

рии обратились самые уважаемые ораторы Абхазии. При этом было подчеркнуто, что наиболее удачные речи не сводились к банальным призывам о взаимопонимании, а содержали конструктивное зерно, указывали безальтернативный путь выхода из сложившейся ситуации.

Отметим, что подобная точка зрения не является единственной. Например, другой наш информант высказал по поводу вышерассмотренных событий иное мнение, которое мы склонны рассматривать как одну из наиболее соответствующих действительности форм использования властными структурами традиционного института ораторов. С этой позиции, участие народных медиаторов в процессе урегулирования политического конфликта носит скорее демонстрационный характер (факт привлечения традиционного института) для создания своего рода «психотерапевтического» эффекта. «Я бы не стал это оценивать как результат медиаторства в традиционном варианте, потому что традиционное медиаторство — такой обстоятельный, длинный [процесс] <...> и сам конфликт находится за пределами традиционной сферы. <...> Его нельзя было урегулировать традиционными методами. И он был урегулирован чисто политическими средствами, отчего он несет в себе внутреннюю конфликтность до сих пор. <...> Способ разрешения его привел к тому, что мы не можем до сих пор избавиться от самого противостояния» [ПМА 2008: 54, 55].

Библиография

Лакоба С. Абхазия после двух империй XX–XXI вв. Саппаро, 2004.

Гуажба А. Обычное право абхазов как возможный источник методов народной дипломатии // Роль неофициальной дипломатии в миротворческом процессе: М-лы грузино-абхазской конф. Март, 1999 г. Сочи, 1999.

Источники

ПМА. Из поездки в Абхазию в 2008 г.

ПМА. Архив МАЭ РАН. К. I. Оп. 2 № 1774.

ПМА. Из поездки в Абхазию в 2007 г.

И.А. Грачев

СОВРЕМЕННЫЕ ТРАДИЦИИ БЫТОВОГО ЗАБОЯ И РАЗДЕЛКИ ОВЦЫ У САГАЙЦЕВ

В марте-июле 2008 г. нами были совершены две этнографических поездки в Аскизский район республики Хакасия. Целью этих поездок был сбор материалов, касающихся традиций забоя и разделки мелкого рогатого скота. Во время первой поездки, состоявшейся в марте и проводившейся совместно с сотрудником фотолаборатории МАЭ РАН С.Б. Шапиро, был собран материал в п. Аскиз. В июле в с. Усть-Камышта материалы были дополнены и откорректированы. В обоих случаях сбор материала производился в однородной этнической среде в

местах компактного проживания сагайцев (территориально-языковая группа хакасов). Особенностью сборов материала была тщательнейшая фотофиксация. Всего было сделано 534 снимка. Информантами в п. Аскиз были Бояков Олег Алексеевич, 1966 г.р., сеок *карга*, его супруга Боякова Марина Макаровна (в девичестве Асачакова), 1966 г.р., сеок *ах-сеок*, в с. Усть-Камышта — Чабынов Михаил Николаевич, 1932 г.р., сеок *хыргыз*, и его супруга Чабынова Мария Григорьевна (в девичестве Топоева), 1933 г.р., сеок *хабый*. Помимо основных информантов в беседах принимали участие их родственники и соседи. Как в п. Аскиз, так и в с. Усть-Камышта в нашем присутствии производился забой скота.

Традиционное хозяйство хакасов включало, помимо скотоводства, такие отрасли, как земледелие, охота и таежные промыслы. Доля той или иной отрасли хозяйства у разных территориальных групп населения зависела прежде всего от среды обитания. Тем не менее скотоводство являлось и является наиболее рентабельной и престижной отраслью. Стадо хакасов трехкомпонентное: лошади, коровы, овцы. Основой стада всегда выступал крупный рогатый скот, доставлявший своим владельцам молоко и кисломолочные продукты — основу традиционной кухни. Овца рассматривалась как источник «быстрого мяса», готовый к употреблению в любое время. Так, по словам наших информантов, семье из пяти человек еженедельно требовалось забивать одно животное. Такой расход покрывал все потребности в мясе. Будучи небольшим по весу животным, овца не требует сложных мер консервации, все мясо приготавливается и съедается за несколько дней. Забой крупного скота из-за проблем с хранением большого количества мяса всегда приурочен к зимнему времени, исключением являлись лишь те случаи, когда требовалось много мяса для организации большого и обильного стола (свадьба, похороны и т.д.).

Таким образом, овца у хакасов — наиболее часто употребляемое в пищу домашнее животное. Культивирование овцы в придомном хозяйстве никогда не прекращалось. Бытовой забой этого животного практически не претерпел никаких существенных изменений и может быть охарактеризован как традиционный. Прежде чем приступить к изложению собранных нами полевых материалов, хотелось бы обратить внимание на разделение видов традиционного забоя скота.

По нашему мнению, существовало два взаимосвязанных, но различных вида традиционного забоя. Первый, наиболее часто практикуемый и обусловленный повседневными потребностями, можно охарактеризовать как бытовой. Второй, производившийся в исключительных случаях и связанный с отправлением ритуалов (жертвоприношение, свадьба, похороны), — сакральный. Оба этих вида забоя сосуществовали на протяжении столетий, оказывая влияние друг на друга. В настоящее время сакральный забой в широких слоях населения в связи с прекращением в первой половине XX в. отправления религиозных ритуалов фактически забыт. Те случаи, в которых к нему прибегают, можно классифицировать как попытки реконструкций, основанные на источниках XIX — начала XX в.

Забой осуществляется на подворье, где у хозяина для этого имеется постоянное место. Животное, выбранное для забоя, отделяют от стада накануне, его не кормят, чтобы освободить желудок и кишечник. Утром перед забоем живот-

ное вдоволь поят, чтобы разжижить кровь. Ноги животного связывают крест-накрест, чередуя заднюю и переднюю. После этого животное укладывается на левый бок, если забойщик правша. Умертвляют животное надрезом шеи, рассекая сонную артерию и яремную вену. Вся стекающая кровь собирается в посуду. Позже из этой крови делается кровяная колбаса. После того как животное умерщвлено, ноги распутывают.

Первым делом на грудине обстригается или срезается шерсть. Кусок мяса вместе со шкурой и шерстью срезается с грудной кости. Этот кусок — *коксі* — сразу запекается на углях и является лакомством. После этого с задних ног начинают снимать шкуру, делая продольные разрезы в паху. Далее шкуру снимают без ножа, проталкивая кулак между шкурой и тушей. Оголив заднюю часть, тушу подвешивают за задние ноги на специальном приспособлении *күдэрге*. *Күдэрге* представляет собой коромыслообразный предмет (ок. 40 см в длину) с небольшими ограничителями-выступами на концах.

Когда шкура снята полностью, отрезают по суставам запястья вместе с копытцами. Вскрывают брюшину и освобождают прямую кишку, после чего завязывают ее узлом. Удаляют гениталии, мочевой пузырь, отрезают почки, снимают нутряной жир, вынимают желудок и кишки вместе с пищеводом, легкими, сердцем, печенью и селезенкой. Аккуратно отделяют желчный пузырь, потом срезают клапаны у сердца. На нижней части легких делаются надрезы для стока крови. Желудок и кишки забирают женщины, тщательно их сортируют, моют, выворачивают наизнанку.

Затем приступают к разделке туши. Сначала отрезается курдюк — *хузурых*. Отрезают голову — *нис*, а затем шею — *мойын*. Позже с головы снимают шкуру. Срезают передние конечности — *хол* — вместе с лопаткой — *чарын*. Рассекают грудину и отрезают по таранной кости ступни вместе с копытцами. После этого, тушу снимают с *күдэрге* и переносят на стол. Здесь тушу рассекают на две части, отделяя поясничную часть — *соо* — от грудной — *кокеі*. Грудную часть рассекают надвое, проводя надрез ножом вдоль позвоночника, поясничную делят на три части, отделяя позвоночник с крестцом от задних ног с половинками таза. Крупные куски мяса, полученные в ходе разделки, вывешиваются на открытом воздухе, чтобы мясо немного остыло. На этом заканчивается первичный этап разделки, связанный с забоем. В дальнейшем в зависимости от потребности большие куски делят на более мелкие — порционные, и эта разделка уже связана с приготовлением пищи.

Во время нашего разговора с Михаилом Николаевичем Чабыновым на все вопросы, почему он делает так, а не по-другому, мы получали один и тот же ответ — «так удобней». Все его объяснения были вполне аргументированы и логичны. Отвечая на вопрос о сакральных действиях во время бытового забоя, Михаил Николаевич вспомнил, что раньше, еще при его родителях, после забоя мясо, пока не остыло, складывали на блюдо и заносили в дом, где держали его перед иконами и очагом, прося благословления. Кроме того, Михаил Николаевич указал на то, что раньше, когда он был ребенком, при разделке туши вместе с поясничной частью отделяли и четыре последних ребра, по два с каждой стороны. Почему так делали, он не знает.

Мария Григорьевна, супруга Михаила Николаевича, сообщила нам, что каждый раз после забоя гадает на лопатке. Для этого очищенная лопатка смотрится на просвет, «если есть темное пятно, то хорошо, если лопатка чистая, то очень плохо». На нашу просьбу конкретизировать она рассказала, что «очень хорошо, когда видны пятна в виде дома или животного, такие образы предвещают долгую жизнь и прибавление скота. Видеть же чистую лопатку — к скорой смерти».

В поселке Аскиз один из информантов сообщил нам, что некоторые хозяева во время забоя закрывали свободной рукой пасть и ноздри овце. Считалось, что таким способом жизненная сила животного сохранялась в туше. Не принято было отдавать мясо забитого животного людям, жившим ниже по реке: это грозило потерей «скотского» счастья.

Еще в первой половине XX в., забивая скот в исключительно обыденных целях, хакасы совершали целый ряд сакральных действий, осмысливая забой домашнего животного как значимое событие в своей жизни. Прекращение практики домашних и общественных жертвоприношений привело к почти полной утрате сакрального смысла забоя и превращения его в рутинное действие.

Сравнивая традиционный забой скота у хакасов с традициями других народов Саяно-Алтая, нельзя не заметить некоторые любопытные особенности. Так, в отличие от тувинцев, алтайцев бурятов и монголов хакасы забивают животное, перерезая горло, а не вскрывая грудную клетку, после чего подвешивают тушу, а не разделявают ее на земле, и тщательнейшим образом следят за тем, чтобы в мясе не осталось крови. Возможно, что изучение этих особенностей позволит конкретизировать историю происхождения и развития скотоводства в регионе.

Е.Ю. Захарова

КВАРТАЛ И МУЖСКИЕ СОСЕДСКИЕ СООБЩЕСТВА В ТБИЛИСИ (вторая половина 70-х — конец 90-х годов XX в.)

Официально Тбилиси делится на шесть крупных административных районов, но существует и другое, неофициальное, но более актуальное для жителей города деление — на *ubani*. Тбилисцы называют его старым, историческим. В толковом словаре грузинского языка слово «*ubani*» в его первом значении объясняется как «один из уголков, частей города или деревни», остальные значения приблизительно соответствуют области значений русского слова «участок».

Тема *убани* является частью единого дискурса о «настоящем тбилисстве», «добрососедстве», «мужестве», «братстве» и находит у информантов сильный эмоциональный отклик.

Для жителей Тбилиси деление на *убани* очень актуально, и можно с определенностью говорить об идентичности, связанной с принадлежностью к тому или иному *убани*. В подростковой среде вопрос «Ты из какого *убани*?» зачастую