ДИСКУССИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

НАРТСКИЙ ЭПОС И ДОНСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

THE NART EPOS AND THE DON WINEMAKING

Крайсветный М.И.

Kraysvetniy M.I.

Новочеркасск, Россия,
e-mail: ruswine@yandex.ru

Novocherkassk, Russia,
e-mail: ruswine@yandex.ru

Аннотация. В статье приведен авторский взгляд на историю происхождения донского виноградарства.

Summary. The article presents the author's view on the history of the don viticulture origin

Ключевые слова: виноград, донское виноградарство, история, виноделие, эпос

Keywords: grapes, don viticulture, history, winemaking, epos

DOI: 10.32904/2412-9836-2018-8-116-131

Занимаясь проблемой происхождения донского виноградарства, я пришел к убеждению, что, вероятнее всего, виноградную культуру на Дон принесли адыги [1, с. 86-100]. Однако, вопрос о виноделии у казаков остался открытым. Похоже, сказался стереотип мышления – раз есть виноград, то, естественно, должно появиться и виноделие. Вероятно, говоря только о виноградарстве и не упоминая виноделие, я допустил методическую ошибку. Для всех проживающих на Дону совершенно очевидно, что виноградарство является, прежде всего, сырьевой базой для виноделия. Традиционные сорта винограда на Дону – технические или универсальные, т.е. могут использоваться как для виноделия, так и в качестве столовых. Столовых сортов относительно немного. Однако, такое отношение к винограду далеко не всегда. Зачастую, районы возделывания винограда не всегда имеют культуру виноделия. Особенно это заметно на территориях с мусульманским населением. Коран, запрещая употребление спиртных напитков, не способствовал развитию винограда, вытесняя и уничтожая все, что было связано с виноделием, вплоть до уничтожения не только винных технических сортов винограда, но и, похоже, столовых. Уничтожается и память о существовании виноделия, и употребления адыгами вина. Возможно, именно с этим связано то, что в одной из работ адыгских историков, развенчивая очередной миф о якобы «отсутствии у адыгов виноградарства», деликатно не упоминается о виноделии [2, с. 15]. Доходит до того, что «стесняются» даже упо-

минать термин «вино». Так в «Словаре к адыгскому героическому эпосу «Нарты» значится, «сано» - хмельной напиток нартов», и не указывается из чего. Тут же приводятся и другие «хмельные напитки» – баксыма, марамажей – напитки, приготовляемые из зерновых и меда, т.е. «сано» - «вино», приравнивается к ним, а не делается из винограда [3].

Этот миф об отсутствии виноградарства и виноделия у адыгов, по моему мнению, возник в значительной мере из-за сведений, представленных во многих работах советских историков. О виноградарстве и, тем более, виноделии упоминается вскользь, или вообще замалчивается. В фундаментальных трудах по истории Северного Кавказа, таких, как: «Народы Кавказа», «История народов Северного Кавказа с древнейших времен до конца XVIII в.», в лучшем случае упоминается о садоводстве, и лишь изредка о виноградарстве [4, с. 204; 5, с. 280]. Недалеко ушли и авторы «Энциклопедического словаря по истории Кубани». В статье «Виноградарство», они скромно пишут: «На Кубани (виноградарство – М.К.) известно еще со времени существования греческих колоний», отмечая, что оно «тесно связано с виноделием». Ни слова об адыгах. В «Энциклопедии» у натухайцев отмечается только то, что их «Занятия – традиционны для всех адыгейских племен». Слава Богу, что авторы знают о существовании виноградарства у убыхов, а для шапсугов, даже о его «высоком уровне» [6]. О виноделии ни слова, догадывайтесь сами, ведь говорилось же о том, что виноградарство «тесно связано с виноделием». А ведь это основные работы по истории народов Северного Кавказа. Возможно, что «забывчивость» многих авторов связана с нежеланием затронуть религиозные чувства мусульман, но таким образом насаждается искаженная история народа. Ислам начинает проникать на Северо-Западный Кавказ только с XVI в., а высочайшая земледельческая культура адыгов насчитывает не одну тысячу лет, и утрата даже малой части сведений о ее традиционных отраслях умаляет все достижения предков адыгов. Это яркий пример религиозного переписывания истории, чего допускать нельзя. На мой взгляд, решить это вопрос несложно, надо просто добавлять, что раньше, до прихода ислама, адыги занимались виноделием и употребляли вино. Это будет соответствовать реалиям и созвучно с мнением выдающегося адыгского историка Аслана Ципинова, сказавшим: «Религии приходят и уходят, а остаешься со своим народом» [7].

Вообще, говорить об отсутствии у адыгов виноградарства и

виноделия, может только человек совершенно не знающий истории и культуры этого народа. Да, возможно не у всех адыгских народов они существовали, т.к. адыги жили в различных агроклиматических зонах и условиях. Похоже, что кабардинцы не знали виноделия, а, вероятно, и вина. Но это вопрос. Однако, виноградарство у западных адыгов, особенно у жителей черноморского побережья и южных склонов Кавказа, отрицать невозможно. Об этом красноречиво говорят многочисленные свидетельства различных европейских авторов, посетивших Черкессию. О существовании и широком распространении виноградарства и виноделия на этих землях говорится и во многих отчетах и воспоминаниях русских ученых и специалистов, которые с 60-х годов XIX века и в начале XX обследовали или посещали территории западных адыгов. Великолепная подборка документов приводится в двухтомнике «Старые черкесские сады» [8]. Они бесспорно свидетельствуют о высочайшей садоводческой культуре адыгов, в т.ч. и виноградарстве и виноделии. Для раскрытия заявленной темы необходимо обратиться к адыгской агрокультуре и ее истории виноградарства и виноделия.

В адыгских виноградниках лоза высаживалась рядом с деревьями по типу грузинской «маглари» или античного «арбустума». По моему мнению, в доисламский период адыги применяли и другие типы формирования виноградного куста [1, с. 86-94]. Известно, что у адыгов были и черные (красные) и белые сорта винограда. Как пишет И.Н. Клинген: «красные, в основном, были на ольхе, а белые на шелковице». Кроме них он упоминает ясень, яблоню, черешню и хурму. Вообще, похоже, в качестве опоры использовались самые различные деревья, виноградные лозы встречались на дубах и других деревьях [9, с. 50, 51, 93]. Сбор урожая, в виноградниках такого типа, несомненно, был сопряжен с определенным риском для жизни, и требовал навыков, повышенного внимания и ловкости. Древнеримский историк Плиний писал: «лоза поднимается вверх: хватаясь своими шаловливыми руками, изгибаясь во все стороны, она достигает вершины дерева на такой высоте, что виноградарь нанимается, оговарив в условии, что хозяин похоронит его за свой счет» [10, с. 79]. По сообщению А. Варгаса-де-Бедемара виноградные лозы поднимались на высоту «30-40 футов», т.е. 9-12 м, и давали урожай «20 и более пудов винограда» [11, с. 129]. Похоже, лозы могли расти и выше. И.Н. Клинген пишет, что «Старые лозы иногда достигали 3-6 дюймов толщины и, обвивая огромные вековые дубы, душили их в своих объятиях. В долине Сочи

было много лоз, вьющихся гирлядами на громадных деревьях». «Мерою урожайности», он называет сбор винограда «ровно 30 пудов», которые собрал один житель, просто срубив ольху на котором она росла [9, с. 50- 51].

К сожалению, большинство сообщений европейцев о виноградарстве и виноделии адыгов относятся, в основном, ко времени, когда уже довольно сильно сказывалось влияние ислама. Крупнейший адыгский специалист в области садоводства и виноградарства Н.А. Тхагушев пишет: «Некогда процветавшие виноградарство и виноделие пришли в упадок с момента появления магометанства. Как известно, употребление вина запрещается мусульманской религией. Продолжительное время муллы вели борьбу против виноделия и виноградарства, требуя уничтожения виноградников, как источника виноделия» [12, с. 42]. А материалы отчетов и свидетельства различных комиссий, вообще, фиксируют состояние культуры только с 70-х годов XIX века, т.е. когда уже она окончательно начала интенсивно «дичать», оставшись без ухода в результате войны и выселения адыгов.

Огромное количество виноградников и их высокая урожайность предполагали существование высокоразвитого виноделия. Конечно, существовали и другие способы использования винограда; его употребляли в свежем виде, делали из него сиропы, даже «вываривали и доводили до твердости камня виноградный сок» [13 с. 228]. Умели адыги перегонять виноград на спирт, делая из него «крепкую и вкусную водку» [16, с. 95-96]. Но все же, виноградарство, в основном, служило сырьевой базой для виноделия. Делали красные и белые вина, различные по своим качествам. Но это происходило, скорее не от несовершенной технологии, а, вероятно, из-за ее упадка и угасания. Иногда это было «посредственное вино», иногда «восхитительное» [15, с. 41, 60]. Об «огромном количестве великолепного вина» пишет и Ю. Клапрот [13, с. 133]. Адыгские вина сравнивали «по своему букету» с вином, «что изготавливается близ Рима» [16, с. 127]. Т. Лапинский, говоря об убыхах, писал: «В Убыхе вырабатывается много вина, которое очень крепко и вкусом сходно с вином греческих островов» [17, с. 55].

Безусловно, адыги знали и другие хмельные напитки: это и буза, и различные виды пива, изготавливаемые из проса и других злаков, часто с добавлением меда. Они назывались «буза/боза» - «бак-сымэ» или «суат» по-адыгски, «шветт»; есть «фада-хуш» («белая

фада») - по-татарски «брага» и «фада-плиш» («красная фада») – в нее «добавляют хмельной мед» [18, С. 35, 83; 19, С. 204; 20, С. 54;]; крепкий хмельной напиток, приготовленный на меду – «марамажей» [23]. Ю. Клапрот упоминает и другие, более редкие опьяняющие напитки. Это брага на основе семян конопли, являющаяся «индийским напитком, но мало известным среди черкесов», и «тушаг-тго», напиток, «изготовленный из воды, в которой растворяется сваренный и доведенный до твердости камня виноградный сок. Он также мало распространен у черкесов» [13, С. 228]. Следует отметить, что в сообщениях разных авторов по поводу адыгского названия вина «сано», есть и другое название – «суат». Так его называет Эд. Спернсер и Т. де Мариньи [27; 28, с. 207]. Другие словом «суат» называют «бузу» [19 С. 54; 21,].

Но, все-таки, основным названием хмельного напитка из винограда, было – «сано». Дж. Бэлл говоря о влиянии ислама на обычаи адыгов, отмечает: «Древний обычай пить вино продолжает, однако, существовать у большей части жителей этих краев, и я думаю, что он будет царить здесь еще долго, несмотря на запреты и предписания Корана, так как привычки сильнее, чем заповеди» [15, С. 389]. Как писал И.Н. Клинген: «По всей вероятности, горцы заимствовали искусство делать вино от греков и генуэзцев и продолжали потреблять его до 16-го столетия, когда мало-помалу стало распространяться между ними магометанство. Однако многие еще продолжали пить вино, мешая обычаи христианские, празднуя и байрам и Пасху, поклоняясь в одно время и кресту, и полумесяцу, разговливаясь красными яйцами и запивая пищу настоящим вином. В последние 30-40 лет перед окончанием войны горцы стали употреблять только неперебродивший виноградный сок и заменили вино бузой, родом пива из проса с медом, очень хмельным напитком; кроме того, из кукурузы и гоми гнали водку, которая не запрещается законом Магомета» [9, с. 50]. Позволю себе не согласиться с мнением известного ученого агронома. Виноградарство и виноделие появилось у адыгов, скорее всего, самостоятельно, но не учитывать влияние античных и средневековых европейских виноградарей, нельзя.

Вина у адыгов были красные и белые. И.С. Хатисов, описывая технологию производства вина, пишет: «из винограда готовили вино, но не оставляли его на выжимках, а виноградный сок прямо сливали в кувшины» [22, с. 108]. Это технология получения «белого» вина. Для получения «красного» вина, сок сбрасывали на выжимках

(на мезге), т.е. в сок – сусло, добавляли оставшиеся после выжимки остатки ягод – кожицу с семенами.

Естественно, основными сортами винограда для получения вина были местные сорта, созданные поколениями предков адыгов, которые впоследствии быстро дичали без ухода. К сожалению, эти местные сорта, наверняка способные давать уникальные вина, были, в большинстве своем, искусственно выведены из культуры. После окончания Кавказской войны, в послевоенный колониционный период заселения Западного Кавказа различными переселенцами, взамен изгнанных с родной земли адыгов, никто не смог оценить эти сорта, их посчитали невыгодными. Это привело к исчезновению уникального и ценнейшего селекционного и генетического фонда западнокавказского винограда.

Этому во многом способствовало мнение известного агронома Ф.И. Гейдука, советовавшего «не увлекаться множеством растущего там дикого или одичалого винограда и не рассчитывать на получение сколько-нибудь значительного дохода из его эксплуатации» Он отмечал, что «опыт ясно показал, что виноград из этих одичалых лоз, пущенных по деревьям, может служить разве для употребления в свежем виде, а никак не для приготовления из него вина, годного для торговли. Получаемое вино из местного винограда имеет в начале довольно приятный вкус, но к весне оно делается кисловатым, а к лету уже превращается почти в уксус» [23, С. 169]. Но, возможно, дело было не в винограде, а в неправильной технологии виноделия? Ведь отмечал же Эд. Спенсер: «соуатэ (вино) прекрасного аромата, похожее на шампанское; и если его сделать лучше, оно могло бы занять место среди самых лучших вин мира» [21]. Да и с диким виноградом адыги умели обращаться: «Кроме белого вина, в некоторой степени напоминающего по своему букету то, что изготавливается близ Рима, они производят иное, из обычного черного дикого винограда, уже по природе в большей степени содержащее алкоголь; в ходе приготовления последнего они обычно смешивают новое вино (всегда сваренное) с соком изюма и черной смородины» [16, С. 127-128]. Возможно, указание на варку/кипячение вина является методом его упрочнения. Подобным образом, нестойкие вина делали прочными еще в древнем Риме, о чем писал Колумелла [10, С. 248]. Возможно, это перенятый адыгами опыт античных виноделов, который, несомненно, могли унаследовать местные виноградари-виноделы еще с античных времен. О том, что греческие и римские виноградари и виноделы веками жили и

успешно трудились на Западном Кавказе (Тамань и прибрежная зона), бесспорно, свидетельствуют археологические находки многочисленных и разнообразных виноделен [24]. О качестве и прочности адыгских вин свидетельствует факт нахождения в земле «массы кувшинов емкостью от 10 до 20 ведер» [9, с. 50]. Никто не будет делать винохранилище для непрочного, скисающего вина. И.С. Хатисов приводит пример использования местного винограда «винодела» капитана Мухортова, в ущелье р. Аше. Он пишет: «Ротный командир, капитан Мухортов, в продолжении двух лет, домашними средствами, приготовляет из местного винограда очень порядочное вино, напоминающее своим вкусом южно-французские вина. Нет сомнения, что при более благоприятных обстоятельствах и при знании дела, даже из тамошнего, почти одичалого винограда, можно приготовить хорошие вина. Будущее поселение, нет сомнения, обратит внимание на эту выгодную отрасль хозяйства и разведением хороших сортов винограда и правильным уходом будет производить вина, могущие конкурировать не только с южнобережскими, но и заграничными» [22, С. 69]. Хотелось бы думать, что под «хорошими сортами» автор имел в виду местные сорта винограда народной селекции, но, похоже, это не так. К сожалению, благодаря ему и Ф. Гейдуку, «хорошими сортами», очевидно, считались европейские сорта. Так И.Н. Клинген, описывая передовые хозяйства барона Штейнгеля (под Туапсе), Серебрякова (близ р. Аше), Хлудова (под Сочи), специализирующихся на виноградарстве и виноделии, отмечает только сорта европейского происхождения, некоторые - грузинского (мцване, саперави) [9, С. 65-66]. Местных сортов нет. А.В. Верещагин, описывая участок «Его императорского величества» на Дагомысах, отмечает в питомнике из технических сортов для виноделия только кахетинские сорта, и 26 столовых сортов [25, С. 213]. Об этих «передовых хозяевах» писал Н.А. Тхагушев: «Значительный вред адыгским садам нанесли помещики (так называемые культуртрегеры — «носители культуры»), которых царское правительство щедро наделяло большими земельными участками в черноморских районах» [12, С. 40].

Такое пренебрежение к местным сортам народной селекции, веками, создававшимися поколениями адыгских виноградарей, привели почти к полному уничтожению целой отрасли, во многом обеднив селекционный и генетический фонд виноградной культуры. Этому способствовало изгнание основных носителей виноградарско-винодельческой культуры - убыхов, шапсугов и натухаевцев, с род-

ной земли в Турцию В настоящее время сохранились, как отмечал Н.А. Тхагушев «только около 10 сортов» винограда адыгской селекции [12, С. 43]. Это Санохурай, Бечепль, Санатх, Напий, Санапачах, Чунэ и Шумыш», упущен Санеф. Но, описывает он только о пять сортов, четыре из них столовые. Это Санохурай (Санокепль кичмайский) – виноград круглый, Санеф (Кичмайский белый) – виноград белый, Бечепль – лиса бурая и Чунэ – воловье око. Пятый сорт – Санатх – универсальный – «вино-столовый», который следует использовать как исходный сорт для выведения местных ценных винных сортов винограда», и «является местным сортом народной селекции» [12, С. 107-111]. Возможно, что неупомянутые в описании сорта Напий, Санапачах и Шумыш являются техническими сортами для виноделия. К сожалению, автор не упоминает о цвете ягод винограда. Кроме Санефа – винограда белого, непонятен цвет других. По фотографиям в книге – Санохурай – темного цвета, а Санатх – белый. В работе Н. Захаровой «Санатх» - черный. Она пишет: ««Агроном Клинген отмечает широкое возделывание на побережье в прошлом винного сорта винограда почти чёрного цвета, с мелкими ягодами, сбитыми в плотную кисть, кисловатого на вкус («Санатх»). Этот сорт известен шапсугам и в настоящее время...» [26]. Н. А Тхагушев дает перевод названия сорта: «Санатх» в переводе с адыгского на русский язык означает «виноград темно-бурый» или «виноград хватающий». Есть вариант и другого перевода. Так Д. Ковалев, рассказывая о виноделии на Тамани, пишет: «Сенетх (Сэнэтх) — так называется невысокий хребет (до 210 метров) у ст. Гостагаевской. В переводе с адыгского «санэ» — «виноград», «тхы» — «хребет», т.е. «хребет, на котором растет виноград», по преданию, еще лет 100 назад его было очень много. Существует даже сорт адыгского винограда — «сенетх» или «санатх». Именно адыги и берегли здесь традиции виноградарства до самого 19 века — прихода русских и казаков, стоившего им родины». [27]. Учитывая, что Н.А. Тхагушев считает этот виноград «ценным сортом для выведения винных сортов», предлагаю иное прочтение с адыгского языка. «Сана» - виноград и «Тха» - Бог, что дает название «Санатха» - «Божественный виноград» или «Виноград Бога». Это подчеркивает высокие качества винограда и вина. Не зря же в нартском эпосе вино называют «божественное сано».

Несомненно, сохранившиеся «около 10 сортов» винограда народной селекции, составляют мизерную часть бывшего сортимента. Интерес к сортам винограда народной селекции адыгов не случаен. В

последнее время возник повышенный интерес к старым донским сортам, особенно к некоторым из них. Принято считать, что сорта «Цимлянский черный», «Красностоп золотовский» и «Сибирьковый» являются аборигенными сортами [28]. Но, по сути, эти сорта не могут считаться аборигенными, т.к. к таким сортам относятся только те, которые были введены в культуру из местных диких лесных сортов – *V. sylvestris*. Такой виноград широко распространен в лесах всего Кавказа, в т.ч. и Западного, о нем часто упоминают различные авторы. На Дону дикого винограда пока не обнаружено, в связи, с чем донской виноград следует считать аллохтонным, т.е. принесенным из другого места [1, с. 87]. Вопрос об аборигенности донских сортов – Цимлянского черного, Красностопа золотовского и Сибирькового, был остро поднят в конце 2013 года, когда их образцы были отправлены на генетический анализ швейцарскому ампелографу Жозе Вуаймо. Вот его заключение: ««Я провел анализ образцов Красностопа золотовского, Цимлянского чёрного и Сибирькового по 12 молекулярным маркерам (микросателлитам) и проверил их профили ДНК по огромной базе данных, в которой содержатся профили более чем 2000 сортов винограда со всего мира. Результат: все три сорта обладают уникальным профилем, который не совпадает ни с какими другими известными сортами на планете! Иначе говоря, это 100% автохтонные сорта Ростовской области» На основании этого делается вывод: «Результаты генетического анализа опровергают версию происхождения донских сортов винограда от европейских сортов, завезенных казаками из Франции, и доказывают, что российское виноградарство в регионе Дона имеет древние корни» [29].

Полностью соглашусь с тем, что виноградарство на Дону имеет древние корни, но искать их следует не в Европе, а на Западном Кавказе. Я убежден, что в базе данных швейцарского ампелографа отсутствуют образцы сортов винограда народной селекции адыгов. Вероятнее всего, они практически полностью утрачены. Наш интерес к вышеуказанным сортам в том, что сорт «Цимлянский черный» является основным, базовым сортом для приготовления знаменитого донского вина – «Цимлянского игристого».

Упоминая о различных винах, изготавливавшихся адыгскими виноделами, безусловно, следует упомянуть и игристые вина. Им угощали Эд. Спенсера, который пишет: пили «соуатэ (вино) прекрасного аромата, похожее на шампанское; и если его сделать лучше, оно могло бы занять место среди самых лучших вин мира» [21]. Бесспор-

но, такая высокая оценка вина делает честь адыгским виноделам. Быть похожим на «шампанское» может только игристое вино. По своему виду, тем более, если оно приготовлено «по-белому», их не отличить. Одна и та же праздничная игра напитка – выделение пузырьков газа, шипучесть, приятность вкуса – только опытный винодел может отличить разницу между этими винами, которая заключается только в технологии.

Какое же отношение имеет все вышесказанное к заявленной теме? По моему мнению, самое прямое и непосредственное. Обратимся к замечательному памятнику адыгского фольклора «Нартскому эпосу». В адыгском варианте эпоса есть сказание «Божественное сано».

Вот как говорится об этом в эпосе: «Каждый год на вершине Ошхомахо, Горы Счастья, у бога жизни Псатха собирались Мазитха, бог лесов и охоты, Амыш, бог животных, Тхаголедж, бог плодородия, Созреш, бог домашнего благополучия, и Тлепш, бог-кузнец. Собирались и пили сано — чудный напиток, в котором была сладость и крепость, который окрылял разум и умножал отвагу. Санопитием называлось это собрание, и на него каждый год приглашали боги человека земли — самого храброго и сильного. Для того приглашали его, чтобы он, вкусив сладость и крепость божественного сано, рассказал о нем людям. И такой человек почитался в Стране Нартов счастливым». В этот раз по предложению бога-кузнеца Тлепша пригласили Сосруко. Выпив преподнесенный рог с сано, его «сердце взыграло, и прекрасным показался ему мир». Боги стали отправлять Сосруко домой, чтобы он рассказал людям о «божественном напитке» и они бы завидовали им. Но Сосруко, вопреки обычаю, выпросил еще рог вина. Когда он рассматривал бочонок с сано, бог плодородия Тхаголедж, сказал, что чудо напитка «находится на дне бочонка, - в семенах сано». «Когда Сосруко услышал это, он, будто из любопытства, близко подошел к бочонку, стал его рассматривать со всех сторон и вдруг обхватил его своими могучими руками, поднял выше головы и сбросил с вершины Горы Счастья на землю. Пусть не один человек, а все люди земли вкусят напитка богов! — сказал Сосруко. А бочонок упал на землю и разбился. Крепкое сладостное сано потекло рекой по всей Стране Нартов. А семена, что были на дне бочонка, едва коснулись земли, сразу обратились в чудесные лозы, на которых было множество маленьких ягод, сладких и крепких». Но люди не знали, что с ними делать, и отнесли «чудесные лозы мудрой Сатаней. Сосруко,

возвратившись домой, сказал нартам «из этих лоз боги изготавливают сано...» «Сатаней была догадлива. Она положила чудесные лозы в бочонок, а крышку бочонка придавила абра-камнем.

Не прошло и года, как буйное сано сорвало крышку бочонка вместе с тяжелым абра-камнем. Нарты отведали то, что было в бочонке, и мир показался им прекрасным, а сами они стали веселыми и красноречивыми.

Так, с помощью Сосруко, научились нарты изготавливать божественное сано. Теперь уже не один человек, избранный богами, а все обитатели Страны Нартов вкушали чудный напиток, и каждый год они устраивали на земле санопитие, не нуждаясь в приглашении богов» [30, с. 3-4].

Рассмотрев это сказание, можно предположить технологию изготовления сано – вина. Виноград был с мелкими ягодами, сладкими и крепкими, вероятно, красного цвета. О цвете вина говорит то, что семена, а, следовательно, и кожица находились внутри бочонка, т.е. – «по-красному», на выжимках или на мезге, что придавало вину цвет. Вино почти целый год бродило в закрытом бочонке, к сожалению, неизвестно в каких условиях, возможно, в прохладных, что замедляло процесс брожения. Затем «буйное сано сорвало крышку бочонка вместе с тяжелым абра-камнем», что говорит о вторичном брожении оставшегося в сусле сахара. Получился, так называемый, «недоброд», т.е. игристое вино. Именно таким является уникальное донское вино «Цимлянское игристое».

Получение адыгами игристого вина, свидетельствует о самостоятельной технологии, без влияния античного и европейского влияния. Образование в вине пузырьков газа, вплоть до конца XVII века, когда во Франции появилось шампанское, считалось дефектом вина. Игристое вино от шампанского отличается своей технологией. Насыщение углекислым газом игристого вина происходит за счет «недоброда» собственного сахара ягод винограда, а шампанского – в результате добавления сахара (ликера) извне. Собственно, их сближает только наличие углекислого газа. Похоже, что адыги делали и белое игристое вино «похожее на шампанское», о чем свидетельствует Эд. Спенсер, а «Шампанского» красного цвета не существует.

А теперь обратим внимание на знаменитое – «Цимлянское игристое». Это уникальное вино было воспето великим А.С. Пушкиным. В «Евгении Онегине» он пишет: «Да вот в бутылке засмоленной, между жарким и бланманже, цимлянское несут уже... Бутылка хлоп-

нула, вино шипит...» [31, С. 272]. Упоминает он его и в других своих произведениях. Об этом вине писали и другие классики русской литературы: М.Ю. Лермонтов, Н.А. Некрасов, И.С. Тургенев, А.П. Чехов и многие другие. Его упоминает и И. Бларамберг. Он писал, что по дороге на Кавказ, будучи на Дону, они «пили знаменитое донское игристое вино» [14, С. 390]. Это купажное вино, приготовленное из винограда «Цимлянский черный» - основной, и наполнителей из «Плечистика», и небольшой части – «Красностопа золотовского».

В технологии производства игристого вина старым (древним) способом, т.е. до появления бутылки, есть один пробел. Вино, после начала вторичного брожения, когда и происходит его насыщение углекислым газом, будет продолжать этот процесс до тех пор, пока не перебродит весь сахар и оно перестанет играть. Для удержания брожения необходимо иметь или соответствующие условия, замедляющие его - охлаждение, или посуду, способную выдержать давление газа. Глиняный кувшин вряд ли выдержит довольно высокое давление, а в бочке вино скоро перестанет играть и станет «тихим». До появления специальной стеклянной бутылки, способной выдержать давление газа, прочность игры вина довольно скоротечна. Дно такой бутылки вогнутое вовнутрь служило отстойником для сбора осадка, выпадающего во время вторичного брожения. Современных приемов ремюажа и дегоржажа не было. Вероятно, делая игристое вино и дождавшись вторичного брожения, его довольно быстро выпивали. Возможно, именно этим объясняется, почему адыгские боги собирались на «санопитие» игристого напитка раз в году, а не постоянно. Этот же момент проглядывается и когда «все обитатели Страны Нартов вкушали чудный напиток, и каждый год они устраивали на земле санопитие, не нуждаясь в приглашении богов». Вероятно, на всех других Хасах и в быту боги, нарты и люди, пили обычные «тихие» вина – «светлое сано», часто упоминаемое в эпосе. Такое вино также приносило отвагу и радость, придавало веселье и ловкость. Выпив «сано» хотелось танцевать и всем показать свое искусство. Выпивший Нарт мог танцевать на краю чаши не пролив ни капли, и даже пробежать по лезвию меча [32]. Надо отметить, что танцевальное искусство высоко ценилось в культуре адыгов.

Довольно часто в различных статьях о вине можно встретить фразу, что «Шампанское – вино богов». Но это заблуждение. Игристых вин не знали ни боги древней Греции и Рима, не знали его боги европейских, славянских или тюркских народов. Такое вино пили

только боги адыгского пантеона, создавшие его. Адыгам стоит этим гордиться.

Вывод из всего вышесказанного: уникальное донское вино «Цимлянское игристое», возможно, является, аналогом «божественного сано», воспетого в нартском эпосе адыгов. Оно и сейчас производится в Ростовской области на Цимлянском винзаводе под маркой ««Цимлянское игристое» - приготовленное старым казачьим способом». Приведем характеристику этого уникального вина. «Такое цимлянское вино, приготовленное старым казачьим способом, отличается высоким качеством, тёмно-красным с рубиновым оттенком цветом, гармоничным вкусом и превосходными игристыми и пенистыми свойствами. Для него характерно длительное интенсивное выделение углекислоты в виде мелких весёлых пузырьков, которые придают ему игристое настроение и консистенцию, а также образование на поверхности вина «живого», постоянно возобновляемого слоя розовато-белой пены» [33].

Косвенным свидетельством того, что «божественное сано» было игристым, является минеральная вода «Нарзан». Ее упоминает в своих заметках П.-С. Паллас: «Минеральные источники Александрова, по-абазински и по-черкесски называемые Нартцана, то есть напиток гигантов, или джиннов, а по-татарски Аче-су, или кислая вода...» [34, С. 327]. Эта вода является лечебно-столовой и применяется при многих заболеваниях. Она содержит естественный углекислый газ, выделяющийся в виде пузырьков. Практически все словари переводят слово «нарзан» как «напиток нартов» или «напиток богатырей». По моему мнению, единственный правильный перевод слова «нарзан» дает «Толковый словарь адыгейского языка», где оно переводится как «вино нартов» [35]. Напиток на адыгском языке – «шъоны». Почему же адыги, назвали воду вином? По моему мнению, сходство между ними было определено по наличию пузырьков газа, содержавшихся как в этой воде, так и в «божественном сано», если предположить, что оно было игристым. Несомненно, адыги знали о лечебных свойствах и этой минеральной воды, и натурального виноградного вина, что позволило их связать в названии «нарзан». Адыги называют эту воду «псы Іэзэгъу лъэпкъ», что, вероятно, можно перевести как «сорт/разновидность лекарственной/лечебной воды». Натуральное виноградное вино обладает целым рядом ценнейших диетических и лечебных свойств. Оно способствует лечению многих различных заболеваний, существует раздел медицины «энотерапия», т.е. лечение

вином («эно» - вино на греческом языке). Особенно рекомендуются красные сухие вина. Луи Пастер отмечал, что «вино может быть рассматриваемо с полным правом как самый здоровый гигиенический напиток». Безусловно, вино является лечебным напитком только в умеренных дозах.

О лечебных свойствах вина было широко известно в античном мире. Так Плиний (старший) писал: «В приготовлении лекарств вино занимает очень большое место, и само, в чистом виде, оказывается целебным средством» [10, с. 80]. От каких заболеваний и как делать лечебное вино, в т.ч. и для животных писал Катон и другие.

Затронув лечебные, целительные свойства вина, можно заметить интересное совпадение звучания слов «сана» - вино, и латинское «*sanus*» - здоровый. Отсюда санация – оздоровление и т.д. Существует известное латинское выражение: «*Mens sana in corpore sano*» - «В здоровом теле - здоровый дух». Если рассматривать вино как «напиток здоровья» или «несущего здоровье/оздоровление организма», то таком ракурсе можно предположить, что адыги, общаясь с носителями латинского языка в античный период, могли заимствовать это слово «сано» для своего вина. Но, скорее всего, это просто интересное совпадение, и название вину – «сано» дали сами адыги. Они самостоятельно освоили культуру виноградарства и создали свою уникальную технологию виноделия. Это подтверждает тот факт, что если бы они заимствовали всю технологию виноделия и сам напиток от греков или римлян, то и название вина было бы, скорее всего, похоже или на греческое «*oinos*» (οἶνος), или «*vinum*» на латинском языке. В русском языке, слово «вино», произошло именно от латинского. Похоже, что самое раннее упоминание слова «сано» (вино), относится к V веку. В «Лексиконе» грамматика Гезихия Александрийского имеется слово – «санаптин» - так называют женщину-пьяницу скифы» [36, С. 229]. Вряд ли это слово было действительно скифским, т.к. автор просто подменяет названия народов, у него скифами названы предки адыгов – меоты. Это подтверждает, что вино было прекрасно известно адыгам еще с V века, а, скорее всего, гораздо раньше.

На основании вышеизложенного можно сделать следующие выводы.

Адыги были превосходными виноградарями и виноделами. Создавали различные красные и белые вина, в.ч. и игристые. Технология приготовления донского вина «Цимлянского игристого» и самого сорта «Цимлянский черный», как и вся культура винограда в целом,

вероятнее всего, принесена адыгами на Дон в раннем средневековье, в X –XIII вв. Вполне допустимо, что знаменитое вино - «Цимлянское игристое» является аналогом «божественного сано» нартского эпоса и самым «древним» вином России. Название минеральной воды «Нарзан» - «вино Нартов» связано, вероятнее всего, с общим свойством вина и воды - выделением пузырьков углекислого газа и лечебными свойствами того и другого.

Литература:

1. Крайсветный М.И. Факты адыгского участия в формировании донского казачества / Вопросы казачьей истории и культуры, вып. 8. Майкоп, 2012.
2. Агрба Б.С., Хотко С.М. «Островная» цивилизация Черкесии. Майкоп, 2004.
3. Словарь. Нарты // URL: <http://mith.ru/alb/kavkaz/slovar.htm>).
4. Народы Кавказа, т. I // М., изд. АН СССР, 1960.
5. История народов Северного Кавказа с древнейших времен до конца XVIII в. М., «Наука», 1988.
6. Энциклопедический словарь по истории Кубани. Краснодар, 1997.
7. Аслан Ципинов о мировоззрении адыгов и мировых религиях/ Религия адыгов// URL:<http://adigasite.com/forum/viewtopic.php?f=66&t=181>).
8. Старые черкесские сады. Ландшафт и агрикультура Северо-Западного Кавказа в освещении русских источников.1864-1914.. М., 2005. В 2-х т
9. Клинген И.Н. Основы хозяйства в Сочинском округе. // Старые черкесские сады. Ландшафт и агрикультура Северо-Западного Кавказа в освещении русских источников.1864-1914, М., 2005. Т. 2.
10. Плиний. Естественная история / Ученые земледельцы древней Италии. Л., 1970.
11. Варгас-де-Бедемар А. Записка об осмотре западного черноморского берега Закавказского края. / Старые черкесские сады. Ландшафт и агрикультура Северо-Западного Кавказа в освещении русских источников.1864-1914. М., 2005. т. 1.
12. Тхагушев Н.А Садоводство адыгов: народные традиции, описание сортов, лесосады. Майкоп, 2008.
13. Клапрот Ю. Описание поездок по Кавказу и Грузии в 1807 и 1808 годах. Нальчик, 2008.
14. Бларамберг И. Историческое, топографическое, статистическое, этнографическое и военное описание Кавказа. М., 2010.
15. Бэлл Дж. Дневник пребывания в Черкесии. Нальчик, 2007. Т. 1.
16. Спенсер Эд. Описание поездок по Западному Кавказу в 1836 году. Нальчик, 2008.
17. Лапинский Т. Горцы Кавказа и их освободительная борьба против русских. – Нальчик, 1995.
18. Интериано Дж. О быте и обычаях черкесов //Северный Кавказв европейской литературе XIII-XVIII веков.. Нальчик, 2006.
19. Мариньи де Т. Поездки в Черкесию. Нальчик, 2006.
20. Лонгворт Дж.А. Год среди черкесов. Нальчик, 2002.
21. Сперсер Эд. Путешествия в Черкесию. Письмо 22. Майкоп, 1994 // URL: http://apsnyteka.org/file/Spenser_Puteshestviya_v_Cherkessiyu.pdf

22. Хатисов И.С. Отчет комиссии по исследованию земель на северо-восточном берегу Черного моря, между реками Туапсе и Бзыбью. /СЧС, т. 1.
23. Гейдук Ф.И. О значении сельскохозяйственной промышленности на северо-восточном берегу Черного моря./ СЧС, т. 1.
24. Гайдукевич В.Ф. Виноделие на Боспоре./Материалы и исследования по археологии СССР (МИА). Т. 85, 1956.
25. Верецагин А.В. Путевые заметки по Черноморскому округу. / Старые черкесские сады. Ландшафт и агрикультура Северо-Западного Кавказа в освещении русских источников.1864-1914. М., т. 1.
26. Захарова Н. Виноградарство шапсугов и убыхов.// URI:<http://sochived.info/vinogradarstvo-shapsugov-i-ubyihov/>
27. Ковалев Д. Анапская долина: винный хребет у лукоморья.// URL: <http://nashevino.ru/blog/terroirs/anapskaya-dolina/>
28. Алиев А.М., Кравченко Л.В., Наумова Л.Г., Ганич В.А. Донские аборигенные сорта винограда. Новочеркасск, 2013.
29. Доказана уникальность Красностопа Золотовского. // URL: <http://konstantinovsk.ru/category/tegi/vinodelnya>
30. Божественное сано. Нарты. Адыгский эпос.//URL: <https://www.litmir.me/br/?b=184906&p=1>
31. Пушкин А.С. Евгений Онегин. – Соч. в 3-х т., т. 2. М., «Художественная литература», 1986.
32. Песнь о Бадыноко. Нарты. Адыгский эпос.//URL: <https://www.litmir.me/br/?b=184906&p=1>
33. Самое литературное вино. //URL: <https://www.oldtimer.ru/retrospective/10486/>
34. Паллас П.-С. Заметки о путешествии в южные наместничества Российского государства в 1793-1794 годах. / СквЕЛ, Указ.соч.
35. Толковый словарь адыгейского языка. – изд. 2, / Майкоп, 2006
36. Гезихий Александрийский. Лексикон. – Античные историки о Северном Кавказе. Нальчик, 2004.