закрутив, бурдюк подвешивали над открытым очагом, где масса от тепла начинала бродить. После брожения обычно на поверхности начинала выступать сыворотка, первый признак готовности ачафыр. Затем сливали сыворотку и перекладывали густую массу в глиняный горшок. Масса эта, кисловатая на вкус, несколько напоминала сметану. Ели ее с мамалыгой, чуреком и лавашом. Перед употреблением добавляли к ней пряности, перец и пр. Ахача (по-абх.) или надуги (по-груз.) — вид творога. Готовили его так: сыворотку (ахаз), оставшуюся после приготовления свежего сыра, кипятили, затем охладив ее, переливали в мешочек из бязи и подвешивали на крючке, чтобы вся жидкость окончательно вытекла. Оставшуюся густую массу подавали к столу с пряностями и перцем.

Из всех молочных продуктов аджарские абхазы больше всего ценили кислое молоко (ахартцәы), заквашенное особого рода грибом (ахаатца). Следует указать и на то, что кислое молоко прежде всего и повседневная еда. Кроме того, праздники или поминальные столы у аджарских абхазов не проходили без кислого молока. Как правило, к кислому молоку подавали обработанный мед (ацхарпа) и в сотах (асарацәы). Кислое молоко, разведенное наполовину водой, является прекрасным напитком, утоляющим жажду. Кроме того, кислое молоко — молочный продукт, который выносился абхазами на рынок.

Для приготовления молочных продуктов у аджарских абхазов в большом употреблении были котлы для молока (ахшчуан) больших и малых размеров, деревянные подойники (аныга), плетеные корзины (ахуарта) для хранения сыра, деревянные кадки (ашэтра), деревянные миски (асаара и ацхам) больших и малых размеров, деревянные ложки (ачамскул), бурдюки (ахата), глиняные горшки (адыргыла), цедилки (ахразага) и пр.

Приготовлению масла абхазы научились у своих соседей аджарцев. Масло — асариаб (по-турец.) или ахуша (по-абх.) — сбивали ручным способом в бурдюке или глиняном горшке. Существовало несколько способов приготовления масла. Первый способ состоял в следующем: в бурдюк наливали кислое молоко (ахартцэ), затем, крепко закрутив, бурдюк подвешивали так, чтобы можно было сидя или стоя, раскачивать его. Это делали обычно два человека.

При втором способе кислое молоко наливали в глиняный горшок, емкость 4—5 литров. Вверху горшок имел узкое горлышко (6 см в диаметре) и деревянную крышку с отверстием, через которое выступала наружу деревянная палка длиной 35—40 см с несколькими зубцами, служившая взбивалкой масла (ахуша ыга). Жидкость, оставшаяся после сбивания масла, аджарские абхазы называли айран (по-тюрк.).

К третьему способу приготовления масла прибегали обычно зимой. Трех-четырехдневные надои молока при этом сливали в деревянное корыто (аехэа). Когда образовывались сливки, их собирали деревянной ложкой в глиняный горшок, добавив туда немного соли. Потом сливки собирали и сливали в котел с водой и подвешивали над медленным огнем. В результате длительного кипения вода испарялась, а сливки превращались в прозрачное масло. Топленое масло абхазы называли ахушартэа.

Хотя молочные продукты у аджарских абхазов были в широком употреблении, но все-таки они большее предпочтение отдавали мясу. Ни один праздник, свадьба, сватовство, а также поминки не обходились без мяса.

Крупный рогатый скот аджарские абхазы разводили для собственных нужд, а мясо, шерсть и кожа мелкого рогатого скота выносились и на рынок. Мясная пища абхазов в основном состояла из говядины, козлятины, курятины и дичи, реже буйволиного мяса и баранины.

Большое предпочтение отдавали говядине и козлятине, к баранине относились несколько неодобрительно, говоря «ауасажьы харамуп», т. е. баранина — тяжелое, вредное мясо.

У аджарских абхазов было выработано определенное отношение к одним видам мяса, как полезным (иххала-луп), или чистым (ахануан цкья), т. е. чистое животное, а к другим, как «нечистым». К «чистым» животным они относили верблюдов, лошадей, всех домашних животных, за исключением свиней. Даже домашняя птица, по мусульманским воззрениям, причислялась к «нечистым». Поэтому перед забоем птицу в течение 3—4 дней держали в курятнике без корма.

Скот для забоя аджарские абхазы отбирали обычно осенью, после возвращения с летних пастбищ. Скотину обычно закалывал мужчина специальным ножом. Эти ножи делали местные кузнецы, и они, как правило, имелись в каждой семье. Женщине запрещалось резать не только домашних животных, но даже и птиц.

Жертвенное животное, предназначенное для мусульманских обрядов, должен был заколоть «чистый старик» (абырг цкья) и обязательно молящийся. Прежде чем заколоть животное, связывали ему ноги, а затем семь частей тела подвергали омовению (абтес аадырхон). И тот, кто должен был заколоть животное, обязательно также совершал ритуальное омовение. После омовения читали молитву и приступали к закалыванию животного, а затем к свеживанию и разделу туши.

Аджарские абхазы в прошлом мясо крупного рогатого скота не разрубали, а разрезали по суставам (аиҕыхра) на отдельные части, где каждая из них имела свое определенное назначение. Отдельные части мяса (ажьхута) у аджарских абхазов называли так: грудинка — агушпы, бедренная кость, часть мягкой туши — апылпды, филе — ауатэа ажьхута, ребро — авара-ахышра, предплечье — амаха, лопатка — ажэашэаҕья, подвздошная кость — агучам, берцовая кость — апы-матэ и т. д.

Самыми почетными частями считали лопатку, грудинку, предплечье и подвздошную кость. Так, например, у аджарских абхазов, да и вообще у всех абхазов, считалось неприличным подавать гостю берцовую кость, а

голову животного, как и многие народы Кавказа, считали почетным угощением.

Мясо употребляли в вареном, жареном и копченом виде. Коптили мясо как домашних животных, в основном говядину, также дичи (серна, косуля, фазан, перепела и т. д.) и домашней птицы (за исключением курицы). Для копчения (ажьтаа) обычно предназначалось мясо крупного рогатого скота. Первоначально мясо разрезали тонкими слоями, затем засаливали и оставляли на 2—3 дня, чтобы оно хорошо пропиталось. Перед копчением обдавали кипятком, чтобы в нем не завелись черви. Мясо для копчения обычно раскладывали на плетенке и подвешивали над открытым очагом. Копченое мясо хранилось в плетеной корзине и в сухом месте.

Другой способ приготовления — это тушеное мясо. Таким путем аджарские абхазы приготавливали каурму (акурма). Для каурмы предназначалась обычно баранина с курдюком. Мясо и курдючное сало нарезали мелкими кусками и солили, затем клали в нагретый казан с крышкой и, часто перемешивая деревянной лопаткой, тушили длительное время. Готовое тушеное мясо до остывания перекладывали в глиняный горшок и заливали доверху этим же жиром. Хранили обычно в прохладном месте.

Для приготовления купат (атубар) обычно использовался желудок, кишки и внутреннее сало мелкого рогатого скота, в особенности овец. Желудок и кишки первоначально разрезали, затем прочищали ножом с тыльной и с внутренней стороны и тщательно промывали. После этого внутреннее сало нарезали длинными и тонкими кусками, посолив его, затем обволакивали заранее нарезанным желудком и сворачивали в трубку, а по верху этого обматывали кишкой. Нанизанные на фундочной палке купаты подвешивали для копчения у открытого огня.

В хозяйстве аджарских абхазов немаловажную роль играла и домашняя птица. Птицу разводили в неограниченном количестве, и продукция этой отрасли шла исключительно на удовлетворение личных потребностей самого крестьянина. Разведением птиц занимались исключительно женщины. «У хорошей хозяйки, — говорят аджарские абхазы, — молоко и сыр, куры и яйца должны быть в изобилии и неограниченном количестве». Раз-

водили преимущественно кур, индеек, а также гусей и уток: пух последних использовался для приготовления подушек.

Мясо индейки очень ценилось. Однако выращивать их было сложнее, чем другую птицу. Первые 1—2 месяца их кормили вареной крапивой с кислым молоком и круто сваренными яйцами и лишь потом постепенно приучали к общему корму. Птицу кормили кукурузой. Маленьких цыплят кормили либо кукурузной крупой, либо просом.

Пчеловодство

Богатая природа Аджарии, с обильной медоносной растительностью, способствовала развитию лесного пчеловодства или бортничества. Охота за диким медом — один из древних кавказских промыслов. Занимались им и аджарские абхазы.

На сбор лесного меда (абнацха кушэара) абхазы отправлялись обычно группами по 5—6 человек. За диким медом охотились весной, осенью и в особенности зимой. Существовало много приемов его нахождения. Захватив с собой цалду, небольшой топорик, нож, бурдюк и веревку, охотники отправлялись на поиски. Зимой они старались выбирать ясные дни, когда пчелы, пригретые солнцем, вылетали из своих гнезд, но многие из них тут же погибали от холода и их легко было заметить на белом снегу. Найдя, таким образом, гнездо, охотник взбирался на дерево, расчистив и расширив дупло, дымом зажженного трута (ацэымса) выкуривал пчел. После того, как пчелы покидали свое дупло, он осторожно вырезал ножом соты с медом и перекладывал в бурдюк. Зачастую охотники за день в поисках меда обходили большое расстояние. Собранный мед делили между собой поровну.

Однако бывали случаи, когда найденный мед диких пчел оказывался ядовитым и вызывал отравления. Это объясняется тем, что многие пчелы весной, в период цветения, собирали нектар с ядовитой азалии.

В прошлом население Аджарии (аджарцы, лазы, абхазы и др.) занималось бортьевым пчеловодством. Это делали так: обычно в лесу, высоко на деревьях устанавли-

ливали деревянные колоды, затем в них пересаживали диких пчел. Установка искусственных колод, с одной стороны, способствовала сохранению приплода и приручению, а с другой — избавляло население от высокой уплаты за пасеку (по 20 коп. за каждый улей)³². Вместе с тем установка колод облегчала и выборку меда в сотах, тогда как добыча меда в дуплах или расщелинах была сложной.

Однако бортное пчеловодство было сопряжено с трудностями: установка колод на деревьях усложняла из них выборку меда (в сравнении с пасекой), их трудно было защищать от зверей, в частности медведей, которые взбирались на деревья и сбрасывали колоду вниз, уничтожали вместе с медом и пчел. Словом, все это вынуждало к замене бортного пчеловодства домашним. Но бортничество сохранилось и при развитии домашнем пчеловодстве.

В дореволюционное время для разведения пчел в домашних условиях обычно использовались колоды-улья. Их делали из сосны, ольхи или липы. Первоначально ствол дерева тщательно очищали и обтесывали, затем распилив на несколько частей (длиной примерно по 1,3 м), раскалывали их пополам. Желобчатым теслом (агумжъацэ) затем выдалбливали сердцевину и получалась колода, похожая на корыто. В нижней части колоды при помощи сверла делали несколько отверстий для прохода пчел. Подпорками этих колод служили разветвленные стойки, вбитые в землю. Пасека (ашьхагуара) входила в комплекс приусадебного участка. Она располагалась подальше от жилого дома и размещалась в фруктовом саду. Ее огораживали плетеным забором или частоколом. Для сообщения с другими хозяйственными дворами устанавливался специальный перелаз (ахтыста).

В день выборки меда, из суеверия, никому из посторонних не говорили о предстоящей работе. Обычно после выборки соседям посылали «соседскую долю» (агула хуы).

Существовало два способа обработки меда: отжати-ем вручную и нагреванием. При втором способе мед в

сотах доводили до кипения, на остывшей затем поверхности образовывалась восковая корка, которую снимали и промывали холодной водой. Мед в сотах аджарские абхазы называли асарац, обработанный — ацхар-па, а засахарившийся — акырбыч.

Мед, как в обработанном виде, так и в сотах, хранили в прохладном месте в глиняных горшках.

По народному поверью, там, где размещалась пасека, не разрешалось ссориться, проклинать, громко разговаривать, а также загрязнять. Обычно на частоколах от сглаза вешали черепа домашних животных. Недалеко от пасеки сажали грабовое дерево, считавшееся священным.

«Для того, чтобы пчелы размножались, — говорят аджарские абхазы, — необходимо, чтобы одну матку подарил кто-либо из близких, вторую матку нужно украсть, а третья — должна быть получена благодаря приручению роя диких пчел. Если же кому-нибудь уступишь хоть одну колоду, вместе с ней уходит и все богатство».

Мед употребляли не только в пищу, но и пользовались им как лечебным средством. Воск использовался не только для освещения, но и в ритуальных целях. Аджарские абхазы, будучи мусульманами, вина не употребляли, но все их торжества, похоронно-поминальные обряды и мусульманские праздники не обходились без щербета — напитка из меда.

Охота и рыболовство

Охота — один из древних промыслов абхазов. Леса Аджарии в прошлом изобиловали множеством птиц и диких зверей. Охота у аджарских абхазов считалась почетным занятием. К охотнику относились с уважением и слава о нем зачастую уходила за пределы его села.

Охота на диких зверей давала такие продукты, как мясо (ашэарахжы), шкуры, рога, а также жир. Шкуры зверей, в особенности пушных, находили спрос на рынке. Жир диких зверей (в частности медведя) применялся в мыловарении и народной медицине.

На диких зверей охотились преимущественно коллективно, а на птиц — в одиночку. Охотились при помощи

³² В. Я. Лисовский. Указ. раб., с. 51.

ружей, капканов, силков и пр. Так, например, для ловли медведя абхазы в прошлом пользовались капканами. Напав на след медведя, охотники недалеко от тех мест вбивали кол, на котором вешали мясную приманку, а под ней устанавливали капкан, замаскировав его листьями. Капканами ловили также куниц и лис. На диких кабанов аджарские абхазы (как мусульмане) не охотились.

Из религиозных суеверий, охотники о предстоящей охоте обычно никому не говорили, за исключением старца, бывшего охотника, который благословлял их перед отправлением: «Да пусть владыка гор сжалится над вами, благополучия вам, доброго пути и удачного возвращения».

Захватив с собой провизию и оружие, охотники старались выйти из села рано утром никем не замеченными. Когда же они возвращались с добычей, то возле села давали несколько выстрелов, сообщая о своей удаче.

Продукты охоты по обычаю делились на равные части, но голову и шкуру животного полагалось отдавать тому, кто его убил.

Аджарские абхазы охотились на косуль, серн, медведей, зайцев и пр., а из птиц — на дроздов, уток, фазанов, вальдшнепов, диких голубей, перепелов и т. д.

Наибольшее удовольствие доставляла охота на перепелов при помощи ястреба. Приманкой для ловли ястреба служила сорокопутка (акаршы). Пойманной сорокопутке обычно зашивали глаза кусочком кожи или ткани так, чтобы птица могла смотреть только вниз, и не заметила бы приближения ястреба. Выбрав удобное место, обычно на горке, устанавливали треугольную сеть красного цвета, прикрепленную к двум гибким длинным палкам, поставленным под углом, а охотники тем временем прятались в шалашах, откуда наблюдали за летающими ястребами, управляя сорокопуткой, привязанной к длинной палке. Ястреб, увидев с высоты приманку, стремглав бросался вниз и попадал головой в сеть, которую тут же ловко накидывали на него. Пойманному ястребу завязывали глаза и два дня оставляли голодным, а на третий день начинали давать из рук мясо. Затем, открыв ему глаза при ярком свете, учили его набрасываться на перепелов. И после этого выходили с ним на охоту, не накормив (кормили ястребов яйцом,

сваренным вкрутую). Охотились в основном во второй половине дня.

Мясо дичи и птиц они употребляли в жареном и копченом виде.

Кроме того, аджарские абхазы в прошлом занимались охотой на дельфинов (амшынхэа). Это занятие для абхазов было прибыльным, ибо жир дельфинов применялся в домашнем быту и находил спрос на рынке. Охотились на дельфинов группами по 4—6 человек. В море выходили обычно на коллективных каюках.

Дельфинов били из ружей дробью и при помощи крючка затаскивали на каюк (фелюга). Иногда охотились на них и другим способом: длинной сетью обхватывали пространство, где проходило стадо дельфинов, затем били их баграми (аканць). Разделав тушу, нарезаали сало на мелкие куски и на медленном огне растапливали до тех пор, пока не образовывались шкварки (ачычха). Жир дельфинов обычно продавали греческим и турецким купцам, а вырученные деньги делили поровну. Жир дельфинов аджарские абхазы использовали также для освещения и в народной медицине. Так, например, шкварки давали легочнобольным, а вытопленным жиром пользовались при ожогах.

Немаловажную роль в жизни аджарских абхазов играло также рыболовство. В устьях рек, впадающих в море (Чорох, Барцхана, Королисцхали), в бухте и в озерах водилось много рыбы: усач, кефаль, бычки, горбыль, осетры, белуга, камбала, хамса и пр. Способы ловли рыбы были различны.

Аджарские абхазы в прошлом рыбу ловили наметом, состоявшим из круглой сетки (в диаметре до одной сажени), по окружности которой были привешаны небольшие свинцовые грузики. С их помощью сетка равномерно спускалась в воду. В сетку продевали веревку таким образом, что она затягивалась при вытаскивании из воды. Подобными наметками абхазы ловили рыбу с лодок, а также с берега, когда рыба подходила к нему.

Для ловли камбалы в прибрежных местах расставляли прямоугольные сети, у которых на одной из длинных сторон подвешивался груз, а на другой — деревянные поплавки. На сетке делался глазок (аларта), попав в который камбала запутывалась спинными игла-

ми или чешуей. Рыболовные сетки обычно изготавливали женщины.

Рыбу ловили также и при помощи крючков (анкь-ыс). Приманкой обычно служили дождевые черви. Кроме того, рыбу ловили и с помощью плетеных корзин (адарч), которые устанавливали в неглубоких тихих реках.

«Заслуживает внимания, — писал Э. Эриксон, — что аджарцы, имеретины и абхазы едят рыбу неохотно, многие, подобно древним египтянам, не едят вовсе, боясь греха. Магометане вообще горбыль, кефаль, селедку, камбалу употребляют в пищу, а осетра, белугу и сома нет»³³.

Аджарские абхазы рыбу употребляли как в жареном, так и в копченом виде.

2. ДОМАШНЯЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ И РЕМЕСЛА

«Домашней промышленностью, — писал В. И. Ленин, — мы называем переработку сырых материалов в том самом хозяйстве (крестьянской семье), которая их добывает. Домашние промыслы составляют необходимую принадлежность натурального хозяйства, остатки которого почти всегда сохраняются там, где есть мелкое крестьянство. Промышленности, как профессии, еще нет в этой форме: промысел здесь остается неразрывно связан с земледелием в одно целое»³⁴.

Домашние промыслы аджарских абхазов в прошлом были тесно связаны с земледелием и скотоводством. Почти в каждой семье крестьяне сами изготавливали все предметы домашнего обихода. В условиях полунатурального крестьянского хозяйства эти промыслы играли важную роль в жизни аджарских абхазов. Изделия домашней выработки из льна, шелка, шерсти, кожи, дерева, и пр. шли на удовлетворение собственных потребностей.

В прошлом у аджарских абхазов наибольшее распро-

странение получили такие виды ремесел, как обработка дерева, камня, кожи и шерсти, железа и пр.

Обработка шерсти

Немаловажную роль в домашних промыслах аджарских абхазов играла обработка шерсти. Из шерсти они изготавливали сукно (акумзца), войлок (кече), вязаные изделия (фуфайки, платки, чулки, носки и пр.).

Обработкой шерсти занимались преимущественно женщины. Этот процесс состоял из нескольких этапов. Первоначально грязную шерсть промывали с мылом в холодной воде, а затем многократно споласкивали, пока вода не оставалась совершенно прозрачной. Отжатую шерсть раскладывали на плетне и сушили в течение 3 дней, после чего ее сортировали на длинную и короткую. Шерсть с длинным ворсом обычно бралась для долевой нити — основы (ачышь), а короткая — для поперечного утка (аха).

Отсортированную шерсть расчесывали на специальной шерстечесалке (аласкуыгу), которая представляла собой круглую, усаженную железными иглами дощечку с длинной рукояткой, как у гребня. Положив шерстечесалку на скамью, а затем сев на ее рукоятку, принимались за работу. Процесс расчесывания сводился к следующему: сначала брали небольшой клочек шерсти и насаживали сверху на гребень. При этом между зубьями оставался пухообразный подшерсток, который несколько раз снимали с гребня и вновь насаживали на зубья. После прочесывания шерсть разрыхляли. Для взбивания использовали лучок (аласацкьага), т. е. дугообразную хворостинку в виде лука с натянутой тетивой.

Второй этап обработки шерсти — изготовление пряжи. Аджарские абхазы, как и многие народы Кавказа, шерсть пряли при помощи ручного веретена (адарды). Оно состояло из длинного деревянного стержня 25—30 см длины, с утолщенной серединой, заостренным концом, небольшим крючком в верхней части веретена (для зацепки нити во время прядения) и круглых каменных пряслиц (адардха). Веретено аджарских абхазов по своему устройству отличалось от веретена их соседей — аджарцев тем, что у абхазов пряслицы обычно были

³³ Э. Эриксон. Указ. раб., с. 13.

³⁴ В. И. Ленин. Т. 3, с. 328.

посажены в верхней части веретена и оно приводилось в движение именно сверху, тогда как у аджарцев пряслицы были расположены в нижней части веретена.

Пряжа, изготовленная на одном веретене, называлась атрыць, а клубок — ахыцьгугун. Приготовив пряжу для основы и утка, начинали ткать.

Главное место в домашних промыслах аджарских абхазов занимало изготовление прубого, но прочного сукна (в основном, черного или синего цветов), из которого шили главным образом верхнюю одежду.

По сообщениям информаторов, аджарские абхазы в прошлом пользовались простым, несложным ткацким станком (асырты) с небольшим бердом. Станок этот имел горизонтальное устройство. Ткани изготовляли главным образом из хлопка, шелка и шерсти и ширина их не превышала 60—70 см. За таким станком обычно работал только один человек.

Ткацкий станок аджарских абхазов был идентичен подобному станку их соплеменников в Абхазии³⁵. Свидетельством тому являются названия отдельных его частей, совпадающие с исконно абхазскими. Так, например, баттан аджарские абхазы называли адаџа, челнок со шпулькой амаркуа, навой — алыра, сам станок — асырты и т. д.

Вытканное сукно в начале тщательно промывали в теплой мыльной воде, а затем приступали к уваливанию. Чтобы сукно получилось плотным, снова промывали в воде, и вновь уваливали его ногами, и это повторяли несколько раз. Затем влажное сукно расправляли, вытягивали и просушивали на солнце.

Из шерсти аджарские абхазы изготовляли не только сукно, но и войлок (кече). Процесс валяния сводился к следующему: на расстеленную на полу циновку равномерно раскладывали первый слой шерсти, а поверх его — второй слой отсортированной косицы. Разложенную таким образом шерсть равномерно обрызгивали горячей водой и вместе с циновкой свертывали в трубку. Вскоре ее вновь раскатывали и тщательно обрызгивали горячей водой, долго топтали ногами, а затем снова скатывали в трубку. Все это проделывали до тех пор,

³⁵ И. А. Аджинджал. Из этнографии Абхазии, Сухуми, 1969, с. 378.

пока слой шерсти не становился нужной толщины.

Из готового войлока затем кроили шляпы, тулупы, потники, паласы и пр. Изготовление войлока было весьма трудоемкой работой и требовало больших усилий. В период обработки шерсти аджарские абхазы устраивали коллективную взаимопомощь (ауаахэ) с участием женщин и мужчин.

Говоря об обработке шерсти, нельзя не сказать о народных способах окраски пряжи и шерстяных изделий в желаемые цвета (окраской войлочных изделий абхазы не занимались).

Из дубильных красителей аджарские абхазы использовали марену (*Rubia iberica*), кору ольхи (*Alnus glutinos*), кору и желуди дуба, кору яблони, праната, крылоорешника (алаџан тла), лаконос (аџампаз или ашьамашэыга) и т. д.

Сбором красильных растений занимались в летне-осенний период преимущественно женщины. Окраску пряжи или ткани производили водными растворами дубильных растений. В красильном деле обычно использовали квасы (ашьаб), соль, уксус, а также искусственные красители (hoja), привозимые из Турции.

Обработка кожи

Не менее важную роль в быту аджарских абхазов играли предметы из кожи (обувь, дорожные мешки, бурдюки, кожаная тесьма, конская сбруя и пр.).

Обработкой сырья и изготовлением из него предметов обихода занимались главным образом мужчины. Прежде чем шкуру превратить в кожу, ее подвергали очистке, заквашиванию, просушке, удалению волосяного покрова, дублению, окраске и мятью.

Существовало два способа обработки кожи. Первый из них был примитивным. Снятую с животного шкуру с тыльной стороны тщательно очищали ножом, затем развернув ее на полу, с той же стороны обсыпали кукурузными отрубями и солью, сворачивали и клали у открытого очага на 2—3 дня. Затем ее разворачивали и по краям делали небольшие отверстия. В эти отверстия, для растягивания шкуры, вставляли деревянные, с заостренными концами, прутья, расположенные на шкуре

крест-накрест. Процесс этот назывался ацэа аркацара, т. е. растягивание шкуры. После этого шкуру длительное время сушили, а потом приступали к удалению волосяного покрова (ахуы атхра). Для этого на кожу насыпали горячую золу и с помощью деревянной круглой каталки растирали ее до тех пор, пока кожа окончательно не очищалась от волос. Очищенную кожу затем разрезали на несколько кусков, причем ширина каждого куска соответствовала размеру обуви. Кожу хранили в сухом месте. Перед шитьем обуви ее замачивали в холодной воде.

Обработанная таким способом кожа крупного рогатого скота была грубой и низкого качества. Она использовалась в основном для шитья сыромятных постол — ажацэеимаа, распространенного для обуви у многих народов Кавказа в прошлом.

Второй способ обработки кожи был более усовершенствованным, но и трудоемким. Одной из особенностей его было то, что после очистки, просушки и удаления волосяного покрова шкуру подвергали квашению (ацэа артэра). Для этого готовили смесь из курдючного сала, извести и соли. После тщательного размешивания ее тонким слоем наносили на кожу с тыльной стороны. Чтобы кожа впитала хорошо эту смесь, ее длительное время мяли руками, а затем свернув, хранили в прохладном месте в течение 3—4 дней. После этого кожу тщательно промывали, затем растягивали фундучными прутьями и долго сушили.

Дальше следовало дубление народным способом, т. е. обработка кожи вымачиванием в особых растворах. Дубленая кожа высоко ценилась, ибо она отличалась прочностью, стойкостью к нагреву и эластичностью. Для дубления кожи сушили листья марены, потом их тщательно растирали и, залив кипятком, настаивали в течение 1—2 дней. Затем в этот раствор погружали кожу на одни сутки. После дубления кожу тщательно промывали, сушили и окрашивали.

По сообщениям информаторов, аджарские абхазы кожу окрашивали только в черный цвет. Для окраски приготавливали раствор из листьев и растертых корней марены. Его долго варили, потом в течение дня отстаивали в деревянной кадке. Но для окраски кожи одной марены было недостаточно. В приготовленный настой

добавляли еще искусственный краситель (boja) и медный купорос (атцармакья), покупаемые в Батуми. Затем в тщательно размешанный раствор погружали кожу на одни сутки. Чтобы окрашенная кожа стала мягкой и эластичной, ее мяли. Это делали обычно два человека. Кожу скручивали в жгут, затем распускали, опять скрутив, вновь ее распускали, и это продолжалось до тех пор, пока кожа не становилась мягкой и эластичной. Выделанная таким способом кожа приобретала высокое качество, и аджарские абхазы называли ее асахтан, т. е. сафьян.

Из черного сафьяна аджарские абхазы шили выходную женскую и мужскую обувь, кисеты (акьаса) и пр. Кроме того, сафьян использовался в седельном производстве.

Говоря об обработке кожи, нельзя не сказать о выделке овчины, имевшей только домашний спрос. Шкура для выделки овчины подвергалась такой же предварительной обработке, как и сыромятная кожа. Ее очищали, промывали, просушивали, заквашивали т. д. Однако только что снятую шкуру с овцы нельзя было сразу выделывать. Ее сперва обсыпали с тыльной стороны кукурузными отрубями и солью, затем просушивали.

Перед выделкой шкуру погружали в кадку с холодной водой на одни сутки. Затем ее тщательно промывали и очищали с тыльной стороны ножом. Очистив от сала и мяса, шкуру подвергали квашению в растворе из сыворотки, кукурузных отрубей и соли. Вначале этот раствор разогревали на огне, а затем, перелив в деревянную кадку, хорошо размешивали на огне, после чего, перелив в деревянную кадку, хорошо размешивали. И только после этого шкуру, свернутую шерстью во внутрь, погружали в раствор на 4—5 дней.

После квашения шкуру тщательно промывали в холодной воде, а затем натягивали на фундучные палки и длительное время сушили. После того овчину мяли руками до тех пор, пока она не становилась мягкой.

Из выделанной овчины шили в основном тулупы (ахамы) и зимние шапки (ауасцэа хылца). Кроме того, из овчины они выделяли молитвенные коврики (анамазлык), для них использовали только шкуры жертвенных животных (абаирам цэа).

Из других продуктов животноводства аджарские абхазы обрабатывали также и рога, из которых делали ложки (амса мхатэ), черенки для ножей и пр.

Обработка дерева

Богатая растительность Аджарии в прошлом способствовала развитию деревообрабатывающих промыслов.

Аджарские абхазы из дерева изготавливали различные предметы домашнего обихода: посуду, орудия труда, средства передвижения и пр. Уместно будет сказать и об определенных навыках аджарских абхазов в этом промысле. Так, например, дерево, срезанное в период новолуния, считалось червивым и малопригодным для обработки. Срубленное весной во время сокодвижения тоже считалось хуже, нежели осенней рубки. Кроме того, большое значение они придавали и выдержке дерева. Обычно каштан или грецкий орех выдерживали в течение 2—3 лет. Обработкой дерева занимались исключительно мужчины, в основном осенью и зимой. Инструментами для обработки дерева служили топор (аиха), маленький топорик (аикуаба), тесло желобчатое (агумжбатэ) для выдалбливания разных выемок, бурав (апарпанта), нож (ахэызба), струг (атлацэыга хэызба) с дугообразным острым лезвием и двумя ручками, а с конца 80-х годов XIX в. аджарские абхазы стали использовать пилу (ахьархь), ножовки (напылахьархь), рубанок (ашьалашьын) и т. д.

Существовало несколько способов обработки дерева: выдалбливание, обстругивание и плетение. Выдалбливали подойники (аныга) из цельного дерева, миски больших размеров (асаара) и малых (ацьям), кружки (ачакуа), ложки (амхатэ), глубокие ложки (ачамскул), кадки для хранения сыра (ашэтра), кадки для хранения муки (ашылатра), корыта (аехэа). Кроме того, из обструганного дерева изготавливали лопатки для размешивания мамалыги (амхабыста), мялки для фасоли (акудыршьшьыга), деревянное пахотное орудие (ацэматэа), вилы с двумя зубцами (ачарпат), грабли (ахэхэага), рукоятки мотыг, топоров, кос и пр., части двухколесной арбы (ауардын), каюки (акаиф), волокуши (ахизекьы), нары (ацэардабу) из цельного дерева

(до 2 м в длину и 70—80 см в ширину), шкафы (адулап), обеденные столы (прямоугольные — ацсуа еишэа и круглые — емецьы суфра), длинные скамьи (арымз), чурбаны (акуардэ), сундуки (ашэындыкура), ларцы (ачыкьмацья), люльки (агара), амбары для хранения зерна, посохи (алабашья), курительные трубки (ататыныжэга) и пр.

Особое место в быту аджарских абхазов, как и у их соплеменников, оставшихся на своей родине, занимало искусство плетения из прутьев. Из прутьев рододендрона, фундука и других пород дерева, например, плели цилиндрической формы корзины для сбора винограда (амтэышэ), корзины для хранения кисломолочного сыра и мамалыги (ахуарта), корзины для белья (акацкур), корзины продолговатой формы для перевозки на арбах кукурузы, винограда и пр. (акуца), плетеные корзины для ловли рыбы (адарч — их устанавливали в местах прохода рыбы) и т. д. В быту аджарских абхазов, наряду с перечисленными изделиями, изготавливавшимися ими по традиции, получили распространение плетеные корзины для сбора кукурузы (асапет) и корзины с длинной рукояткой для сбора фруктов (гидел), заимствованные ими от аджарцев.

Кроме того, из прутьев аджарские абхазы сооружали жилища (ацацха, амхара и т. д.), подсобно-хозяйственные постройки, изгороди, загоны для скота и пр.

Обработка камня

В прошлом в быту аджарских абхазов были распространены предметы, сделанные из камня.

Обработкой камня занимались исключительно мужчины. Основным сырьем являлся камень твердой породы, добываемый в горах. Сначала камень обтесывали небольшим топориком, а затем специальным инструментом (ташь кесери) с железным острым лезвием и деревянной рукояткой.

Отсутствие камнеобрабатывающих станков не могло не сказаться и на качестве изделий, которые в основном были отделаны грубо.

Из камня они изготавливали главным образом следующие предметы: ступы для лущения проса и риса (ала-

хэара) на подставке и с деревянным пестом; сковороды круглой формы для выпечки чурека (аџлакь), камнетерки (ахаќба) четырехугольной формы с углублением в центре для растирания перца, ядер грецких орехов и пр., пряслицы для веретена (адардха), точильные камни (амаќба).

Кроме того, из камня аджарские абхазы изготавливали жернова (алу) больших размеров для водяных мельниц (в диаметре 80—90 см) и малых размеров для ручных мельниц (напыла алу).

Камень использовали также и в домостроительстве (в частности для фундаментов, свай, каминов, лестниц) и в устройстве колодцев.

Гончарством аджарские абхазы не занимались. Глиняную посуду они приобретали главным образом у гончаров села Марадиди.

Мыловарение

Аджарские абхазы, как и многие народы Кавказа, были знакомы со способами приготовления моющих средств. Для изготовления мыла использовали жир, как домашних (коров, быков и пр.), так и диких животных, в особенности медведей, а также древесную золу и поваренную соль.

Процесс мыловарения длился почти 5—6 дней и состоял из заготовки и вытапливания жира, собирания и просеивания золы, выщелачивания и, наконец, соединения щелока с жиром и варки мыла.

Древесная зола служила сырьем для получения поташа. Кроме того, зола использовалась для изготовления щелока (ахуархъзы), который употреблялся в качестве моющего средства. Золу получали из сожженного бука, граба и грецкого ореха, собирали ее в течение года. За сутки до выщелачивания просеянную золу замачивали в деревянном корыте, залив ее горячей водой и плотно закрывали. Для окончательного получения поташа золу выщелачивали 3—4 раза, заливая каждый раз горячей водой. Щелок нагревали до тех пор, пока из него не начинал выделяться белый зернистый порошок — поташ.

Последующий этап — это соединение жира со щело-

ком. Процеженный щелок выливали в котел и, добавив поваренную соль и растопленный жир, приступали к варке на очень медленном огне, непрерывно перемешивая деревянной лопаткой. После полной готовности образовавшегося в котле мыла, его отстаивали и теплым переливали в деревянное корыто. Остывшее затем мыло разрезали ножом на бруски (сапын карак) и сушили на плетенках, подвешенных над открытым очагом. Высушенное мыло перекладывали в плетеную корзину и хранили в сухом месте.

Мыловарением занимались исключительно женщины. В их обязанности входили сбор золы, вытапливание жира, заготовка щелока и весь процесс от варки до сушки. Участие мужчин ограничивалось заготовкой дров и доставкой сала, в особенности медвежьего.

По народному поверью, мыло нельзя было одалживать кому-либо. Однако у аджарских абхазов было принято посылать его в подарок соседям, больным и пожилым, а также родственникам. Но наиболее почетным считалось дарить мыло повитухе (эбе). Кроме мыла, аджарские абхазы для стирки использовали также щелок (ахуархъзы), а для мытья волос применяли красную глину (анышэаџшь).

Шелководство

Шелководство на Кавказе известно издавна. У аджарских абхазов оно было подсобным занятием. Шелк, наряду с шерстью и хлопком, играл у них в быту важную роль.

Шелководство являлось трудоемкой отраслью хозяйства, дававшей значительный доход крестьянину. Изделия из шелка использовались самим крестьянином, а коконы находили большой спрос на рынке, где их закупали турецкие и греческие купцы. По сообщениям информаторов, в 80—90-х годах XIX в. за одну окку (1225 гр) коконов платили по 30—40 коп.

Главная забота шелководов — кормление прожорливых червей по 5—6 раз в день. Процесс кормления обычно длится 1 месяц. Шелководством занимались преимущественно женщины. Заготовка грены (аќанч), сбор коконов (апаркь), размотка, прядение, изготовление

ткани и затем различных предметов обихода, было обязанностью женщин. В обязанности мужчин входило выращивание тутовых деревьев, доставка корма для червей, устройство червоводни и пр.

Шелкопряд обычно разводили весной, чаще в апреле. Грену (семена) аджарские абхазы приобретали у турок за определенную часть урожая коконов.

Для разведения червей аджарские абхазы строили червоводни. В них устраивались плетеные настилы в несколько ярусов. В период окукливания (апаркь катцара) на этих полках обычно растилали папоротник или расставляли прабовые ветки. Пока в доме находился шелкопряд, членам семьи, из суеверных побуждений, запрещалось произносить слово мышь, чтобы не навлечь этого вредителя на шелкопряд, вместо этого слова говорили атцхуфры (хвостатый).

Червей кормили листьями тутовых деревьев, которые обычно росли на приусадебных участках (одновременно являясь подпорками для высокоствольного винограда).

Для получения шелковой пряжи необходимо было прежде всего размотать коконы. Для этого их высыпали в котел с кипящей водой. Там кокон размягчался и начинал распускать нитки, которые затем разматывали деревянной палкой. Размотанные нитки назывались ауарцхал, они были белого или желтого цветов.

Ремесленное производство на заказ

Выше мы говорили о ремеслах аджарских абхазов, которые возникли в условиях натурального хозяйства и были неразрывно связаны со скотоводством и земледелием. Однако в процессе развития общественного разделения труда и образования рынка в 90-х годах XIX в. натуральное хозяйство начало разлагаться и от патриархального земледелия стали отделяться первые формы промышленности в виде ремесла.

Из массы сельского населения стали выделяться профессиональные ремесленники-кустари, изготавливавшие продукцию из своего материала или материала заказчика. Оплата труда производилась либо деньгами, либо натурой. К числу подобных ремесленников нужно отнести и тех, кто нанимался на условиях сдельной или по-

денной оплаты на постройку жилищ, каминов, колодцев и пр.

В. И. Ленин ремесла на заказ называл «первой формой промышленности»³⁶.

«В этой форме промышленности, — писал В. И. Ленин, — нет еще товарного производства, здесь появляется лишь товарное обращение в том случае, когда ремесленник получает плату деньгами или продает полученную за работу долю продукта, покупая себе сырье, материалы и орудия производства»³⁷.

В конце 90-х годов XIX в. среди аджарских абхазов появляются первые ремесленники (кузнецы, аробщики, столяры, изготовители каюк и др.), работающие по заказу потребителя. Так, например, местные кузнецы из материала заказчика или своего делали насошники (ацэеиха), резаки (афьза), мотыги (аказма-чафза), землекопалки (бел), серпы (амагана), ножи (ахэызба), ножницы для стрижки овец (афсард), портняжные ножницы (амаркатыл), ланцеты для обряда обрезания (бичиаф), ножи для спуска крови (адаска), бритвы (ауафра), надочажные цепи (архнышьна), подковы (аееимаа), щипцы для углей (амашья) и т. д. Однако изготовлением медной (луженой) посуды: котлы больших размеров для приготовления халвы (акуаб), кувшины для воды (апутум), тазы (алагъан), джазве для варки кофе, противни (асин и тепси), сковороды (адырган), дуршлапы (сузгеч) аджарские абхазы не занимались, их приобретали у греков, которые в Батуме имели свои мастерские.

Из других ремесел наибольшее развитие получил деревообрабатывающий промысел. Специалисты-кустари из ценных пород дерева изготавливали на заказ мебель (комоды, сундуки, люльки, ларцы и т. д.). По сообщениям информаторов, стоимость комода в конце 90-х годов XIX в. не превышала 7 руб., а сундука — 5—6 руб., люльки — 3 руб. и т. д.

В конце 90-х годов XIX в. и в начале XX в. в экономике аджарских абхазов произошли значительные изменения, вызванные ростом товарности сельскохозяйственного производства. Крестьянин значительную часть сель-

³⁶ В. И. Ленин. Указ. соч., с. 330—331.

³⁷ Там же.

скохозяйственных продуктов оставлял для удовлетворения собственных нужд, а излишки стал сбывать на рынке. На вырученные средства от продажи излишков кукурузы, грецких орехов, шерсти, коконов, меда, воска, кислого молока и мелкого рогатого скота аджарские абхазы приобретали привозные русские и турецкие ситцы, бязь, шелка, сукна, драгоценности (серьги, броши, кольца), обувь и др. предметы домашнего обихода, завезенные в Батум русскими, турецкими и греческими купцами.

Привозные фабричные изделия приобретали большой спрос и это приводило к сокращению домашних промыслов и ремесла, работавшего на заказ и на продажу.

Средства передвижения

Народные средства передвижения аджарских абхазов делились в основном на три вида: вьючный и верховой (лошади и мулы), гужевой транспорт (арбы и бесколесные волокуши), водный транспорт (каюки или фелюги).

В труднодоступных местах основным средством перевозки грузов аджарских абхазов являлся вьючный транспорт. Широко пользовались в прошлом верховой ездой. Лошади аджарских абхазов были местной породы, отличались выносливостью, зачастую они проходили по таким трудным тропам, по которым не рисковали идти пешеходы.

По сообщениям информаторов, верхом ездили в прошлом исключительно мужчины. Поэтому у аджарских абхазов были только мужские седла (акуадыр), а женские седла (аседла), распространенные у их соотечественников в Абхазии, вообще отсутствовали. Ислам и здесь наложил вето, ибо по мусульманскому закону, женщине строго запрещалось ездить верхом.

Мужское седло аджарских абхазов было аналогично абхазскому. По сообщению информаторов, в прошлом у аджарских абхазов не было специалистов седельного производства. Последнее включало в себя три самостоятельных отрасли: арчаковую, шорное и кузнечно-ювелирное дело.

Аджарские абхазы занимались только изготовлением

арчаковой (деревянной) части седла, потников и кнутов. Остальные части седла (подушки, подпруги, путлице, подперсье, стремяна, удила, пряжки), а также ювелирные украшения из серебра и кости, аджарские абхазы приобретали у местных мастеров.

По сообщениям информаторов, в начале 90-х гг. XIX в. аджарские абхазы перестали заниматься изготовлением и арчаковой части седла, предпочитая заказные седла, стоимость которых в те времена составляла 40—50 руб.

Значительную роль в хозяйстве играли также мулы, использовавшиеся в качестве вьючных животных в труднодоступных местах.

У абхазов, проживавших в низменной зоне Аджарии, гужевой транспорт был представлен двухколесной арбой (ауардын), запряженной парой волов или буйволов. Она состояла из кузова (ачарт), оси (аџашә), колес (абарбал) и ярма (ауџу).

Главной частью кузова являлись два длинных, четырехгранных отесанных бревна, которые впереди соединяясь, образовывали равнобедренный треугольник, служивший основанием кузова и одновременно дышлом.

Составной частью двухколесной арбы являлось подвижное устройство, состоящее из колеса и оси. Для вращения на деревянную ось одно колесо насаживали наглухо, а другое — свободно вращалось вместе с осью. Ось, помимо прочего, служила для сохранения равновесия. Колесо (абарбал) состояло из ступицы (амыргу), 12 спиц (асал) и ободьев (алыра). Ступица непосредственно была связана с вращающейся осью.

Для увеличения грузоподъемности арбы на ней устанавливалась плетеная корзина продолговатой формы (акуџа), в которой возили кукурузу, дрова и пр.

Для изготовления одних деталей арбы использовали сухую древесину, а для других — сырую, при этом дереву давали выдержку, чтобы оно постепенно высохло, после чего им пользовались по назначению.

Для изготовления арбы брали крепкие породы дерева: спицы и ярмо делали из дуба, ступицы — из вяза, ось — из акации, колесо — из тутового дерева и т. д.

При изготовлении арбы важным моментом являлось обжигание, которое называлось амца хыџьра. Оно за-

ключалось в том, что обтесанные топором отдельные части арбы (дышло, ярмо, ступицы и пр.) на несколько минут клали в огонь, а потом намазывали свежим навозом. Это предохраняло дерево от червоточения — рас- трескивания.

Мастера обычно работали во дворе заказчика. В условиях найма включалась еда, а если мастер был из другого села, то и ночлег.

Оплата труда производилась либо натурой, либо деньгами. Так, например, в середине 90-х г. XIX в. за изготовление кузова арбы мастеру платили 5 руб., колеса — 8 руб., а за ярмо — 3 руб.

Другой вид грузового транспорта — бесколесные волокуши (ахизекы) получили широкое распространение в предгорно-холмистой зоне Аджарии, где использовались во все времена года. Они имели треугольную основу, сделанную из двух отесанных и впереди соединенных бревен. Передняя или носовая часть была изогнута и завершалась перпендикулярно прибитой рукояткой, при помощи которой их тащили. По бокам волокуши делали пазы для 6 брусьев, которые поддерживали груз.

У приморских жителей широкое распространение получил и водный транспорт, представленный каюками (акаиф) или фелюгами. Они были сколочены из досечек, расположенных наклонно сверху вниз и прибитых гвоздями с широкими шляпками к горизонтальным длинным доскам-ребрам (авакыц), в палец толщиной. Длина таких каюков, по сообщениям информаторов, доходила до 6 м, ширина — до 2,5 м, грузоподъемность — до 200 кг, они могли вместить 20—25 пассажиров.

В качестве гребцов в каюке помещались четыре человека, из которых двое садились ближе к носовой части и гребли веслами (ажэа), двое других обычно садились на самой корме и отталкивали каюк шестом.

На каюках аджарские абхазы выходили в море для охоты на дельфинов. Кроме того, каюки использовались также для перевозки грузов и пассажиров по реке Чо- рох и морю.

По сообщениям информаторов, стоимость самого маленького каюка составляла 20—30 руб., а большого — 100 руб. Их изготовлением занимались сами абхазы. Иногда для этого приглашались лазские мастера.

Исследование хозяйственного быта аджарских абхазов второй половины XIX — нач. XX вв. показывает наличие комплексного земледельческо-скотоводческого хозяйства, связанного с прочной оседлостью. Главными отраслями хозяйства были земледелие с садоводством, скотоводство и домашние промыслы.

Хозяйство аджарских абхазов дореволюционного периода характеризуется двумя особенностями. С одной стороны, оно было отсталым, технически плохо оснащенным, с низкой производительностью. С другой стороны, экономика аджарских абхазов свидетельствует о давних традициях в ведении земледельческо-скотоводческого хозяйства.

Полевой этнографический материал, приведенный в работе, подтверждает историческую преемственность этого типа хозяйства с предшествующим периодом хозяйственной жизни абхазского народа. Прежде всего это проявлялось в существовании одних и тех же отраслей хозяйства (земледелие, опорудничество, садоводство, скотоводство, пчеловодство, охота и т. д.), в сходных формах ведения земледельческого хозяйства, в приемах обработки земли, в одинаковых орудиях труда и их названиях (за исключением единичных заимствованных терминов), в возделывании одних и тех же зерновых и бобовых культур и т. д. Но вместе с тем процесс формирования хозяйства аджарских абхазов происходил не изолированно, а в постоянной и тесной взаимосвязи, прежде всего, с пружинами (аджарцами, лазами и гурийцами) и другими народами. Это обусловило наличие в хозяйственном быту многих черт, характерных для народов Закавказья.

Влияние русского рынка в конце 90-х годов XIX в. содействовало местной специализации. Батум в указанный период становится крупным центром сбыта и вывоза сельскохозяйственной продукции (кукурузы, грецких орехов, фундука, меда, воска, коконов, мелкого рогатого скота и т. д.). Все это создавало условия для проникновения капиталистических отношений в хозяйство аджарских абхазов.

В начале XX в. в их хозяйстве произошли изменения, коснувшиеся, в частности, домашних промыслов, кото-

рые являлись существенным дополнением к земледельческо-скотоводческому хозяйству. Под влиянием привозных фабричных изделий, имевших большой спрос, значительно сократились домашние промыслы и ремесла, работавшие на заказ и продажу. Этот процесс, безусловно, был характерен не только для аджарских абхазов, но и для многих народов Кавказа.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Земледелие и животноводство	7
2. Домашняя промышленность и ремесла	34

Галина Григор-иџа Копешавизе
Ацара инхо аџсуаа рынхамџатџ-бзазаратџ
тагылазаашџа
Урысџџала

გალინა გრიგოლის ასული კოპეშავიძე
აპარაში მცხოვრები აფხაზების
სამეურნეო-ყოფითი წყობა
რუსულ ენაზე

Галина Григорьевна Копешавидзе
Хозяйственно-бытовой уклад абхазов,
проживающих в Аджарии

Редактор издательства А. Я. Беселия
Художественный редактор П. Г. Цквитария
Технический редактор В. П. Левченко
Корректор А. А. Мхитарян

ЭИ00422. Сдано в произв. 13.I.1978 г. Подписано к печати
24.II.1978 г. Усл.-печ. лист 2,74. Уч.-изд. лист 2,61.
Перфораторн. 84x108¹/₃₂.
Заказ № 16. Тираж 1000. Цена 15 к.

Издательство „Алашара“, Сухуми, Ленина, 9.

Сухумская типография № 7 им. Ленина
Госкомитета Совета Министров Груз. ССР по делам
издательств, полиграфии и книжной торговли.
г. Сухуми, ул. Ленина, 6.

Цена 15 коп.

Холмостроително-монтажно предприятие