

ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ
ДАГЕСТАНСКИЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР РАН

З.Б. Рамазанова

**Культура питания народов Дагестана
в XIX – начале XXI века**



instituteofhistory.ru

АЛЕФ

α
aleph

Махачкала 2017

ББК 63.5
УДК 641.5
Р-21

Ответственный редактор:
Магомедханов М.М., доктор исторических наук

Рецензенты:
Мусаева М.К., кандидат исторических наук
Курбанов М.Ю., кандидат исторических наук

Рамазанова З.Б.

Р-21 Культура питания народов Дагестана в XIX – начале XXI в. – Махачкала: АЛЕФ, ИИАЭ ДНЦ РАН, 2017. – 312 с.

ISBN 978-5-4447-0052-5

В монографии автор рассматривает этнические особенности культуры питания сельского населения Дагестана. Освещаются составные части традиционного питания, обусловленные природно-географической средой и хозяйственной деятельностью.

Работа предназначена для этнологов, культурологов и историков, а также для широкого круга читателей, интересующихся культурой Дагестана.

ISBN 978-5-4447-0052-5

© Рамазанова З.Б., 2017
© ИИАЭ ДНЦ РАН, 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Глава I. Историко-культурные факторы формирования культуры питания	26
1.1. Природно-географические факторы.....	26
1.2. Хозяйственный аспект системы питания.....	37
1.3. Место утвари в системе питания	57
1.4. Приготовление пищи	74
Глава II. Особенности традиционной культуры питания	82
2.1. Повседневная пища	82
2.2. Обрядовая и праздничная еда	142
2.3. Этикет питания народов Дагестана.....	173
Глава III. Изменения в культуре питания на протяжении XX в.	187
Глава IV. Культура питания в современный период	198
Заключение	219
Литература	224
Список информаторов	241
Список сокращений	243
Приложение	244

**Электронная библиотека
Института истории,
археологии и этнографии
Дагестанского ФИЦ РАН**



instituteofhistory.ru

ВВЕДЕНИЕ

Пища занимает важнейшее место в системе жизнедеятельности любого этноса и является одним из источников изучения не только истории народов, но и механизмов функционирования культурного наследия в современных условиях. Своеобразие ей придают многочисленные и стойко сохраняющиеся традиции. Культура питания отражает как этническую и социальную историю, так и специфику историко-культурных связей и контактов. Исследование локальных вариантов питания народов Дагестана в динамике преобразований, связанных с изменениями в общественном и домашнем быту, с одной стороны, и этнокультурных взаимодействий, с другой – определяет содержание данной работы.

Этнокультурные различия между народами в сфере материальной культуры, в том числе и в питании, постепенно стираются. Вот почему исследования пищи в различных регионах с учетом природно-климатических, социальных и культурных факторов имеют важное историко-культурное значение.

Этнические особенности проявляются во всех сферах культуры, включая пищу – элемент материальной культуры, где более чем в других областях сохраняются традиционные черты¹. Состав потребляемой пищи, способы ее приготовления, хранения, правила приема пищи, запреты и ограничения выступают в качестве отличительных культурных признаков этноса. Питание является частью культуры жизнеобеспечения. Оно одновременно и элемент природы, и продукт социальной деятельности.

Под культурой питания мы понимаем употребление продуктов питания (добывание, приготовление) в соответствии с предписаниями, запретами и нормами, которые определяются спецификой жизнедеятельности этноса.

Важным аспектом при изучении этнической культуры является анализ процесса взаимодействия двух основных пластов этой культуры – так называемого «нижнего слоя», образованного унаследованными из прошлого культурными элементами, и «верхнего слоя», исторически более позднего и состоящего из новообразований, современных культурных явлений, то есть традиций и новаций в современной этнической культуре. При этом наиболее ярко процесс взаимодействия традиционного и нового проявляется в такой области материальной культуры, как пища, и вообще в системе питания.

Известно, что пища как культурологическое явление выполняет несколько функций, играет важную знаковую роль. Она бывает ритуальной,

¹ См.: Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 35.

праздничной, жертвенной, похоронно-поминальной и т.д. Существует целый ряд представлений о престижной и непрестижной пище, о ее полезности и вредности для разных категорий людей – детей, беременных женщин, стариков. Без пищевых предписаний и запретов не обходится ни одна религиозная система. При этом, как отмечает известный отечественный этнограф С.А. Арутюнов, «все многообразие форм пищи, присущее человечеству, может быть уложено в сравнительно небольшое число пищевых моделей, различающихся по характеру основных источников калорий и животного белка. В рамках этих моделей или их сочетаний может быть выделено большое количество пищевых систем, характерных для отдельных этносов или историко-этнографических областей и отличающихся по набору специфических блюд, кулинарных приемов, принципов комплектования трапез, по различным обрядовым, поведенческим, знаково-символическим формам осмысления пищи¹.

Очевидно, что, пища как явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражает взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества. Любая совместная трапеза, будь то семейный обед, или трапеза объединившихся для выполнения трудовой задачи людей, или трапеза попутчиков, не говоря уж о трапезах, которыми отмечаются какие-либо выходящие за рамки повседневной жизни события, есть не просто коллективно организованное насыщение. Это действие с определенным знаковым содержанием, которое включает в себя констатацию того, что собравшиеся принимают и разделяют определенные, установленные традицией данного этноса минимальные этические и эстетические нормы поведения, а, следовательно, принадлежат к одной культурной общности и проявляют определенный минимум благожелательности друг к другу. Трапеза как действие имеет более или менее традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий с заведомым распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения. И, как пишет С.А. Арутюнов, «все это, вместе взятое, составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы»².

Как известно, набор основных продуктов, употребляемых в пищу, и типы блюд, приготовляемых из них, наличие характерных дополнительных компонентов – приправ и специй, способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи, – все это в совокупности образует систему питания, характерную для какого-либо отдельного этноса

¹ Арутюнов С.А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. М., 1989. С. 138.

² Арутюнов С.А. Япония // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981. С. 3.

или для определенного региона, населенного рядом близких по культуре этносов. Существует также понятие модели питания, для понимания которой важно ответить на вопрос – за счет какого продукта (чаще всего крахмалистого) обеспечивается основная калорийность пищи и в каком виде употребляется этот продукт, а также какими продуктами и в каком виде покрывается потребность в белках. В некоторых случаях, правда, место крахмала и других углеводов растительного происхождения как основных источников энергии для организма человека могут занимать углеводы (сахара) и жиры животного происхождения, в частности молочные.

При этом важно отметить, что в основе какой-либо конкретной системы питания может лежать не обязательно лишь одна какая-то пищевая модель: в ряде случаев в одной системе питания могут быть представлены одновременно несколько моделей, находящихся в различных сочетаниях.

Однако нельзя забывать, что основная функция пищи – удовлетворение витальной потребности организма. И хотя в быту разных народов национальная специфика пищи сохраняется значительно прочнее, чем большинство других форм материальной культуры, таких как одежда, жилище, утварь, но в системе питания любого народа сегодня происходят большие, порой кардинальные изменения. Наблюдается процесс иноэтнических заимствований, при котором привнесенные элементы адаптируются и преобразуются, попадая в новую этнокультурную среду.

В этой связи особый интерес представляет система питания дагестанцев – чрезвычайно самобытная, устойчивая, ревностно сохраняющая свои традиционные элементы. Однако при исследовании и этой системы обнаруживаются многочисленные примеры новационных подвижек, выборочного, но очевидного взаимодействия сильной адаптации и четкого понимания роли «своего» и «чужого» в таком важном для народов Дагестана с бытовой и обрядово-ритуальной точки зрения явлении, как пища.

Следует отметить, что культура питания любого народа напрямую связана с типом его хозяйственной деятельности, с хозяйственно-культурным типом – исторически сложившимся комплексом особенностей хозяйства и культуры, характерных для народов, обитающих в определенных естественно-географических условиях, при определенном уровне их социально-экономического развития. Для Дагестана – это земледелие: огородничество, садоводство, виноградарство; скотоводство: разведение мелкого и крупного скота. Тем не менее, помимо этого, большую роль в формировании самого понятия «дагестанская кухня» сыграл целый ряд факторов, которые можно было бы отнести к климатическим и эстетическим. Так, рецептура блюд подразумевает свежесть ингредиентов, а традиционные методы хранения обусловлены местными климатическими особенностями и доступностью естественных консервантов.

Истинное удовольствие, как считают дагестанцы, дарит лишь свежая пища из ингредиентов, наиболее приближенных к их естественному виду. Поэтому о таланте повара судят по свежести элементов, составляющих блюдо. Ценители дагестанской кухни предпочитают сезонную еду: свежесть продукта позволяет ощутить неповторимый вкус данного времени года.

В прежние времена домашний обед состоял преимущественно из одного блюда. Сегодня же за семейным ужином каждый получает примерно три вторых блюда.

Экономический рост позволил современным дагестанцам каждый день получать радость от таких обильных обедов, которые их предки видели лишь во время празднеств.

Сегодня любой традиционный дагестанский обед – это своего рода праздник. Одновременно это и большая проблема, как медицинская (несбалансированное питание, ожирение, атеросклероз и так далее), так и культурная – размываются прежние «экологические» модели употребления в пищу строго сезонных продуктов (сейчас все доступно всегда) всех земных широт.

Изучение дагестанской системы питания и моделей питания, сложившихся в Дагестане на протяжении веков, представляется важным и актуальным для понимания всего процесса трансформации этой значимой области материальной культуры в общекультурологическом аспекте.

Исследование традиционной пищи народов Дагестана как важного компонента материальной культуры дает возможность наиболее глубоко изучить многогранный процесс развития человеческого общества, а также выявить приспособляемость к природным зонам, приведшую к появлению локальных моделей питания в рамках единой системы. Видимо, этим и объясняется подход исследователей к анализу пищи в контексте единой проблематики – материальной культуры. Особенно это характерно для дореволюционного периода, когда пища рассматривалась как составляющая материальной культуры или хозяйства. Всю историю изучения пищи, культуры питания народов Дагестана: ее состава, способов приготовления, времени и объема приема пищи, хранения продуктов, можно разделить на два больших периода – дореволюционный и послереволюционный (советский и постсоветский). Здесь же отметим, что в дореволюционной историографии культура питания народов Дагестана никогда не была предметом специального изучения. В этот период шло, хотя и довольно медленно, накопление фактического материала по самым различным сторонам жизни и быта народов Дагестана, в том числе и по пище. По своим характеристикам этнографические сведения, содержащиеся в работах до-

революционных авторов, в которых немало ценного, можно рассматривать как источник для изучения культуры питания народов Дагестана.

Следует отметить, что мы постарались использовать в максимальной степени всю имеющуюся специальную литературу по данной проблеме. Большинство работ, в которых встречаются сведения об особенностях пищи народов Дагестана, носят, как уже отмечалось выше, фрагментарный, описательный характер. Поэтому, несмотря на обилие в дореволюционной литературе различного рода кавказоведческих работ, такие труды, которые давали бы полную и систематическую характеристику пищи и культуры питания народов Дагестана, среди них отсутствуют. Учитывая такое состояние историографии по интересующей нас тематике, мы постарались по возможности шире привлечь литературу, не ограничивающуюся хронологическими рамками. В ряде случаев эти материалы были необходимы для полного и правильного выяснения системы питания народов Дагестана. В этом плане наиболее ценной из многочисленных работ М.О. Косвена являются для нас «Материалы по истории этнографического изучения Кавказа в русской науке», в которых впервые даются почти исчерпывающие сведения обо всех авторах, писавших о Кавказе в XVIII, XIX, XX вв.

Более систематическое описание отдельных видов занятий, хозяйства народов Кавказа, в частности Дагестана, начинается с XVIII в., когда Дагестан входит в достаточно тесные отношения с Россией. В это же время появляются различного рода описания путешествий, отчеты военных и ученых, военные донесения, краткие сообщения, где встречаются сведения о занятиях дагестанцев, основных отраслях хозяйства и т. д.

Довольно ценные и четкие сведения о хозяйстве, о разновидностях засеваемых злаков имеются у И. Гербера, положившего начало конкретной дагестанской этнографии. Одним из первых он описывает народы Нагорного Дагестана. «Сочинение Гербера основано на лично им собранных на местах материалах. Оно содержит общие, преимущественно исторические сведения о ряде народов Кавказа, главным образом Дагестана, а именно ... аварцах, даргинцах, кубачинцах, лаках... Все эти сведения, как по своему содержанию, так и по тому времени, которым они датируются, представляют собою ценнейший историко-этнографический материал. Весь в целом обзор Гербера – первое появившееся в печати описание значительной части народов Кавказа»², в том числе народов Дагестана.

¹ Косвен М.О. Материалы по истории этнографического изучения Кавказа в русской науке // Кавказский этнографический сборник (далее – КЭС). М., 1955. Т. I; 1958. Т. II; 1962. Т. III.

² Там же. М., 1955. Т. I. С. 276.

Со второй половины XVIII в. и до 50-х годов XIX в. преобладали материалы общеописательного характера, в которых можно встретить сведения обо всем понемногу. Прежде всего это отчеты военных лиц, военно-исторические очерки, обозрения. К подобным очеркам относятся очерки Д.И. Тихонова¹, Хрисанфа², А.П. Щербачева³, Ф.И. Гене⁴. Определенный интерес для нас представляет очерк Ф.Ф. Симоновича о Лакии, содержащийся в его «Описании Южного Дагестана»⁵. Здесь автор указывает местоположение и границы Лакии, дает характеристику трем ее селениям: Кумуху, Кули, Хосреху. Автор пытается дать некоторое толкование этногенеза лакцев. Имеются здесь некоторые сведения об их занятиях.

Для кавказоведческой этнографической литературы 40-х годов XIX в. важное значение имело начало выхода в 1846 г. в Тифлисе газеты «Кавказ». Она была основана, как гласят официальные источники, по инициативе наместника Кавказа Воронцова. Проект издания газеты был препровожден через военного министра Николая I и тот «дозволил издание сей газеты, но с должным присмотром»⁶. С 1846 по 1849 гг. газета издавалась еженедельно, с 1850 по 1876 гг. два раза в неделю, а с 1877 г. ежедневно и просуществовала до 1917 г. включительно⁷. Цель издания так и формулировалась: «...знакомить своих соотечественников с любопытнейшим краем, еще находящимся почти в младенческом состоянии и мало известным»⁸.

На страницах газеты «Кавказ», наряду с экономикой и историей Кавказа, отводилось широкое место и этнографии. Более двадцати лет она была едва ли не единственным периодическим изданием, где регулярно печатались статьи различного содержания на этнографические темы. Множество авторов выступило на ее страницах впервые, и в особую заслугу «Кавказу» ставилось то, что «он стимулировал вступление на литературно-этнографическое поприще ряда представителей местных народов»⁹.

Среди статей, помещенных на страницах газеты «Кавказ», нас интересуют работы с информацией для исследуемой нами проблемы. Среди них следует назвать статью И.И. Пантюхова «Современные лезгины», где

¹ Тихонов Л.И. Описание Северного Дагестана. 1876 // История, география и этнография Дагестана (далее – ИГЭД) XVIII – XIX вв.: Архивные материалы. М., 1958.

² Хрисанф. Сведения об Аварском ханстве. 1828 // ИГЭД.

³ Щербачев А.П. Описание Мехтулинского ханства, койсубулинских владений и ханства Аварского. Около 1830 // ИГЭД.

⁴ Гене Ф.И. Сведения о горном Дагестане. 1835/1836 // ИГЭД.

⁵ Симонович Ф.Ф. Описание Южного Дагестана // ИГЭД.

⁶ Косвен М.О. Указ. соч. // КЭС. Т. I. С. 320.

⁷ Там же.

⁸ Там же. С. 324.

⁹ Там же.

он описывает праздничный (обрядовый) пирог огромного размера, изготовляемый в с. Хаджал-махи на праздник первой борозды¹.

Весьма значительный вклад в этнографию Дагестана внесла содержательная статья П.С. Петухова, в которой автор дает общие сведения о местном населении, отраслях хозяйства, ремесле, торговле, адатах, религии, общественных отношениях. Здесь же даются интересные сведения о пище, напитки местного населения.

О возросшем интересе к жизни и быту кавказских народов свидетельствует возникновение первого серийного издания «Сборника сведений о кавказских горцах» (далее – ССКГ), издававшегося в Тифлисе в 1868–1881 гг. За этот период на его страницах появилось множество интересных статей и очерков, посвященных Дагестану и его народам. В них содержится ценный материал, отражающий различные стороны материальной культуры народов Дагестана.

М.О. Косвен считает по сравнению с предшествующим временем литературу 60-х годов XIX в. о народах Дагестана довольно обширной, «что стоит в прямой связи с проведенным именно в то время административным устройством Дагестана»³. Здесь необходимо отметить, прежде всего, изданные именно в том десятилетии работы авторов-дагестанцев. К ним в первую очередь относится Абдулла Омаров, лакец, уроженец с. Куркли. А. Омаров является автором двух очерков: «Воспоминания муталима»⁴ и «Как живут лаки»⁵, воспоминания автора о его юности и годах учебы при мечети. В данных очерках автор дает разнообразные сведения о жизни и быте лакцев, представляющие собой ценнейший этнографический материал, в частности о пище лакцев. Здесь А. Омаров характеризует блюда до мельчайших подробностей, что говорит о его осведомленности даже в области пищи.

Опубликованные в тот же период заметки Н. И. Воронова содержат наряду с разнообразными этнографическими материалами скромные описания пищи горцев Дагестана⁶. В основном это поверхностный взгляд; суждения автора при этом весьма категоричны и вывод однозначный, который звучит со слов автора следующим образом: «Что до местных кушаний, то это были – сыр и любимый горцами хинкал (вроде малороссийских галушек огромной величины), поданный без навару и без всякой

¹ Пантюхов И.И. Современные лезгины // Кавказ (далее – К.). 1901. № 233.

² Петухов П.С. Очерк Кайтаго-Табасаранского округа // К. 1867. № 7, 8, 12, 13, 15, 16.

³ Косвен М.О. Указ. соч. // КЭС. Т. I. С. 232.

⁴ Омаров А. Воспоминания муталима // ССКГ. Тифлис, 1868. Вып. 1; Тифлис, 1869. Вып. 2.

⁵ Омаров А. Как живут лаки // ССКГ. Вып. 3–4. Тифлис, 1870.

⁶ Воронов Н.И. Из путешествия по Дагестану // ССКГ. Тифлис, 1868. Вып. I; Тифлис, 1870. Вып. III.

приправы. Горцы вообще плохие гастрономы, а дидойцы в особенности. Мясо вообще редкость на столе горца; большею частью он питается мучнистой пищей – толокном, хинкалом. Об овощах, о фруктах, по крайней мере, в Верхнем Дагестане, редкий имеет понятие; огородов решительно никаких нет...»¹. Разумеется, в высокогорном Дагестане садоводство и огородничество не получило развитие из-за суровости климата, но это не дает право, на наш взгляд, автору для столь категоричных суждений о пище горцев Дагестана (в лице дидойцев), так как жители высокогорий путем обменных связей приобретали необходимый товар – фрукты, овощи и т.д. – у жителей горно-долинной зоны. Впрочем, следует отметить, что Н.И. Воронов в том же очерке описывает казикумухский базар и пишет об обменных связях, которые исходили из хозяйственной специфики горцев разных зон².

На дагестанские темы в 60-е годы XIX в. писали и другие авторы. В 1867 г. П.Г. Пржецлавский опубликовал статью «Дагестан, его нравы и обычаи»³, отличающуюся ценными наблюдениями автора за хозяйством и бытом дагестанцев, в основном жителей Среднего Дагестана, то есть округов, входивших в эту часть тогдашней Дагестанской области: Казикумухского, Гунибского, Аварского и Андийского, главным же образом селений Чох, Гуниб и Гергебиль.

В деле изучения и накопления материала о быте горцев, в котором довольно подробно описываются блюда горской (аварской) кухни, значительна заслуга Н. Львова. В отличие от многих других русских авторов Н. Львов, волею судьбы дважды побывавший в плену у горцев и хорошо говоривший на аварском языке, не может считаться поверхностным наблюдателем. Его перу принадлежат две весьма содержательные статьи: «О нравах и обычаях дагестанских горцев» (1866, с. Хунзах) и «Домашняя и семейная жизнь дагестанских горцев аварского племени» (1868, с. Ботлих)⁴. Особый интерес для нас представляет вторая статья, так как здесь автором отводится значительное место описанию некоторых блюд, в частности хинкала. Вот что он пишет: «Этот сорт кушанья (хинкал. – *Прим. авт.*) принадлежит к самым грубым и малопитательным, но составляет повсеместную ежедневную пищу, как для бедного, так и для богатого класса горцев... Хинкал – это не что иное, как куски пресного теста, приготовляемого из кукурузной, просяной, бобовой и, редко, пшеничной му-

¹ Воронов Н.И. Из путешествия по Дагестану // ССКГ. Тифлис, 1868. Вып. I. С. 19.

² Воронов Н.И. Указ. соч. С. 38.

³ Пржецлавский П.Г. Дагестан, его нравы и обычаи // Вестник Европы. 1867.

⁴ Львов Н.О. О нравах и обычаях дагестанских горцев // К. 1867. 70–73; Он же. Домашняя и семейная жизнь дагестанских горцев аварского племени // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. 3.

ки, сваренные в чистой воде. Вынув эти куски из воды, приправляют их уксусом (сывороточным – рыдыл-канц или виноградным – чадал-канц), чесноком и небольшим количеством соленого коровьего сыра»¹. Разумеется, статья Н. Львова не лишена субъективной оценки и предвзятости, но, тем не менее, она представляет для нас определенный интерес.

Отмечая степень изученности культуры питания у народов Дагестана, следует отметить очерк И. Черного о горских евреях. В очерке содержится интересный материал о культуре питания горских евреев, застольном этикете и о взаимоотношениях сотрапезников, отмечены особые нормы общения коллективного застолья, а также дан значительный материал о пище в системе календарных, религиозных и семейных праздников².

В отличие от других русских авторов, наблюдавших за жизнью дагестанских горцев, Н.Ф. Дубровин в известной мере подытожил и обобщил весь собранный к тому времени этнографический материал по Кавказу в своем труде «История войны и владычества русских на Кавказе» (Т. I: Очерк Кавказа и народов его населяющих). Первый том его весьма обширного труда состоит из трех книг: Кн. 1: Кавказ, Кн. 2: Закавказье, Кн. 3: Библиографический указатель источников (к двум первым книгам). Для нас определенный интерес представляет первая книга этого тома, посвященная народам Кавказа³. Весьма обширный материал есть в разделе о народах Дагестана. Значительное место в описаниях Н.Ф. Дубровина занимают данные об обычаях и занятиях народов Дагестана. Однако эти описания целиком и полностью основаны на наблюдениях других авторов (Пржецлавский, Абельдяев, Костемировский и др.). Несмотря на компилятивный характер описания Н.Ф. Дубровина, они все же представляют большую ценность, так как в них широко использованы все имевшиеся источники и публикации, что делает его труд важным средством для изучения этнографии Дагестана, в частности, культуры питания дагестанцев.

Среди тех, кто оставил яркое и живое описание нравов, обычаев и быта одного из дагестанских народов, а именно даргинцев, был Г.-М. Амиров⁴. Гаджи-Мурад Мустафа-кади оглы Амиров, даргинец, учился в Темир-Хан-Шуринском реальном училище, затем в Ставропольской гимназии, когда и был им написан данный очерк⁵. Гимназист, долгое время

¹ *Львов Н.О.* Домашняя и семейная жизнь дагестанских горцев аварского племени // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. 3. С. 6.

² *Черный И.* Горские евреи // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. III.

³ *Дубровин Н.Ф.* История войны и владычества русских на Кавказе. Т. 1: Очерк Кавказа и народов его населяющих. Кн. 1. Кавказ. СПб., 1871.

⁴ *Амиров Г.-М.* Среди горцев Северного Дагестана (из дневника гимназиста) // ССКГ. Тифлис, 1873. Вып. 7.

⁵ *Косвен М.О.* Указ. соч. С. 265.

находившийся за пределами родной среды обитания, сумел в своих записках подметить наиболее характерные моменты быта горцев и, что для нас важно, акцентировал особое внимание на системе их питания (на примере даргинцев). Он подробно описывает дневной режим питания своего народа: «Ужин у нас подается сейчас же по наступлении сумерек. Это есть настоящий обед в русском смысле. Горцы обыкновенно едят три раза в сутки: утром между 7 и 9 часами, смотря по времени года, в 12 часов и вечером. Утром и в полдень едят один сухой хлеб (незначительная часть жителей), или же с молоком, сметаной, яичницей и проч. (тоже незначительная), а в ужин всякий старается поесть чего-нибудь горячего»¹. Г.-М. Амиров подробно останавливается на описании застольного этикета (раздача мясных порций за столом соответственно возрасту), так же детально описывает приготовление самого распространенного блюда горцев Дагестана – хинкала: «Наконец, подали хинкал, т.е. настоящий ужин. Хинкал – это самое любимое кушанье горца»². В очерке характеризуется не только культура питания даргинцев, но и свадьба и свадебная пища горцев.

Отдельные стороны жизни даргинцев освещаются в пищевых заметках Вильера де Лиль-Адама, носящих довольно поверхностный характер³ и содержащих замечания автора о селениях, жилищах, утвари и др.

В 70-х годах XIX в. начал выходить ряд новых периодических и серийных изданий, имеющих отношение к этнографии Кавказа и, в частности, Дагестана. Сюда следует отнести в первую очередь «Известия Кавказского отдела Русского географического общества» (ИКОРГО), которые начали издаваться в 1872 г. Наряду с уже выходившими «Записками» того же отдела, как это практиковали все местные отделы РГО, помещая в основном географический и естественно-исторический материал, ИКОРГО давали также место этнографическим статьям и в этом отношении, в сущности, не отличались от «Записок». «Известия» публиковали также сведения о деятельности отдела, протоколы его заседаний, годовые отчеты и прочее; временами «Известия» помещали хорошую библиографию. ИКОРГО издавались с 1872 по 1917 гг., всего вышло 25 томов; из последнего тома был напечатан только один выпуск⁴. В «Известиях» помещены интересующие нас статьи В. Кузьминского⁵ и К.Ф. Гана⁶.

¹ Амиров Г.-М. Указ. соч. С. 18.

² Там же. С. 20.

³ Вильер де Лиль-Адам. Две недели в Даргинском округе // ССКГ. Тифлис, 1875. Вып. 8.

⁴ См.: Косвен М.О. Указ. соч. // КЭС. Т. I. С. 272.

⁵ Кузьминский В. Заметки об Андийском округе // ИКОРГО. СПб., 1880. Вып. 6.

⁶ Ган К.Ф. Экскурсия в нагорную Чечню и Западный Дагестан. Летом 1901 г. // ИКОРГО. Тифлис, 1902. Вып. 15.

Итак, число этнографических работ, имеющих отношение к культуре питания, в 70-х годах по сравнению с предшествующим десятилетием значительно уменьшилось, но этот период характеризуется началом более углубленного и широкого изучения этнографии отдельных народов Кавказа¹, в частности дагестанцев.

С начала 80-х годов XIX в. появилось новое серийное издание – «Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа» (далее – СМОМПК). Сборник этот выходил в Тифлисе с 1881 по 1915 гг., за это время было осуществлено 44 выпуска; затем, уже в советское время, была сделана попытка возобновить это издание в Махачкале, но было издано только два новых выпуска: 45-й в 1926 г. и 46-й в 1929 г. В дореволюционное время СМОМПК издавался Управлением Кавказского округа². Основной установкой сборника было создание монографических описаний отдельных селений Кавказа. Ряд публикаций в указанном сборнике был посвящен дагестанским селениям, например, статья О. Каранаилова посвящена аварскому селению Чох³, в которой он наряду с рассмотрением прочих вопросов пишет и о пище, о ритуальной трапезе во время свадьбы, в связи с рождением ребенка и т. д.⁴

Заслуживает внимания опубликованная в СМОМПК статья А.И. Лилова «Очерки из быта горских мусульман», хотя она и написана по материалам из ССКГ (А. Омарова, Г.-М. Амирова и др.)⁵. Огромный интерес и внимание заслуживает очерк М. Бежанова, посвященный описанию евреев с. Варташен (Елисаветпольской губернии, Нухинского уезда), помещенный в СМОМПК⁶. В данном очерке автор публикует весьма интересные сведения о быте евреев, в частности о культуре питания (застольном этикете, проведении ритуальных трапез, общественных и повседневных трапез). Интересны также путевые очерки К.Ф. Гана, опубликованные в СМОМПК⁷. Значительный интерес вызывает статья А.Т. Васильева «Казикумухцы»⁸, опубликованная в журнале «Этнографическое обозрение», где представлены и сведения о трапезе кази-кумухцев, составе блюд, режиме дня и т. д. В другой его статье акцентировано внимание на таких сторонах

¹ Косвен М.О. Указ. соч. // КЭС. Т. I. С. 273.

² Там же. Т. III. С. 187.

³ Каранаилов О. Аул Чох // СМОМПК. Тифлис, 1884. Вып. 4.

⁴ Там же.

⁵ Лилов А.И. Очерк из быта горских мусульман // СМОМПК. Тифлис, 1886. Вып. 5.

⁶ Бежанов М. Евреи в с. Варташен (Елисаветпольская губерния, Нухинский уезд) // СМОМПК. Тифлис, 1894. Вып. 17.

⁷ Ган К.Ф. Путешествие в Кахетию и Дагестан летом 1898 года // СМОМПК. Тифлис, 1902. Вып. 31.

⁸ Васильев А.Т. Казикумухцы // Этнографическое обозрение (далее – ЭО). 1899. №42.

жизни и быта горцев, как похищение невесты, обряды при рождении ребенка, гостеприимство, ритуальная трапеза¹.

Определенный интерес для нас представляет статья местного автора Д.Б. Бутаева «Свадьба лаков»².

Из местных авторов, писавших на этнографические темы, следует назвать лакца С. Габиева и его труд «Лаки, их прошлое и быт», в которой он касается самых различных сторон жизни и быта лакцев, в том числе и пищи³. В работе значительное место уделяется обрядовой пище лакцев исследуемого периода, трапезам, отдельным блюдам.

В начале XX в. вышло два выпуска «Дагестанского сборника» Е.И. Козубского, в которых можно найти сведения о культуре горцев⁴.

Среди работ по этнографии народов Кавказа, в частности по этнографии Дагестана, особое место занимают работы Г.Ф. Чурсина, который являлся этнографом-кавказоведом, соединившим в своей многолетней деятельности конкретно-описательную работу с обобщающей трактовкой различных этнографических тем на кавказском материале⁵. Обобщающие работы Г.Ф. Чурсина затрагивали очень большой круг весьма разнообразных вопросов, где особое место занимала обрядовая пища. При этом Г.Ф. Чурсин первый в этнографическом кавказоведении исключительно широко использовал существующую литературу. С методологической точки зрения, работы Г.Ф. Чурсина стоят на довольно низком уровне, причем его обобщающие работы остаются только описательными. Главным образом Г.Ф. Чурсин во всех своих работах, как конкретно-этнографических, так и обобщающих, применял прием этнографических параллелей или сравнений, причем не только по другим народам Кавказа, но и нередко выходя довольно далеко за его границы.

В отличие от предыдущих десятилетий начало XX в. не было особо плодотворным в отношении этнографических исследований. Большинство сведений, касавшихся пищи и вообще системы питания народов Дагестана, были весьма фрагментарны и даже поверхностны, а некоторые статьи

¹ Васильев А.Т. Тавлинцы // НО. 1889. № 1919.

² Бутаев Д.Б. Свадьба лаков // ЭО. 1915. № 1–2.

³ Габиев С.И. Лаки, их прошлое и быт // СМОМПК. Тифлис. 1906. Вып. 36.

⁴ Козубский Е.И. Дагестанский сборник. Темир-Хан-Шура. 1902. Вып. 1; 1904. Вып. 2.

⁵ Чурсин Г.Ф. Очерки по этнологии Кавказа. Тифлис, 1913; *Он же*. Праздник «выхода плуга» у горских народов Дагестана // Отд. оттиск из «Известия Кавказского историко-археологического института». Тифлис, 1927. № 5; *Он же*. Фигурные обрядовые печения у кавказских народов // Бюллетень Кавказского историко-археологического института в Тифлисе. Л., 1930. № 6; *Он же*. Магия в борьбе с засухой у кавказских народов // Бюллетень Кавказского историко-археологического института в Тифлисе. Л., 1930. № 6; *Он же*. Материалы по этнографии Абхазии. Сухуми, 1957; *Он же*. Авары. Этнографический очерк. Махачкала, 1995.

основывались на материалах ранее опубликованных статей и очерков. К сожалению, дореволюционная этнографическая литература не оставила полноценного исследования, посвященного культуре питания горцев Дагестана.

На основе изучения трудов дореволюционных авторов, их описания и оценки пищи горцев можно обозначить два направления в историографии этого вопроса: первое представлено главным образом русскими авторами, второе – местными дагестанскими. Здесь же следует отметить, что пища чаще описывалась авторами – врачами.

Как отмечает М.О. Косвен, «в своей преобладающей массе русская дореволюционная этнографическая литература по Кавказу имела чисто описательный характер. Это были более или менее детальные, в большей или меньшей мере серьезные и содержательные, нередко весьма добросовестные, но обычно все же лишь фиксирующие факты и явления описания. Чрезвычайно редки случаи, когда такой автор-наблюдатель делает попытку обобщить или объяснить описываемое»¹.

Основная масса дореволюционных публикаций, относящихся к этнографии Дагестана и Кавказа, представляет собой статьи. Книги весьма редки. Статейный характер свойствен в значительной мере вообще всей дореволюционной русской этнографической литературе, однако по Кавказу он выражен в наибольшей степени². В кавказской этнографической литературе XVIII – начала XIX в. большое место принадлежало описаниям путешествий, а преобладающим жанром всего последующего времени становится общий очерк народа, содержащий разносторонний этнографический материал³. Например, сюда можно отнести очерки о лаках А. Омарова⁴, о даргинцах Г.-М. Амирова⁵ и др.

Новый этап в изучении Дагестана наступил в советское время. Он ознаменовался оживлением интереса и к этнографии. Уже в начале 20-х годов XX в. в Дагестан была послана комплексная экспедиция, участники которой побывали в разных его частях и собрали довольно интересный этнографический материал⁶. Они не оставили без внимания и материальную культуру, в частности пищу, в изучаемых регионах.

По насыщенности этнографическим материалом особо следует отметить записки Н.П. Данилиной, которая большую часть исследований про-

¹ Косвен М.О. Указ. соч. // КЭС. Вып. III. С. 276.

² Там же. С.277.

³ Там же.

⁴ Омаров А. Указ. соч.

⁵ Амиров Г.-М. Указ. соч.

⁶ Буткевич Б. Запись об участии в Дагестанской этнографической экспедиции. 1925г. // НА ИИАЭ. Ф. 5. Оп. 1. Д. 49; Данилина Н.П. Этнографическое обследование дидоев // Там же. Д. 66; Попов Н.П. Рукопись путевых очерков участника этнографической экспедиции 1925 года в Дагестане // Там же. Д. 42.

вела среди дидоев. Помимо прочего она довольно подробно останавливается на их пище, трапезах. «У дидоев преобладает пища растительная, мясо употребляется в незначительном количестве, только в большие праздники»¹.

В 20-х годах, как уже отмечалось, активизировалось этнографическое изучение Дагестана. Это привлекло внимание к Дагестану целого ряда известных этнографов. В их числе был Г.Ф. Чурсин, известный еще с дореволюционных времен этнограф-кавказовед. В своем этнографическом очерке «Авары», написанном по результатам поездки в Гунибский округ в 1927 г., он поднимает самые разнообразные вопросы, касающиеся жизни и быта аварцев², в том числе и пищи.

Большая заслуга в этнографическом изучении народов Дагестана принадлежит Е.М. Шиллингу. Среди наиболее известных его работ – «Кубачинцы и их культура»³, в которой автор уделяет достаточное внимание хозяйству кубачинцев, что представляет для нас непосредственный интерес.

Исследование Е.М. Шиллингом народов Дагестана и дагестанской культуры не ограничивалось кубачинцами. Он изучал промыслы и ремесла Дагестана.⁴ Его перу принадлежат также яркие и выразительные очерки о народах Дагестана, и почти в каждом из них он касался вопроса пищи, трапезы и хозяйства, выделяя при этом наиболее интересные моменты этих разделов. Многие годы эти исследования оставались неопубликованными и лишь сравнительно недавно они увидели свет⁵.

Выдающийся вклад в изучение народов Кавказа и в становление кавказоведения как направления в отечественной этнографии внес М.О. Косвен⁶.

Свой вклад в изучение этнографии Дагестана внесли и другие советские этнографы: Л.Б. Панек, З.А. Никольская, Б.А. Калоев, Г.А. Сергеева, Л.И. Лавров.

Панек Л.Б. известна как исследователь народов Южного Дагестана и некоторых других его народов⁷. Изучением духовной культуры лезгин занималась также и А.Г. Трофимова¹.

¹ Данилина Н.П. Указ. соч. Л. 17 об.

² Рукопись хранилась в НА ИИАЭ и в 1995 г. была опубликована. Чурсин Г.Ф. Авары: Этнографический очерк. Махачкала, 1995.

³ Шиллинг Е.М. Кубачинцы и их культура. М.,–Л., 1949.

⁴ Шиллинг Е.М. Балхарские женские художественные промыслы дагестанского аула Балхар. Пятигорск, 1939.

⁵ Шиллинг Е.М. Малые народы Дагестана. М., 1993; Панек Л.Б., Шиллинг Е.М. Сборник очерков по этнографии Дагестана. Махачкала, 1996.

⁶ Косвен М.О. Указ. соч. // КЭС. 1955. Вып. I; 1958. Вып. 2; 1962. Вып. III; Он же. Этнография и история Кавказа. М., 1961.

⁷ Панек Л.Б., Шиллинг Е.М. Указ. соч. С. 16-18.

Среди исследователей, занимавшихся изучением народов Дагестана, а именно аварцев, следует назвать З.А. Никольскую. В небольшой статье о свадебных и родильных обрядах аварцев Кахибского района, целиком основанной на полевых материалах автора, содержатся весьма интересные сведения, непосредственно касающиеся женщин, их участия в ритуалах свадьбы и родин, ритуальной пище².

Из числа этнографов, занимавшихся изучением Дагестана, особо следует отметить Г.А. Сергееву. Ей принадлежат интересные работы по материальной культуре народов Дагестана, в частности пище, которые написаны целиком на полевых материалах автора³.

Другим автором, чьи научные интересы пересеклись с Дагестаном, был Б.А. Калоев. В обширной статье, посвященной агулам, рассматриваются самые разнообразные вопросы этнографического характера. Довольно много места отведено вопросам хозяйства, быта и в том числе пище⁴.

Дагестан занимал значительное место и в исследовательской деятельности одного из крупнейших кавказоведов – Л.И. Лаврова. Интересующие нас вопросы затронуты им в ряде публикаций⁵.

Таким образом, этнографы внесли выдающийся вклад в этнографическое изучение Дагестана⁶, в числе которых особое место занимает С.Ш. Гаджиева⁷. В указанных работах С.Ш. Гаджиевой наиболее ярко и полно раскрываются разные стороны быта и культуры на примере тюркоязыч-

¹ Трофимова А.Г. Обряды и празднества лезгин, связанные с народным календарем // СЭ. 1961. №1.

² Никольская З.А. Свадебные и родильные обряды аварцев Кахибского района // СЭ. 1946. № 2.

³ Сергеева Г.А. Арчинцы. М., 1967; Арутюнов С.А., Сергеева Г.А. Пища // Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Материальная культура: Пища и жилище (Материалы к серии «Народы и культуры. Народы Кавказа»). М., 1995. Кн. 4. Народы Кавказа; Сергеева Г.А. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.

⁴ Калоев Б.А. Агулы (историко-этнографический очерк) // КЭС. 1962. Вып. 3.

⁵ Лавров Л.А. Археологические разведки в Дагестане 1947 и 1950 гг. // Сб. Музея антропологии и этнографии. М.-Л., 1953. С. XIV; Он же. Рутульцы в прошлом и настоящем // КЭС. 1962. Вып. 3; Он же. Историко-этнографические очерки Кавказа. Л., 1978.

⁶ Народы Дагестана. М., 1955. Статьи, содержащиеся в этом сборнике, перепечатаны в переработанном виде в серии «Народы мира». См.: Народы Кавказа. М., 1960. Т. 1.

⁷ Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков (конец XIX – начало XX в.). Махачкала, 1960; Она же. Кумыки: Историко-этнографическое исследование. М., 1961; Она же. Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX в. М., 1976; Она же. Дагестанские терекеменцы. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М., 1990; Она же. Дагестанские азербайджанцы. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М., 1990.

ных народов. Здесь же автор рассматривает особенности хозяйственной деятельности этих народов, половозрастное разделение труда и ряд вопросов, связанных с культурой их питания в XIX – начале XX в.

Необходимо отметить, что при исследовании пищи дагестанских народов в советский период, в основном, освещались преобразования в данной области. Лишь только усилиями этнографов удавалось значительно сократить этот пробел. В этой связи особо хочется отметить еще раз этнографов и культурологов, чьи труды имеют особую значимость в исследовании данной проблемы¹.

Отметим, что исследования современных этнографов, посвященные пище разных народов, иллюстрируют ее как один из наиболее устойчивых элементов бытовой культуры. Данная особенность пищи делает ее объектом новых интересных наблюдений и исследований, число которых в последние годы заметно выросло. Эти вопросы посвящены народам Даге-

¹ См.: *Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.* К проблеме типологической классификации хозяйственно-культурных компонентов (на материалах армянской системы питания) // Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований в 1976–1977 г.: Тезисы докладов. Ереван, 1978; *Они же.* Проблемы изучения культуры жизнеобеспечения (на материалах исследований в Армянской ССР) // Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований в 1978–1979 г.: Тезисы докладов. Уфа, 1980; *Они же.* Культура жизнеобеспечения и этнос: опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры); *Они же.* Проблемы типологического исследования механизмов жизнеобеспечения в этнической культуре // Типология основных элементов традиционной культуры. М., 1984; *Арутюнов С.А.* Инновации в культуре этноса и их социально-экономическая обусловленность // Этнографические исследования развития культуры. М., 1985; *Маркарян Э.С.* Соотношение формационных и локальных исторических типов культуры // Этнографические исследования развития культуры. М., 1985; *Он же.* Узловые проблемы культурной традиции // СЭ. 1981. № 2; *Мкртумян Ю.И.* Основные компоненты культуры этноса // Методологические исследования этнических культур. Ереван, 1979; *Шмелева М.Н.* Вопросы типологии и классификации при сравнительном изучении пищи народов СССР // Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1976–1977 гг.: Тезисы докладов. Ереван, 1981; *Османов М.-З.О.* От редактора // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала, 1990; *Он же.* Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана (с древнейших времен до начала нашего времени). Махачкала, 1996; *Лугуев С.А.* Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX – начало XX в.). Махачкала, 2001; Проблемы типологии в этнографии. М., 1979; Этнография питания народов стран Зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М., 1981; *Бромлей Ю.В.* Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории). М., 1981; *Станюкович Т.В., Шмелева М.Н.* Пища // Современные этнические процессы в СССР. М., 1977; *Артюх Л.Ф.* Пища и питание украинских крестьян конца XIX–XX в.: Этнографическая характеристика: Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Минск, 1981.

стана в серии историко-этнографических исследований и очерков об отдельных народах в разделах «Семейный быт», «Общественный быт», «Духовная культура», «Хозяйство», «Материальная культура»¹. Здесь же необходимо отметить, что соответствующие разделы этнографических монографий и сборников по отдельным народам и этнокультурным регионам обычно ограничиваются описанием состава и способов приготовления пищи, тогда как только ее сравнительное изучение в связи с этнической историей народов может дать нам необходимые сведения². Изучая



instituteofhistory.ru

¹ *Гаджиева С.Ш.* Материальная культура кумыков; *Она же.* Кумыки: историко-этнографическое исследование. М., 1961; *Она же.* Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX вв. М., 1976; *Она же.* Терекменцы (XIX – начало XX в.). М., 1990; *Агларов М.А.* Раздел «Пища» // Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967; *Пашаева А.Г.* // *Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.* Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967; *Булатова А.Г.* Пища агулов // Агулы. Махачкала, 1992; *Алимова Б.М.* Пища // Табасаранцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1992; *Она же.* Пища // Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. XIX – начало XX в. Махачкала, 1993; *Она же.* Пища // Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы. XIX – начало XX в. Махачкала, 1997; *Она же.* Пища // Алимова Б.М. Кайтаги. Махачкала, 1998; *Лугуев С.А.* Материальная культура ахвахцев. XIX – начало XX в. // ИА ИИАЭ. Ф. 3. Оп. 3. Д. 571; *Лугуев С.А., Магомедов Д.М.* Дидойцы (цезы): Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX в. Махачкала, 2001; *Они же.* Бжтинцы: Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX в. Махачкала, 1994; Традиционное и новое в современном быту и культуре дагестанцев – переселенцев. М., 1988; *Османов М.О.* От редактора // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.): Сб. статей. Махачкала, 1990; *Лугуев С.А., Магомедханов М.М.* О традиционной культуре питания народов Дагестана // Там же; *Алимова Б.М.* Традиционная пища, продукты питания и их функции у ботлихцев // Там же; *Мусаева М.К.* Пища хваршин: традиции и новации (XIX–XX в.) // Там же; *Ризаханова М.Ш.* Традиционная пища гунзибцев (XIX – нач. XX в.) // Там же; *Гаджиев Г.А.* Пища чамалалов в прошлом и настоящем // Там же; *Рамазанова З.Б.* Пища рабочих объединения «Дагагровинпром» // Там же; *Булатова А.Г.* Пища в традиционных праздниках и обрядах народов горного Дагестана (XIX – нач. XX в.) // Там же; *Рагимова Б.Р.* Пища в семейной обрядности лезгин // Там же; *Курбанов М.-З.Ю.* Традиционное питание, связанное с рождением ребенка у даргинцев // Там же; *Булатов А.О.* Ритуальная символика некоторых хлебных изделий народов Дагестана // Там же; *Дибиров М.А.* Пищевые продукты домашней птицы и дичи в народной диетотерапии аварцев (XIX – нач. XX в.) // Там же; *Османов М.О.* Печенье и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX – начале XX в. (типологические параллели и районирование) // Там же; *Рамазанова С.К.* // Цовкра-1, 2-я пол. XIX–XX в. Махачкала, 1998.

² *Ганцкая О.А., Лебедева Н.И., Парникова А.С.* Материалы и исследования по этнографии русского населения европейской части СССР. М., 1960; *Бусыгин Е.П.* Русское сельское население Среднего Поволжья. Казань, 1966; Народы европейской части СССР. М., 1964. Т. I, II; Народы Средней Азии и Казахстана. М., 1964. Т. I; Культура



пищу определенного народа, следует исходить прежде всего из того, что функции пищи в человеческом обществе разнообразны.

При исследовании системы жизнеобеспечения вообще и пищи, в частности, методологическое и практическое значение имеет обращение к экологическим аспектам их рассмотрения, получающим в наши дни все более широкое применение в самых различных областях науки и позволяющим глубже познать процессы формирования, функционирования и развития явлений жизни. Именно к таким исследованиям относятся работы о хозяйстве и материальной культуре ведущего этнографа Дагестана М.-З.О. Османова, представляющие большую ценность. В его трудах содержится уникальный материал, собранный автором во время экспедиций по всем регионам Дагестана¹.

При написании работы о культуре питания нами была учтена почти вся доступная литература по системе питания других народов России и мира. Наряду с перечисленными трудами этнографов для освещения ряда вопросов темы мы воспользовались работами исследователей: В.В. Похлебкина, Н.Л. Жуковской, В.А. Липинской, Т.А. Ворониной, Н.И. Григулевич, М.С. Бердыева, Г.П. Дурасова, Н.Г. Волковой и Г.Н. Джавахишвили, Я.В. Чеснова, Е.Н. Кушевой, В.И. Козлова² и др.

и быт таджикского колхозного крестьянства. М., Л., 1954; *Василевич Г.М.* Эвенки. Л., 1969; *Хомич В.* Ненцы. Л., 1966.

¹ *Османов М.-З.О.* Формы традиционного скотоводства в XIX – начале XX в. М., 1990; *Он же.* Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. (С древнейших времен до начала XX века). Махачкала, 1996.

² *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М., 1978; *Жуковская Н.Л.* Пища кочевников Центральной Азии: к вопросу об экологических основах формирования модели питания // СЭ. 1979. № 5; *Липинская В.А.* Адаптивно-адаптационные вопросы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001; *Воронина Т.А.* Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Там же; *Она же.* Традиции хлебопечения у разных народов мира. Краткий очерк // Хлеб в народной культуре. М., 2004; *Она же.* Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // Там же; *Григулевич Н.И.* Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства // Долгожительство в Азербайджане. М., 1989; *Она же.* Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания; *Она же.* Роль зерновых и зернобобовых культур в адаптации народов Закавказья и русских переселенцев // Хлеб в народной культуре; *Бердыев М.С.* Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. 1985. № 5; *Дурасов Г.П.* Народная пища Каргополья (по материалам XIX – XX вв.) // СЭ. 1986. № 6; *Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Н.* Бытовая культура Грузии XIX–XX веков: традиции и инновации. М., 1982; *Чеснов Я.В.* О принципах типологии традиционно-бытовой культуры // Проблемы типологии в этнографии. М., 1979; *Кушева Е.Н.* Народы Северного Кавказа и их связи с Россией (вторая половина XVI – 30-е гг. XVII в). М., 1963; *Козлов В.И.* Этнос и культура: к проблеме соотношения национального и интернационально-

Среди исследований, появившихся за последние годы, особо следует отметить работы, в которых освещаются вопросы, связанные с пищей¹, культурой питания, застольным этикетом². Особый интерес представляет монография М.В. Добровольской³, в которой анализируются обобщенные данные археологии, культурной и физической антропологии, психологии об изменении питания предшественников человека и древних людей. Здесь же оценивается роль экологических причин и культурных особенностей в складывании древнейших кулинарных традиций.

Однако, несмотря на все вышеперечисленные труды, в нашей стране еще недостаточно издано работ, которые бы освещали пищу во всех ее проявлениях, в частности, в культуре питания. Еще меньше таких исследований, посвященных кавказской пище⁴ и дагестанской⁵, в частности. Можно с уверенностью констатировать, что проблема культуры питания народов Дагестана, особенно в традиционных обществах, не получила достаточного освещения, так как пока еще нет работ, представлявших бы целостную картину развития данной проблемы.

Источники. Источниковую базу работы составили: 1) полевой этнографический материал; 2) архивные документы; 3) литературные источники; 4) фольклор.

го в этнографическом изучении культуры // СЭ. 1979. № 3; *Гарданов В.К.* Общественный быт адыгских народов. М., 1967; *Магомедов А.К.* Культура и быт осетинского народа: Историко-этнографическое исследование. Орджоникидзе, 1968; *Мамбетов Г.Х.* Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971; *Калоев Б.А.* Осетины: Историко-этнографическое исследование. М., 1971; *Калмыков И.Х.* Черкесы: Историко-этнографический очерк. Черкесск, 1974.

¹ *Рамазанова З.Б.* Пища горских евреев (XIX – нач. XXв.). Махачкала, 2008; *Она же.* Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) в XIX – начале XX вв. Махачкала, 2009; *Она же.* Традиционная пища народов Нагорного Дагестана в XIX – начале XX вв. Махачкала, 2011.

² *Лугуев С.А.* Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX – начало XX в.). Махачкала, 2001; *Лугуев С.А., Магомедов Д.М.* Дидойцы (цезы): Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX в.; Традиционная пища как выражение этнического самосознания; Хлеб в народной культуре; *Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XXв. Махачкала, 2005; *Лугуев С.А.* Культура поведения и этикет дагестанцев. XIX – начало XX века. Махачкала, 2006.

³ *Добровольская М.В.* Человек и его пища. М., 2005.

⁴ *Джикия Н.П.* Культура питания грузинских горцев (по этнографическим материалам). Тбилиси, 1988.

⁵ *Алимова Б. М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX– начале XX в. Махачкала, 2005; *Лугуев С.А., Магомедханов М.М.* О традиционной культуре питания народов Дагестана // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала, 1990.

Самым важным источником для исследования данной проблемы является полевой этнографический материал, собранный автором во время экспедиционных поездок 1985–2005 гг. в сельских районах Дагестана. Работа проводилась методом опроса по индивидуальной программе, охватывающей широкий спектр вопросов по культуре питания народов Дагестана. Наряду с этим также привлекаются полевые материалы этнографов, занимавшихся изучением народов Дагестана и работавших в разные годы в различных его регионах, как опубликованные, так и хранящиеся в Рукописном фонде Института истории, археологии и этнографии Дагестанского научного центра РАН. Они явились весьма ценным источником для исследования самых различных вопросов, связанных с хозяйством, материальной культурой, в частности, с культурой питания дагестанцев.

Среди использованных полевых материалов особо хочется отметить ценнейшее собрание материалов по обычаям и обычному праву даргинцев Башира Далгата¹. Он осуществил сбор сведений еще в конце XIX в., выполняя просьбу М.М. Ковалевского, в своем родном селении Урахи по специальной программе, охватывавшей широкий спектр вопросов, касавшихся разных сторон родственных отношений, форм брака, свадебной обрядности, свадебной трапезы, блюд и т. д. Значение этих материалов состоит в том, что они представляют ценность не только как этнографический источник, но и как исследование прошлого горцев Дагестана, раскрывающего разные стороны культуры питания, которые в последующем уже не могли быть зафиксированы и описаны.

Следующая группа источников представлена архивными материалами главным образом из фондов Центрального государственного архива Республики Дагестан (ф. 2 – Канцелярия военного губернатора Дагестанской области; ф. 59 – Дагестанская областная комиссия по Всероссийской сельскохозяйственной переписи; ф. 21 – Дагестанский областной статистический комитет).

Среди фондов ЦГА РД наиболее насыщенными документами и материалами являются фонды военного губернатора Дагестанской области, куда стекались документы (письма, прошения, рапорты и т. п.) со всех округов Дагестана. Вопросы затрагивали самые различные стороны жизни и быта дагестанцев.

Достаточно много интересного материала содержится в фонде Дагестанской областной комиссии по Всероссийской сельскохозяйственной переписи.

¹ Далгат Б. Материалы по обычному праву даргинцев // Из истории права народов Дагестана. Махачкала, 1968.

Наряду с неопубликованными материалами в работе используются опубликованные архивные материалы, извлеченные из архивов¹.

В работе широко используются литературные источники: записки путешественников; воспоминания русских офицеров, участников военных кампаний; статьи и очерки, помещенные в различных периодических изданиях; труды ученых и исследователей. Выше в обзоре литературы дореволюционного периода уже говорилось об этих авторах и их сочинениях, представляющих значительную ценность при освещении тех или иных моментов проблемы. Эти очерки о быте, нравах и обычаях горцев Дагестана необыкновенно насыщены фактическим материалом и затрагивают все аспекты исследуемой проблемы: основные хозяйственные занятия, материальную культуру, в данном случае пищу и культуру питания, разновидности блюд и трапез, обычаев и обрядов, различные общественные развлечения и празднества и много других вопросов. Большинство литературных источников помещены в периодических изданиях тех лет («Кавказ», «Военный сборник», «Русская старина», «Вестник Европы», «Исторический вестник», «Сборник сведений о кавказских горцах», «Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа», «Кавказский сборник», «Новое обозрение», «Каспий» и др.).

Довольно ценным материалом для изучения пищи, трапезы, обычаев и обрядов, общественных празднеств и развлечений, свадьбы и свадебной обрядности является фольклор². Именно фольклор предоставляет редкую возможность увидеть, какими были на самом деле общественные развлечения и празднества, праздничные трапезы, обряды переходного цикла и др. Устное народное творчество народов Дагестана содержит интересный материал о материальной культуре горцев Дагестана, в частности о пище, трапезах, о ритуальной еде, их блюдах.

Одним словом, только в совокупности приведенные источники и материалы позволили осветить данную проблему, решить поставленные в работе задачи, продемонстрировать общие и локальные особенности, показать устойчивость национальных традиций в культуре питания народов Дагестана.

В данной работе предпринимается попытка восполнить некоторые существующие лакуны и рассмотреть систему питания дагестанцев как самобытный, культурный комплекс со своей структурой, динамикой раз-

¹ История, география и этнография Дагестана (далее – ИГЭД): Архивные материалы / Под ред. М.О. Косвена и Х.-М.О. Хашаева. М., 1958; Обзор Дагестанской области за 1901 г. Темир-Хан-Шура, 1902.

² Назаревич А. Отобранное по крупницам. Из дагестанской коллекции пословиц и поговорок. Махачкала, 1958; Традиционный фольклор народов Дагестана. М., 1991.

вития и переплетением традиционного и нового. Отсюда и основные задачи, вставшие перед автором в ходе работы:

– дать развернутую характеристику системы питания дагестанцев в контексте их хозяйственно-культурной деятельности; выявить основные модели питания, соответствующие традиционным культурам и эстетическим представлениям;

– определить место разных форм общественного питания в культуре Дагестана и рассмотреть основные принципы взаимодействия традиций и инноваций в этой сфере;

– проанализировать основные этапы и формы соотношения системы питания дагестанцев и традиционной культуры (декоративно-прикладного искусства и праздничной культуры);

– на основе изучения эстетики сервировки и этикета выявить основные этно-эстетические категории, характерные для системы питания дагестанцев.

Результаты исследования могут быть использованы при написании работ по истории дагестанской культуры, равно как и обобщающих работ, посвященных культурным процессам и проблемам динамики культуры в республиках Северного Кавказа и Закавказья, а также при чтении курсов по культурологии и культуре Дагестана в ВУЗах.



instituteofhistory.ru

ГЛАВА I

ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЕ ФАКТОРЫ ФОРМИРОВАНИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ДАГЕСТАНА

1.1. Природно-географические факторы

Процесс формирования и становления традиционной культуры питания народов Дагестана сложный и длительный. На ее развитие оказали влияние природно-географический, социально-экономический и этнокультурный факторы. Состав традиционной пищи народов Дагестана складывался в ходе освоения дагестанцами определенной природной среды, экологической ниши.

Природно-географический фактор наиболее ощутимо воздействовал на пищевой рацион в период формирования определенного этноса. Функционирование системы питания во многом определялось потенциальными возможностями использования пищевых ресурсов местной экологической среды. Данный фактор обусловил направление хозяйственной деятельности в целом и сезонность питания, в частности. Основными признаками природно-географической среды, влияющими на традиции системы питания дагестанцев, как и других народов, являются климат и ландшафт с его естественными ресурсами.

Дагестан расположен на северо-восточных склонах Большого Кавказа и Прикаспийской низменности. Значительная часть его занята отрогами Главного Кавказского хребта, простирающегося на юго-восток от горы Нацидрис – Цвери (3098 м над у. м.) до горы Базар-Дюзи (4485 м). На севере и востоке – Прикаспийская низменность. От соседних республик (в современных границах) Дагестан большей частью отделен естественными границами (хребты, горы, море). На юго-востоке и юге – Азербайджан (граница – 325 км), юго-западе – Грузия (граница – 155 км). На западе – Чечено-Ингушетия (328 км), отделенная гребнями Снегового и Андийского хребтов и их отрогами. На северо-востоке – граница со Ставропольским краем (по Ногайской степи – 225 км) и на протяжении 530 км граница проходит по берегу моря.

Горный Дагестан образован восточной частью главного хребта и его боковыми отрогами (Снеговой хребет, Пирикительский, Богосский, Нукталь, Дюльтыдаг, Самурский и др.) и отделен от главного котловинами – Дидойской, Бежтинской, Джурмутской, Самурской и др. Внутренний горный Дагестан образован, напротив, продольными хребтами (Андийский, Салатау, Гимринский, Чонкатау, Лес, Карасырт) и плато (Хунзахское, Гунибское, Шунудагское, Турчидагское, Кегерское, Левашинское и др.).

Следующий уступ – предгорный, шириной 25–30 км, наибольшая высота – 1200 м, средняя – 500–700 м.

В целом Дагестан по благоприятности природных условий занимал одно из последних мест на Кавказе. Равнины его большей частью полупустынные. Горы, несмотря на небольшую абсолютную высоту (ниже 5 тыс. м), труднодоступны, скалисты, а в целом рельеф, представляющий собой невообразимую мешанину хребтов, ущелий, долин и плато, был одним из самых расчлененных и неудобных для хозяйства и общения. Во второй половине XIX в. Дагестан составлял, кроме упомянутого Хасавюртовского округа, Дагестанскую область с 9 округами – Темир-Хан-Шуринским, Кайтаго-Табасаранским, Кюринским, Даргинским, Казикумухским, Аварским, Андийским, Гунибским, Самурским¹. Вкратце остановимся на характеристике физико-географических условий.

Начнем с низменной зоны (часть Терско-Кумской, Терско-Сулакской, Приморской низменности).

Терско-Кумская полупустыня (ногайская степь) имеет сухой и континентальный климат (индекс сухости до 3-х и выше, означающий «резко засушливые условия»), кроме солончаковых, светло-каштановых, солонцеватых и т. п. почв, подвижные и закрепленные пески. Растительность здесь полынной полупустыни (седая полынь – более всего, солодка, кермек, солянка, лебеда, солерос, саган, недорожь); в песках – степного и кустарникового типа (песчаная полынь (серажин), астрагал, молочай, вейник, песчаный камыш (писчик), персидский вьюнок, пырей, свиной, ажирек, кустарниковые солянки); по берегам рек, речек – камыш, кустарник (лох, ивняк, тамариск). Количество осадков возрастает с востока на запад (200–300 мм, из них 70% в вегетационный период), поэтому на западе (и юге) растительность лучше и образует густую полынно-травяную степь. Сильны процессы дифляции (овцы и ветры). Зимние и круглогодичные пастбища².

Терско-Сулакская дельтовая равнина. Почвы – лугово-болотные, лугово-каштановые и светло-каштановые; индекс сухости около двух (сухое жаркое лето, холодная зима), годовое количество осадков возрастает с севера на юг. Высокое естественное плодородие. Орошаемое земледелие,

¹ См.: *Османов М.О.* Хозяйственно-культурные типы. С. 40.

² *Добрынин Б.Ф.* География Дагестанской СС Республики. Махачкала, 1926. С. 50; Система ведения сельского хозяйства Дагестана. Махачкала, 1983. С. 21–24; *Гвоздецкий Н.А.* Кавказ. Очерки природы. М., 1963. С. 98–105; *Викторов А.Ф., Гиммельрейх В.А., Львов А.Л., Микулич И.Н., Эльдаров М.М.* Дагестанская АССР. Физико-географический и экономико-географический очерк. Махачкала, 1958. С. 77; *Аболин Р.И.* Краткая характеристика основных типов естественных угодий горного Дагестана. Махачкала, 1932. С. 43.

мясомолочное животноводство, овцеводство на примыкающих к орошаемым землям пастбищах, выпас преимущественно в холодное полугодие¹.

Южная равнинная подзона. Осадков – 350–500 мм, максимум – осенью, около 50% – в вегетационный период. К злаково-полынным добавляются житняковые степи с зарослями тамариска и солянковыми ассоциациями. Почвы светло-каштановые и луговые, слабо засоленные, а также каштановые, лугово-каштановые, лугово-болотные, лугово-лесные. Хозяйственный профиль идентичен профилю Терско-Сулакской дельты².

Предгорная зона. Северо-западное предгорье. Слабая расчлененность. Осадки – 500–550 мм. Почвы темно-каштановые, черноземные и коричневые. Растительность – предгорные луга, в т. ч. остепненные, леса, кустарники³.

Центральное предгорье. Почвы – светло-каштановые и каштановые. Максимум осадков на севере – летом, юге – летом – осенью. Растительность – злаковые и злаково-полынные степи, кустарники, выше (500–1000 м) – сочная растительность (большетравье: восточный осконит, огромный девясил, татарский сузык, лесная спирея ясениц, кавказская лилия и др.), пышные леса, горные широколиственные, основная масса лесов республики⁴.

Юго-восточное предгорье. Нижний пояс (200–500 м) менее влажный, верхний (500–1000 м) – более; осадков – 300–400 мм. Злаковая и полынно-злаковая сухая растительность (полынь таврическая, каперсы, сафлор, синеголовник). В межлесных пространствах разнотравно-злаковая степь.

Для всего нижнего предгорья характерна фригана (заросли жестких или колючих трав и полукустарников – каперсы, колючие васильки, румянка, шалфей, резеда, скабиоза, хармал, бессмертка и др.) и шибляк – заросли кустарников (держидерево, крушина Палласа, боярышник восточ-

¹ Система ведения сельского хозяйства Дагестана. С. 21–24; *Гвоздецкий Н.А.* Кавказ. Очерки природы. С. 106.

² Система ведения сельского хозяйства Дагестана. С. 29–31; *Викторов А.Ф., Гиммельрейх В.А., Львов А.Л., Микулич И.Н., Эльдаров М.М.* Дагестанская АССР. Физико-географический и экономико-географический очерк. Махачкала, 1958. С. 77.

³ Система ведения сельского хозяйства Дагестана. Махачкала, 1983. С. 21–24; *Гвоздецкий Н.А.* Кавказ. Очерки природы. С. 32–34; *Аболин Р.И.* Краткая характеристика основных типов естественных угодий горного Дагестана. Махачкала, 1932. С. 34.

⁴ Система ведения сельского хозяйства Дагестана. Махачкала, 1983. С. 21–24; *Гвоздецкий Н.А.* Физическая география Кавказа // Общая часть. Большой Кавказ. М., 1954. Вып. 1. С. 200–201; *Добрынин Б.Ф.* География Дагестанской СС Республики. Махачкала, 1926. С. 54.

ный, жимолость грузинская и т. п.). В верхнем предгорье больше облесенность, сосредоточены основные луга области¹.

Предгорье являлось житницей Дагестана: орошаемое и неполивное земледелие, насаждения, большой удельный вес содержания КРС. В верхнем поясе, особенно в лесной зоне, роль земледелия падает.

Горный Дагестан делится на среднегорье и горные долины.

Северо-западное среднегорье. Умеренно-холодный полувлажный климат. Растительность – разнотравно-бородачевые, выше (с 1800 м) переходят в субальпийские остепненные луга и луговые степи с травостоем (злаковые – мятлик, типчак, полевица, пырей, овсяница, костер; бобовые – красный и белый клевер, эспарцет, лядвенец, горошки; разнотравье – герань, скабиоза, девясил, васильки, горечавки, колокольчики, некоторые зонтичные). Почвы – горно-луговые, черноземовидные, горные лугово-степные, горные каштановые и черноземные. Луга эти можно использовать и как сенокосы, и как высококачественные летние пастбища. Выпасной период 4-5 месяцев, доступный всем видам скота².

Исторически был основной кормовой базой отгонных форм скотоводства Дагестана и горно-террасного земледелия. В юго-восточном среднегорье осадков меньше, чем на северо-западе (450–500 мм). На востоке – остепненные среднегорные луга. В западной части – субальпийские остепненные луга и луговые степи. Сильное разрушение почв из-за нерегламентированного выпаса скота, особенно овец³.

Горные долины. Умеренный полусухой климат, жаркое сухое лето, мягкая солнечная зима. Осадки – 335–371 мм. Геотермический коэффициент – 0,88–1,2. Растительность – от болотной до сухостепной. Почвы – лугово-болотные, аллювиально-луговые, лугово-каштановые и каштановые. Особенность долинной зоны – отсутствие цельного территориального пояса, она вкраплена в горную и высокогорную зоны по руслам рек. По солнечным склонам сильна ксерофитизация – горная фригана: эспарцет рогообразный, астрагал колючий, татарник и шалфей дагестанские, эфедра, пухляк восточный, полынь солянковидная, котовик голубой, восточный

¹ Система ведения сельского хозяйства Дагестана. С. 37; Викторов А.Ф., Гиммельрейх В.А., Львов А.Л., Микулич И.Н., Эльдаров М.М. Дагестанская АССР. Физико-географический и экономико-географический очерк. С. 78–87; Добрынин Б.Ф. География Дагестанской СС Республики. С. 53–54.

² Система ведения сельского хозяйства Дагестана. С. 39–40; Аболин Р.И. Краткая характеристика основных типов естественных угодий горного Дагестана. С. 22–23; Викторов А.Ф., Гиммельрейх В.А., Львов А.Л., Микулич И.Н., Эльдаров М.М. Дагестанская АССР. Физико-географический и экономико-географический очерк. С. 78–87.

³ Система ведения сельского хозяйства Дагестана. С. 40–42; Викторов А.Ф., Гиммельрейх В.А., Львов А.Л., Микулич И.Н., Эльдаров М.М. Указ. соч.

шлемник, серебристый вьюнок и др. На каменистых склонах еще пырей стройный, ковыль красивейший, ковыль дагестанский, осока низкая¹.

Горный Дагестан представляет собой непрерывную цепь монокли-нальных гребней высотой свыше 2000 м, наклонно падающих в сторону предгорий и круто – в глубь гор. Отдельные хребты горного Дагестана достигают 2000–2500 м высоты. Они разделяются глубокими долинами рек. Горный Дагестан пересечен системой четырех бурных рек – Андийским и Аварским Койсу, Кара Койсу и Казикумухским Койсу, собирающих свои воды в р. Сулак.

В целом рельеф Дагестана необычайно сложный, величественный и труднодоступный. Горный, или внутренний Дагестан «представляет как бы одну возвышенную массу, изрезанную глубокими ущельями...

Нет горной страны угрюмее, суровее и бесплоднее внутреннего Дагестана»².

Высокогорный Дагестан. Горный Дагестан переходит на юго-западе в пояс более высоких гор с заостренными гребнями и пиками, достигающими 3500–4000 м высоты. На их вершинах вечные снега и ледники, спускающиеся языковидными выступами в долины, начало ручьев и рек.

Высокогорный Дагестан имеет холодный влажный климат; земля, за редким исключением, не пригодна для полеводства. Здесь выпадает до 800 мм осадков. Высокогорная зона Дагестана представляет собой в летние месяцы прекрасные альпийские пастбища для скота. Осенью с первой половины сентября горы этой зоны покрываются снегом.

В горном и высокогорном Дагестане, в альпийской и субальпийской зоне почвы – горно-луговые, черноземные и горно-лесные бурые³.

Говоря о зональном природно-хозяйственно-историческом районировании, мы придерживаемся классификации Османова М.-З.О.:

- 1) равнина (от Терека до Самура с земледельческо-скотоводческим хозяйством, с зимним использованием для выпаса скота);
- 2) предгорье, также с преобладанием земледелия и содержания КРС;

¹ См.: Система ведения сельского хозяйства Дагестана. С. 43–44; *Аболин Р.И.* Краткая характеристика основных типов естественных угодий горного Дагестана. С. 22–24; *Викторов А.Ф., Гиммельрейх В.А., Львов А.Л., Микулич И.Н., Эльдаров М.М.* Дагестанская АССР. Физико-географический и экономико-географический очерк. С. 77–78; *Добрынин Б.Ф.* Указ. соч. С. 55.

² Обзор Дагестанской области за 1911. С. 2.

³ См.: *Солдатов А.* Некоторые итоги изучения почв летних пастбищ Южного Дагестана. Махачкала, 1949; *Он же.* Почвы высокогорных районов Южного Дагестана. Махачкала, 1949; *Сельское хозяйство Дагестана.* М., 1946.

3) нагорье (среднегорье) с земледелием и скотоводством, с подзоной «горные долины» с добавлением насаждений;

4) высокогорье с развитым скотоводством и слабым земледелием¹.

Рассмотрим исследуемые нами народы в политико-административном делении Дагестана в прошлом и настоящем, в проекции на рассмотренные нами природно-хозяйственные зоны.

Равнинная зона Дагестана охватывала по административному делению второй половины XIX в.: в Терской области – Хасавюртовский и Аксаевский участки Хасавюртовского округа. В Дагестанской области – Чирюртовский, Темир-Хан-Шуринский, Таркинский и Карабудахкентский участки Темир-Хан-Шуринского округа, Нижне-Кайтагский и Северно-Табасаранский участки Кайтаго-Табасаранского округа, Гюнейский участок и Уллусский магал Кюринского округа (Хасавюртовский, Темир-Хан-Шуринский, Кайтаго-Табасаранский, Кюринский) называются в числе земледельческих житниц региона, что подкрепляется тем обстоятельством, что и большая часть остальных участков этих округов, входящих в следующую предгорную зону (пояс), также являются земледельческими².

Предгорная зона охватывала Нагорный участок Хасавюртовского округа Терской области; Дженгутаевский участок Темир-Хан-Шуринского округа; Кара-Кайтагский – Кайтаго-Табасаранского, Южно-Табасаранский и Котур-Кюринский – Кюринского – всего 5 участков. Отдельные части их территории вполне могут быть причислены к равнинному земледельческо-скотоводческому ХКА (хозяйственно-культурному ареалу), который в этом случае с полным правом можно было бы назвать равнинно-нижнепредгорным ХКА земледельцев – скотоводов³.

В горную зону входят следующие округа Дагестанской области с севера на юг: Технуцальский, Каратинский, Тиндальский участки Андийского округа; весь Аварский округ (Хунзахский, Ботлихский, Хиндалалский, Цатанихский участки); Тилитль-Гидатлинский, Куядинский участки Гунибского округа, Цудахарский, Кутишинский, Мекегинский и Акушинский – Даргинского округа; Вицхинский – Казикумухского округа; Уркарахский – Кайтаго-Табасаранского – всего 14 участков. Из них в двух – Мекегинском и Уркарахском, имеются небольшие отрезки предгорной территории⁴.

¹ См.: Османов М.-З.О. Формы традиционного скотоводства народов Дагестана в XIX – начале XX в. М., 1990. С. 28.

² См.: Османов М.-З.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана (с древнейших времен до начала XX века). Махачкала, 1996. С. 47.

³ См.: Там же.

⁴ См.: Там же.

Относительно горно-долинной зоны нам уже приходилось говорить, что она в некотором роде «условная» зона, ибо территориально неотделима от горной и частично высокогорной зоны – речные долины вкраплены в массивы их территорий. Наиболее значительные долины были в Технучальском (Ботлихская долина), Койсубулинском (Ирганайская), Хунзахском (Зайбско-Гоцатлинская), Тилитль-Гидатлинском (Гидатлинская), Цудахарском (Хаджалмахинская) участках.

Высокогорная зона включает в себя следующие участки и округа: Гумбетовский, Андийский, Ункратль-Чамалалский, Тиндальский, Дидойский участки Андийского округа; Андалалский, Тлейсерухский, Бохнадальский, Анцухо-Капучинский – Гунибского; Сюргинский – Даргинского; Мукарский, Казикумухский, Ашты-Кулинский – Казикумухского; Курахский – Кюринского и весь Самурский округ (Докузпаринский, Ахтыпаринский и Лучекский участки) – всего 17 участков¹.

Здесь же приведем современное разделение зон на административные районы.

1) Равнинная зона: Кумторкалинский, Бабаюртовский, Кизлярский, Ногайский, Тарумовский, Хасавюртовский, Кизилюртовский, Дербентский, Каякентский, Ленинский, Магарамкенский – всего 11 районов.

2) Предгорная зона: Буйнакский, Казбековский, Сулейман-Стальский, Кайтагский, Новолакский, Сергокалинский, Табасаранский, Хивский – всего 8 районов.

3) Горная зона: Акушинский, Ахвахский, Ботлихский, Гергебильский, Гунибский, Лакский, Левашинский, Советский, Унцукульский, Хунзахский – всего 10 районов.

4) Высокогорная зона: Агульский, Ахтынский, Докузпаринский, Гумбетовский, Дахадаевский, Кулинский, Курахский, Рутульский, Тляртинский, Цунтинский, Цумадинский, Чародинский – всего 12 районов.

Таким образом, мы перечислили природно-географические условия Дагестана в исследуемый период.

Как отмечает Османов М.-З.О., «в районировании по зонам настоящего времени есть отдельные несоответствия. Они порождены стремлением соблюсти традиционное хозяйственное единство определенных единиц, или же вызваны соображениями природно-географического (учет естественных границ и рубежей, необходимость наделения района достаточным количеством определенных видов угодий), этнического, коммуникационного (некоторые этнически однородные с населением района селения передаются в другой район, исходя из хозяйственных и транспортных интересов населения этого аула)»². То есть, имеется в виду отсутствие рез-

¹ См.: Османов М.-З.О. Указ. соч. С. 47.

² Османов М.-З.О. Хозяйственно-культурные типы... С. 48.

ких границ между зонами, например, Ботлихский район, где сочетается горно-долинное садоводство и высокогорное содержание скота и т. д.

Рассмотрев природно-географические условия Дагестана, можно отметить отсутствие особой природной щедрости и большое многообразие экологических форм. «Здесь можно встретить ландшафты от песчаных и солончаковых пустынь до пойменных пышных лугов и болот, от минусовых от уровня моря (–28) низменностей до высокогорных лугов и ледников. Подобное многообразие, при скупой отдаче не щедрой на дары местной природы способствовало многообразию форм хозяйственной деятельности, большей выраженности зональной и подзональной специализации, и соответственно развитости межхозяйственных, обменных и культурных связей»¹, что непосредственно повлияло на процесс формирования и становления традиционной культуры питания народов Дагестана.

Система питания, «связанная с производственным и жизнеобеспечивающими подсистемами культуры, является составным элементом сложного комплекса, а именно хозяйственно-культурного типа (ХКТ)»². Будучи ведущим культурным компонентом ХКТ, пища имеет ярко выраженную этническую специфику и в то же время отражает историческую этапность развития производящего хозяйства и элементы – пережитки предшествующих ХКТ, особенно культурные и этнические традиции³. Именно от занятий, хозяйственного уклада и социально-экономического положения народов Дагестана зависело их питание.

Традиционное питание как часть системы жизнеобеспечения этноса в наибольшей степени отражает экологические взаимосвязи, сложившиеся между производителями и потребителями продуктов с одной стороны, и с окружающей средой – с другой. От того, насколько эти отношения гармоничны, во многом зависит качество, а иногда и количество производимых продуктов, а это, в свою очередь, непосредственно влияет на здоровье людей⁴. Традиционная система питания народов Дагестана была связана с производящим хозяйством, а именно с земледелием и животноводством, характеризуется увеличением доли пищи из продуктов растительного и животного происхождения. Она сопряжена с высоким уровнем развития хозяйства, взаимовлияниями, характеризуется увеличением набора пищи за счет новых огородных и садовых культур; с проникновением и распространением покупных продуктов питания, особенно в городской среде, усваиванием особенностей пищи других народов.

¹ Там же. С. 49.

² Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. №4. С. 8.

³ См.: Османов М.-З.О. Указ. соч. С. 29.

⁴ См.: Григулевич Н.И. Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М., 1996. С. 16.



Горное селение Дагестана



Селение Гуниб. РД



Сулакский каньон. РД



Сулакский каньон. РД



Альпийские луга. РД



Каспийское море

Развитие капиталистических отношений и формирование районов, специализирующихся на производстве того или иного главного продукта, способствовали увеличению степени обмена, расширению рыночных связей, перемене характера питания дагестанцев. Беднейшая его часть, лишаясь средств производства, вынуждена была искать заработки на стороне и покупать продукты на рынке. Если зажиточная прослойка населения (в городах и сельской местности) обеспечивала себя на весь год продуктами питания из своего хозяйства, то большинство крестьян не имело такой возможности. Малоимущее население испытывало постоянную нехватку в продуктах питания. Особенно тяжелым было положение беднейших слоев в неурожайные годы и в период войны.

Таким образом, культура питания народов Дагестана формировалась на протяжении длительного исторического периода, сохранив определенный состав меню, ассортимент блюд, технологию их приготовления. На состав их пищи повлиял целый ряд факторов: природно-климатический, хозяйственный, связанный с определенным хозяйственно-культурным типом, и др. Функционирование культуры питания народов Дагестана во многом определялось потенциальными возможностями использования местной экологической среды, пищевыми ресурсами компонентов природы.



1.2. Хозяйственный аспект системы питания

Традиционное хозяйство, т. е. хозяйство доиндустриальной эпохи, у разных, даже соседних народов в зависимости от природной среды обитания, социального, экономического положения, происхождения и иных особенностей, существенно различалось. Разумеется, на приоритет, отдаваемый населением той или иной отрасли хозяйства, большое влияние оказывала природная среда.

По этому поводу М.-О.О. Османов писал, что «человек сложился в природе и в своей деятельности по обеспечению личных физиологических и бытовых потребностей тесно связан с ней, и во взаимодействии с ней строит всю свою деятельность»¹, что еще раз подтверждает значительность роли природного фактора в хозяйственной деятельности человека. Вернее, «географическая среда – одно из условий развития общества, оно ускоряет или замедляет его развитие, но не определяет»². Все эти положения можно отнести к данному разделу, в котором будет рассматриваться взаимодействие географической среды и человека при описании хозяйственной деятельности как основы соответствующей модели питания, в

¹ Османов М.-З.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. С. 35.

² Там же. С. 36.

данном случае – модели питания народов Дагестана (аварцев, даргинцев, лакцев, лезгин, кумыков, табасаранцев, рутульцев, агулов, цахуров).

Краткое описание хозяйственной деятельности народов Дагестана, видимо, целесообразно начинать с земледелия, которое было важнейшей и древнейшей отраслью хозяйства его народов¹.

«Жители равнинного Дагестана: в северном, срединном Дагестане кумыки, в южном – табасаранцы, небольшая часть даргинцев и лезгин, азербайджанцы оказались «приуроченными» к благодатной равнине», – отмечает М.-З.О. Османов². Именно на благодатность равнины указывает Д.И. Тихонов в конце XVIII в., т. е. в равнинной части Дагестана, в том числе и во владениях уцмия Кайтагского, «произрастает довольно разных родов хлеба, хлопчатая бумага, мариона, сарачинское пшено, садовые же и лесные плоды, овощи и шелковичные черви весьма малой частью произрастают»³. Значимость равнины и предгорья как «житниц» Дагестана также отмечается М.-З.О. Османовым: «Дагестанская равнина вместе с нижним предгорьем в XIX в. прогрессировала в своей роли земледельческого субрегиона, в котором находили выражение традиции земледельческого хозяйства, отразившиеся, в частности, и в его масштабности»⁴.

Основными культурами, возделываемыми в крестьянских хозяйствах народов равнинного и предгорного Дагестана, были озимая пшеница, ячмень, просо, полба, рис, кукуруза (со второй половине XIX в.).

Пахотным орудием в равнинной зоне и нижнем предгорье являлся тяжелый деревянный передковый многоупряжный отвальный плуг с колесом и железным лемехом (кутан, гутан, сабан). «На легких землях в него впрягали две-три пары волов, более тяжелых – три-четыре (буйволов требовалось на одну пару меньше. Необученных волов – на пару больше)»⁵.

Кумыки, терекеменцы, лезгины (равнина, нижнее предгорье), табасаранцы (нижнее предгорье), благодаря обилию пашен и хорошим климатическим условиям плоскости и предгорья производили хлеб не только для себя, но и для продажи горцам. Хашаев Х.-М.О. писал, что в частном вла-

¹ См.: *Котович В.* Проблемы культурно-исторического и хозяйственного развития населения древнего Дагестана. М., 1982; *Гаджиев М.Г.* Древнее земледелие и скотоводство горного Дагестана // Северный Кавказ в древности и в средние века. М., 1980; *Гаджиев М.Г.* Древнейшие поселения горного Дагестана // Древние и средневековые археологические памятники Дагестана. Махачкала, 1980; *Амирханов Х.А.* Становление производящего хозяйства на Северном Кавказе (по раскопкам в Чохе) // Культурный процесс в эпоху бронзы и раннего железа (КПЭБРЖ). Тезисы докладов Всесоюзного симпозиума. Ереван, 1982.

² *Османов М.-З.О.* Указ. соч. С. 127.

³ *Тихонов Д.И.* Описание Северного Дагестана. 1796 г. // ИГЭД. М., 1958. С. 133–134.

⁴ *Османов М.-З.О.* Указ. соч. С. 126.

⁵ *Там же.* С. 141.

дени отдельных дворов находилось: поливных пахотных земель – 1820 десятин, неполивных – 5120 десятин, сенокосов – 4100 десятин, всего около 17 тыс. десятин¹.

Помимо тюркоязычных народов, рис возделывали лезгины и табасаранцы, особенно на заболоченных местах в окрестностях Касумкента и Магарамкента. В основном они сеяли: пшеницу озимую, ячмень, просо, овес, полбу, горох, нут (нухут), которые были распространены по всей лезгинской территории. Здесь же возделывались в незначительных размерах и технические культуры – лен и конопля для нужд домашнего обихода.

В горной и высокогорной зонах культивировали пшеницу яровую и озимую, ячмень, овес, рожь, просо. Вначале сеяли колосовые, потом пропашные. Из бобовых растений культивировались фасоль, горох, чечевица. Из масличных засевали лен-кудряш, в ограниченном количестве – коноплю.

Сорта важнейших хлебных злаков (ячменя, пшеницы, ржи и т.д.) у народов Северного Кавказа, в частности и Дагестана, возникли, по определению акад. Н.И. Вавилова, именно в горах. В горах Дагестана одним из распространенных злаков был ячмень, расчитывывший несколько разновидностей и множество сортов. В Дагестане имелось до 30 форм ячменя, т.е. «свыше 60% общего числа форм в СССР»².

«Ячмени Дагестана славились высоким качеством зерна, продуктивностью и морозоустойчивостью, которые не имели конкурентов в мировом ассортименте», – отмечал акад. Н.И. Вавилов³.

Распространенность ячменя в высокогорной зоне находит свое подтверждение в полевых, архивных материалах, в частности, в материалах Сельскохозяйственной переписи 1917 года⁴. Например, в Лакии в исследуемый период сеяли два вида ячменя – яровой ячмень – «хъва» и голозерный ячмень – «у», который сложился в высокогорьях Дагестана и относится к группе крупносемянных двурядных голозерных ячменей⁵. Суровые климатические условия, острая нужда в земле, заставляющая забираться высоко в горы, вынуждали народы разводить специальные морозоустойчивые сорта ячменя и ряд других культурных растений. Каждый вид ячменя требовал определенного ухода: например, двурядный ячмень мог давать хороший урожай только в холодных местах, т. е. в высокогорной

¹ См.: *Хашаев Х.-М.О.* Общественный строй Дагестана в XIX в. М., 1961. С. 189.

² *Ковалевский Г.В.* Культурно-историческая и биологическая роль горных районов // *Природа*. 1931. №2. С. 167.

³ *Вавилов Н.И.* Горное земледелие Северного Кавказа и перспективы его развития // *Изв. АН СССР, серия биологическая*. 1957. №5. С. 597.

⁴ ЦГА РД. Ф. 59. Оп. 1. Д. 111, 113, 114, 115, 116.

⁵ *Вавилов Н.И.* Мировой опыт земледельческого освоения высокогорий // *Природа*. 1996. №2. С. 126.

зоне. Здесь он являлся главным продуктом питания. В прямой связи с применявшимися системами земледелия находились и выращиваемые сельскохозяйственные культуры. Их состав и территориальное распространение определялись почвенно-климатическими особенностями региона, экономической состоятельностью крестьян. Значительную роль в сложении набора полевых культур играли также и этнические традиции. Однако одним из главных факторов в распространении тех или иных сельскохозяйственных культур были природные условия местности и, вероятно, хозяйственно-бытовые традиции, которые проявляются в условиях соответствующей зоны.

В горной и высокогорной зонах пахотным орудием являлось орудие типа рала «пурун» (ав.), «туррез» (дарг.), «хъарас» (лакск.), характеризующееся симметричностью рабочей части, отсутствием отвального приспособления и передка¹. Горское рало прорезывает и взрыхляет сравнительно тонкий слой почвы, предусматривая сохранение структуры маломощных слоев².

В соответствии с климатическими условиями края крестьяне соблюдали сроки обработки почвы, посева и уборки.

Уборка хлебов производилась преимущественно ручным способом. «Не было принципиальных различий по природно-географическим зонам и в организации жатвы. Хотя на равнине иногда для этого и употреблялась коса, но главным орудием был повсюду серп»³.

Последней операцией земледельческого цикла считался обмолот зерна, который производился с помощью молотильных досок во всех зонах, которые были характерны как элемент культуры дагестанского региона, «всех природно-хозяйственных зон, всех этносов»⁴.

Помимо молотильных досок у некоторых народов (предгорные даргинцы, высокогорные лезгины и др.) зафиксировано наличие ребристых катков для обмолота ячменя⁵.

Для извлечения зерен еще применялись колотушки, биты (особенно для семян льна и т. д.). Обмолот зерна производился на току. После обмолота зерно провеивали и просеивали. Провеивали зерно на ветру, слегка подбрасывая его широкой деревянной лопатой.

¹ См.: *Краснов Ю.А.* Древнейшие упряжные пахотные орудия. М., 1975. С. 7.

² См.: *Османов М.-З.О.* Хозяйственно-культурные типы. С. 143.

³ Там же. С. 162.

⁴ Там же. С. 163.

⁵ См.: Там же.



Пахота в горах Дагестана



Террасные поля Дагестана

Помол зерна в Дагестане осуществляли на водяных мельницах, так что мукомольная культура здесь была развита одинаково почти везде, независимо от степени развитости земледельческого хозяйства.

Однако при кажущейся схожести земледельческих культур и процессов, «отдельные культуры и виды скота являлись зональными дифференцирующими элементами, и в их распространении имелись определенные закономерности. Например, свойственной только для равнины культурой был рис»¹.

Разумеется, культивирование риса сопряжено с изменением в системе земледелия, особой обработкой и орошением, специфическими методами уборки и особенно обмолота². Обмолот риса производился пусканием буйволов или лошадей, топчущих колосья и меняющих направления хода. На равнине в связи с рисосеянием бытовали рисорушки ручные, ножные³ и др.

Садоводство. Наряду с полеводством народы Дагестана занимались садоводством на равнине (лезгины, терекеменцы), в нижнем предгорье (лезгины, табасаранцы), горах (лезгины, аварцы, даргинцы). В Аварии наибольшее развитие получили сады и виноградники в речных долинах Аварского и Андийского Койсу. Для многих аварцев продукты садоводства и виноградарства составляли значительную доходную статью. Известными своим садами и виноградниками были такие села, как Хиндах, Харахи, Гимры, Ботлих, Тлох, Чирката, Могох, Корода, Игали, Ашильта, Гергебиль, Гоцатль, Унцукуль, Зубутли, Миатли, Чальду, Ишкарты, Ирганай, Голотль, Аракань, Хоточ, Кегер, Кикунь, Муни, Агвали и др.⁴

В Даргинии лишь в отдельных местах сады и виноградники занимали большую площадь и давали значительный доход⁵. Слабое развитие садов в горах в первую очередь обусловлено суровостью климата, трудностями, связанными с налаживанием орошения и т. д. Поэтому садоводство в горной части Даргинии было развито, в основном, в горных долинах и предгорье (в Кайтаге и у цудахарцев)⁶.

В Кавказском календаре отмечается, что «дагестанские жители охотно занимаются садоводством. В этом отношении в лучших условиях находятся низменные части и глубокие ущелья в нагорных округах: Аварском, Гунибском, Андийском»⁷. В Андийском округе сады встречаются редко, но жители пользуются каждым удобным местом и сажают фруктовые де-

¹ Османов М.-З.О. Указ. соч. С. 159.

² См.: Там же.

³ См.: Там же. С. 160.

⁴ См.: Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967. С. 52.

⁵ См.: Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967. С. 35.

⁶ Там же.

⁷ Дагестанская область // КК на 1893. Тифлис, 1892. С. 149.

ревья на пашнях, на сенокосных местах и поблизости рек и в редких случаях огораживают эти насаждения. Фруктовые деревья и виноград разводятся здесь так же, как и в Аварском округе и ущельях на солнечной стороне, в селениях Хуштада, Тлондада, Анчих, Тинди, Ботлих, Годобери, Миорсо. В селениях этих возделывают: виноград, персики, яблоки, груши, сливы, курагу, грецкие орехи и др¹.

К.Ф. Ган писал, что «в Ботлихском котловане разводят с успехом фруктовые сады, в которых в прошлом году собрали до 11–12 тысяч пудов груш, яблок, персиков и т. д.»².

В Аварии в прошлом были достаточно широко развиты виноградарство и виноделие. Славилось своими садами и виноградниками селение Гоцатль.

Садоводством занимались также в Южном Дагестане. Особое развитие садоводство получило у жителей речных долин, где его развитию благоприятствовали достаточно теплый климат, обилие осадков, орошение.

Особо благоприятные условия для садоводства имелись на Гюнейском участке Кюринского округа, в селениях Ахты и Мискинджа Самурского округа. В Южном Дагестане особое развитие получило садоводство в Табасаране, где условия для ведения земледелия были наиболее благоприятными. Здесь повсюду росли ореховые деревья и виноградники. Особенно отличался обилием садов Южный Табасаран. Здесь имелись черешневые деревья, ореховые, персиковые, абрикосовые, гранатовые, айвовые, миндаль, лещина и т. д. Славилось своими садами табасаранские селения Митаги, Дювек, Ерси, Гапиль, Татиль, Арак, Лиджа, Рушуль, Аркит и др³. О садоводстве Табасарана А. Неверовский писал, что «в Табасаране росли ореховые рощи. Отсюда ежегодно вывозилось в Астрахань до 6 тыс. пудов ореха»⁴. Кроме орехов в Табасаране культивировались различные сорта яблонь, груш, слив, вишни, персиков, черешни. В Кайтаго-Табасаранском округе к 1900 году насчитывалось 2526 десятин садов и 473 десятины виноградников; урожай фруктов составил 3350000 пудов; было выкурено 17456 ведер вина⁵. В Табасаране садоводство получило развитие по долинам рек Рубас, Дарваг-Чай, где культивировались ценные сорта южных фруктов, особенно грецкий орех, который служил не только предметом питания местных жителей, но и важной статьей дохода. Садоводством занимались также терекеменцы, которые выращивали в садах: персики, абрикосы, алычу, груши, яблоки, сливы, терн, айву, тут, грецкий орех.

¹ Там же.

² Ган К.Ф. Экскурсия в нагорную Чечню и Западный Дагестан летом 1901 г. // ИКОИРГО. Тифлис, 1902. Т. 15. С. 226.

³ См.: Дагестанский сборник. Темир-Хан-Шура, 1904. Вып. II. С. 71.

⁴ Неверовский А. Краткий взгляд на северный и средний Дагестан в топографическом и статистическом отношении. СПб., 1847. С. 40.

⁵ Хашаев Х.-М.О. Занятия населения Дагестана в XX веке. Махачкала, 1959. С. 44.



Дагестанские персики и яблоки

В конце XIX в. с проведением Петровской ветви Ростовско-Владикавказской железной дороги, «облегчившей и ускорившей транспортировку грузов во внутренние губернии Европейской России, для дагестанских фруктов и винограда открылись новые рынки с обширным спросом»¹. Далее говорится, что «количество отправляемых из Дагестанской области в Европейскую Россию свежих фруктов с каждым годом стало увеличиваться, а в г. Темир-Хан-Шуре возникла новая промышленность – приготовление сахарных консервов из персиков, абрикосов, слив и груш, а также пюре или теста из разных фруктов, главным образом, из абрикосов. Пюре поступает на конфетные фабрики и кондитерские, а консервы в торгующие фруктами фирмы разных городов Империи.

Благодаря прекрасным качествам дагестанских фруктов, в особенности персиков, заказы на консервы из них поступают из таких отдаленных окраин империи, как Финляндия (из г. Николайштад), Прибалтийский край (г. Рига) и Привислинский край (г. Варшава).

Относительно консервов и пюре, отправленных большими партиями на далекие расстояния через местные транспортные конторы общества «Надежда», «Кавказ» и «Меркурий» в 1899 году и 1900 году отправлено консервов и пюре до 40 тыс. пуд. ежегодно»².

Огородничество и бахчеводство. В Нагорном Дагестане благоприятные климатические условия горных долин позволяли разбивать небольшие огороды. Здесь культивировались лук, чеснок, тыква, помидор, картофель, морковь, огурец, дыня и т. д. Из бобовых сеяли фасоль, горох, чечевицу. В хорошо орошаемых плодородных землях равнинного южного Дагестана возделывали огородно-бахчевые культуры. «Особенно прославились терекеменские дыни и арбузы. Обильное солнце, наличие воды, разработанная для своего времени агротехника (своевременный полив, прополка) обеспечивали крестьянину сравнительно высокие урожаи огородно-бахчевых культур – арбузов, дынь, тыквы, огурцов, перца, фасоли, лука и пр.»³. В основном бахчеводством занимались терекеменцы. Сами они ели арбузы и дыни в свежем виде, из арбузов делали также мед – «гарпыз душаб»⁴. Недалеко от дома в огородах выращивались чеснок, лук, стручковый перец – «ставут», который сушили и мололи на ручных мельницах. А сладкие сорта дыни сушили на солнце ломтиками.

¹ ЦГАРД. Ф. 2. Оп. 3. Д. 17. Л. 56.

² Там же. Л. 57.

³ Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы. XIX – начало XX. Историко-этнографическое исследование. М., 1990. С. 46.

⁴ См.: Там же.



Бахчевые культуры. Дыни. Дагестан



Бахчевые культуры. Арбузы. Дагестан



Овощи

Виноградарство. В исследуемый период в Аварии широко были развиты виноградарство и виноделие. О давних традициях виноградарства у ботлихцев говорит наличие местных сортов винограда, выведенных самими ботлихцами.

«Виноградники имели лишь отдельные хозяйства. Выращивали виноградные лозы – «юзюм» при усадьбе. Отдельных плантаций почти никто не имел, кроме, конечно, помещиков и беков», – отмечает С.Ш. Гаджиева¹. Наиболее крупное виноградное хозяйство было создано в 80-х годах XIX века в имении Воронцовых в местности Геджух. Создавая виноградарское хозяйство, Воронцовы выписывали черенки лучших сортов винограда из Крыма, где находились их самые крупные винодельческие хозяйства промышленного типа².

В районе Дербента азербайджанцы возделывали отборные сорта винограда, такие, как «агадаи», «оьруьшибаба» («дамские пальчики»), «гилаби», «хатме» и др.

¹ Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы. С. 47.

² См.: История Дагестана. М., 1968. Т. II. С. 175, 182.



Высокоштамбовые виноградники



Сбор винограда в Дагестане

На территории Дагестанской области виноград и фрукты имели огромное товарное значение, и поэтому в 6 округах Нагорного Дагестана (Темир-Хан-Шуринский, Даргинский, Казикумухский, Гунибский, Аварский, Андийский) имелось, по данным статистики, 8152 виноградника и 5118 фруктовых садов¹.

Дикоросы. С древнейших времен для народов Дагестана различные виды диких растений наряду с культурными продуктами и поныне не теряют своего значения. Как известно, большинство культурных растений происходят от дикой флоры. Значительное место в рационе питания отводилось именно этим растениям, особенно у народов Нагорного Дагестана. Сюда входили крапива, черемша, дикий лук, тмин, чабрец и т. д. Собирали ягоды: лесную малину, землянику, чернику, бруснику, терн, боярышник. Некоторые дикоросы сушили впрок. Жители высокогорий дикорастущие травы и ягоды употребляли не только сырыми, но и вареными, настоенными, в качестве приправ. Многие дикорастущие являлись одновременно лекарственными или тонизирующими. Будучи сами по себе малокалорийными, они содержали большое количество биологически активных веществ и витаминов. Систематическое поступление их в организм человека в сочетании со сравнительно низкокалорийной пищей, несомненно, способствовало лучшему приспособлению к экстремальным условиям окружающей среды².

Продукты, приготовленные из диких трав, растений, относятся к сезонной пище, несмотря на то, что некоторые травы хранят зимой. В пищу они шли чаще всего весной – летом, когда побеги трав еще молодые и отличались хорошим вкусом. Поздно собранная трава становилась грубой, горчила и теряла полезные свойства.



Тмин



Крапива

¹ ЦГА РД. Ф. 2. Оп. 3. Д. 17. Л. 9.

² См.: Григулевич Н.И. Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства // Долгожительство в Азербайджане. М., 1989. С. 111.



Подорожник



Чабрец



Дикоросы

Животноводство. Наряду с земледелием в хозяйстве народов Дагестана большое место занимало животноводство, которое представляло собой отрасль сельского хозяйства, поставляющую земледелию рабочую силу и удобрение (отчасти). Развитию скотоводства благоприятствовали природные условия, особенно высокогорной зоны: гористый характер рельефа, наличие альпийских пастбищ.

Население приморской и предгорной зон разводило, в основном, крупный рогатый скот: коров, буйволиц, тягловый скот (быки, буйволы). Жители горной и высокогорной зон содержали преимущественно мелкий рогатый скот (овец, коз), а крупный рогатый скот (молочный и рабочий) –

в довольно ограниченном количестве. Помимо крупного и мелкого рогатого скота народы Дагестана разводили лошадей для верховой езды, а также для молотбы и перевозки вьюков на летние и зимние пастбища. Кроме лошадей для перевозки грузов держали также ослов и мулов.



Табун лошадей. Дагестан

В Нагорном Дагестане почти повсеместно разводилась одна порода крупного рогатого скота, которая отличалась большой приспособленностью к местным климатическим условиям. Жители горной зоны довольствовались своим скотом, отличавшимся крепким телосложением, легкостью в ходьбе, удивительно большой поворотливостью на каменистой почве гор и приспособленностью к жесткому корму.

У народов Дагестана после волов и буйволов (на равнине) в стаде крупного рогатого скота (КРС) доминирующее место занимал молочный скот, получивший почти подворное распространение во всех зонах.

Летом в горной, высокогорной зонах Дагестана женщины часто уходили вместе с крупным рогатым скотом (за исключением необходимого рабочего и молочного скота) на летние пастбища – «яйлаг». Необязательно было уходить всем хозяйствам, некоторые свой молочный скот поручали

чали родственникам, соседям. Выход на яйлаги для многих женщин из бедных семей являлся одной из многих имеющихся возможностей зарабатывать на хлеб посредством взятия с собой многих коров чужих хозяев за определенную плату, чаще всего часть молочной продукции¹.



Крупный рогатый скот

У равнинных жителей, в отличие от горной и высокогорной зон, ведущей отраслью скотоводческого хозяйства было разведение крупного рогатого скота. «В составе стада крупного рогатого скота, как и во всем равнинном и предгорном Дагестане, значительную роль играли буйволы – гомуш – незаменимая тягловая сила при вспашке полей тяжелым плугом»². Развитию буйволоводства способствовали условия местности: умеренный климат, наличие богатой кормовой базы болотной растительности, в том числе зарослей камыша на орошаемой земле³.

В зависимости от природно-климатических условий, с наступлением весны у народов Дагестана формировались новые стада крупного рогатого скота, которые пасли наемные пастухи. С ними договаривались об оплате

¹ См.: *Османов М.-З.О.* Формы традиционного скотоводства народов Дагестана в XIX – начале XX в. М., 1990. С. 154.

² *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские терекемцы. С. 54.

³ См.: *Окладников А.П.* К вопросу о буйволоводстве в Дагестанской республике и о составе молока буйволиц // Материалы к изучению Дагестана. Махачкала, 1928. Вып. XII. С. 138.

за каждую голову КРС. В каждом селе в горной зоне был общественный выгон для скота, где рано утром сельский пастух в условленное время собирал скот и уводил его на пастбище, предназначенное для определенного вида: первыми на выпас уводились стада из волов и бычков, которые в мае переводились на летние пастбища и оставались там до осени¹. А рабочий скот уводили на специально оставленные нетронутыми горные пастбища. Делалось это после завершения пахоты до скирдования убранного хлеба и молотьбы.

Наряду с разведением крупного рогатого скота народы Дагестана занимались и овцеводством, особенно в горной и высокогорной зонах. Разведение овец и коз было сравнительно выгодным, т. к. оно не требовало особых капитальных затрат, особого ухода. В то же время овцы удовлетворяли самые разнообразные потребности населения в еде, одежде и т. д.

«Овцеводство занимает первое место в скотоводческом хозяйстве населения области, – писал Е.И. Козубский – особенно в нагорных округах, хотя также находится не в особо благоприятных условиях. Дагестанская баранта (овцы), обреченная в силу этих условий вести кочевой образ жизни, находится круглый год на подножном корму и всецело зависит от случайной зимней погоды»².

В начале лета вместе с конем чабан уходил на горные пастбища, и здесь вдали от селения он проводил целое лето. Кроме выпаса овец чабаны здесь занимались строительством загонов для овец, приготовлением пищи, доением овец и изготовлением овечьего сыра.

Зимой овец держали на кутанах, которых на равнине было много. Арендой кутанов занимался наиболее состоятельный овцевод, который брал в свое стадо и овец более мелких овцеводов, и так создавались коши во главе с главным овцеводом. Главный нанимал чабанов из числа опытных работников. С членов коша главный (серкер) брал определенную плату за каждое поголовье, в зависимости от стоимости кутана, оплаты труда чабанов и т. д. Все члены коша по очереди резали овец для питания чабанов, доставляли продукты (муку, сыр, масло) для общего котла³.

Говоря о скотоводстве народов Дагестана, Османов М.-З.О. отмечает, что «основные виды скота (домашних животных) были одни для всех зон – КРС, овцы, лошади, ослы, но степень их бытования довольно сильно различалась. Например, мы уже говорили выше в связи с вопросом об отраслях хозяйства, что особенностью равнины было не просто преобладание КРС, но и то обстоятельство, что внутри вида здесь очень большое место занимал рабочий скот.

¹ См.: *Хашаев Х.-М.О.* Занятия населения Дагестана в XIX в. Махачкала, 1959. С. 50.

² *Козубский Е.И.* Дагестанский сборник. Темир-Хан-Шура, 1902. Вып. I. С. 81.

³ См.: *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские терекемцы. С. 57.



Мелкий рогатый скот

Имея всего 21% от всего условного поголовья скота региона, равнина располагала 29% КРС (при 63% пахотных угодий и 65% сенокосов). При подсчете по округам – при 38% всего условного поголовья – 49% КРС (81% пахотных угодий и 71% – сенокосных). Эти данные позволяют считать, что в полном соответствии с развитым земледельческим хозяйством (государствующим в экономике) равнинное скотоводство в видовом отношении характеризовалось преобладающим содержанием КРС и внутри вида – рабочего скота»¹.

Существенное значение в хозяйстве народов Дагестана (равнина, предгорье) имело птицеводство. Разведением птицы – кур, гусей, уток – занимались в основном женщины, дети. Наличие зернового хозяйства, садов, огородов позволяло обеспечить птицу кормом. Птица снабжала семью мясом, яйцами, пухом. Некоторое количество пуха шло на продажу.

Птицеводством особо занимались на равнине и в предгорье (как уже отмечалось выше). Птицу разводили и горожане – жители Дербента, Темир-Хан-Шуры, Петровска.

Пчеловодство. У всех народов Дагестана пчеловодство получило развитие. Заменителем сахара, особенно у горных народов, выступал мед. «Пчеловодство развито, потому что мед в большом употреблении у народа. Устройство ульев довольно оригинальное – особый вид плетеных корзин «хъурзилу», имеющих форму эллипсиса. Открытая верхняя сторона такой сапетки подвешивается к доске, где вырезается маленькое отверстие для влета и вылета пчел. Сапетка сверху обмазывается глиной, сушится и улей готов», – писал А. Омаров². Сапетки устанавливали обычно рядами, а зимой их укрывали войлоком и т. д. Конусообразная плетеная корзина, обмазанная сверху глиной с навозом, встречалась у дагестанских терекеменцев³, лезгин⁴, лакцев⁵, даргинцев⁶, годоберинцев⁷ и др. А второй тип – часть ствола, выдолбленного изнутри, с отверстием в центре для полета пчел. Долбленные ульи бытовали у хваршин⁸, гинухцев⁹, гунзибцев¹ и ча-

¹ Османов М.-З.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы). С. 172.

² Омаров А. Как живут лаки // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. 3. С. 26.

³ Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы. С. 59.

⁴ Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин. С. 43.

⁵ Булатогва А.Г. Лакцы. Махачкала, 2000. С. 43.

⁶ Курбанов М.-З.Ю. Сюргинцы: Историко-этнографическое исследование. XIX – нач. XX в. Махачкала, 2006. С. 42.

⁷ Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы. С. 42.

⁸ Мусаева М.К. Хваршины. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1995. С. 22.

⁹ Ризаханова М.Ш. Гинухцы. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2006. С. 26.

сти годоберинцев. Видимо, данная разновидность улья являлась переходной от борти к обычным ульям, так как они встречались в основном в лесных районах Дагестана. Мед извлекали летом и осенью.



Пчеловодство как промысел носило второстепенный характер. Мед употребляли также и в лечебных целях. Мед и воск шли на продажу.

Рыболовство. Рыболовство не имело особого значения для равнинных жителей, проживающих недалеко от моря. Жители равнинного Дагестана, особенно тюркоязычные народы (кумыки, терекменцы, азербайджанцы), ловили рыбу в запрудах сетями.

Как отмечает проф. С.Ш. Гаджиева, «рыбу, несмотря на ее изобилие в Каспийском море и наличие на территории кумыков множества рыбных промыслов, употребляли сравнительно мало. Литературные источники и рассказы стариков дают, однако, основание полагать, что в прошлом рыба играла немаловажную роль в питании кумыков»². Одним из свидетельств широкого употребления рыбы в прошлом кумыками является наличие у них своих названий рыбы: «балыкъ» (общее название), «бекра» (осетрина), «яйын» (сом), «иргъай» (лососина), «чорпан» (щука), «сазан» (сазан) и др.³

¹ Ризаханова М.Ш. Гунзибцы. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2001. С. 29.

² Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. XIX–XX вв. Махачкала, 1960. С. 146.

³ Там же. С. 147.

Кумыки ели «рыбу в вареном и жареном виде. Применялось и вяление рыбы на зиму. Сушеная рыба шла даже на приготовление хинкала, который в настоящее время делается исключительно из мяса»¹. Рыба являлась чуть ли не повседневной едой у горских евреев. Они ели ее в жареном, копченом, соленом видах. Ели в основном рыбу, называемую ими кутум, с хлебом и с луком.

«С середины XIX в. так называемые Терекемские рыбные воды перешли в ведение Управления государственными имуществами Бакинской губернии и Дагестанской области», – пишет проф. С.Ш. Гаджиева. «Морские рыболовные участки стали сдаваться казной на откуп крупным русским промышленникам, которые охотно привлекали в качестве рабочих на кабальных условиях и терекемскую бедноту»². А «весь улов рыбы в пределах области в свежем и просоленном виде отправляется в Астрахань и Ростов-на-Дону. В 1899 г. вывезено из Петровска рыбы свежей, соленой, копченой и вяленой и икры 238000 пуд., из Дербента – 176439 пуд. На 264658 руб.»³.

В пищевом рационе народов Дагестана рыбе отводилось незначительное место. Ловлей рыбы в горных реках занимались дети, подростки. Они ели рыбу в печеном виде (запекали в горячей золе, обмазав густо глиной).

1.3. Место утвари в системе питания

Для приготовления, хранения и приема пищи у народов Дагестана был своеобразный набор утвари и посуды. Утварь – это вся совокупность предметов, необходимых человеку в его обиходе. Предметы утвари, как и другие области народного бытия, связаны с традициями и обладают преемственностью развития. Их функционирование определено материальными условиями, средой проживания, образом жизни населения. Они имеют хозяйственно-бытовое назначение, удовлетворяют эстетические потребности народа, вместе с тем с ними связаны ритуальные действия и представления. По всей территории расселения народов Дагестана утварь не была однотипной, имеется в виду, как уже говорилось, среда проживания, образ жизни населения и т. д.

Итак, в XIX – начале XX в. посуда и утварь была деревянная, керамическая, медная, фаянсовая, фарфоровая, стеклянная и из других материалов. К другим материалам, видимо, необходимо отнести емкости из кожи, которые были представлены у народов Дагестана в виде посуды для воды,

¹ Там же.

² Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекемцы. С. 60.

³ ЦГА РД. Ф. 2. Оп. 3. Д. 17. Л. 61.

подойников¹, сосудов для ферментации молока. Сосуды из желудков мелкого рогатого скота или из кишки крупного рогатого скота тоже являлись весьма вместительными емкостями, несмотря на свой сравнительно небольшой объем. Сосуды, сделанные из желудков коз и овец, предназначенные для длительного хранения и ферментации продуктов, тщательно промывались и вымачивались в сыворотке с солью. При соблюдении всех правил обработки и хранения законсервированный продукт мог находиться в этой упаковке в темноте в течение года и более.

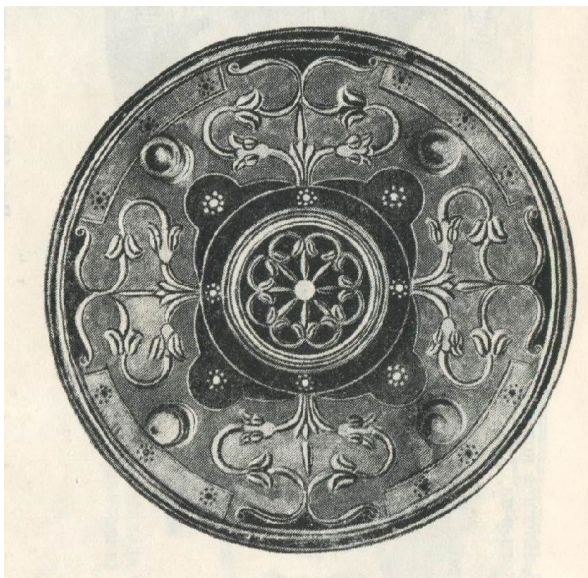
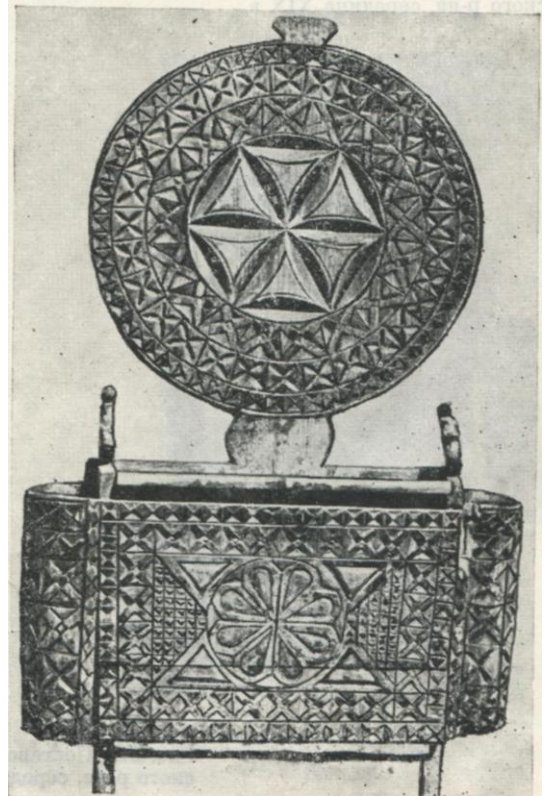
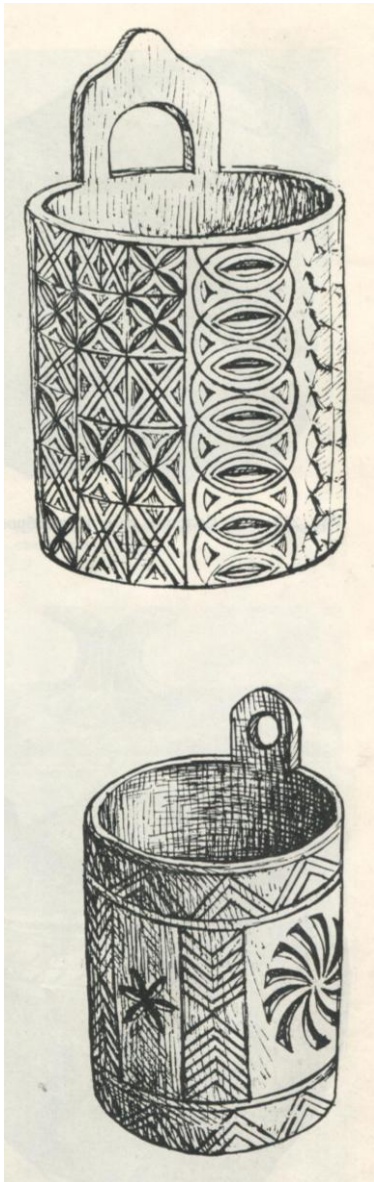
В основном малоимущие слои селений пользовались утварью самодельной или кустарного производства. Наиболее употребительной была деревянная и глиняная (керамическая) посуда, чрезвычайно разнообразная по формам, размерам, отделке и назначению². Хотя проследить всю историю производства и резьбы по дереву с древнейших времен невозможно, т.к. дерево не может долго храниться в земле, тем не менее следует отметить, что производство деревянной утвари относится к глубокой древности, в чем нас убеждают археологические находки. Например, «оригинальная круглодонная деревянная чаша, а также фрагменты другой такой же чаши и обломки деталей какой-то деревянной конструкции неясного назначения были найдены в подкурганных каменных гробницах Чиркейского могильника середины II тыс. до н.э.»³.

При изготовлении деревянных изделий, видимо, использовали такие породы дерева, как дуб, береза, липа, орех, кизил, барбарис и др. Деревянная посуда – один из интереснейших видов материальной культуры народов Дагестана. Занимая значительное место в обиходе населения, эта посуда пережила разные эпохи, отразив в своих формах разные художественные вкусы народа. Мастерство, передаваемое из поколения в поколение, способствовало выработке весьма устойчивых и в то же время развивающихся видов, нередко достигавших высокого художественного совершенства.

¹ См.: *Алимова Б.М., Лугуев С.А.* Годоберинцы. С. 87–88.

² См.: *Рамазанова З.Б.* Традиционная пища народов Нагорного Дагестана. Махачкала, 2011. С. 270.

³ *Маммаев М.М.* Декоративно-прикладное искусство Дагестана. Махачкала, 1989. С. 110.



Деревянная утварь

Деревянная посуда и утварь были по технике изготовления долбленными, бондарными, плетеными и т.д. Видимо, долбление – наиболее древний способ обработки. В исследуемый период сосуды, изготовленные таким путем, использовались, в основном, для хранения сыпучих продуктов и жидкостей. Выдолбленные из цельного ствола дерева объемные сосуды широко использовались в нагорном и предгорном Дагестане, особенно аварцами, проживающими в лесных районах, и даргинцами лесного предгорья. Долбленные сосуды предназначались, главным образом, для хранения небольших запасов продуктов, например, для соли или для других сыпучих тел. Распространены были среди народов долбленные корытца для рубки дикорастущих растений (особенно во время заготовок впрок), просеивания и замешивания муки. У высокогорных аварцев имелись цельнодолбленные квашни для теста. Дидойские народы в больших деревянных бочкообразных корытах держали для домашних нужд воду.¹ Малочисленные народы Западного Дагестана для хранения молока, сыворотки, сыра в рассоле пользовались цельнодолбленными бочками, а хваршины – цельнодолбленными кувшинами («*Нозоръе*») с широким горлом и большим венчиком².

Из дерева вырезались ложки («*бухсан*, *къуса*») (лакск.), «*кӀуцӀул*» (дарг.), «*гъуд*» (авар.), «*къашыкъ*» (кум.) разной величины и формы «с более глубоко выдолбленным ковшиком «*гъуд*» (аварск.), «*джинна*» (анд.), с плоским ковшиком «*сурьун*» (аварск.), «*аркым*» (анд.)³. Ложками ели все блюда, и жидкие и густые. Вырезали также деревянные вилки, которые «заменяли заостренные барбарисовые палочки, имевшие иногда три зубца – «*чӀала*»⁴ (дарг.), «*чиш*» (кум.), «*шим*» (лакск.). О заостренных палочках, заменяющих вилки, пишет также А.Омаров⁵.

Почти повсеместно были в большом употреблении сходные по форме долбленные деревянные ковши – «*гел*» (аварск.), «*хула кӀуцӀул*» (дарг.), «*кӀичӀала*» (лакск.), «*чомуч*» (кум.), представлявшие собой различного объема чаши с удлиненной, иногда красиво орнаментированной резной ручкой. Из них пили, ими зачерпывали и наливали воду или разливали другие жидкости, насыпали крупу и муку. Многие виды ковшей и бочонков делали точно определенного размера и стандартной формы, они использовались как мера емкости и назывались соответственно. Широкое распространение и применение в Западном Дагестане имели деревянные

¹ См.: Мусаева М.К. Традиционная материальная культура малочисленных народов Западного Дагестана. С.118.

² См.: Мусаева М.К. Хваршины. С.67.

³ Материальная культура аварцев. С.289.

⁴ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С.266.

⁵ Омаров А. Как живут лаки // ССКГ. Вып. III. С.8.

сосуды, которые исследователями отмечаются особо. Это – сосуды, характеризующиеся наличием крышек, с выступающими роговидными выступами по краям и «шипом» в середине. В качестве гипотезы выдвигается предположение, что «конструктивные особенности и орнаментация подобных сосудов позволяют сближать их с антропоморфными фигурами», – справедливо отмечает Ю.Ю. Карпов¹. Далее автор сравнивает деревянные сосуды с роговидными выступами конструктивно с керамическими и приводит ближайшие параллели с глиняной посудой «кобанской археологической культуры с рогообразными выступами по краям и «шипом» в центре крышек. В кобанских «рогатых» сосудах просматривается ассоциативная связь с антропоморфными фигурами в позе адорации. Допустимо сравнение подобных сосудов с образцами древней бронзовой антропоморфной пластики, одним из центров производства которой на Кавказе являлся Западный Дагестан. Большая часть статуэток изображает людей в позе адорации, в том числе с кистями рук, прижатыми к голове и широко растопыренными пальцами. Формирующийся с помощью такого изобразительного приема образ можно сравнивать с неким рогатым существом»². Описывая посудную стену у багулалов, Е.М.Шиллинг пишет о «рогатых» солонках, что «посудная стена (деревянная переборка) украшена медными коваными кувшинами, деревянными мучными мерками и другими предметами, висящими на этой переборке. На низкой полке тут же медные котлы, таганы, деревянные «рогатые» солонки и т.д.»³

Из дерева делали также дуршлаг, которые «служили для доставания хинкала из бульона»⁴, для отделения творожистой массы от сыворотки и т.д. Бытовали также дуршлаг, плетенные из дубовых прутьев, которыми чаще пользовались чабаны, как походной утварью⁵. У народов Западного Дагестана: у годоберинцев, бежтин, генухцев были также деревянные маслобойки грузинского типа.

Е.М.Шиллинг, описывая интерьер бежтинского жилища, отмечал наличие деревянной утвари у них, в том числе «деревянных точеных блюд, долбленых деревянных цилиндрических сосудов, начиная от очень больших, в том числе маслобойки грузинского типа, на которых работают «не сидя на полу, как на аварских маслобойках, а стоя»...⁶

¹ Карпов Ю.Ю. «Рогатые» деревянные сосуды Западного Дагестана // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 1996–1997 г. Краткое содержание докладов. СПб., 1998. С. 83–84.

² Карпов Ю.Ю. Указ. соч. С. 84.

³ Шиллинг Е.М. Народы Кавказа. Малые народы Дагестана. М., 1993. С.188.

⁴ Материальная культура аварцев. С.289.

⁵ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 266.

⁶ Шиллинг Е.М. Малые народы Дагестана. С.219.

Кроме долбленной деревянной посуды встречалась еще и бондарная утварь, которую набирали из узких, длинных, тщательно выструганных дощечек-клепок, которые плотно пригонялись друг к другу, облекая круглое дно, и стягивались сверху и внизу обручами. Таким образом делали бочонки, подойники и др. Из кухонной деревянной утвари встречались долбленные корыта, которые использовались для стирки белья, кормления птицы и скота; в них содержали и другие продукты. Имелись специальные деревянные корыта, предназначенные для разделывания туши, заготовки мяса впрок. Как отмечает Е.М.Шиллинг, у багулалов, «среди утвари обращает на себя внимание: долбленные из древесного ствола кадки метровой высоты (для хранения пищевых продуктов), большие долбленные, деревянные корыта (для засола мяса)»¹. Широко пользовались народы Дагестана деревянными подносами различных размеров и форм, некоторые подносы для подачи хинкала имели в середине своеобразное приспособление в виде чашки для чесночной приправы. Необходимо также отметить небольшие деревянные ступы, предназначенные для толчения чеснока, различные мерки, украшенные определенной резьбой. В основном они украшались ромбо-меандровым орнаментом, который применялся как «обособленный символ плодородия»². Были еще ступы для обдирки проса – «просорушки» больших размеров. Они вырубались из удлиненного обрубка дерева и в большинстве случаев имели форму рюмки: удлиненная верхняя часть постепенно сужалась книзу и опиралась на круглое утолщение основания. Такие ступы имели высоту примерно 80–75 см, а рабочая часть была небольшой (около 25–30 см), чашевидной. Кроме этого, имелись еще долбленные ведра-сосуды с прямыми стенками и веревочной или волосяной ручкой, прикрепленной к выступам на внешней стороне стенок. Они были предназначены для переноски воды, молока, служили своего рода подойником, особенно у высокогорных аварцев, проживающих в лесистых местностях.

Утварью из луба и коры у народов Дагестана служили сита и решета для просеивания муки и чистки зерна. Основным центром их изготовления являлся Кайтаг. У тюркоязычных народов имелись изделия из камыша; у кумыков были ложки разных размеров и форм из камыша – «*къомуш къашыкълар*»³.

В незначительных количествах имелась плетеная утварь, представленная в основном в виде заплечных корзинок, сапеток, небольших корзинок для хозяйственных мелочей (ниток, пряжи и т.д.). Сюда же необходимо

¹ Там же. С.188.

² Рыбаков Б.А. Язычество древних славян. М., 1981. С. 92.

³ См.: Алимova Б.М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 2005. С. 183.

отнести корзины для сушки творога (у аварцев), которые плели с небольшим дном и высокими стенками, к краю которых прикрепляли веревочную ручку для подвешивания к потолку или балке веранды. Они встречались нескольких видов.

Корзины для хранения и перевозки продуктов не имели определенных размеров: они были круглыми или овальными. Все они имели плоское широкое дно и отвесные или даже расширяющиеся кверху стенки и были удобны для переноски грузов на большие расстояния на ослах, т.к. «главная особенность горного ХКТ – преобладающая транспортная роль осла»¹.

Одним словом, в каждом хозяйстве было достаточно много деревянной утвари местного производства или приобретенной на базаре. Благодаря легкости обработки дерева относительно простейшими инструментами, прочности и природной красоте оно как материал привлекало внимание с древнейших времен. Инструменты, служившие для изготовления деревянной долблено-резной посуды и ложек, – топор, тесло, скобель, резец и нож, применялись многими поколениями дагестанских ремесленников в течение многовековой их работы почти без изменения.

Как отмечает проф. С.Ш. Гаджиева, «из дерева изготавливалась и всевозможная домашняя утварь: корыта, предназначенные для того, чтобы месить тесто – «*кершен*», «*чара*»; подносы – «*агъач тенси*», ведро – «*геаякъ*»; предметы обстановки: высокие резные лари во всю стену на ножках – «*цагъур*» – с двумя-тремя отделениями для хранения зерна, муки, мяса и других продуктов сельского хозяйства, небольшие стулья и табуретки на четырех ножках, нары – «*тахтемек*», занимавшие почти одну треть комнаты и т.д.»².

В быту народов Дагестана хлеб всегда пользовался большим уважением и занимал особое, почетное место в праздничных торжествах и свадебных ритуалах, поэтому деревянная утварь, имеющая непосредственное отношение к хлебу, особенно заботливо украшалась резьбой в виде розеток, елочек и зигзагообразных ломаных линий, которые относятся к числу древнейших орнаментальных мотивов, известных в Дагестане и на Кавказе. Тщательно и обильно покрывали заклинательным узором разные вместилища зерна – лари – «*цагъуры*». На всей поверхности присутствовала система защиты: солнечные знаки, символы плодородия и др. Почти все емкости для пищевых продуктов орнаментировались по-особому – здесь «господствовали архаичные символы плодородия в виде ромбов и квадратов», «засеянного поля», зачастую в сложной переработке»³.

¹ Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. С. 189.

² Гаджиева С.Ш. Кумыки: историческое прошлое, культура, быт. Кн. 1. Махачкала, 2000. С. 135.

³ Рыбаков Б.А. Язычество древней Руси. М., 1987. С.503.

Керамическая посуда была также в употреблении повсюду. Необходимо, однако, отметить, что в лесистых местах преобладала деревянная посуда и утварь, а в безлесных – керамическая. Широко использовалась в быту глиняная, отчасти фаянсовая посуда, фарфоровая же была в обиходе лишь зажиточных слоев населения. Согласно археологическим памятникам керамическое производство в горном Дагестане относится к V тыс. до н.э. Образцы древних гончарных изделий дошли до нас в фрагментарном виде, они выявлены при археологических раскопках неолитической стоянки в урочище Малин-Карат близ сел. Ругуджа Гунибского района¹. По свидетельству специалистов, неолитическая керамика изготовлялась вручную из глины с большим количеством примесей истолченного камня (дресвы)². Она имеет буроватую или охристо-красную внешнюю поверхность, обожжена довольно слабо. По форме керамика представляет собой сосуда в виде горшка и чаши грубой лепки. Горшок украшен по его верхнему краю, под венчиком – ряд круглых сквозных отверстий, проделанных изнутри сосуда еще до обжига. Чаша тщательно выглажена³.

Но с появлением гончарного круга производство керамики становится массовым: улучшается качество сосудов, их внешний вид, увеличивается функциональное разнообразие – это сосуда для хранения разных пищевых продуктов, для переработки молока; более разнообразной становится кухонная посуда. Гончарный круг определил превращение этой отрасли хозяйства в самостоятельное ремесло, поднявшееся над сохранившимися архаическими формами. Уровень производства керамической посуды в каждую эпоху характеризуется, кроме круга, обжигательными печами, то есть значительным достижением в области производства керамической посуды стал переход к обжигу посуды в специальных гончарных печах.

Наиболее древними центрами по производству керамической посуды в Нагорном Дагестане являются Балхар и Сулевкент. В Сулевкенте еще в эпоху средневековья было известно производство глазурованной керамической посуды, что, видимо, объясняется влиянием Дербента, так как селение Сулевкент находится недалеко от него, где в IX–XIII вв. и в последующие годы высокого уровня достигло производство художественной поливной керамики, технику и технологию выделки которой рано освоили сулевкентские мастера-гончары.⁴ Но вместе с тем, изготовление в сел. Сулевкент обычной неглазурованной керамики имеет древние корни, судя по характерной для него посуде – чашам, кувшинам, мискам, хумам, масло-

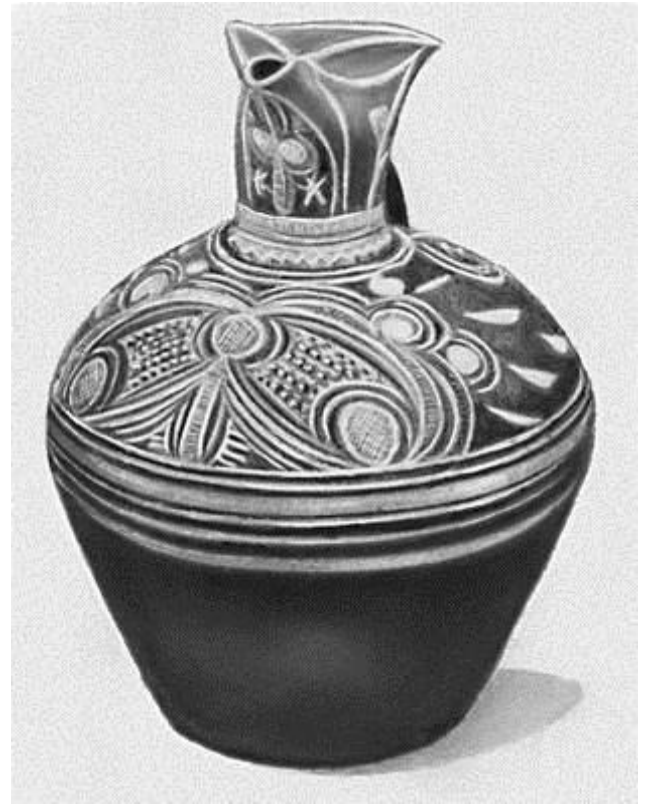
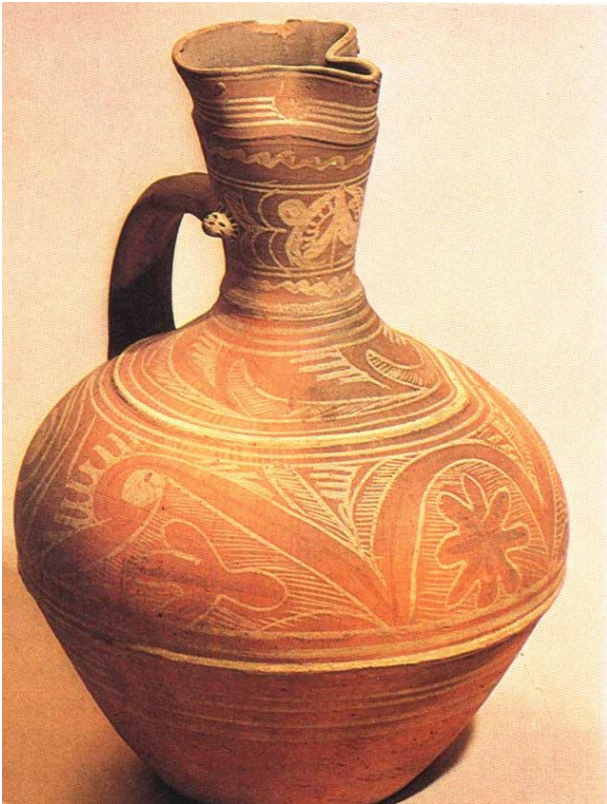
¹ См.: *Котович В.Г.* Каменный век Дагестана. Махачкала, 1964. С.205, 206.

² См.: *Маммаев М.М.* Декоративно-прикладное искусство Дагестана. С.52.

³ *Маммаев М.М.* Указ. соч. С. 52.

⁴ См.: *Маммаев М.М.* Указ. соч. С.76.

бокам и др., а также особенностям их декоративной отделки.¹ Селение Балхар относится к древнейшему керамическому центру Нагорного Дагестана, «о чем свидетельствуют особенности форм посуды, восходящие к керамическим образцам 1 тыс. до н.э.»² Е.М.Шиллинг отмечает, что «форма изделий вместе с их специальным бытовым назначением до мелочей отвечает особенностям кавказской горской действительности и типична именно для Нагорного Дагестана»³.



Керамические водоносные кувшины. Сел. Балхар

Балхар – единственный в своем роде центр женского художественного керамического производства: все женщины заняты здесь гончарным ремеслом и росписью посуды.

Балхарская керамика издавна имела отношение к женщине, поэтому излишне говорить о древности данной разновидности промысла: имеется в виду древнейшее распределение труда по половому признаку, когда лепка керамической посуды являлась одним из звеньев женской занятости наряду с приготовлением пищи, собирательством и т.д. В Балхаре изготавливались самые разнообразные кувшины хозяйственного назначения – водоносные сосуды, кувшины для умывания, маслбойки, емкости для за-

¹ См.: Там же.

² Там же.

³ Шиллинг Е.М. Художницы Балхара // Народное творчество. 1997. № 2–3. С.60.

солки брынзы, для зерна, для молочных продуктов и значительно меньше столовая керамика – блюда, миски, кружки. Основные формы сосудов, видимо, сложились очень давно, о чем свидетельствуют находки разбитой керамики на старых балхарских хуторах XVII века. «В изделиях XVIII – начала XIX века часто применялись наклепные детали на шейке, горле и верхней части тулова. Эти детали имитировали на горле кувшина уши, рот, глаза, усы, человека, а на тулове сосуда – нагрудные украшения», – отмечает Э. Кильчевская¹. Автор статьи также указывает, что «в керамике XIX века наклеи постепенно все чаще заменяются росписью, хотя это происходит главным образом в товарной (базарной) продукции. Для себя, особенно при изготовлении свадебных изделий невесты, кувшины по-прежнему делались по «полной форме» с рельефными наклепами, придающими сосудам антропоморфный облик»². Отсюда явствует, что водоносные кувшины («урша») особо украшались балхарскими мастерицами «рельефными профилировками и наклепами. Благодаря выразительной пластике горла, ручки и наклепов в водоносном кувшине особенно чувствуется своеобразная скульптурная завершенность балхарской керамики. Роспись на кувшине располагалась на плечиках вокруг горла сосуда в виде богатого ожерелья. Вверху узор строится центрично, наиболее густо заполняя переднюю часть кувшина под сливом, и постепенно облегчается к ручке. Сзади роспись обычно завершается двумя смелыми крупными завитками, расходящимися кверху от основания ручки. Украшается также горло водоносного кувшина. В убранстве некоторых водоносных кувшинов мастерицы до сих пор следуют традициям древней лепной керамики, возникшей в то время, когда сосуд лепился от руки, без гончарного круга и понимался как скульптурное изображение человека»³. Кроме этого, в Балхаре выработались черты керамической росписи, присущие искусству только этого аула, сюда необходимо отнести нанесение всей росписи на ручном гончарном круге при медленном вращении. «Каждая мастерица, воспитанная на традиционных образцах, творила в рамках традиции, почти в неприкосновенности сохраняя орнаментику, каноны ее распределения и древние формы сосудов, отточенные в результате творчества многих поколений. Видимо, поэтому и сохранен именно в балхарской росписи традиционный мотив «древа жизни», правда, в крайне условной трактовке»⁴. Необходимо отметить, что особое значение прида-

¹ См.: Кильчевская Э. Балхар // Советское декоративное искусство 77/78. М., 1980. С.140.

² Кильчевская Э. Указ. соч. С. 140.

³ Там же.

⁴ Магомедова С.Г. Некоторые вопросы изучения традиционного керамического промысла сел. Балхар // Народные художественные промыслы Северного Кавказа: традиции и современность. Махачкала, 1988. С. 177.

валось орнаментальному мотиву «древа жизни», который подчеркивался его центральным расположением на лицевой стороне «урша» (водоносный кувшин) и именно под сливом сосуда. Нам кажется, в данном случае изображение «древа жизни» весьма условно, скорее всего на сосуде под сливом изображена распластанная стилизованная фигура «женщины-лягушки», «женщины-дерева», в основу которого легло также изображение рожаницы, но трансформированное. Хотелось бы еще напомнить, что специалисты приводят в качестве символа кувшина воды женское начало, поэтому изображение рожаницы на водоносном сосуде «урша» вполне допустимо и имеет довольно древние корни. «Иногда «рождающая» показана в виде распластанной лягушки», – отмечает Рыбаков Б.А.¹ Следует отметить, что именно водоносный кувшин являлся главным производением балхарок, на которых изображался мотив женской фигуры архаического типа, служащий своего рода оберегом, символом древнеземледельческого плодородия, как отмечают исследователи.

Будучи исключительно женским по своему характеру, это производство было свободно от внешних влияний, а сбытом готовой продукции занимались мужчины, вывозившие ее на дальние рынки. «Удобное географическое положение сел. Балхар вблизи важного торгового пути (по Казикумухскому Койсу через Кубу, Кусары, Кумух, Цудахар проходил древнейший торговый путь, связывавший Восточное Закавказье и долины рек Куры, Алазани и Самура со степными районами Предкавказья) очень рано создало благоприятные условия для сбыта гончарных изделий лакцев»². Балхарцы уже в XVI в. начинают сбывать свою керамику на юг по Койсу, по дорогам, ведущим в крупные торговые центры Закавказья и аварские районы на север. В XVII–XVIII в. балхарцы известны уже по всему Нагорному Дагестану как поставщики глиняной посуды. Балхарские караваны с гончарными изделиями собственного производства, а также с керамикой, закупленной на южных базарах, расходились по горным тропам Аварии, Андии, лезгинских, лакских, даргинских и кумыкских районов, а иногда уходили и за пределы Дагестана³. «Иногда на ботлихский базар, – пишет Е.М. Шиллинг, – прибывают продавцы из отдаленного лакского селения Балхар со своими, известными по всему Дагестану, гончарными изделиями»⁴.

¹ Рыбаков Б.А. Язычество древних славян. М., 1981. С.478.

² Кильчевская Э.В., Иванов А.С. Художественные промыслы Дагестана. М., 1959. С.28.

³ См.: Кильчевская Э.В., Иванов А.С. Указ. соч. С.29.

⁴ Шиллинг Е.М. Малые народы Дагестана. Народы Кавказа. М., 1993. С.86.



Керамическая посуда. Дагестан

Вторым по значительности древнейшим центром керамического производства Дагестана являлся Сулевкент (Шулерги), который располагался на территории нынешнего Дахадаевского района, недалеко от селения Кубачи. В отличие от Балхара, где производство керамики от подготовительных процессов до обжига было женским делом, в Сулевкенте производство, роспись и сбыт изделий возлагались на мужчин, а заготовка сырья и его предварительная обработка – на женщин¹. Производство керамики сел. Сулевкент относится к эпохе раннего средневековья, примерно к VIII–X векам². В это время получает широкое применение специальная печь для обжига керамических изделий и здесь появляется ручной гончарный круг. Но следует отметить, что в селении Сулевкент создание промысла происходило гораздо медленнее. Аул был отрезан от широкого внешнего рынка, и гончарное ремесло долгое время продолжало здесь бытовать наряду с другими, не менее важными в экономике аула ремеслами,

¹ См.: *Лугуев С.А.* Промыслы и ремесла Дагестана до начала XX в. (краткий очерк) // РФ ИИАЭ. Ф.3. Оп.3. Д.413. Л.91.

² *Кильчевская Э.В., Иванов А.С.* Указ. соч. С.25.

не выделяясь в основной промысел¹. Долгое время Сулевкент обеспечивал хозяйственной посудой лишь небольшой внутренний рынок своего района. «С перемещением в XVIII в. крупных торговых центров с юга Дагестана на север в Андрей-аул, Хасав-Юрт и затем Кизляр, сулевкентские гончары становятся основными поставщиками гончарной посуды на Северном Кавказе. Большое значение в это время в сулевкентском промысле получает отходничество. В XVIII в. и особенно в XIX в. сулевкентцы работали в основном на севере Дагестана – у кумыков, чеченцев, ингушей и других народов, и иногда вместе со своими семьями на много лет уезжали из родного селения»². Известно, что сулевкентский керамический промысел сложился значительно позже балхарского. Сулевкентский промысел, как и балхарский, выделился в результате длительного развития домашнего производства. Но, в отличие от принципов орнаментального убранства балхарской керамики, в керамическом искусстве даргинцев, наряду с росписью, продолжали развиваться рельефно-лепные приемы украшения гончарных изделий – приемы, получившие особое значение в поливной керамике Сулевкента в XIX в.³ Роспись белой глиной, достигшая такого блестящего развития в балхарской керамике, здесь вовсе не нашла себе применение, что лишний раз свидетельствует о независимом формировании художественных традиций в обоих промыслах. Примерно к концу XVIII – началу XIX века в Сулевкенте складывается совершенно особый, отличный от Балхара прием украшения больших хозяйственных кувшинов⁴. В связи с усилением среди сулевкентцев отходничества в районы Северного Кавказа, где в основном бытовала поливная керамика, в сулевкентском промысле в XIX веке распространяется полива, и в украшении гончарных изделий даргинцев большое значение получают рельефно-лепные и штампованные узоры. Кроме того, в украшении поливных кувшинов Сулевкента появляются и чисто скульптурные детали в виде лепных изображений птиц, оленей, баранов, змей, лягушек и других мотивов⁵. Большое распространение получают в XIX веке декоративные кувшины небольших размеров, употреблявшиеся для умывания, и чаши с крышкой в виде супницы. Иногда эти кувшины и миски украшались скульптурными изображениями животных, а иногда и человека⁶.

Помимо деревянной и керамической, горцы пользовались и медной утварью, т.к. наиболее распространенным видом художественной обработ-

¹ См.: Кильчевская Э.В., Иванов А.С. Указ. соч. С.29.

² Кильчевская Э.В., Иванов А.С. Указ. соч. С.25.

³ См.: Там же. С.33.

⁴ См.: Там же.

⁵ См.: Там же.

⁶ См.: Там же.

ки металла в Дагестане было изготовление медной посуды, которая имело широкое применение в быту народов в исследуемый период.

Крупным центром медночеканного дела было селение Кубачи, прославившееся мастерами многих видов металлообработки. Еще в XII–XIV вв. у кубачинцев было отлично поставлено литейное дело, в первую очередь, имеются в виду литые бронзовые котлы, украшенные сценами из охоты, геральдическими изображениями и т.д. Начиная со средневекового периода в с. Кубачи занимались литьем котлов и светильников. Здесь же ковали и чеканили медь¹. Кроме Кубачи изготовлением медночеканной посуды прославились аварские селения Гоцатль, Ичичали; мастера-медники работали также в других аварских селениях: Тагатль, Корода, Чох, Согратль, Тлейсерух². В исследуемый период известны были и лакские центры медночеканного дела: Кумух, Табахлу, Мукар, Хури, Кунди, Вильтах, Тулизма, Хурукра, Цовкра, Чара, Унчукаль³. Особую известность по художественной обработке меди получили селения Кумух и Хури. Луженая утварь кумухского изготовления отличалась изяществом формы, четкостью и ритмичностью узоров, блеском поверхности. По свидетельству Н.М. Ильчука, «техника изготовления, лужения и гравировки этой утвари аналогична технике, известной в лакских селениях Хури и Балхар, а также в татском селении Лагич, в аварских селениях Гоцатль, Батлаич»⁴. Изготовлением медной посуды в начале XIX в. занимались еще кумыкские села Нижнее Казанище, Каякент⁵.

Медночеканщики изготавливали медные котлы, подносы, кувшины, чашки и др. Медь приобретали в Кизляре и Астрахани⁶. Ассортимент изделий из меди в исследуемый период был разнообразным. Особо широким спросом пользовались кубачинские литые котлы, которые можно было увидеть среди утвари всех народов Дагестана⁷. Из медночеканных изделий дагестанских мастеров выделялись больше сосуды-водоносы, которые отличались от керамических надежностью, прочностью, легкостью, чем объясняется их особая популярность среди горянок. Особенно интересны

¹ См.: Магомедов А.Д. Традиционное художественное ремесло Дагестана. Махачкала, 1999. С.63.

² См.: Чирков Д.А. Аварские медночеканные изделия XIX–XX вв. (с. Гоцатль и Ичичали) // Сб. трудов НИИХП. М., 1973. Вып.7. С. 203.

³ См.: Чирков Д.А. Лакская кованая гравированная медь // Сб. трудов НИИХП. М., 1975. Вып.8. С.115.

⁴ См.: Ильчук Н.М. Художественная обработка металла в лакском селении Кумух в XIX – начале XX века // СЭ. № 3. 1958. С. 83.

⁵ См.: Пиралов А.С. Краткий очерк кустарных промыслов Кавказа // Весь Кавказ. Баку, 1914. С. 222.

⁶ См.: Хашаев Х.М. Занятия населения Дагестана в XIX в. Махачкала, 1959. С. 65.

⁷ См.: Магомедов А.Дж. Указ. соч. С. 65.

кубачинские кувшины: «мучал», представляющий из себя два спаянных усеченных конуса, кувшин с широким и низким туловом, с зауженными горловиной и дном; высокие кувшины с длинным горлом и широким туловом. Последние кувшины украшались сложным растительным орнаментом (гравировка).



Медночеканная посуда. Дагестан

Подробное описание мучала мы находим у Н.Б. Бакланова: «Каждый мучал состоит из четырех частей: чашеобразное горло, верхний конус, нижний конус и поддон. В поддоне обычно отдельно впаяно дно. Все эти части соединены между собою склепкою и по шву проложена медная, вырезанная фестонами полоска с рядами гвоздиков. Сверху в горло в виде пробки вставляется род небольшого ведерка, некрашеного, также склепанного из двух частей: дна и стенок, с четырьмя небольшими ножками и чем-то вроде зачаточной ручки сбоку. Конусы и горло «мучала» прочеканиваются вертикально идущими частыми бороздками (гофрируются), на горле кроме того вычеканен еле заметный намек на носок для направления выливаемой воды. Ручки у кувшина нет, вместо нее у верха горла приклепано массивное кольцо, расчеканенное «витушкой» или «елочкой». За это кольцо при носке воды захлестывается шерстяной шарф «мучала дахан», на котором мучал висит за спиною женщины. Ведерочко-крышка кувшина «мучала-хикуа» является наиболее украшенной частью мучала. На ней и сверху и с боков вычеканиваются узоры, по бокам в виде изогнутых полосок, ребер между кольцами или в виде чешуйчатого панциря. На круглом доньшке в середине розетка, окруженная концентрическими полосками-кругами, и наконец по краю доньшка или чешуйки, или полоски в елку, или зигзаги»¹.

Кубачинские мастера-медники изготовляли медный сосуд, характерный именно для селения Кубачи. Это, кроме «мучала», ведрообразный сосуд «нукнус». «Нукнус величиной бывает обычно с небольшое ведро (высота 20–25 см, верхний диаметр до 23 см). Он несколько расширяется вверх и стоит на трех низеньких литых ножках. Корпус сосуда украшен рельефным, чеканным на зангаре орнаментом. Эти нукнусы имеют особое обиходное, весьма традиционное значение: ими пользуются на свадьбах. Наполненные мукой или крупой, с воткнутой в середину ложкой-рукояткой вниз, они (2–3 штуки и больше, смотря по состоянию) приносятся женщинами вместе с приданым в дом жениха, где молодая ставит их на полку. Через 40 дней она должна раздать содержимое беднякам. Богатая невеста также приносит в дом жениха нукнус с положенными в него крупными кубачинскими кольцами и браслетами. В обычное же время нукнус стоит почти без употребления и служит лишь украшением и знаком зажиточности и семейного благополучия в жилище кубачинца»². Кроме них, специфически кубачинской медной утварью является небольшой орнаментированный кувшин «кунне» из желтой меди, служащий для омовения, с характерным загнутым носиком. Водоносные кувшины встре-

¹ Бакланов Н.Б. Златокузнецы Дагестана. М., 1926. С.31.

² Шиллинг Е.М. Кубачинцы и их культура. Историко-этнографические этюды. М.–Л., 1949. С. 64.

чались еще в виде высоких, с узким и длинным горлом сосудов, «имеющих широкое тулово, приподнятое над небольшим основанием. Носят их на плече, придерживая рукой»¹ – «*варакъи*» (лакск.), «*эретI*» (аварск.), «*къуткъа*» (дарг.), «*челмек, акъчалыкъ*» (кум.). Следует отметить, что водоносные кувшины несли с родника, наполнив водой, с помощью специальных ремешков, ярко украшенных специфическими узорами и сотканных на специальном станке. С помощью такой же перевязи носили воду в кувшинах, являющихся прототипом керамических балхарских кувшинов «*урша*», получивших особую распространенность у лакцев Вицхинского магала, у даргинцев нынешнего Левашинского и Акушинского районов. В исследуемый период их изготавливали мастера-медники из лакских селений Чара и Кунди Вицхинского магала. У водоносных кувшинов типа «*урша*» широкое тулово, приподнятое над небольшим основанием², горлышко у них имеет сливной носик. У народов Дагестана имелись еще малые водоносные кувшины без сливного носика, в основе которых лежали формы больших кувшинов, имеются в виду кувшины-рукомойники: «*гунгуми*» (лакск.), «*гулгу*» (аварск.), «*кажин*» (дарг.). Были также распространены маленькие медные кувшинчики без носика и поддона, которые почти у всех назывались «*парш*», «*фарш*» (азерб.).

Кроме кувшинов мастера изготавливали фляжки, которые представляли собой круглый сосуд с высоким горлышком и петлями для нити-перевязи. Среди изделий дагестанских мастеров-медников встречались: подносы, сковородки, тазы, дуршлаг, блюда, подойники, котлы, чашечки, миски, ковшики и др.

Необходимо подчеркнуть, что на искусство обработки меди Дагестана в исследуемый период большое влияние оказали традиции соседнего Азербайджана, особенно мастера селения Лагич³. Изделия лагичских мастеров развозили по районам Дагестана и торговцы из самого Лагича⁴.

Отмечая самобытные черты дагестанских традиций обработки меди, специалисты указывают на отсутствие у кубачинцев традиций лужения наружной поверхности изделий. Здесь же указываются на защитные (от окисления) приемы задымления поверхности медной посуды на огне: использование ореховой скорлупы, вошения (вместо лужения) внутренних поверхностей водоносных сосудов⁵.

Итак, в прошлом посуда и утварь были менее разнообразны, но при этом некоторые предметы утвари были связаны со сложной символикой, в

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 265.

² См.: Там же.

³ См.: Магомедов А.Дж. Указ. соч. С.70.

⁴ Там же.

⁵ Там же. С. 74.

частности, солонки отличались оригинальной резьбой (особенно деревянные «рогатые» солонки аварцев). Необходимо отметить роль подносов из дерева и меди у народов Дагестана, которые заменяли часто столики.

Помимо перечисленной посуды и утвари у народов Дагестана, в обиходе у городских жителей, обеспеченных семей встречались разнообразные сервизы, стеклянная, хрустальная, фарфоровая посуда русских и западноевропейских заводов. Предметом роскоши являлись столовые сосуды и целые приборы из серебра и золота. Зажиточные слои населения сервировке уделяли большое внимание, так как это считалось престижным. Посуду хранили на специальных полках и в шкафах. Столовую посуду, богато орнаментированную, ставили на видное место для украшения интерьера. Вся домашняя посуда у городских жителей хранилась в шкафу со стеклянными дверками, в котором всегда помещалась особенно чайная посуда: чайник, чайные чашки, поднос, тарелки и т. д.

Разумеется, как уже говорилось, количество и качество посуды, ее разнообразие зависело от имущественного положения той или иной семьи.

Народы Дагестана тщательно следили за чистотой посуды, особенно медной. Ее чистили золой, речным песком (на равнине), кирпичом.

В жаркое время года всю утварь, глиняную посуду выносили на солнце для проветривания и просушки.

Утварь и посуду народы Дагестана в сельской местности держали на полках, деревянные, медные подносы висели на стене, а более дорогая посуда стояла на полке, прибитой повыше, и служила украшением комнаты.

1.4. Приготовление пищи

Приготовлению пищи у народов Дагестана уделялось существенное внимание, особенно в среде зажиточных слоев общества: приглашали кухарок и поваров, хранили и передавали из поколения в поколение рецепты любимых блюд. В менее зажиточных семьях старались тратить на стряпню меньше времени.

Пища горцев Дагестана имеет много общего с пищей других народов Дагестана и Кавказа, что заключается в характерных наборах продуктов, «способах их обработки, типах блюд и рецептах их приготовления, в традициях пищевого предпочтения или, напротив, в пищевых ограничениях и запретах, в формах организации трапез, в сопряженном с ними этикете и ритуале и во многих других аспектах материальной и духовной культуры, так или иначе соотносящихся с пищей»¹.

¹ Этнография питания народов стран зарубежной Азии. С. 5.

Как уже указывалось выше, формы питания, виды пищи каждого народа находятся в тесной связи с его ХКТ, и к Дагестану тоже можно применить формулировку С.А. Арутюнова «о двуединой зерно-молочной модели питания, сложившейся при складывании производящего хозяйства»¹. Разумеется, основные продукты питания – зерновые и мясомолочные.

Дневной рацион народов Дагестана отработывался веками, учитывая тяжесть сезонного труда и время дня.

Народы Дагестана принимали по утрам пищу питательную, готовили горячую пищу: хинкал, мясо, хлеб, сыр. На обед ели легкую холодную пищу (сыр, хлеб, толокно), ужин состоял обязательно из горячей пищи, в основном из хинкала, супа в горной зоне. В равнинной зоне, в предгорье употребляли много молочных продуктов, особенно кислое молоко – «катых». В рацион входили: чай, творог, сыр, бозбаш, плов, долма и т. д. Стабильно, рационально организованный труд должен был «обеспечиваться такой же стабильностью и ритмичностью питания»². В начале XX века в специальной медицинской литературе самым полезным для организма считали трехразовое питание и плотный утренний завтрак³. Следует отметить, что у народов Дагестана, как и у многих народов, сохранена самая оптимальная традиция режима питания.

Готовили еду женщины. Если в семье было несколько женщин, то готовила еду «старшая». «Старшая» женщина (обычно жена главы семьи) пользовалась особым авторитетом: ей подчинялась вся женская половина семьи. В ее распоряжении находились все запасы продуктов питания, которые она должна была рационально расходовать и распределять. Она могла подвергнуть любую из своих подчиненных наказанию, даже физическому»⁴.

Старшинство женщины обычно определялось по возрасту ее мужа: это было так называемое позиционное старшинство.⁵ «Поэтому бывали случаи, когда в большой семье распоряжалась работой старших женщин и управляла хозяйством сравнительно молодая женщина, потому что она являлась женой старшего сына, главы семьи»⁶.

¹ Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. С. 207.

² Джикия Н.П. Культура питания грузинских горцев. Тбилиси, 1988. С. 59.

³ Проф. Лейден. Пища здоровых // Спутник здоровья. 1904. № 1–2. С. 172.

⁴ Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана в XIX–начале XX в. С. 67.

⁵ См.: Смирнова Я.С. Роли и статусы старших в абхазской семье // СЭ. 1982. № 5.

⁶ Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С. 68.



Приготовление пищи в корюке



Кумыкский корюк

Как указано в этнографической литературе по дагестановедению¹, для приготовления пищи горцы Дагестана пользовались открытыми очагами. Пищу непосредственно готовили в котлах, подвешенных над очагом на надочажной цепи. Со временем появились пристенные очаги, камины и др. Например, «для приготовления пищи и выпечки хлеба у даргинцев существовало и существует несколько видов очагов или печей. В старое время пищу готовили на очаге комнаты, где жила семья «*цIала хъали*», летом – вне помещения. Дым выходил в отверстие на потолке. Над очагом на цепи подвешивался котел. Здесь же на горячих углях пекли хлеб. Это наиболее древний способ хлебопечения»². Горцам Дагестана в исследуемое время присуще наличие своеобразных разновидностей отопительных и хлебопекарных устройств. Хлеб горцы пекли, как уже отмечалось выше, в виде тонких лепешек в золе или «на каменной плитке, служившей вместо сковороды»³. Например, у годоберинцев хлеб пекли сначала на каменной, затем на чугунной плите⁴. «В иных аулах, – писал Н. Львов об аварцах, – для печения хлеба устроены печи (кор.). Таких печей на целый аул имеется две или более трех. Их устраивают бедные, но веселые старухи, получающие весьма скудную плату за позволение желающим спечь два-три хлеба. В такие пекарни, под предлогом печения хлеба, собираются иногда для развлечения»⁵. Как отмечает Е.М. Шиллинг, у андийцев «роль «женского клуба» играла печь (*курки*), предназначенная для поджаривания зерна и изготовления лепешек, в большом количестве требовавшихся для свадеб, поминок и празднеств. Такая печь (род глинобитной плиты под навесом на дворе) являлась собственностью отдельной семьи, но была в то же время общественным пунктом, куда стекались соседки для дела и разговоров»⁶.

Имелись печи, где одновременно пекли хлеб и поджаривали зерно. Более развитые формы очага типа даргинского «*кари*» и аварского «*кор*» отмечены специалистами как наиболее приспособленные для поджаривания зерна.⁷

¹ Материальная культура аварцев. С. 168–169; *Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.* Указ. соч. С. 268, 269; *Османов М.О.* Печенье и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX – начале XX в. (типологические параллели и районирование) // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). С. 128; *Он же.* Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. С. 222–223.

² *Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.* Указ. соч. С. 268.

³ *Львов Н.* Домашняя и семейная жизнь дагестанских горцев аварского племени // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. III. С. 6.

⁴ См.: *Алимова Б.М., Лугуев С.А.* Годоберинцы. XIX – начало XX в. С. 82.

⁵ См.: Там же.

⁶ *Шиллинг Е.М.* Народы Кавказа. Малые народы Дагестана. С. 65.

⁷ См.: Материальная культура аварцев. С. 287; *Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.* Указ. соч. С. 269.



Лезгинская печь – хъар

«Более развитой формой очага этого типа является «*кари*» (с. Чираг Агульского района, с. Ашты Дахадаевского района) следующего устройства: одна топка, которая приподнята над полом и находится под плитой; огонь, пройдя под плитой, через щель обогревает ее и сверху – все это общее с описанным выше типом. Но в отличие от него, этот «*кари*» более приспособлен для поджаривания зерна: бортики плиты кругом приподняты, чтобы зерно не высыпалось, и имеется специальное место, чтобы выгребать оттуда зерно»¹. В отличие от «*кари*» наиболее древние разновидности очага «*кор*» были приспособлены только для поджаривания зерна. Вообще, у аварцев, как и у других горцев Дагестана, «*су*щественным элементом очага является приспособление для установления посуды, приготовления пищи. Такое приспособление встречается трех видов: каменная подставка, треножник «*махх*» и цепь. Каменных подставок обнаружено сравнительно немного и они сочетаются с надочажной цепью»². А для приготовления хлеба из дрожжевого теста предназначалось приспособление из глины – «*тарум*» (дарг.), «*кIара*» (лакск.). По классификации Османова М.О. оно – «хлебопекарное устройство «ямного» типа, топочная камера служит одновременно и выпечным подом (стенки). Наравне с корюком являлось одним из совершенных выпечных устройств, в нем готовились наиболее высококачественные сорта кислого пшеничного хлеба»³. Жители равнинного Дагестана – кумыки, терекеменцы, пекли хлеб из дрожжевого теста в надворных печах «*корюк*» (кум.), в печах «*хараг*» (те-

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С.269.

² Материальная культура аварцев. С. 167.

³ Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. С.219.

рек.) и в тандырах ямного типа азербайджанцы, табасаранцы. Народы Южного Дагестана выпекали пресный хлеб и пироги «афарар» на садже – круглый по форме выпуклый железный лист толщиной 3–4 мм и диаметром 45–50 см, который ставили на камни или на треножник, где разводили огонь. В «хьаре» пекли хлеб из пресного и дрожжевого теста. Обычно «хьар» устраивался в одной из хозяйственных комнат, но иногда для него делали специальные помещения – «хьран-квал» (пекарня). «Хьар» имеет три этажа: на нижнем разводится огонь, на втором печется хлеб, на третьем – пироги и варится пища¹.

У горцев специальной кухни не было, и готовили они еду летом во дворе под навесом, а зимой в целях экономии топлива – в доме, в одной из комнат, где устанавливалось приспособление для приготовления пищи и хлеба. Как уже отмечалось, основным видом топлива был кизяк, изготовленный из навоза крупного и мелкого рогатого скота. «Налево, рядом с кладовой, была другая комната, освещаемая тремя большими амбразурами, верхние концы которых доходили до самого потолка и были покрыты сажею наподобие черного инея. Потолок также был заклеен от дыма и блестел, как черная клеенка. В углу, под одной из амбразур, стояла печь, похожая на те печи, которые делаются для выжигания кирпичей или извести. В этих печах топят кизяками и саманом. На верхнее отверстие ставят котел, в котором варится что-нибудь, потом котел снимают и вытаскивают из печи наружу часть огня в круглое углубление (*вилах*), сделанное нарочно для этого (в зимнее время все семейство горца сидит вокруг этого углубления, протянув голые ноги к краю его, для согревания). Потом прилепляют к раскаленным стенам печи хлебные лепешки (*чуреки*) и верхнее отверстие закрывают плоским камнем, служащим иногда и сковородою для печения чего-либо. Такие печи делаются без труб и потому дым частью поднимается прямо к отверстию, над печкою, а частью распространяется по всей комнате, так что в зимнее время в ней не видно ничего и нет возможности стоять от душливого дыма. На одной стороне комнаты, вдоль стены, были деревянные полки, на которых стояли котлы, чашки (деревянные, глиняные и медные), сито; там же, на стене, висела большая деревянная чашка, деревянный же сосуд с резьбою, называемый *кусри-дичу*, из которого торчали деревянные ложки и палочки, служащие у горцев вместо вилок»², – отмечает А. Омаров. У лакцев процесс приготовления пищи такой же, как и у других горцев Дагестана.

¹ См.: Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин. XIX – начало XX в. М., 1978. С. 177.

² Омаров А. Как живут лакцы (из воспоминаний детства) // ССКГ. Вып. III. С. 8.



Печь –тандыр

В отличие от горцев Дагестана у равнинных жителей (имеются в виду тюркоязычные народы – кумыки, терекменцы, азербайджанцы) были специальные комнаты для приготовления пищи, хранения посуды и утва-

ри ежедневного пользования, которые назывались «от уй» или «аш уй» (кум.), «ашпазхана» (терек.), «ожакъ уй» (южн. кум.)¹. Обстановка в традиционном доме жителя Дербента, Петровска или Темир-Хан-Шуры мало чем отличалась от таковой в сельском доме. У многих имелась широкая низкая деревянная тахта около одной из стен, которая заменяла стол, кровать и диван. На ней, поджав ноги, сидели, отдыхали члены семьи, женщины делали домашние работы, здесь же спали, а накрыв часть тахты скатертью – обедали.

Комнаты для приготовления и приема пищи были и у народов Южного Дагестана – «хзандин квал» (лезг.), «хизандин хал» (таб.), что в переводе означает семейная комната. На полу поверх паласа расстилали скатерть, посередине клали хлеб и общее блюдо – «сини» с обедом².

Итак, как видно из вышеизложенного, приготовлению пищи у народов Дагестана уделялось достаточно существенное внимание. Следует отметить, что процесс приготовления пищи различался в зависимости от отдельных зон и локально-этнических особенностей.



instituteofhistory.ru

¹ См.: Алимova Б.М. Пища и культура питания. С. 187.

² См.: Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин. С. 255.

ГЛАВА II

ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ

2.1. Повседневная пища

Пища является важнейшей составной частью системы жизнеобеспечения этноса, одним из главных звеньев взаимодействия организма с природой. Ее исследование в системе жизнеобеспечения народов Дагестана было бы невозможно без привлечения сведений биологии и нутрициологии, так как они позволяют раскрыть первую, основную и повседневную витальную потребность человека в пище. В биологическом аспекте пища представляет собой неорганические и органические вещества, получаемые организмом их окружающей среды и используемые им для питания. Она необходима организму для построения растущих тканей тела и восстановления разрушающихся в процессе жизнедеятельности, для поддержания этого процесса и восполнения расходуемой энергии¹. Пища обеспечивает человека энергией (калориями) и веществами, необходимыми для его нормального физиологического функционирования. Калорийность обеспечивается всеми тремя основными компонентами пищи, т. е. белками, жирами и углеводами (крахмалом и сахаром). Однако в балансе пищи не только народов, знакомых с земледелием, но даже, как показывают исследования, большинства скотоводов и неспециализированных охотников и собирателей преобладает доля углеводов растительного происхождения, прежде всего крахмала. Поэтому основные источники и форма потребления крахмала в большинстве случаев могут считаться ключевыми для определения системы питания этноса.

Следует отметить, что кухня народов Дагестана отличается оригинальностью приготовления блюд, их вкусовых качеств и оформления, богатством национальных традиций, уходящих в глубь веков. Причем она развивалась не только на основе этнических традиций, но и под воздействием кухонь соседних народов – азербайджанцев (народы Южного Дагестана), народов Северного Кавказа – осетин, чеченцев, адыгов, а также русских².

Основу питания народов Дагестана, включая и горожан, как в прошлом, так и в настоящем составляют продукты земледелия и скотоводства. Всю пищу народов Дагестана можно разделить на следующие виды: пищу растительного и животного происхождения.

¹ См.: Гигиена питания. М., 1971. Т. I. С. 101.

² См.: Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. №4. С. 3.

Пища растительного происхождения. Культура земледелия сыграла огромную роль в развитии человеческого общества. Издавна человек стремился покорить землю, чтобы сделать ее источником своего существования. Народы Дагестана большое значение придавали земледелию, возделыванию зерновых культур, среди которых первое место занимает пшеница озимая и яровая, ячмень, особенно голозерный. В рационе народов Дагестана земледельческая пища преобладала настолько, что выражения «кушать вообще» и «кушать хлеб» являются синонимами. О значении хлеба в рационе, например, даргинцев свидетельствует обилие его названий (*кьацI*, *цIулхIе*, *диква*, *тIулутI* и др.). Об этом же говорит и другой пример: заздравный тост у даргинцев «*дерхъаб*» означает «да будет урожай», причем отвечающий на тост говорит «*хъу дерхъаб*», т.е. «да будет на пашне урожай»¹. Показателем также, по наблюдениям М.-З.О. Османова, выступает обилие пословиц, поговорок, связанных с земледелием и, что особенно важно, пословиц, выражающих посредством земледельческих терминов многие отвлеченные понятия: «у старого быка борозда больше», «веешь зерно, знай размер гумна», «если посадить на молотильную доску, даже заяц смолотит зерно» и т. д.² Отметим, что в рационе аварцев земледельческая пища преобладала настолько, что приглашение к обеду, например, на рикванинском диалекте звучит «иди есть зерно». «Указанные факты ни в коей мере не являются случайными и объясняются земледельческой направленностью древней экономики горцев, так же как термины, обозначающие пищу у неземледельческих в прошлом народов, происходят от скотоводческой или отходнической направленности хозяйства»³. Доказательством большого значения земледелия у народов Дагестана в прошлом был развитой культ солнца (ориентация поселения, клятва именем солнца, изображение солнца в орнаментике и др.). Показателем значимости и древности земледелия, как мы увидим дальше, является преобладание земледельческих продуктов в ритуальной пище, наличие специальных названий для пшеничной, ячменной, просяной муки «*бетIу*», «*мухъуре*», «*мучуре*»⁴ (дарг.).

Рассматривая культуру питания народов Дагестана, необходимо в первую очередь «выделить зерновые продукты и основанные на них блюда. Именно зерновые продукты являются основой традиционного комплекса питания. Они не только дают, по ориентировочным подсчетам, значительно более половины общего количества калорий, но и входят в каче-

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.-З.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. С. 20.

² Там же.

³ Материальная культура аварцев. С. 274.

⁴ Гаджиева С.Ш., Османов М.-З.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 20.

стве основного или существенного дополнительного компонента в большую часть всевозможных блюд»¹.

По технологии приготовления среди зерновых блюд наиболее простым считается употребление зерна пшеницы в колосьях, прожаренного в золе или на каменной плите в очищенном виде: у аварцев – «*чIер*»², у даргинцев зерна пшеницы и конопли вместе – «*хъама-оь*» (с. Акуша), отдельно из пшеницы – «*оь*», из кукурузы – «*гважлаКлала оь*», у лакцев – зерно голозерного ячменя в обжаренном виде «*щившу*». Это блюдо считается своего рода лакомством и сейчас. Его часто брали с собой в дорогу, особенно юноши, молодые люди, дети. Далее, к архаическим способам употребления зерновых продуктов относится блюдо, в котором зерновые продукты использовались в чистом виде в широком ассортименте. Это блюдо, состоящее из зерен голозерного ячменя, пшеницы и бобов (черных и зеленых), по своему составу напоминало древнегреческую «панспермию» («всезерние») – блюдо из основных бобовых и зерен всех злаков – главная жертвенная еда, приносимая в древности Аполлону и Деметре³. Блюдам из смеси зерен и бобовых приписывалась особая сила плодородия. У лакцев селения Вихли (Кулинский район) это блюдо «*хъхъахъхъари*», готовилось оно из злаков девяти разновидностей (*урчIккукку*)⁴; у даргинцев – «*хъая*», в нем наличествовали почти все злаки. Согласно полевому материалу по селению Акуша, оно готовилось из злаков семи разновидностей (необходимо отметить особую значимость, приписываемую магическим числам 7, 9 – количество компонентов ритуальной каши). У аварцев оно называлось «*мугъ*», «*шабши*» (южн. кум., терекем.), они тоже употребляли почти все злаки. Его готовили на бульоне из сушеного мяса с добавлением черных бобов, фасоли, чечевицы, кукурузы, пшеницы, голозерного ячменя и т.д. Эту кашу аварцы варили в основном в длинные зимние вечера в глиняных горшках, зарытых в горячую золу, или в печах для сушки зерна и выпечки хлеба. Ее готовили в основном во время праздника «первой борозды» в качестве ритуального блюда⁵. Это блюдо, видимо, восходит ко времени перехода к вареной пище, в чем нас убеждают простота его приготовления и место, отводимое ему в древних языческих обрядах. Способ варки «*мугъ*» в глиняных сосудах, несомненно, является реликтовым, и,

¹ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (На примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. № 4. С. 9.

² Материальная культура аварцев. С. 275.

³ Богаевский Б.Л. Земледельческая религия Афин. Пг., 1916. С. 194–196.

⁴ Рамазанова З.Б. Злаковые, мучные блюда лакцев в конце XIX – начале XX в. // Лавровские (среднеазиатско-кавказские чтения. 1991–1992). Краткое содержание докладов. СПб., 1993. С. 32.

⁵ Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Материальная культура. Пища и жилище // (Матер. к сер. «Народы и культуры». Народы Кавказа). М., 1995. Кн. 4. С. 14.

видимо, он был самым первоначальным. Лакцы селения Вихли готовили блюдо из гороха на бульоне из сушеных языка, бараньих ножек и т.д. с добавлением соли. Крышку котла плотно закрывали и котел со всех сторон обкладывали горящими кизьяками. Варить ставили с вечера и оставляли томиться до утра. Эти два блюда (жареное и вареное зерно), по всей вероятности, возникли еще до появления зернотерок для размола и растирания зерна. Однако и после перехода к мучной пище, что, несомненно, явилось прогрессивным моментом в освоении продуктов питания человека, «члер» и «мутъ» продолжали готовить не только по традиции, но и, по всей вероятности, потому, что зернотерки до появления ручных и водяных мельниц не могли полностью удовлетворить потребность в размолотом зерне¹. Все тюркоязычные народы Дагестана употребляли в пищу кукурузу (во время уборки урожая), особенно дети, когда она находилась в состоянии восковой спелости².

К числу древнейших блюд, повсеместно известных в Дагестане, относится мука из жареного зерна (многие дагестанские исследователи условно называют ее толокном)³. Наиболее простое по технологии приготовления блюдо делали из толокна – «*mlex*» (аварск.), «*ини*» (лакск.), «*нукIун*» (дарг.), «*къувут*» (кум.), «*гувуд*», «*говуд*» (азерб., терекем.), «*сав*» (лезг.). Это блюдо было известно еще в энеолите⁴, широко бытовало у всех без исключения народов Дагестана. Часто его готовили, смешав ячменное и кукурузное зерно: из смеси оно считалось более вкусным. Получали толокно следующим образом: зерно жарили, а затем делали из него муку, которую замешивали на воде или масле, а иногда употребляли просто муку. Бежтинцы «едят толокно без всего, или употребляют его вместо хлеба с сыром, мясом, ячменем, медом и т.п.»⁵. «Кроме хлеба употребляется еще в пищу у кази-кумухцев «*ини*». Ини получается из сухого ячменя; его немного поджаривают, мелют, разбавляют водой и долго перетирают руками, отчего получается очень рыхлое тесто, которое едят в сыром виде»⁶. Часто эта мука (толокно), разведенная на топленом масле, служила довольно вкусной приправой к различным блюдам. К толокну чамалалы подливали молоко, и полученная жидкая смесь «*хиха*» была весьма попу-

¹ См.: Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967. С. 275, 276.

² См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания. С. 66.

³ Османов М.О. Формы традиционного скотоводства народов Дагестана. С. 230.

⁴ Котович В.Г. Проблемы культурно-исторического и хозяйственного развития населения древнего Дагестана. М., 1982. С. 138–144.

⁵ Шиллинг Е.М. Народы андо-цезской группы // Панек Л.Б., Шиллинг Е.М. Сборник очерков по этнографии Дагестана. Махачкала, 1996. С. 32.

⁶ Васильев А.Т. Кази-кумухцы (этнографические очерки) // ЭО. Т. 42. 1899. № 3. С. 72.

лярной едой¹. А у обществ с садоводческим направлением хозяйства его делают из сушеных и слегка поджаренных фруктов, в частности из сушеной дикорастущей груши. Это очень вкусное блюдо высоко ценилось в горах². Обжаренное зерно голозерного ячменя мололи и на ручных жерновах – толокно крупного помола считалось вкуснее, чем полученное на водяных мельницах. Толокно хранилось обычно в одном из отделений ларя или в мешках из сыромятной кожи, его доставали по мере необходимости. Толокно заправляли иногда остатками растопленного масла – «*xIapxIu*» (с. Кули), «*мичI*» (Кара, Кунди и т.д.). Сюда еще крошили сыр – называлось это блюдо в кулинском регионе «*нагълий уни*», а в селениях Вицхинского магала «*аьгъу уни*». «*XIанттий уни*» – толокно заливали бузой в определенных пропорциях и оставляли постоять около часа, после чего блюдо было готово к употреблению. «*XIанттий къузив*» – толокно заливали бузой и оставляли в полусыром состоянии ненадолго. Ели руками. «*XIалахIу*» – толокно просеивали, заливали бузой, добавляли еще немного солода и откладывали в сторону, пока не набухнет и не появится сладковатый привкус, потом ели. При отсутствии солода клали немного сахару и ели сразу же. Толокно еще заправляли кислым молоком или простоквашей и ели ложками постепенно, смешивая его с жидкостью. Из толокна готовили такие блюда: «*щайини*»³ – в котле варили кашу из муки с водой и, доведя до густой консистенции, выливали все содержимое на обсыпанный толокном поднос. Кашу смешивали с толокном, придав массе круглую форму с углублением в середине для масла. Ели руками, отрывая куски и макая их в масло, налитое в середину. Одним из наиболее самобытных и древних блюд является каша «*xIаччан-пIуртIу*», которую в исследуемое время готовили только в мечетях мутаалимы Аварии. Варили ее на воде в больших котлах из смеси муки всевозможных видов и сортов. При этом мутаалимы по очереди помешивали ее до тех пор, пока не образовывалась сплошная твердая масса, которую можно было палкой-мешалкой извлечь из котла единым куском. Подавали «*xIаччан-пIуртIу*» на большом деревянном подносе, посередине сооружали нечто вроде полого конуса хъала (крепость), куда наливали масло, смешанное с «*хъоном*» (льняное, специально приготовленное масло). В обычных условиях в семьях эту кашу не варили⁴.

Лакцы еще готовили с добавлением толокна блюдо «*аьрччан*»: в котел наливали немного молока, клали творог и варили до тех пор, пока творог

¹ См.: Гаджиев Г.А. Пища чамалалов в прошлом и настоящем // Система питания народов Дагестана. Махачкала, 1990. С. 52.

² См.: Материальная культура аварцев. С. 276.

³ Васильев А.Т. Указ. соч. С. 72; Рамазанова С.К. Цовкра. XIX – XX вв. С. 121; Булатова А.Г. Лакцы. С. 245.

⁴ См.: Материальная культура аварцев. С. 277.

не начинал тянуться, все время помешивая содержимое котла. Затем все выливали на обсыпанный толочном поднос. Ели или руками, или деревянными вилками, макая в масло урбеч, разбавленный маслом в середине кашицы. Это блюдо считалось своего рода лакомством у женщин, и готовили его в особо торжественное время: когда гости в основном женщины или когда в гости приходил жених к девушке на хутор – «*маши*» (с. Кули).

В греческой мифологии упоминается блюдо, приготовляемое на вине из ячменя, сыра и меда. По описанию оно напоминает распространенное у горцев блюдо из ячменя с сыром и медом. Пищу, приготовленную из ячменя, Плиний считал самой древней. Он отмечал, что излюбленным блюдом греков и римлян была ячневая каша. Им же дано подробное описание процесса подготовки ячменя, предназначенного для приготовления каши: сначала зерно необходимо было промыть, высушить, поджарить, затем помолоть и т.д.¹ Точно так же приготавливалось толочко у горцев Дагестана².

Даргинцы во время заготовки мяса впрок осенью собирали помощников, соседей, непосредственно занимавшихся закалыванием скота; ставили варить побольше мяса, нутряного жира, с наvara собирали жир и, смешав с этим жиром толочко, делали из него комки и раздавали всем присутствующим, называлось это блюдо «*вана нукьун*».

Таким образом, блюда из толочка можно считать одними из древнейших, и они являлись одними из первых хлебных изделий, с незапамятных времен распространенных среди населения.

Излюбленным блюдом горцев, особенно женщин, были разнообразные каши. Как отмечает Пашаева А.Г., у кайтагских даргинцев зафиксирована интересная каша из полбы крупного помола. Они сначала «полбу *«перуш»* мололи на ручной мельнице в крупу и варили кашу, называемую тоже *«перуш»*. При ее приготовлении сначала варили мясо, затем насыпали крупу. Минут через пять котел снимали с огня, кутали его и на полчаса ставили в теплое место. Убедившись в том, что крупа разбухла, ее вновь ставили на огонь и варили около получаса. После этого каша считалась готовой. Подавали ее, поблив салом или молоком. Мясо подавали отдельно. Также готовилась каша из очищенных от кожуры зерен пшеницы, ячменя, проса. В тех селениях, где не было специального приспособления для очистки зерна, его мочили, затем раскладывали на деревянном подносе и били сверху камнем. (Видимо, замачивали для облегчения процесса обдирки злака. – Прим. авт.). Такое зерно разбухало сильнее, чем полба. Его варили в молоке или в небольшом количестве воды с мясом, чаще всего с

¹ Плиний. Естественная история. Кн. 18. М., 1957. С. 278.

² Гаджиева С.Ш., Османова М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 277; Мусаева М.К. Хваршины. XIX – начало XX в. Махачкала, 1995. С. 72.

грудинкой. Крупьяные каши ели с маслом, сметаной или медом. Приготовленная таким способом пшенная каша называлась «*кашил*», ячменная и пшеничная – «*къя*»... В «*къя*» иногда добавляли фасоль или бобы»¹. «Из полбы готовили кашу и другим способом. Зерно крупно мололи и пропускали через сито. Перед варкой каши крупу поджаривали и опускали в кипящую воду так, чтобы каждая крупинка отделялась. Через некоторое время лишнюю воду сливали, а в кашу добавляли масло. Эта каша называлась «*важрабжив перуш*» (каша, которая распадается на крупинки), готовилась она так же, как кумыкская «*къувурма ярма*»»². «Для каши «перуш» в Кайтаге готовили подливу «*бъавгъри*» из толченых орехов, сушеного кизила и сушеной дикой алычи, размешанных в кипящей воде»³. Каши готовили из ячневой, ржаной, пшеничной, кукурузной, иногда из овсяной муки. Нередко для приготовления каши указанные виды муки смешивались с мукой из конских бобов, изредка готовили ее и из одной этой муки, полученной от смолотых бобов. А иногда готовили кашу из солода «*тИлль*», «*кариц*» (аварск.)⁴, «*Куттал ккурч*» (лакск.), «*бомжа*» (даргинск.). Как лакомство, известна у горцев, особенно в высокогорных районах, каша из проросшего зерна ячменя или пшеницы. Предварительно зерно замачивали в теплой воде и оставляли в сосудах, закрыв шубой или чем-нибудь другим до тех пор, пока зерно не прорастало. Затем проросшее зерно высушивали на солнце и мололи. Полученную муку смешивали с холодной водой и варили на медленном огне. Каша эта со своеобразным сладковатым привкусом была больше едой на любителя, чем повседневной и распространенной. Наличие этой каши в системе мучных блюд у земледельческого народа вполне естественно и объяснимо. Очень часто земледельцам приходилось сталкиваться с таким неизбежным фактом, как прораствание зерна в неблагоприятных условиях, что способствовало появлению этого своеобразного блюда⁵. Солодовые каши характерны и для кухонь других земледельческих народов, в частности армян, азербайджанцев и др.; нередко они были связаны с весенней обрядностью⁶.

Использование каш в ритуальных целях не случайно. Исследователи считают, что каша является предшественницей хлеба в еде и в обрядах⁷. Одним словом, с течением времени появились не только одинаковые моменты в приготовлении и угощении этим блюдом, но и общие представ-

¹ Гаджиева С.Ш., Османова М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 276.

² Там же. С. 277.

³ Там же.

⁴ См.: Исламмагомедов А.И. Аварцы. Махачкала, 2002. С. 241.

⁵ См.: Материальная культура аварцев. С. 278.

⁶ Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Указ. соч. С. 18.

⁷ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Указ. соч. С. 9.

ления, определившие особую роль каши в земледельческих, строительных, семейных (свадебных, родильных и др.) обрядах.

Ритуальным блюдом являлась каша из цельных злаков в обряде вызывания дождя, описанном почти у всех народов Дагестана¹. Готовили каши дагестанцы из всевозможных сортов и видов муки на воде, на сыворотке, на молоке. Сначала варили кашу жидкой консистенции, затем доводили постепенно до нужной густоты, ели, добавив урбеч с маслом, масло, мед. Как лакомство готовили кашу на молоке, добавив масло, урбеч или мед. В основном кашу готовили на воде или сыворотке, особенно бедные горцы. В обществах с земледельческо-садоводческим направлением хозяйства (у аварцев, даргинцев) готовились всевозможные каши на фруктовых соках. Особенно была распространена каша на отваре сушеных абрикосов с добавлением необходимого количества муки или толокна, называемая «*куракул карш*» или «*бурада*»² (аварск.), «*бурувссаннуых ккурч*» (лакск.), «*куррекала каш*» (даргинск.)³. К разновидности каш у лакцев можно отнести и кашу из ячневой или кукурузной крупы крупного помола «*хьурунхьусса*», полученной на ручных жерновах «*каний гьарахьалу*» (с. Кара), «*каний нигьру*» (с. Вихли). Сначала варили сушеное мясо (кость, язык, сердце, курдюк), затем сыпали в этот бульон крупу. Готовили жидкое блюдо «*хьувхьу накь*» (крупяной суп), ели, добавив молоко.

Лакцы, даргинцы, кумыки готовили «*дахъни*», «*дахни*»: в горячее молоко клали немного творога и все это смешивали с мукой (пшеничной или кукурузной), в результате чего получалась своеобразная густая каша, которую ели с добавлением масла или урбеча. Ели без хлеба, т.к. «*дахъни*» считалась очень сытным и калорийным блюдом.

¹ См. *Никольская З.А.* Религиозные представления и земледельческие обряды аварцев / Вопросы истории религии и атеизма. Т.7. М., 1959; *Гаджиева С.Ш.* Кумыки. М., 1961; *Трофимова А.Г.* Обряды и празднества лезгин, связанные с народным календарем // СЭ. 1961. № 1; *Она же.* Из истории религиозных обрядов вызывания дождя и солнца у народов Южного Дагестана // Азербайджанский этнографический сборник. Баку, 1966. Вып 2; *Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.* Материальная культура даргинцев; *Рамазанова З.Б.* Следы древних верований в обрядах вызывания дождя и солнца в Лакии XIX – нач. XX в. // Материалы сессии, посвященной итогам экспедиционных исследований в Дагестане в 1976–1979 гг. (Тезисы докладов). Махачкала, 1980; *Булатова А.Г.* О некоторых семейных и общесельских обрядах народов горного Дагестана в XIX–XX вв., связанных с весенне-летним календарным циклом // Семейный быт народов Дагестана. Махачкала, 1980; *Она же.* Традиционные праздники и обряды народов горного Дагестана в XIX – начале XX вв. Л., 1988.

² Материальная культура аварцев. С. 278.

³ *Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.* Указ. соч. С. 276.



Абрикосовая каша с урбечом



Рисовая каша на молоке

У чамалалов наиболее популярной едой была каша «*нихал тутун*» из овсяной или просяной муки. Из муки с добавлением воды делали жидкую массу. В деревянном кувшине ее держали около суток, потом процеживали через сито. Стекавшую массу наливали в кастрюлю и кипятили до по-

лучения вязкой массы-кашицы. Ее использовали в качестве похлебки, употребляли также вместе с хлебом, *хиха*, *эша*¹ (толокняными комками).

Как свидетельствуют полевые материалы, в традиционной кухне горцев крупы были больше связаны с молочными продуктами. С мясом их готовили редко, хотя имелись узколокальные варианты. Кашу мешали специальным приспособлением: деревянной ложкой (мутовкой), палочкой (мутовкой), лопаточкой «*ккурч лахъхъу*» (лакск.), у годоберинцев для этой цели было приспособление «*цимици*», которое «делали» из ветви кустарника, очищенной от коры «*хъарахъильи*». Для этого выбирали ветку с несколькими отростками². «Для перемешивания каши у дидойцев, – отмечает М.А. Агларов, – существовал специальный инструмент *меш*»³. Угощение кашей являлось одним из элементов многих семейных и календарных обрядов: в свадебном обряде существовало ритуальное угощение кашей⁴.

Кашей угощали роженицу и женщин на родинах, ритуальную кашу из цельного и крупного помола злаков готовили в день наступления весны и земледельческих праздников народов Дагестана.

По технологии изготовления наиболее простым можно считать приготовление блюд путем обжаривания или варки муки на масле, на молоке, на воде и т.д. Сюда же можно отнести халву – фигурирующую на многих праздниках календарного цикла. Народы Дагестана готовили халву из пшеничной муки. Технология приготовления как у любой халвы: в кипящее топленое масло сыпят пшеничную муку, сначала варят в жидком виде, потом уже постепенно доводят до нужной консистенции, пока масса не будет отходить от стенок посуды. Затем снимают котел с халвой с огня и заливают халву сахарным сиропом (лакцы нынешнего Лакского района), сыпят сахарную пудру (даргинцы, аварцы нынешнего Гунибского района), сахарный песок (лакцы Кулинского участка, аварцы) и быстро мешают всю массу. Тюркоязычные народы готовили халву мучную – «*ун гьалва*», ореховую – «*къоз гьалва*» и рисовую (из рисовой муки) – «*дюгю гьалва*»⁵. Более сложным способом приготовления является варка обработанного зерна или муки; сюда можно отнести многочисленные формы блюд: хинкал всех разновидностей, лапшевидные изделия и др.

¹ См.: Гаджиев Г.А. Пища чамалалов в прошлом и настоящем. С. 52.

² Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы (XIX – начало XX вв.). Махачкала, 1997. С. 82.

³ Материальная культура аварцев. С. 277.

⁴ Булатова А.Г. Пища в традиционных праздниках и обрядах народов горного Дагестана // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). С. 77; Булатова А.Г. Лакцы. Махачкала, 2000. С. 280; Дурасов Г.А. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // СЭ. 1986. № 6. С. 921.

⁵ См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания... С. 89.



Традиционная мучная халва

Одним из любимых блюд у горцев считается хинкал¹. «Самая употребляемая пища у кази-кумуков называется «хинкал», род галушек»... – писал А.Т. Васильев². «Наиболее обычную, повседневную пищу аваров составляют хинкал, род галушек, приготовляемых из пресного теста, из ячменной или пшеничной муки»³, – отмечает Чурсин Г.Ф. «Хинкал – это самое любимое кушанье горца», – писал Амиров Г.-М. о даргинском хинкале⁴. Готовили хинкал из пшеничной, бобовой, ячменной, просяной и кукурузной муки, очень часто из смеси нескольких разновидностей муки

¹ Гаджиева С.Ш. Кумыки. Историко-географическое исследование. М., 1961. С. 244; Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 273–274; Материальная культура аварцев. С. 278–280; Агулы // Сб. статей по истории, хозяйству и материальной культуре. Махачкала, 1975. С. 178–179; Сергеева Г. А. Арчинцы. М., 1967. С. 123; Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин. XIX – нач. XX в. М., 1978. С. 259; Ихиллов М.М. Народности лезгинской группы: этнографическое исследование прошлого и настоящего лезгин, табасаранцев, рутулов, цахуров, агулов. Махачкала, 1967. С.163–164.

² Васильев А.Т. Кази-кумуковцы (этнографические очерки) // ЭО. 1899. Т. 42. № 3.

³ Чурсин Г.Ф. Авары. Этнографический очерк. Махачкала, 1995. С. 13.

⁴ Амиров Г.-М. Среди горцев Северного Дагестана (из дневника гимназиста) // ССКГ. Тифлис, 1873. Вып. 7. С. 20.

(бобовой, ячменной, пшеничной). Готовили его на мясном бульоне, а иногда и без него. В таких случаях хинкал ели с сыром. «Сваренные куски теста ели с уксусом, чесноком или соленым коровьим сыром. Подобный рацион сохранялся на протяжении столетий»¹. У горцев Дагестана хинкал отличался разнообразием форм и способов приготовления. Например, у ботлихцев готовили хинкал 3 видов², у годоберинцев – 6 видов³, даргинцы готовили 6 видов⁴, лакцы – 5⁵. В зависимости от муки придавали хинкалу ту или иную форму. «В одних районах куски теста для хинкала делаются небольшие наподобие галушек, в других – величиною с кулак и более»⁶. Но в прошлом годоберинцы готовили все разновидности хинкала из просяной муки⁷.



Аварский хинкал

¹ История крестьянства России. С древнейших времен до 1917 г. Т. 3. М., 1993. С. 90.

² Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. XIX – начало XX в. Махачкала, 1993. С. 90.

³ Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы. XIX – начало XX в. Махачкала, 1997. С. 83.

⁴ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 273–274.

⁵ Рамазанова З.Б. Пища лакцев (XIX – начало XX в.) // Возрождение: Республиканский научно-популярный журнал. № 7. 2001. С. 40.

⁶ Чурсин Г.Ф. Указ. соч. С. 14.

⁷ Алимова Б.М., Лугуев С.А. Указ. соч. С. 83.

В исследуемое время варили хинкал из смеси бобовой, ржаной, ячменной муки. О ценных свойствах подобной смеси с черными бобами есть сведения у дореволюционных исследователей, которые отмечали широкое бытование такой муки почти во всей горной Аварии¹. Сюда же можно отнести разновидность хинкала из бобовой муки, которая бытовала и у лакцев: в кипящий бульон потихоньку лили по ложке массу, изготовленную из бобовой муки, яйца и зелени (ореховая трава). Попадая в кипяток, масса тут же сворачивалась в виде шариков. Из бобовой муки готовили хинкал наподобие «чабанского» и ели с чесноком и сыром.

Из пшеничной муки готовили так называемый «крученный» хинкал – «гъавккури» (лакск.), «шатI хинки» (дарг.). Для этого из круто замешанного пресного теста отрезали кусочки, которые в свою очередь раскатывались в стержни, затем эти стержни резали на кусочки (квадратики) по 1,5×1,5 см и большим пальцем надавливали так, чтобы тесто закручивалось наподобие ракушек. Ели хинкал с бульоном, добавив толченый чеснок, иногда домашний уксус из сыворотки «къаниц» (дарг.), «къурчIисса» (лакск.). Кулиницы ели этот хинкал, добавив молоко и картофель.

Горцы готовили еще хинкал в виде квадратиков – «тонкий хинкал»: из тонко раскатанной лепешки вырезали небольшие квадратики и варили на мясном бульоне. Лакцы ели тонкий хинкал с бульоном, заправленным чесноком, уксусом. Даргинцы, аварцы ели хинкал без бульона. «Если не было мяса, хинкал заправлялся маслом, поджаренным с курдюком, жиром или просто чесночной подливой»², а также раскрошенным сыром, разбавленным в масле с толокном. Вероятно, тонкий хинкал, как и многие блюда из раскатанного теста, привнесен в Дагестан, как и в другие регионы, тюрками-кочевниками (видимо, кыпчакского происхождения) из Приуралья, Среднего Поволжья и на Северный Кавказ из Средней Азии, так как «Средняя Азия была одной из крупных областей, где родился и нашел большое признание обычай использовать в кушаньях раскатанное тесто»³. Сравнительно богатый ассортимент этого рода изделий сохранился до наших дней в быту таджиков.⁴ Многие виды мучных жидких блюд есть у узбеков, уйгуров, дунган⁵. Как отмечают исследователи, «среднеазиатская кухня развивалась под воздействием привычек кочевников-скотоводов. У

¹ Кузьминский В. Заметки об Андийском округе // ИКОРГО. СПб., 1880. Вып. 6. С. 295; Пантюхов И. Аварский хлеб // Кавказское сельское хозяйство. 1901. С. 180–181.

² Там же.

³ Шитова С.Н., Гаделгареева Р.Г. Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX – начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX в. М., 1979. С. 101.

⁴ Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, 1973. С. 153–155.

⁵ Шаниязов К.О традиционной пище узбеков... С. 102; Народы Средней Азии и Казахстана. М., 1963. Т. II. С. 515, 549–550.

народов Средней Азии варить изделие из теста в молоке или мясном бульоне и заправлять кислым молоком стало общепринятой традицией»¹. Видимо, «на этой основе родилась идея сложного угощения, те или иные варианты которого у скотоводческих народов вписались в праздничный церемониал, органично связались с обрядами. Блюдо, сходное с зауральским башкирским *кумэс* (крупные куски мяса с пластинками сваренного в бульоне раскатанного теста), готовится у казахов (*кулиетай*), киргизов (*кулчатай*), узбеков (*кулча-таи*)»². Распространенность ромбической лапши (кусков раскатанного теста) среди кочевников не случайно: наиболее популярное изделие из теста, обжаренное в кипящем масле или жиру под названием *борцок*, *баурсак*, разделявалось подобным же образом. С мелконарезанными квадратиками или ромбами теста варили мясную пищу казахи, уйгуры, негэйи, ножины, туганы, которая получила у народов Нагорного Дагестана название тонкий хинкал. Здесь не только форма изделия из теста, но и способ приготовления блюда схожи с подобными у многих в прошлом кочевых народов, благодаря которым оно проникло и к горцам Дагестана. Жители равнинного и южного Дагестана готовят в основном тонкий хинкал.



Тонкий хинкал

¹ Шитова С.Н., Гаделгареева Р.Г. Указ. соч. С. 102.

² Народы Средней Азии и Казахстана. Т. II. С. 262; Шаниязов К. О традиционной пище узбеков. С. 102.

³ Шитова С.Н., Гаделгареева Р.Г. Указ. соч. С. 102.

Для разнообразия иногда готовили и так называемый чабанский хинкал. Технология приготовления этой разновидности хинкала весьма несложна: от круто замешанного теста отрывали по куску, раскатывали его в стержни и, придавив их ладонями и скалкой, резали затем на квадратики чуть больше, чем тонкий хинкал. Ели его или руками, или деревянными вилками, макая в чесночную приправу или запивая бульоном с чесноком.

У аварцев готовили несколько разновидностей хинкала «*ramI хинкIа*». Пресное тесто из пшеничной муки раскатывали в тонкую лепешку (толщиной около 2–3 см) и разрезали на длинные ленты. Затем от узких полосок отрывали рукой кусочки над котлом и опускали в кипящую воду. «*RamIy хинкIа*» варили на воде, мясном бульоне, молоке. При подаче его заправляли жареным курдюком и чесноком. В случае, когда хинкал готовили на воде, его заправляли кислым молоком.

Был и другой способ приготовления «*ramIy хинкIа*». Хинкал сначала варили в воде. Через некоторое время воду сливали и в котел наливали молоко. Как только молоко закипало, котел снимали с огня. Такой хинкал подавали с бульоном. В качестве приправы использовали чеснок. Другой вид хинкала – «*гъангун хинкIа*» – хинкал с мясом. Его готовили как дополнение к вареному мясу. Сварив мясо, вынимали его из бульона, затем опускали туда заранее приготовленное, раскатанное (толщиной 4–5 см) и разрезанное на большие куски тесто. После варки хинкал вынимали шумовкой, поливали сверху бульоном, заправленным чесноком. Ели хинкал с мясом. В конце желаящим подносили бульон. При замесе теста для приготовления «*гъангун хинкIа*» добавляли содовую воду, которую женщины иногда приносили специально из сел. Инхоквари¹.

Хинкал «*инсашундаб хинкIа*» готовили так же, как и «*ramIy хинкIа*», но заправляли его растертым сыром, творогом, растопленным маслом.

Следующий вид хинкала – «*гъисин хинкIал*» – варили в бульоне или просто в воде. Из теста делали длинные полосы, которые затем раскатывали скалкой или разминали пальцами, и отрывали от них четырехугольные кусочки (примерно 3×3 см). Когда хинкал сварится, его подавали в собственном бульоне, заправленном чесноком или подливкой из поджаренного курдюка или внутреннего сала – «*къалия*». Ели его неглубокими ложками «*бугъун*». Этот хинкал готовили из любой муки, за исключением кукурузной. Мясо подавали отдельно. Хинкал в бульоне в предгорных районах встречается реже².

Имели место некоторые разновидности хинкала, приготовляемые из сдобного теста. Например, «*у хваршин «кIанур хикIаба*» варили из пшеничной муки, замешанной на молоке, с добавлением яиц. Готовили их так: ку-

¹ Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. XIX – начало XX в. С. 90.

² См.: Материальная культура аварцев. С. 779.

сочки теста сворачивали на сите двумя пальцами (указательным и средним) и варили в воде или в бульоне. Жители называли этот хинкал иногда кумухским»¹. Сюда же можно отнести еще одну интересную разновидность хинкала у аварцев «*нахуль хинкал*». «Этот хинкал подается без бульона, но в тесто добавляют молоко, сахар и соду. Его варят, а затем поджаривают на масле. Иногда вместо сахара употребляют мед. Сахар, видимо, стали употреблять позже, а раньше его готовили с медом. Этот хинкал готовят как лакомство или путнику в дорогу. В Западной Аварии в таком виде хинкал не встречается. В Анди его готовят из тех же продуктов, но не варят, а жарят на масле»².

Для пожилых у даргинцев готовили хинкал из пшеничной муки, добавив туда же немного солода для придачи мягкости тесту.

Видимо, хинкал имеет горско-дагестанское происхождение³. Как считают исследователи, возможно, хинкал появился «в эпоху возникновения производящего хозяйства, когда хозяйственно-культурное единство внутреннего Дагестана сопровождалось и этнической целостностью. Об этом свидетельствует наличие наименования хинкала (одной галушки – хинкI) во многих дагестанских языках»⁴. Кроме разновидностей хинкала к блюдам, представляющим собой варку теста в мясном бульоне, относится еще приготовление лапши.

Здесь же можно привести разновидность хинкала из кукурузной муки – «*хIажикIал ххункIру*», «*хIажуллачIал ххункI*» (лакск.), «*гьаккури*» (с. Кара), «*гIашаль хъаинкIал*» (ругудж.), «*симилдиялас хинкI*» (бежт.), «*цIоросарольул харадул хинкIал*» (авар.), «*цIурусулъил хинкIал*» (гергеб.), для приготовления которого тесто заваривали кипятком, чаще всего кипящим бульоном, где должен был вариться хинкал. Готовили хинкал, отрывая маленькие кусочки от теста и придавая им форму маленьких круглых лепешек. Ели кукурузный хинкал, в основном, с курдюком, запивая бульоном с чесноком. Кукурузный хинкал ели, иногда макая в урбеч с маслом. Из кукурузной муки аварцы готовили хинкал по той же технологии, что и лакцы. Даргинцы кукурузный хинкал готовили в виде шариков, внутрь которых клали по кусочку жира, затем, слегка придавив их ладонями, опускали в кипящий бульон. Ели его с мясом, макая в чеснок. Был кукурузный хинкал и без мяса с добавлением чеснока «*кIанцI*» – сывороточный уксус, затем пили бульон, наполнив специальные сосуды, или наливали в общую миску и ставили перед всеми. Хинкал ели деревянными палочками.

¹ Мусаева М.К. Указ. соч. С. 70.

² Материальная культура аварцев. С. 280.

³ Там же. С. 278.

⁴ Османов М.О. Печенье и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX – начале XX в. С. 114.



Хинкал из кукурузной муки – «халпама» (кум.)



Приготовление курзе с яичной начинкой

К мучным изделиям, сваренным в воде, можно отнести и пельмени – «цурал хинкал», «гьинубуклаб хинкал» (аварск. – ботл.), «чутни», «гурзе» (дарг.), «курзе» (кум.), «бувицу ххункал» (лакск.) с разными начинками из мяса, молока, яиц, из внутренностей и ливера, из свежего нутряного жира, из одной зелени или зелени с творогом, из вареного картофеля, тыквы. Из

пресного теста (замешивалось на просе, пшенице и ржи) раскатывали лепешку, вырезали из нее кружочки, клали на них начинку и защипывали. Ели пельмени, макая в сметану с чесноком, в кислое молоко с чесноком. В яичную начинку добавляли немного молока, растопленный жир, сушеное мясо (колбасу), жаренный лук. Для пельменей с жидкой начинкой готовили чашечки из пресного теста и защипывали сверху. Когда ели, добавляли кефир или масло. Пельмени с мясной начинкой готовились, в основном, во время закалывания скота осенью. Начинку приправляли луком, уксусом, кусочками нутряного жира. Для аромата добавляли сушеную измельченную траву – чабрец, тмин и т.д. Готовили их полукруглой или круглой (слепив два кружочка и закрепив по кругу) формы.

Весной и летом лепили пельмени с начинкой из разных съедобных трав – крапивы, черемши, конского щавеля и т.д. Среди травяных начинок чаще всего применялась начинка с крапивой. Приготовление особого рода вареников с начинкой из крапивы у лакцев отмечается в этнографической литературе¹. Для творожных пельменей (вареников) «*нусела чутни*» (дарг.)², «*Кора бушнебо*» (хварш.)³, «*нисирал ххункI*» (лакск.), «*бишлакь кюрзе*» (кум.), «*дутьшпаре*», «*пичIепар*» (лезг.), «*йиккун хинкIар*» (таб.), «*чIакьяуфарар*» (агульск.) начинка готовилась заранее: измельчали творог, чтобы не было комков, добавляли туда яйца, жаренный на масле лук, иногда тмин, соль. Начинку клали в мешочки, сделанные из теста, или на кружочки, вырезанные из раскатанной лепешки, и защипывали. Готовили также пельмени с начинкой из нутряного жира. Свежий нутряной жир резали на мелкие кусочки, добавляли тмин, соль. Жир перед начинкой слегка жарили, затем сюда клали немного толлокна и начиняли пельмени. Их ели только в горячем виде, у начинки был вкус толлокна с маслом. Лакцы готовили пельмени с начинкой из кукурузной муки («*лавхьхьу ххункIру*»): на сыворотке или на простокваше замешивали кукурузную муку, добавляли сушеный чабрец, мяту и еще какую-нибудь зелень. Сюда же клали «сугъанча» (Вицхинский магал), поджарку из лука на масле или на курдюке. Лакцы Вицхинского магала готовили интересное блюдо из кукурузной муки (типа пельменей): из кукурузной муки замешивали тесто, из него лепили своего рода чашечки, в середину которых клали начинку из крапивы (как для обыкновенных пельменей) и опускали в кипяток варить. Края чашечки перед варкой как бы защипывали и ели как пельмени. Называлось это блюдо «гуржи». Говоря о мучных печеных и вареных изделиях с начинкой, следует отметить, что многие начинки, особенно для пельменей, имели лечебное свойство. Например, пельмени с начинкой из

¹ Панек Л.Б. Лаки // Панек Л.Б., Шиллинг Е.М. Сборник очерков по этнографии Дагестана. Махачкала, 1996. С. 13.

² Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274

³ Мусаева М.К. Хваршины. С. 70.

мать-и-мачехи с яйцами готовили для снятия воспалительного процесса у женщины. Еще готовили в лечебных целях пельмени из листьев ромашки «Кяла тутИ» (лакск.) с добавлением яиц.



Курзе с мясом



Курзе с зеленью

Необходимо отметить, что у народов Дагестана на приготовление начинки для пельменей шли молодые листья крапивы, лебеды, дикого лука, мяты, дикого чеснока, душицы, конского щавеля, щавеля: траву мыли, мелко резали, солили, отжимали и, помешивая рукой, превращали в однородную массу, после чего добавляли топленое масло, жир, творог, а иногда и свежий сыр, затем готовили тонкие лепешки, из которых вырезали небольшие кусочки для пельменей.

Теперь остановимся на обработке зерновых продуктов, из которых получали печеное тесто – хлеб. Варьируют как виды самого теста (пресное, сдобное, кислое), так и техника его выпечки (садж, сковородка, тандыр). Вернее, хлеб различался по видам муки, ее качеству, способам постановки теста и его рецептуре, по характеру выпечки, форме. Хлеб в Дагестане выпекали в зависимости от вкуса: на кислом тесте (дрожжах) или без него. Закваску готовили самыми разными способами (она называлась по-разному: «азитме», «хамир», «кьур»). Ее делали, в основном на старом кислом тесте. На остатках этого теста его иногда готовили в течение года. Например, у ботлихцев и везиловцев готовили кислой мучной болтушке, замешанной на кислом тесте, и оставляли ее для прокисания¹. Затем кусок такого теста использовали для приготовления хинкалов. Из муки и хинкального бульона готовили закваску годоберинцы², бежтинцы заквашивали тесто на кислом молоке³, как и другие народы Западного Дагестана. Иногда вместо дрожжей тесто заквашивали на вареной картошке. Протертую, измельченную картошку добавляли в тесто, и оно поднималось еще лучше и хлеб получался мягче, чем на дрожжах – «авзитма» – «хамир». Муку перед заквашиванием заваривали горячей водой. Хорошо вымешанное тесто ставили в теплое место, где оно подходило. Чтобы хлебы были пышными, рачительные хозяйки «подбивали» их и давали подойти второй раз. Часто пресные лепешки пекли на сковороде, установленной на треножнике. Хлеб из заквашенного теста пекли, в основном, по торжественным случаям, а в обычные дни обходились тетежками, толокном, хинкалом. О применении при выпечке хлеба смеси бобовой, ячменной, ржаной, а иногда кукурузной муки писали дореволюционные авторы, например, об аварцах: «В Аварском округе Дагестанской области хлеб, т.е. чуреки, пекут не из муки одного какого-либо крахмалистого растения, а из муки одного бобового, другого кукурузного, а третьего – зябкового растения, самого важного из них и наиболее распространенного в горной Аварии ... растения – это черные бобы. Зерна этих растений (бобов, кукурузы, ячменя и пшеницы) смешивают в равных пропорциях и мелют на мельницах. В Хунзахе на мельнице, мелющей до 10 пудов в сутки, я видел перемалыва-

¹ Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Указ. соч. С. 89.

² Алимова Б.М., Лугуев С.А. Указ. соч. С. 81.

³ Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Дидойцы (цезы). С. 102.

емую смесь из почти равной части бобов, кукурузы и голого ячменя. Чуреки, выпекаемые из этой муки, величиной и формой похожи на чайное блюдечко, толщиной в вершок. Из этой же муки делается и хинкал – круглые шарики величиной с небольшое яблоко, варенные в воде с прибавлением жира и вяленой баранины. Смесь этих хлебов содержит, кроме крахмала, сравнительно много азотистых соединений и жиров, она весьма питательна, но неудобоварима. Кроме этих растений к муке прибавляют иногда и чечевичную муку»¹.

Хлеб из смеси муки выпекали и дидойцы: «Ввиду того, что своего хлеба дидойцам чаще всего не хватало, они нередко пекли хлеб из смеси пшеничной муки с мукой бобовой»².

Аварцы хлеб из ячменной, ржаной муки пекли для раздачи в мечети, при жертвенных раздачах в селении, для пастухов и чабанов, для отправляющегося в дорогу, для приглашения на дом каких-либо мастеровых, на свадьбы, поминки, религиозные и календарные праздники. Во всех подобных случаях выпекали также в небольших количествах пшеничный хлеб. Для обычного повседневного потребления опять-таки в небольших количествах выпекался хлеб из смешанной муки. О смешении муки разных злаков при хлебопечении известно и у других народов, например, у русских³.

У народов Дагестана имелось 6 хлебопекарных приспособлений и устройств – «жар с золой, с каменной плитой или сковородой, садж, тарум, хьар, корюк и тандыр»⁴.

В горной и высокогорной зонах преобладают «хьар», «тарум», который «является горной модификацией тандыра»⁵, и в некоторой степени «садж» и жар с золой, а на равнине – садж, корюк и тандыр ямного типа, у лезгин «хьар».

Вернее, «в среднегорной части совокупность тарум – хьар иллюстрирует слабость зернового хозяйства и топливных ресурсов при развитых земледельческих традициях, т.е. он точно вписывается в среднегорный ХКА и одновременно его характеризует и подтверждает правомерность его характеристики»⁶.

¹ *Пантюхов И.* Аварский хлеб // Кавказское сельское хозяйство. 1901. С. 180–181.

² *Кузьминский В.* Заметки об Андийском округе // ИКОРГО. СПб., 1880. В. 6. С. 295; Материальная культура аварцев. С. 230–231.

³ *Арциховский А.В.* Пища и утварь // Очерки русской культуры XIII–XV веков. Ч. 1. Материальная культура. М., 1969. С. 297; *Горская Н.А.* Пища // Очерки русской культуры XIX в. Ч. I. М., 1977. С. 217. *Вдовина Л.Н.* Пища и утварь // Очерки русской культуры XVII века. Ч. I. М., С. 219.

⁴ *Османов М.О.* Хозяйственно-культурные типы... С. 220.

⁵ Там же. С. 222.

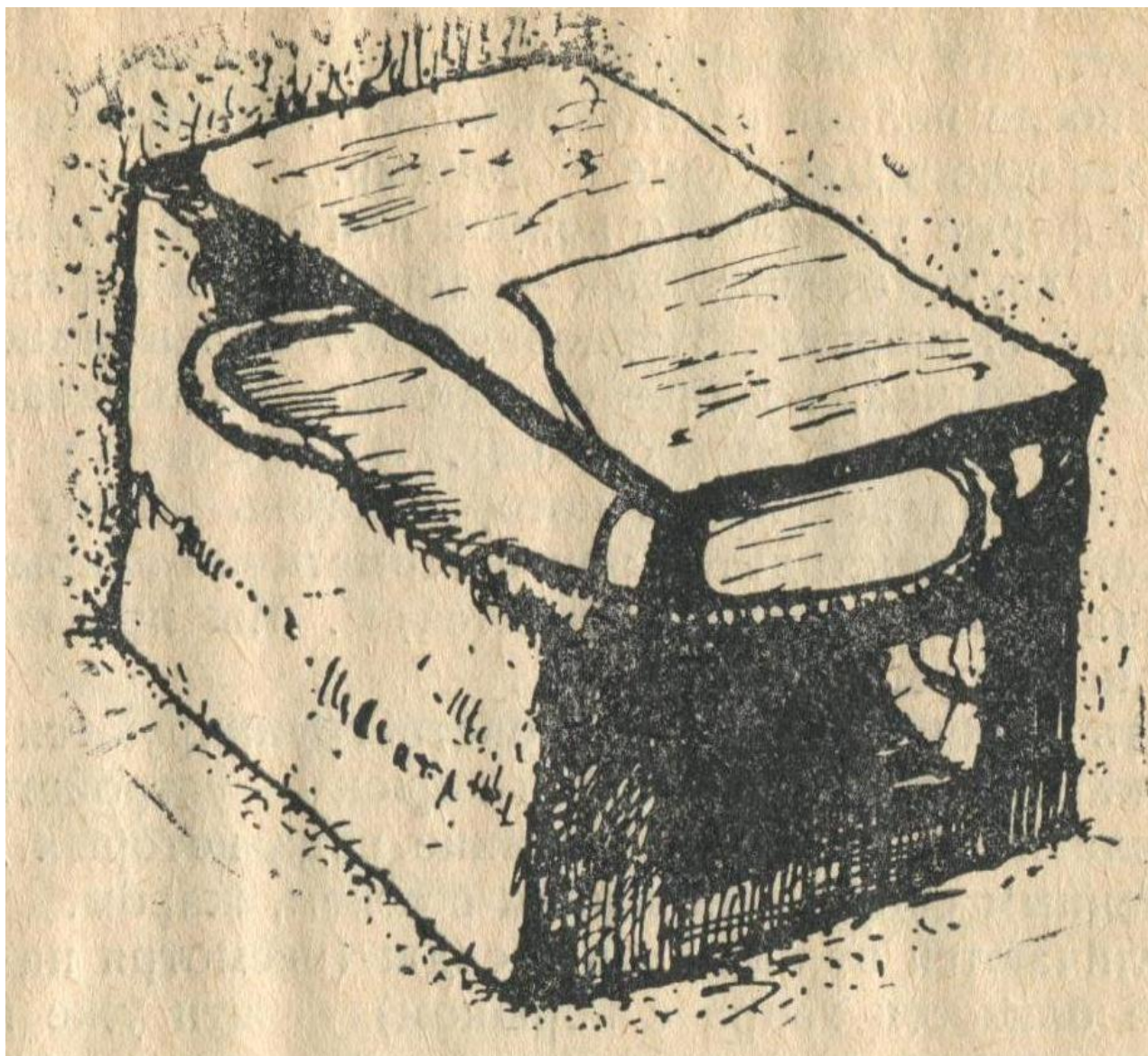
⁶ Там же. С. 223.



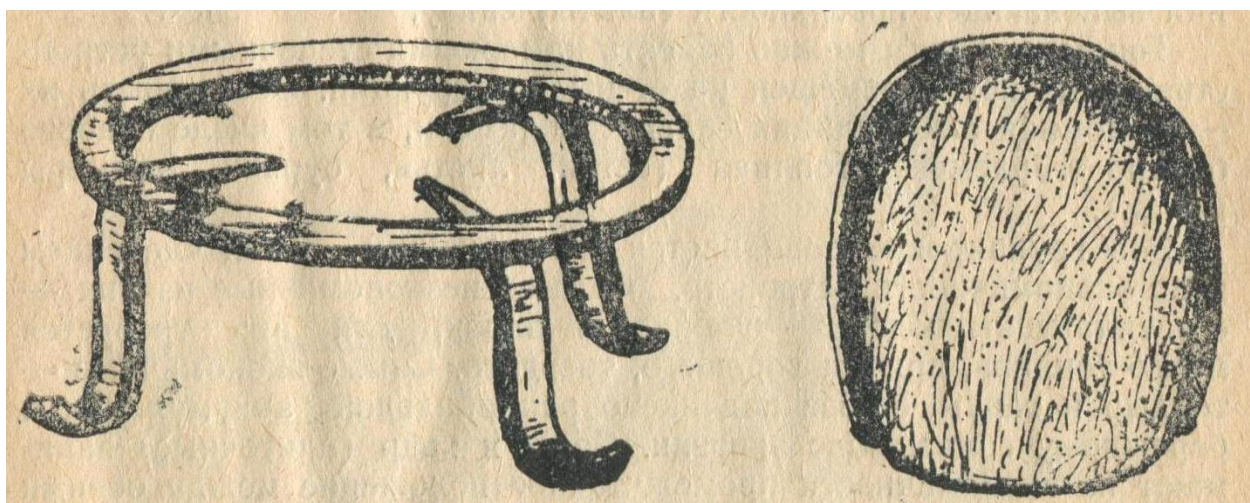
Лезгинский хлеб



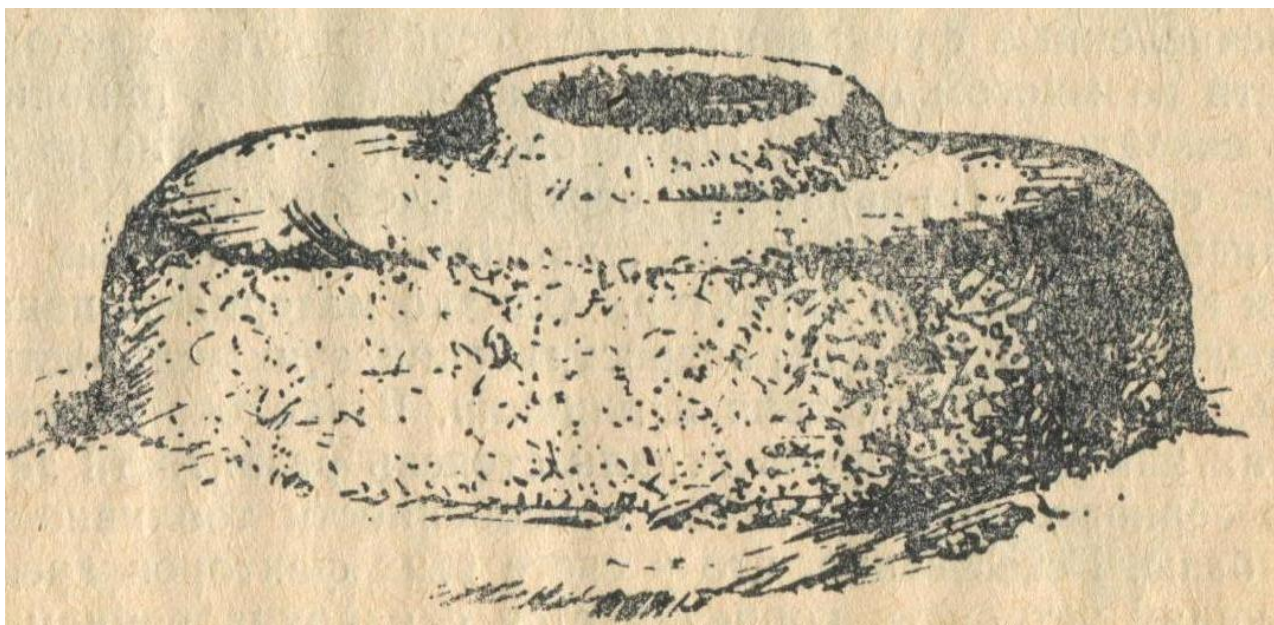
Дагестанский чурек



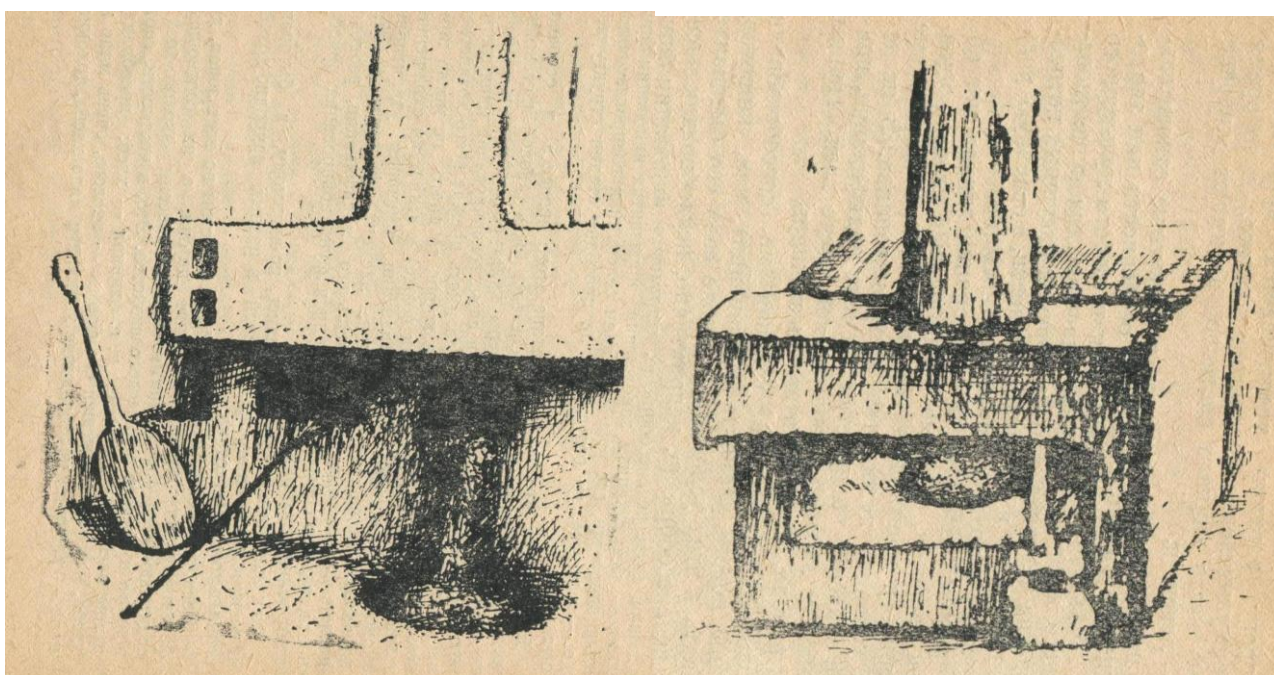
Разновидность хъара. Фото из архива Османова М.-З.О.



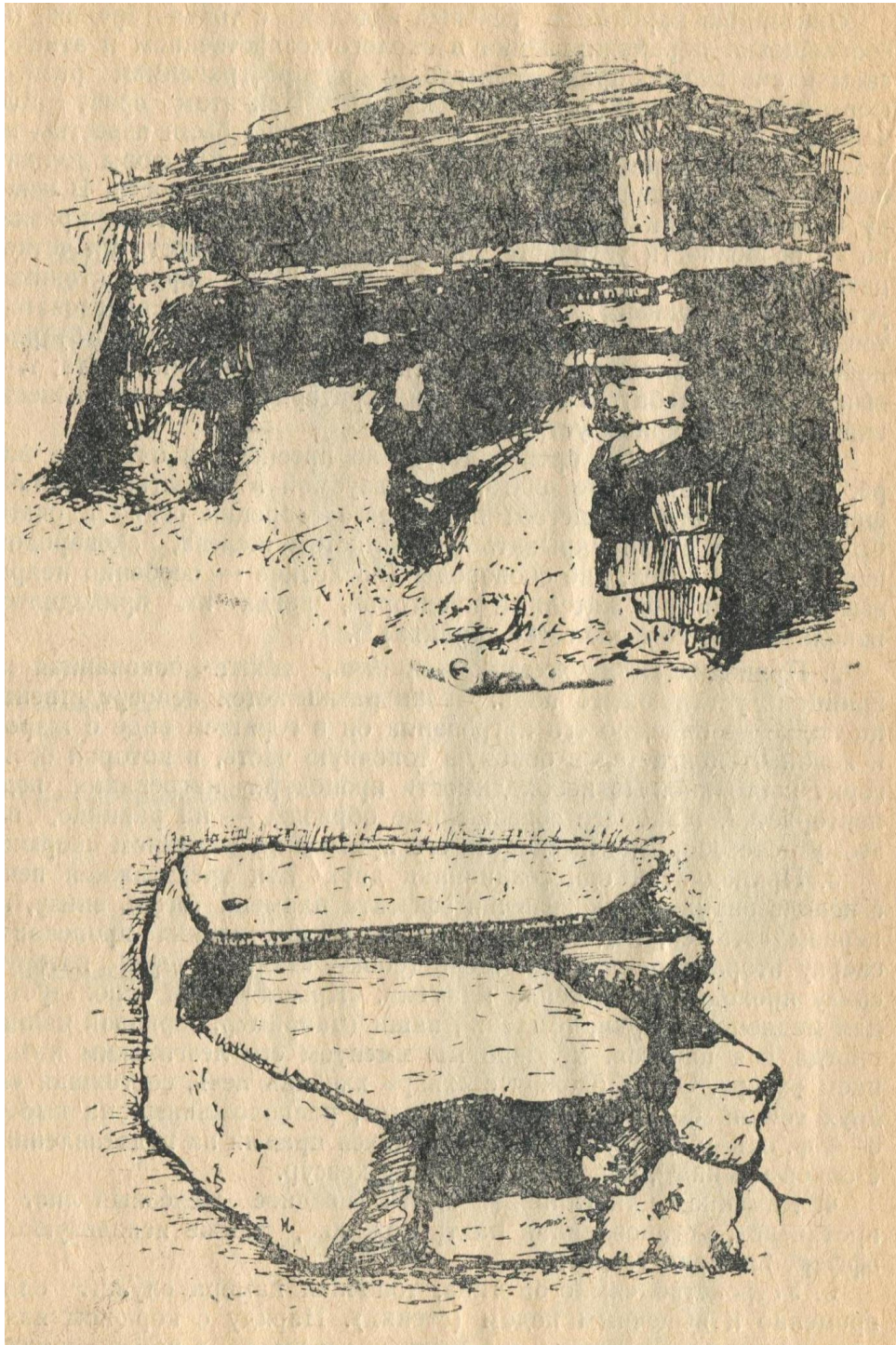
Саджи и треножник. Фото из архива Османова М.-З.О.



Тондыр. Фото из архива Османова М.-З.О.



Разновидности корюка. Фото из архива Османова М.-З.О.



Печь кор. Фото из архива Османова М.-З.О.

Как отмечает М.А. Агларов, «выпекали хлеб в открытых очагах, в пристенных очагах, в каминах. Здесь пекли обычный пресный хлеб («гване») на сковородах, раньше на каменных плитах. Не случайно в ахвахском языке названия каменной плиты и сковороды совпадают («кьуни»). Такой хлеб выпекался из замешанного на воде теста с добавлением соли. Верхнюю часть хлеба украшали протыканными в тесте ямочками, дававшими в сочетании замкнутую спираль. Кислый хлеб («ингIва-

ра») выпекали в очагах типа «коро». Заквашивали тесто простоквашей или кусочком квашеного теста. В с. Ратлуб специально для закваски изготавливались тонкие высушенные лепешки. Кусок такой лепешки размачивался теплой водой, а затем содержимое выливалось в тесто. Перед выпечкой в очаге разводили огонь и когда оставались только угли, стенки его протирали и к ним в вертикальном положении лепили круги хлеба. Верхнее и топочное отверстия на время прикрывали и через некоторое время со стенок очага снимали пропеченный хлеб. Так выпекался хлеб ячменный, ржаной, пшеничный. Хлеб в смеси с гороховой мукой пекли на каменной плите, на сковороде. Иногда на сковороде же выпекали хлеб из солода, запеченного в корку из обычной муки. Такой хлеб служил, в основном, лакомством для детей и женщин»¹.

Для замешивания любого теста муку всегда просеивали через сито. Месили тесто в деревянном корыте, сверху накрывали его чистой скатертью. Когда тесто подходило, хозяйка начинала растапливать печь – «тендир», «танур», «корюк». Тесто для выпекания хлеба в тануре должно было быть не совсем мягкое, да и вообще в случае какого-либо технологического нарушения хлеб падал со стен. В тануре выпекали хлеб несколько удлиненной (продолговатой) формы. Перед выпечкой его мазали в основном кислым молоком, а на торжества – яйцом, на поверхность хлеба наносили ложкой, вилкой или палочкой различные узоры, имевшие не только эстетическое назначение, но и чисто утилитарное: чтобы дать выход парам из теста при выпечке. После выпечки хлеб хранили или в медных котлах – в предгорной, равнинной зонах, или в мешках из шкур мелкого рогатого скота – в высокогорной и горной, в высокогорных зонах.

Разновидностью блюда из жареного теста является приготовление из сдобного теста (на молоке, яйцах, масле и т.д.) традиционных ракушек – «аьрайн гьавккури» (досл. с лакск. военный хинкал), «нерхлай хинкал» (дарг.)², «нахуль хинкал» (анд.)³. Их готовили следующим образом: тесто, замешанное на молоке, яйцах, сахаре, делилось на комочки, которые в свою очередь раскатывали в не очень тонкие стержни. Стержни резали на куски, придавив эти куски к сетке сита или решета, придавали им определенную форму, после чего жарили в жиру, в основном на топленом масле. После приготовления обсыпали их сахарным песком или сахарными крошками. Их готовили преимущественно в дальнюю дорогу, т.к. они долго не теряли свои вкусовые качества (не портились).

¹ Материальная культура аварцев. С. 287.

² Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ соч. С. 272.

³ Материальная культура аварцев. С. 280.

Приведем еще интересную разновидность хлеба у лакцев – «аЪТийччатІ» (досл. плачущий хлеб). Тесто замешивали на закваске, куда добавляли чабрец, мелко нарезанный нутряной жир, соль, приправу «ей» (ореховая трава). Пекли этот хлеб в тануре – «кІара». В процессе выпечки жир плавился и пропитывал тесто, придавая ему при этом приятный вкус. Когда плавятся кусочки жира, они напоминают слезы, откуда и произошло само название хлеба – «аЪТийччатІ». Эта разновидность хлеба, в основном, была распространена в границах современного Кулинского района – в селениях Кули, Хосрех, Вихли, Цовкра-І. Хлеб «мучари» пекли иногда и из кукурузной муки. Тесто в таких случаях замешивали на горячей воде (кипятке), туда добавляли жареный курдюк, лук, соль. Пекли такой хлеб в сковороде в Кули, Вихли, Вачи, Кая и т.д. А в Вицхинском магалe «мучари» готовили несколько иначе. Тесто замешивали так же и с такими же компонентами, из пшеничной муки готовили небольшие лепешки, которые соединяли с кукурузными шариками, затем весь этот комок раскатывали скалкой и пекли в «кІара» – тандыре, т.к. кукурузный хлеб, вернее, тесто из кукурузной муки невозможно печь в тандыре – оно не лепится к его стенкам.

«Были известны интересные способы выпечки хлеба и у аварцев, – отмечает М.А. Агларов. – Бросали тесто на большую сковороду, накрыв ее другой сковородой, зарывали в горящие угли и золу так, чтобы жар сверху и снизу был одинаков»¹. В предгорной Аварии и Салатавии очень часто пекли кукурузный хлеб, начиненный нутряным салом – «тІатІбусун мучари»². Годоберинцы пекли лепешки из кукурузной муки с мелко нарезанным нутряным жиром³. Ботлихцы для хлеба, в основном, использовали кукурузную муку. Кукурузный хлеб «гъани» занимал особое место в условиях постоянной нехватки зерна. «Недостающее зерно (видимо, имеется в виду кукуруза. – Прим. авт.) они обычно покупали или выменивали у соседей на фрукты, виноград»⁴. Весьма оригинальный способ выпечки хлеба отмечен Пашаевой А.Г. у даргинцев: «Зимой и в ненастную погоду летом пекли хлеб в золе в комнате для хозяйства. Делали его больших размеров 40–45 см в диаметре, толщиной 4–5 см; его не обмазывали, чтобы не прилипла зола. Пекли хлеб прямо в золе, засыпая сверху горячими углями. Оставался он в золе около часа. Такой хлеб назывался «цІамула чакъва» (по-кайтагски буквально: хлеб, испеченный в золе). При выпечке в золе хлеба из кукурузной муки «мучари», «хІяжланкІила къацІ», просяной

¹ Материальная культура аварцев. С. 287.

² Там же.

³ Алимова Б.М., Лугуев С.А. Указ. соч. С. 81.

⁴ Там же.

– «мучила», «мучери», гороховой муки – «къарава къацI» его помещали на каменной или железной плите, чтобы он не рассыпался, сверху закрывали другой плитой и на нее насыпали горячие угли»¹.

Горянки очень часто пекли в квартальных печах, которые имелись у бедных женщин, зарабатывавших себе на жизнь: женщины-хозяйки несли туда немного муки (плату), тесто и топливо (немного дров и кизяка). Тесто для хлеба готовили на закваске из старого теста, которую хранили в жидком состоянии в керамической посуде (кувшине). Зимой пекли хлеб у себя дома на металлическом листе, установленном на треножнике. Одновременно грелись у очага и готовили хлеб и пищу. Пекли хлеб и из кукурузной муки, добавив туда нутряной жир и жареный лук.

Следует отметить здесь же и ритуальный хлеб «барта» у лакцев, который пекли с запеченным внутри яйцом и утыканным орехами, изюмом, горохом и т.д., придав ему антропоморфную или зооморфную форму, где вместо живота запекалось яйцо: этот хлеб имел вид какого-нибудь зверька или домашнего животного, например, барана с загнутыми рогами. Ритуальный хлеб антропоморфной формы – «урчукъан» пекли и кумыки². Из ритуальных хлебов аварцев необходимо отметить также хлеб-гор, испеченный в виде большого калача из пресного теста, начиненного черными бобами (с. Ругуджа), вареными яйцами (с. Зило, андийцы), или просто в виде калача (бублика).

В честь праздника «игби», посвященного середине зимы, цезы выпекали ритуальные хлебцы. «Иг» – по-цезски кольцеобразный хлеб типа бублика диаметром в 20–30 см; игби – множественное число от иг, т.е. игби – это бублики. Их выпекали не только к празднику игби, но и в другие цезские праздники, в частности в день первой борозды. В этот день игби вешают на рога волов, которыми производят вспашку»³. Хлебцы вручали победителю на соревнованиях во время земледельческого праздника. Такие же хлебы-крум, но меньше размером вешали на рога быков первой запряжки. Пекли хлеб-крум и в качестве подарка детям родственников засватанной девушки (с. Ругуджа). Эти крум, несомненно, имели символическое значение и были конкретным выражением верований астрального толка. В этом убеждает не только форма этих хлебов, но и сам дух земледельческого праздника, где символ солнца неизбежен. Для детей к праздникам пекли хлебы в виде человеческих фигурок «есикЮ» (аварск.), что буквально переводится как «девушка», «женщина»⁴. В данном случае как будто бы про-

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 271.

² См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания... С. 88.

³ Карпов Ю.Ю. Общинный зимний праздник у цезов // СЭ. 1983. № 3. С. 114.

⁴ Материальная культура аварцев. С. 283.

исходит процесс приобщения к силам божества посредством вкушения печенья – дара в виде женщины. Даргинцы пекли ритуальный хлеб иногда с начинкой, иногда украшенный яйцами. Для мальчиков пекли хлеб треугольной формы («чутту кьяча»), для девочек «нача» в виде человеческой фигуры. Вместо глаз эта кукла имела вареные яйца в скорлупе. Эти печенья не столько представляют собой символ плодородия, сколько являются элементами культа божества плодородия, в которых проявляется «архаический антагонизм и соперничество полов».¹ Иногда пекли хлеб в виде лошадки. На эти хлебцы накладывали халву «бакзукъ» или другие сладости и давали детям. Пекли для детей и хлебцы в виде куропатки – «кьякъба», «кьяпкъа» (кум.) с яйцами, «кьяхъну» (лакск.), мокъокъ» (авар.) с запеченным внутри и смазанным снаружи яйцом. Из пшеничной муки для детей пекли «квала»¹. Гаскагывали лепешку как для чурека, а ее края приподнимали по кругу. В дне образовавшейся тарелочки втыкали сырые яйца в скорлупе или наливали их в углубления, сделанные специально для этой цели². Ритуальные хлебцы в виде антропоморфного или зооморфного изображения³, в которых вместо живота запечено яйцо, были постоянным компонентом почти всех весенних праздников и символизировали собой плодородие полей, судившее всем благополучие и обилие. Об обрядовых печеньях Г.Ф. Чурсин писал, что «изображением божественного существа или покровителя можно считать прежде всего те, приготавливаемые в виде человеческой фигуры обрядовые хлебы»⁴. Г.Ф. Чурсин делил их на три категории. Одни из них изображали божества, духов или почти почитаемые предметы, другие являлись заменой жертвенных приношений, третьи представляли собой людей, животных и различные предметы с магической целью обеспечить благополучие, счастье или обилие изображаемых объектов⁵. Магическое назначение имеют те новогодние печенья, которым придаются формы домашних животных для обеспечения благополучия и обилия этих животных в наступающем году. Приготавливая из теста те или иные предметы, человек, проникнутый магическими воззрениями, рассчитывал этим воздействовать на естественный ход явлений в желательном для себя смысле⁶. В прошлом эти фигурные хлебы рассматривались как продукт или тело божества плодородия и были из-

¹ Токарев С.А. Эротические обычаи // Календарные обычаи и обряды в странах За-
рубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М., 1983. С. 100.

² Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 273.

³ Чурсин Г.Ф. Фигурные обрядовые печения у кавказских народов // Бюллетень
Кавказского историко-археологического института в Тифлисе. 1930. № 6. С. 50, 54.

⁴ Там же. С. 49.

⁵ Там же. С. 20.

⁶ См.: Там же. С. 20.

вестны в этнографической литературе под названием теофагов («богоедание»). Посредством вкушения тела божества человек как бы приобщается к атрибутам и силам божества¹. Возможно поэтому, например, у лакцев пекли «барта» на каждого члена семьи и несколько штук сверх нормы, поскольку был еще обычай хождения детей по домам и выпрашивания «барта». Кроме этого, в Лакии к празднику первой борозды тоже пекли «барта» огромных размеров, украшая яйцами и орехами, и давали старику держать его на руках. А получал этот хлеб победитель на скачках, которому его вручал этот же старик с поздравлением. У даргинцев к празднику первой борозды пекли ритуальные хлебы разных форм и размеров. Например, «в селении Хаджалмахи в пирог диаметром до одного метра и высотой 0,5 м клали сотни яиц, мясо, курдюк, колбасу, изюм и пр.»².

«В ряде селений (например, Харбук) встречался более архаичный приз – кукла, изображающая девушку, – пишет М.-З.О. Османов. – Глаза ее делали из серебряных монет, зубы из фасоли. Голову утыкали несколькими прутьями (вероятно, вначале это были соломинки). Ее несли перед толпой на вытянутых руках»³. «Возможно, в этом сказывается пережиток древнего представления о том, что у пашни, хлеба имеется дух, хозяин, и он должен быть женского рода, ибо только женщина обладает способностью воспроизводства. Видимо, печенье – дар в виде девушки, преподносится земле, ради повышения плодородия земли, сохранения здоровья и т.д., посредством вкушения хлеба в виде женщины. Здесь же следует отметить, что в античном мире земля чаще всего выступала в образе женского существа, так как по своей природе женщина схожее с землей, чем мужчина. Еще Аристотель говорил, что землю и ее природу следует рассматривать как женщину и мать. В зависимости от основного взгляда на женское существо как родительницу, оценивались и процессы, совершавшиеся в организме земли. Древние люди проводили аналогию между физиологическим строением земли и женщины. По их представлениям, земля принимала в свои недра зерно, после чего под горячими лучами солнца происходило зачатие. Таким образом, процесс размножения растений рассматривался как подобный зачатию и поведению человека. Потому для получения обильного урожая люди прибегали к симпатической магии, веря, что подобное обязательно вызовет подобное же», – пишет Б.Л. Богаевский⁴.

Тем самым лишний раз подчеркивается, что «именно женщина первая начала культивировать растения, употребляемые в пищу. Вполне есте-

¹ Фрэзер Дж. Золотая ветвь. М., 1980. С. 21.

² Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 55.

³ Там же. С. 56.

⁴ Богаевский Б.Л. Земледельческая религия Афин. С. 89–90.

ственно, что она становится владелицей земель и урожаяев. Религиозно-магический авторитет женщины и, как следствие, ее доминирующая роль в обществе имеют космическую модель: образ Матери – Земли»¹.

Хлебные изделия представляют сложную область кулинарных традиций горцев. Наряду с элементами, идущими с глубокой древности (выпечка в золе, на разогретых камнях и т.д.), в ней содержатся наслоения последних столетий – результат хозяйственно-культурного сотрудничества и этнического взаимопроникновения местного земледельческого и пришлого скотоводческого населения равнинного Дагестана.

У народов Дагестана были широко распространены печеные изделия с начинкой – «буркив», «чутту» (лакск.), «ботишал», «герга», «беркал», «буршина» (аварск.), «чутни» (дарг.), «чуду» (кум., азерб., терек.), «аффар» (лезг.). Аварцы пекли чуду круглой формы (особенно андалальские аварцы – «ботишал», «буршина» с сыром или смесью творога с маслом и картофелем). Готовили чуду с начинкой из тыквы, нарезав ее тонкими кусочками ножом, заправив солью, тмином, жареным луком с жиром. Часто готовили чуду с начинкой из дикорастущих трав, соединив несколько компонентов: крапиву, дикий чеснок, мяту, конский щавель и т.д. Добавляли сюда же сметану для мягкости и все заправляли солью, перцем и готовили тонкие чуду, обмазанные с обеих сторон курдюком или жиром. Маслом смазывали чуду очень редко, в основном жиром или курдюком.

Определенное место занимали в быту горцев Даргинии печеные изделия с мясной начинкой. «В мясо, нарезанное мелкими кусками, добавляли яйца, ореховую траву – «мирхьи мура». Подобным же образом готовились и чуду, начиненные курдюком, нарезанным большими кусками. Готовили чуду под названием «дитибдигъла сукура» (дословно: «миска с измельченным мясом»). Для этого отварное мясо мелко рубили топориком, приправляли солью, луком, перцем, добавляли немного кислого молока или сыворотки. В таком виде мясу давали простоять один день, чтобы оно приобрело кислый вкус, затем всю эту массу выкладывали на приготовленный лаваш и приподнимали его края. Если мясо было нежирным, в фарш добавляли масло или сметану»².

Готовили кайтаги чуду и курзе из курятины и орехов: отваривали куриное мясо и удаляли кости. Очищенные, слегка прожаренные и размятые орехи томили в жирном бульоне так, чтобы получилась густая темная масса. Раскатывали сочень из пресного теста, на половину которого клали фарш из орехов, сверху кусочки мяса и закрывали второй половиной. Кайтагские даргинцы готовили чуду с курятиной другой разновидности: для

¹ Мирча Элиаде. Священное и мирское. М., 1994. С. 92.

² Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 276.

этого мелко рубили курятину, добавляли лук, соль, перец, толченый орех. Иногда готовили, разрезав курицу на крупные куски, добавляли толченый орех, распределяли начинку так, чтобы при разрезании готового чуду на каждую часть пришлось бы по куску мяса¹. Описанное чуду очень напоминало лакское (кулинское) чуду с мясной начинкой, приправленное сывороточным уксусом, но только закрытое второй лепешкой сверху – «къячИи».

Чуду пекли полукруглой формы еще из внутренностей скота, выдержанных в уксусе – «кьянцI». Готовили с тыквой, нарезав ее тонкими кусочками ножом, добавляли туда соль, перец, жир, жареный лук, мелко нарезанное сушеное мясо, несколько яиц. На особые торжества готовили чуду с творогом: творог перетирали руками, добавляли туда жареный лук, яйца, соль, готовили чуду полукруглой формы.

В садоводческих селениях лакомым блюдом являлось и является чуду с начинкой из свежей кураги. Курагу, разломанную на две половинки, освобожденную от косточек и посыпанную сахаром, раскладывали ровным слоем и выпекали полукруглой формы².

Разнообразным было праздничное угощение. В его состав входила не только мясная еда, но и обилие мучных кушаний и сладостей: это пироги (чуду с разнообразными начинками), сладкие блюда и сладости Дагестана, которые готовились к праздникам. Сюда входят: блюда из солода (каши), чуду с солодовой начинкой, которые являлись лакомством для женщин и детей, каши, приготовленные на основе компота из абрикосовых сушек, множество сладостей, скрепленных медовым сиропом (шарики из сдобного теста, жареные орехи, конопляные и тыквенные семена, жареная в масле лапша и др., мучная халва в нескольких вариантах). Тюркоязычные народы Дагестана готовили множество всяких сдобных печений: пахлаву, *шекер бура*, разновидности халвы, «гулеме», «шекер», «къялаг» и др.

Многие из мучных и крупяных блюд были тесно связаны с семейными и общественными обрядами. Постоянное соединение злаков с мясными продуктами и жирами начинается с производства и особенно с приготовления теста.

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 276.

² Там же.



Чуду



Суп

Далее отметим многочисленные супы – мясные¹, молочные² и постные³, с добавлением фасоли⁴, чечевицы⁵, конских бобов, крупы⁶, т.е. супы заправлялись всевозможными злаками и крупами. Среди супов наиболее древним и простым по способу приготовления считался суп с использованием теста (затируха). Способ ее приготовления был несложен, хотя и требовал опыта. Небольшое количество муки смешивали с водой и тщательно перетирали массу между ладонями. Образующиеся мелкие катышки теста опускали в кипяток, заправленный кусочком сушеного курдюка. Ели суп «лархьху накь» (лакск.), «шванкари» (авар.), «умаг шорпа» (кум.) с хлебом или с комками толочна. Не менее интересен суп из крупы «хьувхьурал накь» (лакск.)⁷, «кьаркьарла нергъ» (дарг.)⁸, «ярма шорпа»⁹, который готовился на бульоне из сушеного мяса или курдюка с добавлением молока. Чечевичный или фасолевый супы варились на бульоне из сушеного мяса. Оригинальные супы,готавливаемые жителями горных долин (даргинцы, аварцы) на основе сушеных абрикосов: «сушеные абрикосы клали в холодную воду и, добавив в нее солод, доводили до кипения, все время помешивая, до исчезновения белой пенки. Такой суп считался сугубо женским блюдом и готовился в основном для рожениц»¹⁰. Подоб-

instituteofhistory.ru

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274. Материальная культура аварцев. С. 285; Булатова А.Г. Лакцы. С. 247; Рамазанова С.К. Цовкра I. 2-я пол. XIX–XX вв. Историко-этнографические очерки. Махачкала, 1998. С.125; Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. XIX – начало XX вв. Махачкала, 1998. С. 132.

² Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274. Рамазанова С.К. Цовкра I. С. 125; Алимова Б.М. Кайтаги. С. 132; Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Дидойцы (цезы). Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX века. Махачкала, 2000. С. 103; Мусаева М.К. Пицца хваршин: традиции и новации // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала, 1990.С. 40.

³ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274; Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Дидойцы (цезы). С. 103; Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. С.92; Алимова Б.М. Кайтаги. С. 132.

⁴ Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. С. 92; Булатова А.Г. Лакцы. С. 247; Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274; Материальная культура аварцев. С. 285.

⁵ Булатова А.Г. Лакцы. С. 247; Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274.

⁶ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274; Булатова А.Г. Лакцы. С. 274; Алимова Б.М. Кайтаги. С. 132.

⁷ Булатова А.Г. Лакцы. С. 247.

⁸ Гаджиева С.Ш. Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274.

⁹ Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. XIX–XX вв. Махачкала, 1860. С. 150.

¹⁰ Там же.

ный суп готовили и губденцы, но только не из абрикосов, а из кизила. Кизилковый суп ели как средство при расстройствах желудка¹.

Даргинцы готовили картофельный суп, куда добавляли немного поджаренной муки и несколько сырых яиц. Готовили также «тIарс хIабизурта нергъ» – суп, который варили в глиняном сосуде «тIарс». В этот сосуд наливали воду, клали мясо, крупу, приправы и зарывали сосуд в угли. Во время постов в зажиточных семьях готовили этот суп с курицей².

У аварцев распространены были похлебки с мелкими кусочками теста «ражихинкIал», наподобие лапши³. Мясной бульон из-под хинкала с добавлением молока и чесночной подливки также употребляли в качестве супа. Весьма оригинальна похлебка, приготавливаемая дидойцами⁴ и багулалами⁵ из молока и рубленой крапивы. Таким образом, можно считать, что злаковые, мучные кушанья вместе с молочными и мясными продуктами составляли основу традиционной пищи народов Дагестана в исследуемый период.

Рассмотрев блюда из зерновых и бобовых, необходимо отметить однотипные в своей основе. Их объединяет степень первичной обработки зерна (зерно цельное, сырое, жареное, дробленое, молотое и т.д.), дававшей соответствующий полуфабрикат для дальнейшего приготовления⁶. Цельное зерно употреблялось в жареном виде, из цельного зерна варились полужидкие похлебки или каши (типа панспермий). Дробление зерна, видимо, было первой попыткой изменить его структуру, хотя из крупы получали не так уж много блюд. Только мука позволила дальше развить народную кулинарию. Получению первой муки способствовало совмещение термического воздействия с механическим – дробление жареных зерен в порошок, видимо, открыло возможность для изобретения и способов приготовления новых блюд. Мука из жареных зерен (толокно) приобрела большую популярность, заняв важное место в рационе питания горцев. Смешав с водой, сывороткой, маслом, жиром, из нее делали комки и ели как один из первых вариантов хлеба. Жареное зерно, в отличие от сырого, могли употреблять непосредственно в целом виде.

С появлением и использованием муки пища народов Дагестана совершенствовалась. Блюда (в частности, разновидности галушек – хинкала), в основе приготовления которых лежало тесто, у дагестанцев много-

¹ Гаджиева С.Ш. Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 274.

² Там же.

³ Материальная культура аварцев. С. 285.

⁴ Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Дидойцы (цезы). С. 103.

⁵ Материальная культура аварцев. С. 285.

⁶ См.: Схема переработки и употребления в традиционной пище зерновых продуктов в народном питании горцев Дагестана. Приложение.

численны. Тесто в самых разных вариантах (разрезанное на квадратики, скатанное раковинами, разделанное в виде тонких сочных), применение закваски расширили ассортимент мучных блюд, что привело к появлению новых. Распространилась выпечка хлеба в золе, на каменной или глиняной плитах, в специально оборудованных печах (тануре); наряду с варкой теста в кипятке, молоке, тесто стали жарить в масле или в жиру (изделия из сдобного теста).

Наиболее поздним можно считать появление мучных изделий с разными начинками (мясной, творожной, с дикорастущими травами, с овощами). Они тоже готовились путем запекания, варки в воде, бульоне, жарения в масле, жиру. При исследовании пищи народов Дагестана необходимо учесть также культурное воздействие соседей – народов Закавказья, Северного Кавказа и др.

Напитки. К мучным изделиям можно отнести и один из самых древних алкогольных напитков дагестанцев – бузу «хIаруш»¹ (дарг.), «дукъра хIян»² (лакск.), «чIачIа»³, «мед» (аварск.), «буза» (кум.)⁴, «буза» (таб.)⁵. Готовили бузу дагестанцы на основе солода (муки из проросшего ячменя).



Дагестанская буза

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 281.

² Рамазанова З.Б. Традиционные блюда, продукты и напитки лакцев // Наука и молодежь. Махачкала, 1997. Вып. I. С. 264.

³ Материальная культура аварцев. С. 286.

⁴ Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. С. 157.

⁵ Рамазанова З.Б. Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы в XIX – начале XX в.). Махачкала, 2009. С. 79.

Даргинцы готовили бузу несколько иначе. Из ячменной муки пекли хлеб огромных размеров в золе в сковороде, закрытой другой сковородой. Затем этот хлеб заливали теплой водой и оставляли на 2–3 дня в специальной посуде (хлеб крошили на мелкие кусочки), добавляли еще несколько горстей солода, все это накрывали чем-нибудь и опять оставляли, пока начнется брожение, поскольку известно, что «солод – бродильный продукт из начавших прорасть, а затем высушенных зерен хлебных злаков. Наиболее обычен ячменный солод, применяемый в пивоварении»¹. После все это процеживали через волосяное сито, переливали в другой сосуд и добавляли немного толлокна. Через пару дней пили бузу в следующих пропорциях: стакан бузы + несколько стаканов воды + немного солода для привкуса и оставляли на день и пили как густую бузу, некоторые клали сахар. Подобным же образом готовили бузу у аварцев². «Из напитков наибольшим распространением пользуется у аварцев буза – чаа. Напиток этот готовится не из проса, как известная крымская буза, а из ячменного солода. Ячмень мочится в воде, затем кладется в темное прохладное место, где он прорастает. Проросший ячмень сушится и мелется в муку, из которой пекутся лепешки. Эти лепешки потом кипятят в воде, закрывают и оставляют бродить. В результате брожения и получается буза. Так как в бузе содержится значительное количество ячменной муки, она имеет бурый мутный цвет. Оставшаяся, очищенная от муки буза носит название тухель, или туккель. Кроме бузы употребляется также особым образом приготовленное вино чаба»³.

М.А. Агларов по поводу бузы пишет, что «для приготовления ее пекут хлеба из теста на дрожжах, затем размачивают хлеб в воде и процеживают... Добавляют «тIех» (мука из жареного зерна) и муку из проросшего зерна – «тIигь» (солод. – Прим. авт.). Эта смесь бродит недели две. Затем ее опять процеживают... Напиток получается крепкий и приятный на вкус»⁴. Этот же напиток готовили и несколько иначе. Хранили алкогольные напитки по-разному. Например, у гунзибцев бузу называли «чIачIа» и закупоривали в сосудах⁵. Осадок от хмельных напитков использовали своеобразно: ботлихцы отдавали скоту⁶, гунзибцы разбавляли водой и пили⁷. У хваршин был распространен напиток «зило», пригото-

¹ Арциховский А.В. Пища и утварь // Очерки русской культуры XIII–XV веков. Материальная культура. М., 1969. Ч. I. С. 298.

² См.: Материальная культура аварцев. С. 286; Данилина К.П. Этнографическое исследование дидоев // НА ИИАЭ. Ф. 5. Оп. 1. Д. 66.

³ Чурсин Г.Ф. Указ. соч. С. 14.

⁴ Материальная культура аварцев. С. 286.

⁵ Ризаханова М.Ш. Традиционная пища гунзибцев (XIX – нач. XX в.) // Система питания народов Дагестана. С. 28.

⁶ Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. С. 85, 94.

⁷ Ризаханова М.Ш. Указ. соч. С. 28.

ляемый следующим образом: «Ячменную муку заливали водой (1 кувшин воды на 1 сах муки) и держали до брожения. Полученную смесь варили в котле до тех пор, пока жидкость не сядет на 4 пальца. В остывшую кашу добавляли солод и толокно и оставляли в бочке бродить. Перебродившая смесь после фильтрации через сито готова к употреблению. Этот напиток считали женским, и ни один праздник не обходится без него и сейчас»¹. Так же «готовили и более крепкий напиток «ораду», 4 кувшина воды перемешивали с 1 сахом (3 кг) солода, добавляли закваску и оставляли бродить, затем фильтровали и пили»².

Почти все аварцы варили напиток «мед». Исследователи относят мед к слабым хлебным напиткам, который раньше готовился в лечебных целях³. «Для приготовления меда берут ячмень, смачивают его в воде и кладут в теплое место, чтобы зерно проросло. Затем его сушат и мелют на водяных мельницах (или на ручных жерновах). Муку смешивают с водой в пропорциях 1:3 (на одну мерку муки три мерки воды) и эту смесь кипятят в большом котле «хъа» (багвалал). После этого с помощью специального устройства из полученной массы отжимают сок. С этой целью на веревке подвешивают мешок из грубо сотканного сугъура с продетой палкой. Палку вращают, и она постепенно скручивает мешок, сквозь ткань которого вытекает сок. Одновременно мешок немного сдавливают специальным деревянным зажимом. Сок получается слегка сладковатый, в него добавляют немного хмеля «хамало» (в пропорциях приблизительно 1:30) и снова кипятят. Затем его наливают в «гвандагъа» (выдолбленный ствол дерева, приспособленный под тару) и оставляют для брожения. Когда сок перебродит, его наливают в глиняные хумы «рагI» и оставляют на 1–2 суток при температуре 18–20°. Напиток готов»⁴. У годоберинцев готовили своеобразный слабохмельной напиток «кяширалча» из остатков бульона от хинкала, сваренного без мяса. Туда добавляли немного закваски, горсть солода и оставляли на сутки. Через сутки напиток считался готовым.⁵ Арчинцы готовили напиток «андарги» из солода, толокна и «чего-нибудь кислого, например, кураги; все это настаивают в течение дня»⁶.

Особый интерес представляет процесс виноделия у гоцатлинцев, описанный проф. М.А. Агларовым: «Процесс изготовления вина у гоцатлинцев был иным. Виноград давили в специальных деревянных корытах. Сусло собирали в котлы и кипятили. Полученный сок (*жаба*) выливали в

¹ Мусаева М.К. Хваршины. С. 75.

² Там же.

³ См.: Материальная культура аварцев. С. 286; Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. С. 94; Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы. С. 85.

⁴ Материальная культура аварцев. С. 286.

⁵ Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы. С. 85.

⁶ Сергеева Г.А. Арчинцы. М., 1967. С. 123.

глиняные кувшины и держали до брожения. После первого брожения молодое вино переливали в другие кувшины, горлышки обмазывали глиной и хранили эти кувшины в подвалах или закапывали в землю. Гоцатлинцы изготавливали вино преимущественно из специального винного сорта винограда, известного под названием «жадул-цибил»¹. Это свидетельствует о довольно высоком развитии виноградарства и виноделия во многих местах Аварии.



instituteofhistory.ru

Другим алкогольным напитком, изготавливавшимся дагестанцами, был «мусти» или «чаба». Он был известен в основном жителям нижнего Кайтага, которые готовили его из кипяченого виноградного сока следующим образом: «Для получения сока заполняли виноградом узкий мешок из конопляной ткани – «тутнич» и, завязав отверстие мешка, давили и мяли его ногами в сосуде – «бужела», который представлял собой деревянное корыто, открытое с одной стороны и со сливом с другой, установленное наклонно к поверхности земли... Процеженный через специальный полотняный мешочек виноградный сок сливали в большой кубачинский котел и, наполнив доверху соком, кипятили его около часу на сильном огне, разведенном в очаге «циппи». Целью кипячения было очищение виноградного сока. В процессе кипячения время от времени помешивали сок и снимали пенку. Когда уровень жидкости в котле снижался на три-четыре пальца, ее выливали в широкий медный таз и, чтобы она быстро остыла, все время перемешивали большой деревянной ложкой – «хула кациул»². «В тепловатом состоянии чистый виноградный сок сливали из таза в глиняный сосуд – «чутран», «кара» и закрывали горлышко куском полотна, дощечкой или камнем так, чтобы туда проникал воздух. Во избежание порчи напитка рекомендовалось наполнять сосуд соком доверху.



Через несколько дней начиналось брожение, которое продолжалось дней восемь-десять. В результате процесса брожения уровень жидкости значительно снижался. Горлышко сосуда с перебродившим соком плотно закрывалось дощечкой или камнем и обмазывалось глиной, чтобы совершенно прекратить доступ воздуха в сосуд. В таком виде напиток хранили около месяца, после чего он считался готовым. Это вино было приятно на вкус и, когда его поджигали, горело как спирт»³.

instituteofhistory.ru

Аналогично «мусти» готовили фруктовый мед «дущруг»⁴, но только не из виноградного сока, а из сока тутовника, яблок, груш: «В отличие от сока для «мусти», фруктовый сок, предназначенный для получения «дущруга», не сразу подвергался кипячению. Для предварительной обработки

¹ Материальная культура аварцев. С. 55.

² Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 281; См.: Алимova Б.М. Кайтаги. С. 134.

³ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 282.

⁴ Там же.

он сливался сразу в большой глиняный сосуд. Для очистки сока применялась специальная белая глина – «михъ», которую привозили для этой цели из Верхнего Кайтага. Двух пригоршней «михъ» было достаточно для большого сосуда. Глину размешивали в сосуде с соком и оставляли в нем на несколько часов. В жаркую погоду процесс брожения происходил более интенсивно и уже через час глина оседала на дно сосуда, а сок становился прозрачным. Сок, процеженный через конопляное волокно или тонкое самодельное полотно, называли «девичин шин» (мертвая вода). После всего этого его наливали в большой котел и кипятили 3–4 часа на сильном огне, время от времени помешивая. В результате долгого кипения количество жидкости уменьшалось приблизительно на три четверти первоначального объема, и оставалась густая вязкая масса темного цвета – «дуцруг». Чем гуще получался «дуцруг», тем дольше можно было хранить его»¹.

Горцам (даргинцы², лакцы³) был известен также хмельной напиток, приготовляемый из пчелиного меда, так как пчеловодство было известно везде в Дагестане, хотя занимались им только отдельные лица.

Хмельной напиток «макатта» даргинцы готовили из того меда, «который получали путем кипячения воска, оставшегося после отделения меда. Остатки эти кипятили и, процедив, сливали в котел. Сюда же добавляли воду в соотношении: на 1 стакан меда – один литр воды. Все это кипятили часа два, затем котел снимали с огня и, когда жидкость остывала, бросали в нее лепешку кислого теста «хамирдан» и оставляли бродить на две недели. Перебродивший и процеженный напиток имел приятный сладкий вкус, крепость его была 20–30°»⁴.

У лакцев напиток из меда назывался «мачча», и готовили его из сахара или из меда. Для брожения клали кусочек кислого теста, приготовленного на бузе «дукъра хІян»⁵.

Арчинцам был известен напиток – сахарная буза «чакарлин халей»⁶, приготовляемый по рецепту лакского напитка «мачча», который являлся основным наряду с напитком бузой «букъарин халей».

Отметим, что даргинцам, лакцам был известен способ «приготовления браги из изюма – «*mIytlila* «мин», «*кшимишла хІаруш*»⁷ (дарг), *mIytlul хІян*»⁸ (лакск). Поскольку на территории Лакии виноград не возделывался, вино готовилось из привозного изюма⁹.

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 282.

² Там же.

³ Булатова А.Г. Указ. соч. С. 251.

⁴ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 282.

⁵ Булатова А.Г. Лакцы. С. 251.

⁶ Сергеева Г. А. Арчинцы. С. 125.

⁷ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 282.

⁸ Булатова А.Г. Лакцы. С. 251.

⁹ Там же.

Основным напитком по всему Дагестану являлась буза. Вернее, буза имеет довольно схожую технологию производства во всех местностях и присуща именно тем местностям, которые характеризуются четко выраженными земледельческими традициями¹, а для «горной ее разновидности характерно примешивание к сбразиваемому хлебу – основе также и толокна»².

М.О. Османов относительно бузы в Дагестане отмечает: «Главный напиток в среднем хозяйственно-культурном ареале (ХКА) – буза. Высокогорный ареал, пожалуй, наиболее своеобразный. Буза здесь была мало распространена, вина не было, айрана тоже. Господствующий напиток – квас из толокна и солода, причем напиток служит в качестве приправы, ингредиента пищи, особенно при вкушении толокна ... каждый из... ХКА имеет свои определенные особенности в составе напитков и закономерности в их распространении и бытовании»³.

Из безалкогольных напитков народам Дагестана был известен чай, который часто заваривался из многих трав (зверобоя, мяты, тмина, сушеных и свежих листьев айвы, лепестков розы, шиповника, листьев кавказской азалии, чабреца и др.). Многие из этих отваров считались целебными при различных заболеваниях (подробнее см. ниже). У горожан среди напитков основное место в повседневном употреблении занимали молоко, чай.

У тюркоязычных народов (кумыки, азербайджанцы, терекеменцы) и у народностей лезгинской группы наиболее распространенным, повседневным напитком считался черный чай, который употребляли «с кусковым сахаром, медом, душабом, вареньем и сухофруктами»⁴. У лакцев кроме чая был известен старинный ритуальный напиток «*нацлу шин*» (сладкая вода), «употребляющийся в отдельные моменты свадебного цикла, в частности, сосуд с этой жидкостью сопровождал невесту в дом жениха; с «*нацлу шин*» встречали невесту и у ворот дома жениха, где ей давали отпить глоток этого напитка»⁵. Этот напиток был известен и даргинцам – «*мури шин*», который представлял собою подслащенную воду и имел только ритуальное значение (употреблялся во время свадьбы)⁶. Итак, «отличительная особенность напитков народов Дагестана в целом – подавляющее преобладание хлебных, зерновых напитков – факт немаловажный и иллюстрирующий древность и крепость земледельческих традиций»⁷.

¹ Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. С. 216.

² Там же.

³ Там же. С. 218.

⁴ Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М., 1999. С. 151.

⁵ Булатова А.Г. Лакцы. С. 251.

⁶ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 283.

⁷ Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. С. 215.



Чай



Отвар

Тюркоязычные народы (кумыки, азербайджанцы, терекменцы) пили алкогольный напиток из винограда – «джаба». Еще пили вино – «чагъыр», которое приобреталось в г. Дербенте. Горожане пили алкогольные напитки, в основном, вино и водку.

Традиционными напитками кумыков были «муселлес» и «цикней», которые представляли собой кипяченый виноградный сок¹.

Дикорастущие, овощи и фрукты. Наряду с пищей, добытой благодаря охоте, древний человек пользовался готовыми естественными продуктами, полученными без затрат труда. В доисторические времена «пищей служили им (людям) плоды, орехи, корни»². Различные виды диких растений наряду с культурными продуктами и поныне не теряют своего значения. Как известно, большинство культурных растений происходят от дикой флоры. В горах фрукты и овощи заменялись пригодными для питания различными дикими плодами и травами. Значительное место в рационе питания отводилось диким растениям – горным травам Дагестана. Собираением этих трав, представленных в меню горцев в разнообразном виде, в основном летом занималась молодежь – молодые девушки. Например, у даргинцев со сбором некоторых трав были связаны гулянья. В сел. Кища в конце мая – начале июня девушки и парни сговаривались пойти в горы для сбора черемши «суссап». В ночь перед выходом все девушки ночевали у одной из подруг. Выходили из селения рано утром в сопровождении парней. В перерывах между сбором трав пели и танцевали. Вечером в селении их встречали с музыкой³ и с хурджунами, полными едой, предназначенными для коллективной трапезы⁴.

Употребление продуктов собирательства имеет, несомненно, древнюю традицию. К ним относятся:

1) корни и зерна диких растений преимущественно крахмалосодержащие. Основные способы их приготовления – толчение в ступке, отваривание или применение в сыром виде;

2) листья, стебли, луковицы, ягоды и другие части диких растений, основное назначение которых – обеспечение витаминами.

К группе «1» у народов Дагестана, в основном, относятся всякие крахмалосодержащие корни – разновидности диких клубней «къурнил нуци», «кІяла нуци» (лакск.), корень лопуха «улчча» (лакск.), которые ели в сыром виде весной или в начале лета. А у зерен диких растений – семена тмина «явиш» (лакск., «гІяши» (дарг.), остальные относятся к группе «2».

¹ См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания. С. 99.

² Энгельс Ф. Происхождение семьи, частной собственности и государства. М., 1963. С. 2.

³ Гаджиев С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. раб. С. 275.

⁴ Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды народов горного Дагестана в XIX – начале XX вв. С. 62.

К группе «2» продуктов собирательства можно отнести следующие виды дикорастущих: черемшу «сан» (лакск.), разновидности дикого лука, конский щавель «дараччи» (лакск.), «хИякли» (дарг.), чебрец «ттуккул цлу» (лакск.), «тIащи» (дарг.), мать-и-мачеху «неххал чIанли» (лакск.), мяту «сура» (лакск.), «шамур» (дарг.), крапиву «мечI» (лакск.), и др. Таким образом, традиция использования дикорастущей флоры в пищу была известна народам Дагестана, реминисценции ее проявлялись и в относительно позднее время (голодные годы).

Например, у бежтинцев бедные семьи, которым не хватает хлеба, широко использовали в пищу дикорастущие съедобные растения в вареном или квашенном при помощи молочной сыворотки виде.

Весной и в начале лета начинали появляться блюда из таких растений, таких как крапива, черемша, дикий лук. Сырые дикорастущие травы употреблялись вместо фруктов и зелени. Молодые нежные зеленые листья ели в сыром виде, особенно дети. Из зелени варили похлебку¹ на молоке (у лакцев «гугут»), куда добавляли еще и конское мясо. С добавлением конского щавеля готовили супы и другие блюда. С добавлением компонентов, как рис, картошка, наваривали супы и пюре. Лебеда шла у дагестанцев для начинки многочисленных чуду и пельменей в смеси с маслом, с жиром, луком и другими специями. Чуду начиняли диким луком с творогом или черемшой, черемшой в сочетании с другими растениями – крапивой и т.д. Дикоросы потреблялись в сыром виде, вареными, настоенными, высушенными на зиму для приправы. Наиболее употребляемыми блюдами были пельмени с крапивой и чуду. Крапиву тщательно промывали, давали стечь воде, затем мелко резали, солили, добавляли туда же поджарку из лука на курдюке или масле, сыпали немного муки, клали яйца и готовили с такой начинкой курзе (пельмени). Иногда тушили, подлив чуть-чуть молока. «У хваршин из семян лебеды получали муку, из которой в сочетании с ячменной или пшеничной пекли просите чурри («солоIас музибо»). Лебеду, черемшу, дикий лук ели и просто отваренными, предварительно отжав и заправив поджаренным нутряным жиром»².

Вообще, для приготовления пельменей и чуду из зелени траву мелко резали, солили, отжимали и, мешая рукой, превращали в однородную массу, после чего добавляли сюда же творог, жир или топленое масло, а иногда и свежий сыр, затем начинали печь чуду или варить пельмени.

На зиму заготавливали конский щавель, тмин, мяту, чабрец, мать-и-мачеху и др. Их сушили дома в тени, только мать-и-мачеху сушили на солнце. Сушеную зелень хранили или в глиняных сосудах, или в мешоч-

¹ Мусаева М.К. Хваршины. С. 74; Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Дидойцы (цезы). С. 103; Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 275.

² Мусаева М.К. Традиционная материальная культура малочисленных народов Западного Дагестана. Махачкала, 2003. С. 113.

ках. Тмин собирали в пучки, связывали и сушили под потолком летней кухни или разложив на крыше. После сушки зерна тмина лутили перетиранием между ладонями. Затем на подносе очищали от мякины и хранили в каком-нибудь сосуде или в мешочке. Использовали тмин как приправу к мясным блюдам, к чуду с разной начинкой и т. д.

Дикие растения распространены неравномерно в отдельных регионах. Много различных диких растений употребляет население высокогорного Дагестана (аварцы, лакцы, даргинцы и др.), именно в свежем виде. По их мнению, это благотворно сказывается на их здоровье. Кухня жителей Дагестана, можно сказать, изобилует разнообразными блюдами из зелени, в основном, это чуду с многочисленными начинками, особенно в весенне-летнее время¹. Народная память из поколения в поколение передавала знания о действии лечебных трав и их настоек на организм человека при различных заболеваниях. Настойки определенных трав употреблялись при лечении как внутренних, так и некоторых наружных заболеваний. Согласно этнографическому материалу, лечебными свойствами обладали тмин «мучари» (ав.), «гЯши» (дарг.), «яви» (лакск.), мать-и-мачеха «кЪоркЪол тIамах» (ав.), «неххал чIапIи» (лакск.), «гатIала кIапни» (дарг.), чабрец «хIамицIан» (ав.), «ттуккул цIу» (лакск.), «ташкIу» (дарг.), подорожник «щекI тIамахI» (ав.), «хIухчу чIапIи» (лакск.), «дяхЪя кIапни» (дарг.), шиповник «гIинтIи» (ав.), «хЪанакI» (лакск.), «ганци» (дарг.), ромашка «чIигЪ-чIигЪ» (ав.), «кIяла тIутIи» (лакск.), «цIуб сава» (дарг.), черемша «салтIукЪ» (ав.), «сан» (лакск.), «гIятари», «гIятури» (дарг.), зверобой «тIогЪил хIет» (ав.), «узул ликри» (лакск.), «бухЪутIа вава» (дарг.), мята «сагIам» (ав.), «сура» (лакск.), «шумари» (дарг.) и др.

Многие дикорастущие растения являлись одновременно лекарственными или тонизирующими. Будучи сами по себе малокалорийными, они содержали большое количество биологически активных веществ и витаминов. Систематическое поступление их в организм человека в сочетании со сравнительно низкокалорийной пищей, несомненно, способствовало лучшему приспособлению к экстремальным условиям окружающей среды².

Чай из мяты и тмина считался полезным при различных заболеваниях: при плохом пищеварении, при гнойных процессах в брюшной полости, кашле, при болях в толстой кишке.

Продукты, приготовленные из диких трав, растений, относятся к сезонной пище, несмотря на то, что некоторые травы заготавливают на зиму. В пищу чаще всего употребляли их в июле–августе, когда побеги трав

¹ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 275; Мусаева М.К. Указ. соч. С. 74; Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Дидойцы (цезы). С. 102.

² Григулевич Н.И. Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства. С. 111.

еще молодые и отличались хорошим вкусом. Поздно собранная трава становилась грубой, горчила и теряла полезные свойства. Летом растения обогащали организм человека естественными витаминами.

В горах в летне-осеннее время меню дикорастущих еще дополняют лесные ягоды и фрукты. Это рябина – «шай» (лакск.), «никIкI» (ав.), ежевика – «мамари» (лакск.), «чядур» (дарг.), «кваркьи, гири-гари» (ав.), брусника – «оьрчIукIури» (лакск.), «багIар-кари» (ав.), черника – «някIунна» (лакск.), «гьор пихъ» (ав.) и другие. Их сбором занимались и занимаются, в основном дети и женщины. Употребляют в сыром виде.

Овощи. В горах росли овощи нескольких видов, т.к. климатическая среда не баловала горца, и если он все-таки ухитрялся урвать у природы пригодный для земледелия участок, то усердно обрабатывал его. В основном сажали: картофель, морковь, чеснок, редьку, бурак, капусту, лук, а в горной и предгорной зонах – фасоль, чечевицу, тыкву, кукурузу, кроме тех культур, которые росли в высокогорье. Огороды были самых незначительных размеров. Из перечисленных овощей в Дагестане в исследуемый период самый большой спрос был на картофель. С количеством ежедневно потребляемой картошки не мог конкурировать ни один другой продукт, кроме хлеба, особенно в высокогорье. Картошку ели просто в вареном виде, готовили начинку для всевозможного чуда, пельменей и т.д. Зимой картошку хранили в ямах, чаще эти ямы рыли в кладовой, которая находилась на первом этаже.

Лук и чеснок ели как приправу. Лук добавляли ко всем почти блюдам, а чеснок в толченом виде шел как приправа к хинкалу и некоторым кашам. Из овощей значительно была распространена у горцев и фасоль, которая была одним из важных компонентов при приготовлении супа и каши из цельных зерен в виде панспермии (всезерние). Лук и чеснок чаще хранили заплетенными в косичку и вешали под потолок или на стену в кладовке. Они являлись издревле самыми распространенными овощами, особенно в горах. Общеизвестны были их лечебные свойства. Чеснок и лук занимали одно из первых мест среди других овощей по содержанию витаминов.

Разумеется, условия горных районов нельзя сравнить с большими возможностями равнин, где огороды, сады и виноградники давали разнообразную растительную пищу, богатую витаминами.

Равнинные жители, особенно тюркоязычные народы, занимались огородничеством: они высаживали лук, чеснок, перец (чили), фасоль, нут (нухут), баклажаны (бадиржан), а также бахчеводством, выращивая арбузы, дыни, тыквы.

П. Гаврилов отмечает: «Производимые кумыками, в местах, орошенных водопроводными канавами, посеvy пшеницы, проса, кукурузы, чалтыка (сарачинское пшено), ячменя, овса, чеснока, луку, свеклы, моркови,

огурцов, тыкв, дынь и арбузов, а также разведение виноградников и плантаций марены, всегда вполне вознаграждали и поощряли труд»¹.

Выращиваемые равнинными жителями бахчевые культуры пользовались спросом и у других соседних народов Дагестана, так как их производили и для сбыта.

Более интенсивно огородничеством занимались азербайджанцы и терекменцы, которые употребляли огородные и бахчевые культуры в пищу в свежем виде и заготавливали впрок. Например, сладкие сорта дыни сушили ломтиками; стручковый перец (ставут – терек., азерб., иссат – сев. кум., уссет – южн. кум.) сушили, а по надобности мололи на ручных мельницах².

Обильное потребление растительной пищи в Нагорном Дагестане в большей или меньшей степени является причиной того, что здесь сравнительно редко встречаются заболевания, вызванные недостатком витаминов³.

Этнографический материал подтверждает традиционные познания горцев в подборе пригодных для пищи диких растений, что требует большой предусмотрительности. Видимо, для того, чтобы увеличить количество растений, применяемых в пище, человеку понадобилось затратить много труда и времени, чтобы научиться распознавать полезные и несъедобные, лечебные и ядовитые растения.

Садоводство было развито в основном в равнинном и предгорном Дагестане, т. е. на территории тюркоязычных народов, и в Южном Дагестане, где росли яблоки, груши, айва, сливы разных сортов, алыча, тутовник, вишня, черешня, абрикосы, персики, гранаты, грецкие орехи. Население здесь употребляло фрукты не только в свежем виде, но и консервировало, сушило, мочило их на зиму, варило из них варенье, патоку⁴. Здесь особое внимание уделялось тутовнику, листья которого шли на подкормку шелкопряда, а плоды – на изготовление патоки (душаб – тер., бемез – азерб., азшан – кум.).

Садоводство в Южном Дагестане было развито у лезгин и табасаранцев, им они занимались не только в прибрежных районах, но и в горной зоне⁵.

В Нагорном Дагестане садоводство получило значительное развитие в горно-долинной зоне, где оно являлось основным занятием населения.

¹ Гаврилов П. Устройство поземельного быта горских племен Северного Кавказа // ССКГ. Тифлис, 1869. Вып. 2. С. 37.

² См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана. С. 33.

³ Ордынский В. Лук и чеснок. М., 1934. С. 34.

⁴ См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания... С. 35.

⁵ См.: Рамазанова З.Б. Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) в XIX – начале XX вв. Махачкала, 2009. С. 22.

В целом создается впечатление, что относительная обедненность горной зоны фруктово-овощными ресурсами по сравнению с равнинной в некоторой мере компенсируется лучшими возможностями для хранения продукции в свежем виде (более поздний урожай, более низкие температуры начального этапа хранения).

Необходимо добавить, что на современном этапе вверх по зонам наблюдается уменьшение компонентов, но не уменьшение степени их использования, т.е. в горах компонентов меньше, но используются они более интенсивно, чем в равнинной зоне.

Молоко и молочные продукты. Дагестан отличался превосходными условиями для успешного развития молочного хозяйства (географическое расположение, богатые пастбища).

Одним из основных факторов, определяющих качество масла и сыра, является пригодность трав. Хорошие надои коров и довольно высокий процент жирности молока достигались в горах альпийской кормовой базой и многовековым народным опытом. На равнине держали, в основном, буйволиц, которых ценили за высокую жирность их молока.

Молоко и молочные продукты занимали значительное место в питании народов Дагестана. Употребляли свежее, кипяченое, кислое, цельное, снятое молоко; из него получали сметану, масло, простоквашу, сыр. Молоко было основой для приготовления разнообразных блюд, которые отличались высокой калорийностью и преобладали в питании горцев в течение целого года. В хозяйстве народов Дагестана приготовление молочных продуктов имело немаловажное значение и представляло собой весьма сложный комплекс разнообразных процессов, берущих свое начало с доения. Доение крупного рогатого скота производилось и производится два раза в день: рано утром перед выгоном скота на пастбище и вечером – при возвращении домой. Доили в глиняный горшок или металлический сосуд (подойник), преимущественно женщины. Судя по этнографическому материалу, которым мы располагаем, горцы добились высокого мастерства в деле переработки молока, изготовлении сыра и масла.

Из молочных продуктов самое главное место у народов Дагестана занимали сыры, среди которых особо славились своими вкусовыми качествами изготавливаемые в высокогорье (бежтинский, дидойский, гинухский, гунибский, кулинский и др.). Например, у бежтин «употребительны сыры четырех сортов», – замечает Е.М. Шиллинг¹. Сыры получали из коровьего и овечьего молока, причем как из цельного, так и из снятого. Способ приготовления сыра у горцев почти не отличается от способа других народов Дагестана. При изготовлении сыра из коровьего молока собранное молоко немного подогревали, после чего добавляли закваску (закваской служил

¹ Шиллинг Е.М. Малые народы Дагестана. Народы Кавказа. М., 1993. С. 220.

сычуг новорожденного ягненка, который заранее сушили). Через 2–3 часа свернувшееся молоко сливали в матерчатые мешки, после стока сыворотки ставили под пресс, а затем готовые сыры складывали в бочки, залив крепко подсоленной сывороткой, и наглухо их закрывали. В основном, дагестанцы держали сыр в бурдюках из козьей шкур или в балхарских кувшинах с широкими горлышками. Сыр в бурдюках получался пористый и вкусный. Его сохраняли не только в рассоле, часто его сушили, подвесив к потолку галереи в плетеных корзинах.¹ В сушеном виде заготавливали сыр «курут» у тюркских народов, ведших в прошлом кочевой образ жизни, например, это ногайцы², терекменцы, кумыки³. Хваршины сушили сыр, полученный из цельного молока, который назывался «изу». Его можно было хранить годами. Употребляли его предварительно нагрев и подлив молока, масла или же немного воды.⁴ У некоторых народов горного Дагестана сыр заготавливался своеобразно (у гинухцев): его сушили в толстых бараньих кишках или в телячьем желудке. Промытые, надутые кишки предварительно подсушивали. Сыру из неснятого молока придавали форму конуса («ботос») и подсушивали на подвесках. Через несколько дней крошили и размешивали со свежей порцией сыра. Подсушенные кишки слегка смачивали водой и аккуратно, как колбасу, заполняли сыром. Самый конец кишки заполняли просто солью и завязывали. Затем сыры складывали в накрытые сапетки и сушили. Так же заполняли сыром и желудок. Такой колбасный сыр делали и божтланцы. Горцы засаливали сыр в сыворотке как целиком, так и кусками. Получали сыр и из снятого молока, который хранили в кипяченой соленой сыворотке. В измельченный сыр из снятого молока лакцы (кулины) добавляли для вкуса особые цветы желтого цвета («хъахъи тлутИ») и, смешав с соленой сывороткой, хранили его в бурдюках («къачIа»). Терекменцы готовили два вида сыров для длительного хранения: «бери пелдир» из коровьего и буйволиного молока.

Кислое молоко у равнинных жителей шло на изготовление прохладительного напитка – айрана. Из айрана азербайджанцы и терекменцы, особенно жители г. Дербента, часто готовили довгу; из айрана тюркоязычные народы производили своеобразный сыр («айран бишлакъ» – южн. кум., «гурут» или «шор» – азерб., «гуруд» – терек.). Из подогретого айрана по-

¹ Материальная культура аварцев. С. 271; Мусаева М.К. Хваршины. С. 73; Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Указ соч. С. 108.

² См.: Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Ногайцы. Черкесск, 1988. С. 143.

³ См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 2005. С. 105.

⁴ См.: Материальная культура аварцев. С. 271; Мусаева М.К. Указ. соч. С. 73.

⁵ Рамазанова З.Б. Молоко и молочные продукты в традиционной культуре народов Дагестана // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 2000–2001. Краткое содержание докладов. СПб., 2002. С. 61–62.

лучали творожную массу, из которой катали круглые шарики. Эти шарики затем сушили и откладывали на зиму¹.

В отличие от КРС овец доили только мужчины. Для этого овец загоняли в специальные загоны с продолговатым коридором в другой загон. Дояры приседали на землю, к ним из одного загона в другой гоняли овец. У аварцев, даргинцев, лакцев, агулов овец доили в бурдюк, висевший на правой руке, т.е. левая рука берет овцу и притягивает к себе, а правая ритмическими движениями цедит молоко, которое по ней (оголенной выше локтя) стекает в бурдюк². У народов Южного Дагестана овец доили в цельнодолбленную деревянную посудину в форме ведра «*никI*» (рут.), «*гъанак*» (агульск.).

Доение овец сопровождалось большими трудностями: погоней за ними, вылавливанием, необходимостью держать овцу почти на весу и при этом сидеть на корточках. В горной зоне загонами служили естественно огороженные места с добавлением кое-где каменных стен, сложенных насухо. Овечье молоко шло, в основном, на изготовление сыра, постоянного компонента пищи горцев. Овечий сыр готовили так: кусочек высушенной брюшины (сычуг) новорожденного ягненка обливается водой или сывороткой в какой-нибудь посуде, смешивается с солью, с разными специями и примесями, ставится в теплое место – через сутки настой готов для заквашивания молока. Хороший сильный сычуг получали от ягненка 1–3-недельного возраста, а иногда 3–5-дневных (с молозивом). Сдоенное молоко сливали в котел или в бочку и, пока оно еще теплое, добавляли туда закваску – сычужный настой, отчего молоко тут же начинало свертываться и образовывалась сырная масса из жидкости, которую вначале размешивали. Затем эту массу сливали в специальные пористые торбы или мешки и вешали на крюк, чтобы вытекла оставшаяся сыворотка, а затем клали эту массу под пресс. После приготовления сыра способы его хранения меняются в зависимости от регионов, т.е. сыр можно назвать бурдючным или круговым³. При бурдючном хранении готовый сыр клали для хранения в рассол, приготовленный из вскипяченной сыворотки, и держали в бурдюке. А при втором способе круг сыра не клали, а упаковывали в листья чемерицы Лобеля, которые предохраняли сыр от порчи, и перевязывали густо жгутами сена, образовав своеобразную травяную корзину⁴. Кроме этого, овечий сыр у народов Южного Дагестана хранился еще в деревянных бочках. Овечий сыр пользовался большим спросом на рынках Дербента, Кубы и Баку⁵.

¹ См.: *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские азербайджанцы... С. 203.

² *Османов М.О.* Скотоводство. Историко-этнографический атлас. С. 68.

³ См.: *Османов М.О.* Указ. раб. С. 70.

⁴ См.: Там же.

⁵ *Козубский Е.И.* Дагестанский сборник. Вып. I. С. 80.



Сыр

Для получения высококачественного сыра огромное значение имела температура молока. Даже незначительная ошибка, допущенная при изготовлении сыра, сказывалась на его качестве. Хороший сыровар соблюдал требуемую температуру молока, норму закваски, когда и как надо смешивать загустевшую массу, быстро действовал во время выемки сыра из посуды. За сыром необходимо было следить, переворачивать головки в бур-

дюке, регулировать качество сыворотки, следить за его вкусом. Получению высоких сортов сыров способствовало и хорошее качество бурдюка.

Из цельного молока получали и масло. Исходным сырьем для сбивания масла были сливки, сметана, неснятое кислое молоко. Сдоенное в течение нескольких дней молоко разливалось по керамическим сосудам и помещалось в прохладное место типа погреба, скорее всего на 1-м этаже, чтобы молоко отстоялось. Сметану, образовавшуюся на поверхности сцеженного молока, собирали и по мере накопления сбивали в сливочное масло. Сбивание масла производилось путем раскачивания маслобойки, это были керамические сосуды с довольно узким горлышком и деревянной затычкой, с двумя или одной ручкой: «урша» (лакск.), «никъян», «члутлан» (дарг.), «сюйреме» (кум.). Иногда маслобойками служили бурдюки, подвешенные к балке. Небольшое количество масла получали, сбивая ложкой или специальной палочкой с ответвлениями на конце¹. Бежтинцы для сбивания масла также использовали сливки. Для этого узкий бочонок (маслобойка грузинского типа – долбленка с большим отверстием сверху для наполнения сливками и малым сбоку для слива пахты) подвешивали к балке и раскачивали до получения масла. Слитая жидкость – пахта шла на изготовление творога и обезжиренного сыра. Одним словом, переработка молочных продуктов была своего рода безотходным производством, т.к. все перерабатывалось. Например, у горцев оставшуюся после сыра сыворотку уваривали и получали своего рода творог, который ели с хлебом или с хинкалом. Аварцы сбивали неснятое молоко². Преимущество этого способа в том, что в этом случае можно было добыть большее количество масла, хотя это было долгим и утомительным делом. Сбивали масло в основном девочки-подростки и пожилые женщины. У ботлихцев были интересные обычаи, якобы ускоряющие процесс получения масла. В самом начале процесса женщина должна была быть обутой. Покачав несколько раз маслобойку, она могла в дальнейшем продолжить свою работу разутой. Был и другой обычай. Перед самым началом женщина должна была стать над маслобойкой, накрыть ее своим платьем и покачать несколько раз стоя.³ Придерживались и более рациональных приемов для ускорения процесса получения масла – создавали оптимальный температурный режим: масло не сбивалось, если было слишком холодно или, наоборот, жарко. Оставшуюся после сбивания масла пахту еще кипятили и получали из нее разновидность сыра, которую использовали в качестве начинки для чуду или вареников; пахту пили как тонизирующий напиток, а также за-

¹ Материальная культура аварцев. С. 271; *Лугуев С.А., Магомедов Д.М.* Бежтинцы. С. 101.

² См.: Материальная культура аварцев. С. 271.

³ См.: *Алимова Б.М., Магомедов Д.М.* Ботлихцы. С. 93.

мешивали тесто для пирогов или чуду, готовили жидкое тесто для блинов. По мере накопления сливочное масло перетапливалось. Топленое масло горцы хранили в керамических балхарских сосудах или в сушеном желудке КРС. Особенно ценилось масло, получаемое в начале лета, во время отгона коров на летние пастбища. Из оставшейся после перетапливания масла массы, добавив немного муки, варили кашу («лалъоль гильникъа» – хварш.)¹ с соответствующими пряными добавками (тмин, чабрец, мята), которая шла в качестве начинки для пирогов или чуду.



Маслобойка и чаша для молока

Как уже говорилось, молоко являлось базой для приготовления всяких супов (с крупой, тыквой, чечевицей, крапивой, лапшой), с молоком готовили и яичницу (омлет) на жиру. Однако молоко добавлялось в необходимых пропорциях только в зажиточных семьях, а в обычных – лишь для запаха и цвета. Цельное молоко входило в меню, в основном, только маленьких детей и больных людей. В целом молоко шло на переработку, а продукты переработки молока – сыр, масло, простокваша, творог, сметана, сыворотка – являлись дополнением к хинкалу и хлебу. Значительно распространено в традиционной системе питания народов Дагестана было кислое молоко. Судя по полевым материалам можно выделить несколько способов его приготовления. Наиболее простым среди них был способ самоквашения, т.е. получение простокваши. Ее получали как из снятого мо-

¹ Мусаева М.К. Указ. соч. С. 73.

лока, так и из цельного. Простоквашу использовали для получения творога, сыра, сбивания масла, употребляли как отдельное блюдо с чесноком и хлебом или хинкалом. Особо предпочитали кислое молоко, заквашенное старым кислым молоком или сметаной. Для этого цельное молоко кипятили, «слегка остуживали (до 30–40 градусов, чтобы опущенный в молоко палец мог терпеть), клали закваску, укрывали чем-либо теплым на несколько часов или ставили в теплое место»¹. Данный напиток имеет распространенность у многих народов Дагестана и Кавказа: лакцы называют его «*маст*», лезгины – «*къатух*», табасаранцы – «*маст*», кумыки – «*ювурт*», горские евреи – «*маст*», грузины – «*мацони*»², азербайджанцы – «*гаты*»³, армяне – «*маши*»⁴. Этот кисломолочный продукт считался очень полезным. Кроме того, он употреблялся в качестве приправы к хинкалу. Среди кисломолочных продуктов наиболее приятным и вкусным считался у народов Южного Дагестана и тюркоязычных народов сузме, который являлся разновидностью сырковой массы. Рутульцы, цахуры заготавливали впрок сузме густой консистенции с добавлением соли.

И наконец, дагестанцы на зиму заготавливали из молочной сыворотки уксус – «*къанцла*» (авар.), «*къуримеса*» (лакск.), «*ханц*», «*сирке*» (кум.). Специально собранную для этой цели сыворотку наливали в глиняный большой кувшин, добавляли шавель, кислые яблоки. Кувшин хорошо обвязывали или закрывали. Через месяц сыворотку переливали в другую посуду (если появлялась плесень, процеживали через тонкую ткань типа марли), добавляли немного соли (на 1–2 литра одну горсть). Готовый напиток пили, смешав с водой, если он очень кислый, добавляли в суп, в начинку для чуда и пельменей. В таком уксусе держали мясной свежий фарш, внутренности, вареные и измельченные, мелконарезанную тыкву с приправами – луком, тмином и т.д.

Таким образом, молочные продукты, изготовление которых основано на глубоких традиционных народных навыках, достигших довольно высокого уровня развития, представляли собой один из главных компонентов в пище горцев.

Мясо и мясные блюда. Мясо домашних животных (крупного и мелкого рогатого скота) и реже птиц входило в рацион питания народов Дагестана. Мясные традиционные блюда выступали в роли дополнения к мучной пище. Кроме баранины и говядины сравнительно редко употребляли

¹ Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Указ. соч. С. 98.

² См.: Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Н. Бытовая культура Грузии XIX–XX веков: традиции и инновации. М., 1982. С. 90–91.

³ См.: Григулевич Н.И. Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства // Долгожительство в Азербайджане. М., 1989. С. 101.

⁴ См.: Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 211.

конину (в незначительных количествах – андийцы, чамалалы, дидойцы)¹. Мясо птицы, помимо баранины и говядины, использовали жители равнины.

Народы Дагестана употребляли мясо дичи в свежем виде (тур, козел, заяц), а у медведя правую половину. Мясо дичи ели в основном жареным; бульон могли приготовить только из мужской особи зайца. Изредка в лечебных целях для старых людей готовили бульон и из медвежатины. Считалось, что оно прибавляет силы и положительно влияет на зрение. Медвежье сало и нутряной жир также использовали в народной медицине; некоторые горцы в лечебных целях употребляли и барсучье мясо. Охотились также на куропаток. Мясо дичи было большим подспорьем, особенно в зимнее время. Дагестанцы ели мясо свежее и сушеное, в вареном и реже в жареном виде. Свежее мясо ели в основном осенью, в момент массового забоя скота. В остальное время питались мясом, прошедшим предварительную обработку в целях консервации. В употреблении свежего мяса и мясных продуктов в повседневной пище у дагестанских народов прослеживается четкая сезонная зависимость. Их использование смещено в основном на осенне-зимний период. Основу мясного питания зимой составляли запасы, сделанные в конце осени – начале зимы: с началом заморозков скот достигал наиболее упитанного состояния. Как правило убой животных производили осенью, после содержания на летних пастбищах, что делалось в целях ежегодной сортировки и выбраковки скота с учетом возраста, пола, здоровья, упитанности, хозяйственных нужд и т.д. Отбирался преимущественно пожилой мелкий и крупный рогатый скот, а также яловый скот.

Баранью тушу разделявали следующим образом: отделяли от туши весь позвоночник, конечности и, придав туше продолговатую форму, вешали сушить. А у говядины части туши делили на небольшие куски и тоже сушили. Позвоночник многие ели в свежем виде, отварив в подсоленной воде, на этом же бульоне готовили хинкал, чаще «чабанский», иногда позвоночник сушили. После разделки мясо солили и выдерживали 1–2 дня в шкуре того же животного или в корытах, затем его части вешали на специальных крюках в хорошо обдаваемом ветром месте. Вместе с мясом сушили и нутряной жир: его солили, прессовали, придав ему круглую форму, и вешали сушить на крюк. После засушивания его можно было долго хранить и применять для поджарки, приправы. Свежее мясо и мясные блюда потреблялись, как уже говорилось, в осенний период. Зимой эпизодически ели хинкал с сушеным мясом или колбасой. Гораздо чаще использовали в пищу как добавки к другим блюдам поджаренные или свежие кусочки курдюка, нутряного жира. «Мясо вообще редкость на столе

¹ Материальная культура аварцев. С. 272.

горца; большую часть он питается мучнистой пищей – толокном, хинкалом»¹, – писали путешественники по Дагестану в 60-х годах XIX в. о ди-дойцах.

Из рубленых субпродуктов (печени, легких, почек) с добавлением нутряного жира, различных специй (ароматических трав – тмина, мяты и др.) в день убоя скота готовили поджарку – «кьогьорма». Особой популярностью это блюдо пользовалось у гунзибцев². *Кавурма* – это жареные куски мяса, залитые жиром и помещенные в кувшины или бурдюк, предназначенные для длительного хранения. *Кавурма* входила в состав пищи многих тюркских народов Кавказа³ и распространена была не только на Северном Кавказе и в Закавказье, но и во многих районах Передней и Средней Азии. Известно блюдо из мяса с близким по звучанию названием («говурма» – азерб., «кьуурма» – балкарцев, «гавурма» – армян, «гГурма» – чечен и др.)⁴. *Кавурму* эти же народы употребляли и в свежеприготовленном виде, ее заготавливали и народы лезгинской группы. Все мясо подвергалось переработке для длительного хранения. Заготовку мяса производили в основном путем подсушивания. Мясные запасы делали в соответствии с возможностями семьи: в зажиточных семьях закалывали одновременно до 30 штук баранов, в менее состоятельных – 2–3⁵. Сушилось мясо на сквозняке. Наибольший эффект достигался при прохладном сухом воздухе, тогда мясо приобретало хороший цвет и прекрасный вкус.

У горцев Дагестана при общих правилах существовали нюансы. Например, гунзибцы перед сушкой тушу замачивали в рассоле или просто солили и вешали. У чамалалов тушу обсыпали солью и, скрутив, держали около недели в посуде. Потом, распределив тушу, развешивали на теневой стороне галереи, дома⁶. У ботлихцев, в отличие от остальных народов, после убоя мясо в первый день не трогали, считали, что ему нужно дать остыть. На следующий день прежде всего с мяса снимали жир для колбасы. Затем мясо разделявали, с двух сторон солили, складывали туши друг на друга в специальном деревянном корыте («гьерица», «гьами»), поместив его в прохладное место на 2–3 суток. После этого рано утром мясо вывешивали на 15–20 дней. Оно должно было висеть на сквозняке полдня на солнце, а вторую половину дня в тени. В основном сушили говядину⁷. У

¹ Воронов Н.И. Из путешествия по Дагестану // ССКГ. Тифлис, 1868. Вып. I. С. 19.

² Ризаханова М.Ш. Указ. соч. С. 30.

³ Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В. П. Указ. соч. С. 54.

⁴ См.: Народы Кавказа. Т. I. М., 1960. С. 522; Народы Кавказа. М., 1962. Т. II. С. 129.

⁵ Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Бежтинцы. С. 101.

⁶ Гаджиев Г.А. Пища чамалалов в прошлом и настоящем // Система питания народов Дагестана. С. 54.

⁷ Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. С. 91.

бежтинцев тушу рубили для сушки пополам не только вдоль, каждую половинку в свою очередь делили поперек надвое. Каждый кусок обильно солили и подвешивали в тени¹. Дагестанцы еще заготавливали мясо в виде колбас². Для этого брали хорошо промытые кишки, солили, затем начиняли их приготовленным фаршем из мяса, жира, тмина и лука. Некоторые клали и барбарис. Начиненные колбасы сушили на доске или веревке на солнце 3–4 дня, затем складывали их спиралью и сушили на солнце или над очагом. Хорошо приготовленные колбасы в горах сохраняются 3–4 года. Сушеную колбасу можно варить, жарить, а некоторые горцы (аварцы) ели ее в сыром виде. Наряду с кишками, начиняли желудок, наполняя фаршем. Сплюснутый и просушенный, он служил емкостью для заготовки мяса. Бежтинцы делали «оригинальную» заготовку из оленьего желудка, который начиняли сыром, рубленным соленым мясом, маслом и хранили как консервы, используя в качестве емкости. Перед употреблением фаршированный желудок резали ломтями вместе с начинкой и поджаривали или варили³. Он считался очень вкусным и полезным.

Желудок использовался у горцев и в качестве емкости для хранения топленого масла, что встречается и у других народов, в частности у народов Средней Азии⁴. Хваршины заготавливали впрок колбасу и из субпродуктов (печени, легких, почек)⁵. В отличие от горцев Дагестана народы Южного Дагестана не запасали сушеное мясо в виде колбас. Весьма популярно было заготавливать курдюки, которые, как и мясо, просаливали (обильно солили надрезы на курдюках). Даже если не было возможности заготовить мясо впрок, то курдюк обязательно заготавливали. У горцев курдюки ценились высоко, их хранили часто годами: «Одни из них уже висели года четыре и были темно-желтого цвета, другие три года и т.д. Под курдюками стояли чашки для вытекающего из них сала (старые курдюки занимают почетное место в пище горцев, и не иначе варят их, как только для самых роскошных обедов: часто также кормят ими больных, как лекарством»⁶. Запасали и нутряной жир – кроме засушивания его перетапливали и использовали для приправ. Козий перетопленный жир употребляли в лечебных целях. Но основное назначение жиров – приправа к мучным блюдам.

¹ Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Бежтинцы. С. 101.

² Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. С. 92.

³ См.: Шиллинг Е.М. Малые народы Дагестана. С. 220.

⁴ Шаниязов К. О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972. С. 110.

⁵ См.: Мусаева М.К. Хваршины. С. 72.

⁶ Омаров А. Как живут лаки // ССКГ. Вып. III. С. 9.

Готовились колбасы и для употребления в свежем виде: для фарша брали печень, легкие, почки, нутряной жир, специи, наполняли толстую кишку и варили с хинкалом, ели с чесночной подливой. Агулы смешивали курдюк (свежий) с рисом или крупой и набивали предварительно обработанный желудок барана. Это блюдо называлось «*аула гьвал*». Подобная колбаса у кумыков называлась «*сокъа*»¹, у ногайцев «*сокъта*»², у агулов – «*ауларар*», «*ласкар*». А лакцы готовили с этими же ингредиентами одно из самых деликатесных блюд: брали рубленые почки, печень со специями, заворачивали в нутряной жир (жировая сетка) и обматывали тонкими кишками, которые невозможно было начинить. С такой колбасой «майлухса» (сальник) готовили хинкал с чесночной подливой. Некоторые виды кишок наполнялись такой смесью: картофель мелконарезанный, крупа пшеничная, жир нутряной, тмин, мелконарезанный лук, соль, немного воды. Концы кишок завязывали и варили такую колбасу в подсоленной воде. После закипания воды колбасу прокалывали в нескольких местах, чтобы не лопнула.

К числу блюд, приготовляемых лакцами с. Кули сразу после убоя скотины, относится колбаса, начиняемая смесью на кровяной основе, куда добавлялись печень, мелконарезанная картошка, нутряной жир, соль, перец, тмин. Этой смесью наполнялась самая толстая кишка – «*пак*», концы которой завязывались ниткой. В процессе варки ее несколько раз прокалывали вилкой или каким-нибудь острым предметом. Подобная колбаса из крови «*канн*» встречается у алтайцев, т.е. это вареная кровь заколотого домашнего животного. Собранную при убое животного кровь слегка разбавляют молоком, добавляя в нее иногда немного соли, лука, дикого или огородного, и наливают в кишки (тонкие кишки для этой цели не используются). Кишки, наполненные кровью и завязанные с обоих концов, опускают «в воду и варят, а затем едят, разрезая на куски...»³.

Из субпродуктов даргинцы готовили блюдо «*хелисерисан*» – «вывернутый желудок наполняли фаршем, приготовленным из печенки, рубленой с внутренним жиром и луком с добавлением соли и душистой травы «*гинцици*». Затем желудок сворачивали в трубку, обматывали чисто промытой тонкой кишкой и опускали в кипяток»⁴. «*Селисме*» (сел. Кадар Буйнакского района) – блюдо, которое можно приготовить сразу же после убоя скота. Для приготовления этого кушанья нутряной жир тонкими сло-

¹ Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. Махачкала, 1960. С. 49.

² Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Ногайцы. Историко-этнографический очерк. Черкесск, 1988. С. 139

³ Потапов Л.П. Пища алтайцев // Сб. МАЭ. М.-Л., 1953. Вып. XIV. С. 56.

⁴ Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 279.

ями смешивали с кукурузной мукой и мяли. Затем всю массу обматывали чисто промытыми тонкими кишками и варили с хинкалом или без него»¹.

Горцам был известен еще способ заготовки мяса с помощью его заквашивания. Мясо (фарш или вареные конечности, голова) укладывали в посуду (глиняный горшок) и заливали сывороточным уксусом, туда же добавляли лук, тмин, соль. Заквашивали не только мясо, но и вареную требуху, которая шла на начинку для чуду, пельменей. «В Кайтаге из мяса готовили «ччешин». В небольшом количестве воды маленькими кусками отваривали мясо – баранину или курятину; когда оно бывало почти готово, в «ччешин» опускали репчатый лук, нарезанный мелкими кусками, толченые орехи, немного пшеничной муки и перец. Готовый «ччешин» ели, макая в него хлеб. Иногда в этом блюде мясо заменялось тыквой или яйцами, взболтанными в горячем молоке»².

У тюркоязычных народов, особенно азербайджанцев, терекменцев, кумыков, готовили мясные блюда в сочетании с овощами, с мучными продуктами. И здесь азербайджанская кухня отличалась большим разнообразием мясных блюд, куда входили долма в капустном листе – «*келем долма*», в баклажанах – «*бадиржан долма*», в виноградных листьях – «*ярпаг долма*» (азерб., терек., *тожи кум*). К числу чисто мясных блюд относится шашлык («*шишде кебаб*» – азерб., «*чишлик*» – кум., «*шишлик*» – терек.). Из рубленой баранины в смеси с нарезанным луком, сырыми яйцами готовили разновидность шашлыка – «*толе кебаб*» («*това кебаб*»). К мясным блюдам тюркоязычного населения относится бозбаш – жидкое блюдо из мелко нарезанного жирного мяса с добавлением лука, красного перца, алычевой приправы. Сюда же можно отнести чуду с мясной начинкой, чыгыртма, плов, пити, кюрзе, дюшбере, кюфту³ и др.

Необходимо отметить мясные блюда горских евреев, которые наряду с азербайджанцами являлись основными жителями г. Дербента и близлежащих сел. Горские евреи сушили мясо впрок кусками и в виде колбасных изделий. Заготавливали также курдюк, жареные кусочки которого служили приправой к хинкалу или к мучной каше. Помимо сушки мясо запасали еще в виде *каурмы* – жареные и залитые жиром куски мяса со специями и приправами. Горские евреи готовили такие мясные блюда – шашлык, люля-кебаб, шиш-кебаб, когда фарш в виде небольших колбасок надевали на вертел и поджаривали на углях. Немалое место в мясной пище горских евреев занимало куриное мясо: приправа к плову, готовили «*бугълеме*» – блюдо делается на пару или на небольшом огне. Далее сюда можно отнести

¹ Там же.

² Там же. С. 280.

³ См.: *Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов... С. 114–117.

«хое-гушт» – мясное блюдо с взбитыми белками с луком и приправами, «япраги» – голубцы, «ягни» – суп из говядины с яйцом и с приправами, «дюшбере» (пельмени) с мясом т.д.¹ Кроме них горские евреи употребляли еще блюда из рыбы, которые состояли в основном из фаршированной рыбы. В пищу шла рыба с чешуей: кутум, сазан, лещ и т. д.

Рыба в пищевом рационе горских евреев занимала довольно важное место. Степень ее использования в определенной мере зависела от традиций и от религиозных предубеждений. У них существовал запрет на использование в пищу рыбы без чешуи. Они ели, в основном, кутум, сазан, лещ, сегден и др. «Крестьянская пища вообще не обходилась без рыбы. Из свежей рыбы горские еврейки готовят многочисленные фаршированные рыбные блюда; свежую рыбу также жарят на вертеле и подают на стол как закуску», – пишет М.М. Ихтилов².

Свежая рыба шла для приготовления различных национальных блюд: например, «буглеме» (пареная рыба). «Кроме горских евреев это блюдо соседними народами не готовилось. Готовили его следующим образом: свежую или сушеную рыбу (кутум, сазан, сегден, лещ и др.) мыли, очищали и разделяли на куски, которые опускали на дно глиняной посуды («газе»). Затем клали много крошеного лука, несколько очищенных цельных картофелин, кислые ягоды (элу, домбул), мяту, соль, перец. Эту глиняную посуду ставили в большой медный котел. В свободное пространство между глиняной посудой и котлом наливали воду и ставили на огонь, котел плотно закрывали крышкой. Содержимое в глиняной посуде варится при помощи пара»³. Судя по полевому этнографическому материалу, блюдо «богълама» готовили несколько иначе: брали любую чешуйчатую рыбу (кроме сома, щуки и красной рыбы), резали на куски, примерно на 1 кг рыбы брали 1 кг или 1,5 кг лука и тонко шинковали. Лук перетирали с солью и ставили на небольшой огонь без воды и масла, и он томился в собственном соку 1,5 часа. Затем на дно сковороды с высокими стенками выкладывали картошку, сверху клали куски рыбы, распределяя лук равномерно по всем кускам, добавляли черный и красный перец, соль. Все содержимое сковородки заливали кипяченой водой так, чтобы она покрыла всю рыбу. Тушили ее минут 40. Сюда же добавляли еще сушеную алычу. Боглама, приготовленная горской еврейкой, значительно отличается по технологии от азербайджанской, куда добавляется приправа (жареный лук, морковь, помидоры, зелень и т.д.).

¹ См.: Рамазанова З.Б. Пища горских евреев Дагестана (XIX – начало XX вв.). Махачкала, 2008. С. 47–49.

² Ихтилов М.М. Горские евреи // НА ИИАЭ. Ф. 3. Оп. 3. Д. 1762.

³ Там же. С. 54.

Из свежей рыбы горские евреи готовили япраги, только вместо мясного фарша употребляют рыбный. В фарш кладут немного риса, перец, мяту, свежие яйца, чтобы он не рассыпался. Готовый фарш заворачивают или в кожицу рыбы, или в листья винограда, кладут в кастрюлю вместе с картошкой и другими овощами (лук, зелень, помидоры) и варят на огне¹. Еще готовили фаршированную рыбу (сазан, судак): снимали кожицу с сырой рыбы, мясо отделяли от костей и готовили фарш, добавив соль, перец, морковь, рис, яйцо, большое количество корней и зелени, много лука, полученный фарш зашивали в снятую с рыбы кожу и жарили в растительном масле или тушили на медленном огне².

Горские евреи готовили еще тара из рыбы: рыбу резали на куски и ставили варить на небольшом огне, добавляли жареный лук, соль, перец черный и красный, душистую зелень, немного риса, и все это томилось в кастрюле. Ели, макая хлеб.

Итак, относительно рыбы следует отметить, что она, в отличие от других народов Дагестана и Кавказа, в пище горских евреев имела не только престижное, но и ритуальное значение, т.к. ее готовили (особенно фаршированную) во время определенных праздников и торжеств. Вернее, она являлась престижным компонентом ритуальных и праздничных застолий у более состоятельных семей.

2.2. Обрядовая и праздничная еда

Повседневная пища направлена на поддержание жизненных сил человека, она подвержена большим изменениям из-за взаимопроникновения других культур. Обрядовая же пища, прежде всего, несет смысловое значение. Обряды и праздники складывались веками и передавались из поколения в поколение. Каждому действию и пище в обрядах придавалось особое значение, к примеру, обязательным было на праздник Курбан-байрам делать жертвоприношения, варить мясо и угощать как можно больше людей.

¹ См.: Рамазанова З.Б. Пища горских евреев Дагестана. С. 51.

² См.: Там же. С. 52.



Праздник Курбан-байрам. Приготовление плова



Праздник Ураза-байрам

Пища снабжает организм человека веществами, необходимыми для его нормального физиологического функционирования, обеспечивает энергией. В силу этого биологический аспект системы питания, рассматриваемый как часть традиционно-бытовой культуры этноса, выполняет важную общественную функцию. Ведь процесс приема пищи не есть только утоление инстинкта голода. Это «явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающее взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества»¹. Одной из важных общественных функций системы питания является утверждение и выражение в совместной еде существующих социальных отношений.

Пища – символ определенных нравственных уз и обязательств, культурных норм и ограничений.

В советской этнографической литературе это отмечалось неоднократно: «Совместная ритуальная еда – один из способов утверждения социальных отношений»² ...Пищевой символизм (имеется в виду совокупность строго установленных норм обращения с пищей, особенно мясной) в той или иной форме присущ системам питания всех народов мира. В основе своей он является частным случаем социального символизма³, «любая совместная трапеза – это в то же время действие с определенным знаковым содержанием»⁴.

Большой интерес пища представляет в обрядах жизненного цикла, так как она была направлена на обеспечение здоровья и благополучия ребенка и его матери. Родильный обряд народов Дагестана состоял из трех основных моментов: беременность, роды и послеродовой период.

Народы Дагестана придавали большое значение питанию беременной женщины. С самого начала беременности женщина должна была соблюдать систему запретов и ограничений, связанных с тем или иным видом пищи. Например, ей запрещено было употреблять в пищу зайчатину, чтобы у новорожденного не появились внешние признаки зайца («заячья губа»)⁵ и т.д. Представление дагестанцев о том, что различные добродетели и пороки можно приобрести посредством употребления мясной пищи, как известно, является частью разветвленной системы симпатической магии, что было широко распространено в прошлом⁶.

¹ Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981. С. 3.

² Байбурун А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Л., 1983. С. 117.

³ Бгажноков Б.Х. Очерки этнографии общения адыгов. Нальчик, 1983. С. 70.

⁴ Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. С. 3.

⁵ Рамазанова З.Б. Традиционная пища народов Нагорного Дагестана. С. 238.

⁶ См.: Фрэзер Д. Золотая ветвь. М., 1980. С. 549; Омаров А. Воспоминания муталима // ССКГ. Вып. 1. С. 49; Гаджиева С.Ш. Семья и брак... С. 237; Смирнова Я.С. Семья

В начале беременности у женщины наступает период так называемых вкусовых капризов, т. е. особое расположение к некоторым видам пищи. «У нее появляется сильное желание поест ту или иную пищу, в большинстве случаев какое-либо мясо. В этом желании ей нельзя отказывать, ей следует дать возможность 2–3 раза поест желаемую пищу. Если желание беременной женщины не будет удовлетворено, то она будет болеть и истощаться»¹.

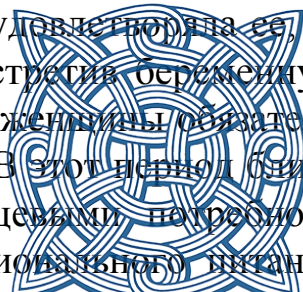


instituteofhistory.ru

Обычно когда резали барана, то беременной предлагали есть все, что она пожелает. Ей давали все части бараньей туши и блюда, приготовляемые из свежей баранины, типа кишок, наполненных картошкой, луком, крупой и т. д. Варили также блюда из конечностей, т.е. давали ей такие части туши, которые считались предпочтительными для рождения полноценного ребенка.

В целях создания наиболее благоприятного течения беременности традиционными этическими нормами регламентировалось поведение не только беременной женщины, но и всех членов семьи².

Не принято было ходить в дом, в котором есть беременная женщина, без гостинцев, «с пустыми руками», иначе у нее может воспалиться горло. Это правило соблюдалось и по отношению к кормящей матери: нельзя идти к ней в дом с пустыми руками, иначе у женщины может воспалиться грудь. «Считалось, что если беременная женщина испытывала потребность в той или иной пище и не удовлетворяла ее, то на теле ребенка появится родимое пятно. Поэтому встретив беременную женщину или кормящую мать у общественной печи, женщины обязательно угощали ее испеченным там пирогом или хлебом»³. В этот период близкие старались выполнять ее прихоти, связанные с пищевыми потребностями. Диктовалось это не столько потребностью рационального питания, сколько боязнью повредить внешности ребенка, так как у него могли появиться родимые пятна, напоминающие цвет и форму ягод, фруктов и других продуктов питания, которые хотела погресовать беременная женщина, но не смогла это сделать. По этой же причине при беременной считалось неприличным говорить о кулинарных изысках и несезонных фруктах, продуктах, которыми в данный момент не могли ее угостить («хьул ккезе гьабизе бегьуларо» (авар.) – нельзя вызывать желание).



instituteofhistory.ru

и семейный быт у народов Северного Кавказа. С. 67; Соловьева Л.Т. Обычаи и обряды детского цикла у грузин (вторая половина XIX – начало XX вв.) // КЭС. Вып. 8. С. 168; Рождение ребенка в обычаях и обрядах. С. 105, 165, 216.

¹ *Абрамзон С.М.* Рождение и детство киргизского ребенка (Из обычаев и обрядов тьяншаньских киргизов) // Сборник Музея антропологии и этнографии. Вып. XII. С. 82.

² *Рамазанова З.Б.* Традиционная пища народов Нагорного Дагестана. С. 239.

³ *Гаджиева С.Ш.* Семья и брак у народов Дагестана в XIX – нач. XX вв. С. 273.

При рождении мальчика-первенца отец ребенка резал барана¹, на угощение созывались родственники, друзья, односельчане. При рождении девочки ограничивались приготовлением специальной ритуальной каши или халвы, которыми угощали женщин, пришедших с поздравлениями. Они приходили с каким-нибудь подарком для новорожденной (платки, материал на одежду, медная, фарфоровая посуда). Женщин было принято одаривать: когда они уходили домой, вслед за ними отправляли от роженицы тарелку с кашей, пловом, с куском халвы. В честь рождения мальчика (особенно первенца) метили скотину как родители мужа, так и роженицы. В некоторых горнодолинных селениях (сс. Хиндах, Хоточ современного Гунибского района; сс. Дарада, Мурада современного Гергебильского района; сс. Унцукуль, Ирганай современного Унцукульского района) метили и фруктовое дерево².

Вот что отмечает А.Г. Булатова у даргинцев с. Трисанчи: «В тех случаях, когда молодая рожала первенца в доме своих родителей, торжество по поводу рождения ребенка проводили там с приглашением мужа роженицы и его родни. Через 40 дней после родов молодая мать возвращалась в дом мужа с детским приданым, люлькой, подарками для ребенка, полученными от своей родни, а также с большим котлом плова и блюдом халвы. Все это торжественно несла процессия женщин-родственниц, сопровождавшая ее с ребенком. По этому поводу в доме устраивалось торжество с приглашением друзей, родных и близких отца новорожденного... Родственницы и соседки приносили в этот день для роженицы блюда, считавшиеся полезными как для ее здоровья, так и для усиления лактации: всевозможные каши, пельмени, пироги, в начинку которых добавлялись чабрец, мята, тмин»³.

У рутульцев сразу после рождения ребенка какая-нибудь из женщин насыпала в миску муку, поверх нее клала щепотку соли и, выйдя на улицу, отдавала первому встречному в качестве жертвоприношения («садакья») за благополучные роды⁴.

У рутульцев свекровь роженицы на 3-й день после родов созывала к себе в дом родственниц новорожденного с материнской и отцовской стороны, каждая из которых несла по чашке муки или по хлебцу. Всех пришедших угощали халвой и тут же нарекали новорожденного именем.

¹ Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды... С. 183; Мусаева М.К. Хваршины. С. 108.

² См.: Рамазанова З.Б. Традиционная пища народов Нагорного Дагестана С. 240.

³ Булатова А.Г. Указ. соч. С. 184; Рамазанова З.Б. Пища народов Нагорного Дагестана (XIX – начало XX в.). Махачкала, 2003. С. 140.

⁴ Булатова А.Г. Рутульцы в XIX – начале XX вв. Историко-этнографическое исследование. М., 2003. С. 191.

У лезгин, табасаранцев, рутульцев, агулов, цахуров в комнате, где находился ребенок, на окне или у входа ставили сосуд с водой, куда клали куриное яйцо. Считалось, что это предохраняет ребенка от дурного глаза. «Сила дурного глаза, – по словам Г.Ф. Чурсина, – притягивалась яйцом, и если оно лопалось, то это лучшее доказательство, что подействовало на яйцо, минуя больного»¹. В сосуд с яйцом клали также древесный уголь, соль. Соль у многих народов издавна служила символом нетленности и поэтому часто использовалась как оберег, средство от сглаза и наделялась сверхъестественными силами.

Мука, соль, огонь, железо – предметы, к которым прибегали в качестве магических средств для отпугивания злых духов, они в руках другого человека могли представлять опасность для ребенка и роженицы.

Кроме различных предохранительных мероприятий от злых духов и сглаза, роженице вменялось в обязанность придерживаться определенной диеты. Вредными считались мясо, фрукты, овощи, горячий хлеб, хинкал, кислая и соленая пища. Видимо, исходили из того, что эти продукты могли навредить ребенку при кормлении грудным молоком. Преимущественно диета роженицы была щадящей: преобладали молочные каши, различные похлебки.

У народов лезгинской группы самое главное место в питании роженицы, особенно в первые дни, занимала мучная каша «хешил». Это ритуальное блюдо специально готовили для нее сразу после родов в основном из пшеничной муки, ели с маслом и медом. Вместо меда использовали также «душаб» (патока из ягод белого тутовника), позднее – сахар. Готовила «хешил», как правило, свекровь и в таком количестве, чтобы угостить всех присутствующих при родах, включая повитуху. «Хешил» готовила не только свекровь, это блюдо приносили женщины, приходившие проведать роженицу и ребенка. Считали, что в первую очередь роженицу должна была навестить родная мать или кто-нибудь из родительского дома, а то у роженицы не появится молоко, пока она не отведаст «хешила», приготовленного ее матерью. Визиту матери к роженице придавалось большое значение и недомогания роженицы могли приписать тому, что родная мать ни разу ее не навестила². Родственницы и соседи приходили или сразу после родов, или через 2–3 дня. С собой приносили чашку с хешилом, мучную халву «иситIа», хлеб, иногда кусок материи – смотря по их состоянию. Иногда вместо готовых блюд приносили продукты, из которых можно было приготовить «хешил»: муку, крупу, масло и др. При

¹ Чурсин Г.Ф. Амулеты и талисманы кавказских народов // СМОМПК. Махачкала, 1929. Вып. 46. С. 207.

² См.: Рагимова Б.Р. Пища в семейной обрядности лезгин // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала, 1990. С. 82.

рождении сына помимо этого готовили и халву, а иногда и мясные блюда¹.

Тюркоязычные народы отмечали рождение ребенка довольно пышно, особенно рождение первенца – мальчика.

«Роженицу навещали родственницы, соседки, – отмечает Б.М. Алимова, – приносившие с собой различные гостинцы. Чаще всего это бывало угощение для роженицы: рисовая молочная каша (терекеменцы, азербайджанцы, южные кумыки), каша из пшеничной муки (северные кумыки), суп-лапша с курятиной – «калжа» (ногайцы). Этой же кашей, обильно политой маслом, медом, урбечом, а также халвой и чаем угощали и всех женщин, пришедших навестить роженицу... По случаю рождения ребенка устраивался праздничный обед. Как большое торжество отмечалось рождение первенца-мальчика. Угощение обычно устраивали через 7 дней после родов. По этому случаю резали барана, готовили шашлык, плов, базбаш, халву»².

У даргинцев участка Каба-Дарго в день, назначенный для укладывания новорожденного в люльку, пекли хлеб, варили мясо. Котел с мясом ставили в центре стола, обкладывали его хлебцами. Затем повивальная бабка, взяв ребенка на руки, обходила с молитвой этот стол и укладывала в люльку, а присутствующие при этом обряде принимались за угощение³.

Разумеется, основной функцией пищи в послеродовой период было поддержание физических сил роженицы и младенца. Здесь на первый план выступают рациональные народные знания. Некоторое время после родов придерживались определенного пищевого режима. Например, у лакцев женщину после родов кормили супом из солода – «Куттал накь» (с. Вихли), куда добавляли масло и сахар и заставляли есть без хлеба; хинкалом с чесноком – «кумли гвawkури» (с. Вихли), пельменями с начинкой из кукурузной муки с добавлением чабреца, кусочков курдюка, муки, яиц – «лавхьхьу ххункIру» (сс. Цовкра I, Кули, Хосрех), яичницей с медом, урбечом, разведенным маслом (с. Кара, Вихцинский участок).

У даргинцев было принято кормить женщину после родов жидкой кашей «дахни» из пшеничной или кукурузной муки. Как отмечает Курбанов М.-З., «...роженица должна съесть примерно столько «дахни» с маслом и медом, сколько весит ребенок»⁴. Для нее готовили также суп с сушеной курагой: курагу чистили, несколько раз мыли в теплой воде и кида-

¹ См.: Рамазанова З.Б. Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) в XIX – начале XX в. С. 137.

² См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания... С. 146.

³ См.: Булатова А.Г. Указ. соч. С. 185.

⁴ Курбанов М.Ю. Традиционное питание, связанное с рождением ребенка, у даргинцев. С. 96.

ли в кипяток, затем отдельно муку замешивали с холодной водой и подливали в суп. В конце добавляли сахар. У тюркоязычных народов Дагестана роженицу кормили мучной кашей (дахни, хашил), обильно политой урбечом, медом и маслом¹.

У аварцев женщину после родов кормили жидкой кашей на отваре кураги («куракудул карш», «куракул хИчи») с медом, давали ей сливочное масло с медом; чамалалы угощали роженицу солодовыми лепешками («хъепе»). Эти блюда считались наиболее питательными, способствующими поддержанию ее физических сил. Считалось, что такая каша хорошо очищает организм, питательна и увеличивает количество молока. В первые два–три дня эта каша становилась основной пищей женщины. Кроме того, роженицам, для того чтобы они набрались сил, рекомендовалось съесть яичницу, выпить горячего молока. Затем ей приносили ребенка на кормление. А ребенку до первого кормления во многих обществах давали на пальце сосать мед со сливочным маслом².

Таким образом, режим питания женщины после родов был обусловлен рациональными моментами народных знаний и должен был способствовать остановке послеродовых кровотечений, восстановлению физических сил роженицы.

Арчинцы женщину после родов кормили кашей из поджаренной муки с добавлением масла, через два–три дня ей давали другую пищу.³ Одним словом, «общераспространенными были «хлебные супы» как основа питания рожениц; хотя рецептура их приготовления варьировалась от области к области, хлеб как древний символ изобилия и плодородия оставался основным компонентом в каждом случае, что подчеркивало пролактинирующее назначение его использования»⁴.

Рациональные и иррациональные моменты сочетаются и в системе ухода за новорожденным. На седьмой–восьмой день ребенка купали в соленой воде (во избежание опрелости тела младенца) и смазывали тело и голову жиром или маслом. В течение одного месяца на темя (мягкое место – «родничок») ребенка мать прикладывала мед с маслом.

Когда у ребенка появлялся первый зуб, пекли пироги или готовили кашу из злаков и раздавали в селении. У лакцев полагалось послать угощение в 9 домов в селении. Считалось, что это облегчает прорезывание у ребенка остальных зубов⁵.

У ботлихцев, когда ребенок начинал ходить, между его ножек прокатывали сдобный бублик «чегун» размером с чайное блюдце с пожеланием

¹ См.: *Алимова Б.М.* Пища и культура питания... С. 145.

² См.: *Рамазанова З.Б.* Традиционная пища... С. 242.

³ См.: *Сергеева Г.А.* Арчинцы. М., 1967. С. 154.

⁴ Рождение ребенка в обычаях и обрядах. С. 81.

⁵ См.: *Гаджиева С.Ш.* Семья и брак у народов Дагестана. С. 283.

малышу ходить так же проворно, как катится бублик. После этого бублик делили между остальными детьми в доме. Аварцы обществ Карах и Гидатль ломали на коленях ребенка, в первый раз твердо вставшего на ноги, специально выпеченную хлебную лепешку, а даргинцы производили это действие над его головой. Аварцы с Чох пекли из теста хлебные лепешки размером с рост ребенка и раздавали в селении¹.

Таково назначение пищи в системе обрядов, связанных с родильным циклом у народов Дагестана. Обязательным компонентом этой обрядности являются пищевые продукты. Как практически и во всех сферах традиционно-бытовой культуры, здесь налицо сочетание профанического и сакрального начала. Еда наравне с другими выполняет биологическую функцию обеспечения жизни ребенка, но и является составной частью многочисленных магических приемов, также направленных на обеспечение благополучия, рождения и повзрослевшего. Практически все обряды этого цикла находят соответствие в этнической среде Дагестана, Северного Кавказа и Закавказья², что свидетельствует об их древности. Характерно значительное сохранение элементов традиционного родильного комплекса и в современном быту народов Дагестана, несмотря на широкое распространение медицинских знаний.

В традиционной системе питания народов Дагестана в немалой степени сохранились следы возрастного деления общества, определяющего общественную роль человека в зависимости от возраста и половой принадлежности. Вступление человека на определенные этапы жизненного пути сопровождалось различными празднествами с угощением. Вероятно, некогда отмечался переход членов первобытного коллектива из одной возрастной группы в другую, а позднее в пережиточной форме бытовал в классово-развитом обществе. К разряду этих трапез относятся: трапезы, посвященные рождению ребенка, укладыванию младенца в колыбель, «выведению из сорокадневия», в честь первых самостоятельных шагов, по поводу мусульманского обряда обрезания и т.д.

«В цикле обрядов, связанных с рождением ребенка, большую роль играли обряды, которые приурочивались ко дню его рождения. Считалось, что 40 дней ребенок особенно легко подвержен болезням, слаб, чаще уми-

¹ См.: Булатова А.Г. Указ. соч. С. 187; Чурсин Г.Ф. Авары. Махачкала, 1995. С. 28; Рамазанова З.Б. Традиционная пища... С. 242.

² См. Никольская З.А. Свадебные и родильные обряды аварцев Кахибского района // СЭ. 1946. № 2; Булатова А. Г. Лакцы; Алимова Б.М. Обряды и обычаи, связанные с рождением ребенка, у кайтагских кумыков (конец XIX – начало XX вв.) // Быт сельского населения Дагестана (XIX – начало XX вв.). Махачкала, 1981; Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана...; Смирнова Я.С. Детский и свадебный циклы обычаев и обрядов у народов Северного Кавказа // КЭС. 1976; Бесаева Т.З. Обряды и обычаи осетин, связанные с рождением ребенка: Автореф. дис. ... канд. ист. наук. М., 1976; Соловьева Л.Т. Обычаи и обряды детского цикла у грузин ...

рает. По истечении 40 дней он действительно становился более крепкий... меньше подвергался болезням»¹.

Пища играла важную роль в системе обрядов, сопровождавших первые дни жизни ребенка. Прежде всего, она должна была обеспечить восстановление сил роженицы и нормальное развитие детского организма (биологический аспект). Например, народы Дагестана для роженицы готовили яичницу с медом, урбеч, разбавленный растопленным маслом, кашу на отваре кураги, мучную кашу (дахни, хашил) с медом, маслом, урбечом, как наиболее калорийные и легко усвояемые организмом блюда.

При укладывании в люльку готовили маленькие хлебцы, клали их под матрасик люльки и заставляли детей доставать их оттуда. Первым должен был брать наиболее уравновешенный ребенок, который засыпал легко и спокойно.

Помимо этого, она (пища. – *Прим. авт.*) фиксировала новый социальный статус роженицы и первичную социализацию ребенка как нового члена коллектива.

Некоторые виды пищи выполняли охранительную функцию: вообще угощениями отмечались все наиболее важные моменты в жизни ребенка. Например, у народов Дагестана над мальчиком в возрасте 2–4 лет (иногда позже) совершался мусульманский обряд обрезания – «суннет». «Появление суннета верующие связывают с исламом и шариатом, – отмечает С.Ш. Гаджиева, – но известно, что он был уже в древности распространен у многих народов мира (Африки, Океании, Америки) как часть посвятельного ритуала, соблюдаемого при переходе подростков в группу взрослых»². А вот как описывает весь процесс обрезания у горских евреев И.Ш. Анисимов: «Церемония обрезания происходит большею частью в синагоге и очень редко дома и состоит в следующем: новорожденного приносят на большей подушке в синагогу, где он передается «отцу по обрезанию» (как у русских – крестному), который сидит на кресле, назначенном для обрезания и называемом «кресло Ильи Пророка». На руках этого отца рабби производит свою операцию, а настоящий отец произносит в это время известную молитву и дает ребенку имя. Затем наливает в стакан вино, над которым раввин служит молебствие, наливая затем мизинцем новорожденному в рот несколько капель со словами: «Да проживешь ты с этою кровью». После совершения обряда тут же в синагоге дается присутствующим закуска, состоящая из водки, вина, кур и гусей. Каждый подходит к столу, отламывает руками кусок хлеба, отрывает кусок мяса, наливает себе рюмку водки или стакан вина и уходит»³.

¹ Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана. С. 282.

² Гаджиева С.Ш. Семья и брак... С. 285; Токарев С.А. Ранние формы религии. М., 1990. С. 210, 224.

³ Анисимов И.Ш. Кавказские еврей-горцы. М., 2002. С. 114–115.

В советской этнографической литературе этот обряд рассматривается как мусульманизированный пережиток половозрастных инициаций, сопровождавших переход юношей в следующий возрастной класс¹ и т. д. По случаю обрезания присутствовали все близкие родственники, соседи, которые приносили мальчику фрукты, крашеные яйца, сладости.

Таким образом, различного рода трапезы народов Дагестана свидетельствуют о существовании в прошлом систем возрастных классов. Переход членов групп на следующие ступени системы возрастных классов оформлялся определенными ритуалами, в т.ч. трапезами, т. к. «самым ярким примером перехода является посвящение по достижении половой зрелости, переход из одной возрастной категории в другую (от детства или юношества к зрелости)»². Определенную ритуальную нагрузку выполняла пища и при изменении положения человека в системе родства. Так, например, усыновление объявлялось при свидетелях и сопровождалось закланием животного, чаще всего овцы. Устраивали угощение, приглашали муллу.

Одним словом, «прежде чем ребенок вступит во взрослую жизнь, ему предстояло пройти целый ряд ступеней, своего рода возрастных этапов, каждый из которых означал особые права и обязанности, особую линию поведения и определенное отношение окружающих, даже особое наименование... Нередко переход на каждую следующую ступень сопровождался своеобразным ритуалом. Однако какой-то единой даже в основных чертах модели на территории страны не существовало, все зависело от местных традиций»³.

Итак, как отмечалось выше, в родильных обрядах народов Дагестана в качестве обрядовой еды основное место отводится изделиям из теста: это хлеб, пироги с разными начинками (чуду), мучные каши на основе отвара кураги, халва, с которыми дагестанцы связывали поверье о счастливой и богатой жизни младенца.

Рассмотрим свадебные трапезы народов Дагестана. Условно весь комплекс свадебных обрядов можно подразделить на следующие основные этапы:

- предварительные переговоры;
- официальное сватовство;
- досвадебные визиты жениха в дом невесты;
- собственно свадьба; брачные церемонии у невесты;
- у жениха.

¹ *Снесарев Г.П.* К вопросу о происхождении праздника суннат-той в его среднеазиатском варианте // Труды АН СССР. Нов. Сер. Л., 1971. Т. 97.

² *Мирча Элиаде.* Священное и мирское. М., 1994. С. 115.

³ *Кожановский А.Н.* Народы Испании // Рождение ребенка в обычаях и обрядах. С.325.



Укладывание ребенка в люльку



Угощение невесты медом

На предварительных переговорах посланцев от отца молодого человека к отцу девушки с предложением о сватовстве встречали угощением, но особого «маркированного» блюда не подавали. Например, у лакцев во время официального сватовства обязательным было вкушение обеими сторонами нескольких изысканных блюд и ритуального блюда «ницлахун ччатI» – хлеб с медом. Это угощение имело символическое значение: сла-

дость этих минут должна была обеспечить дальнейший мир и согласие между обеими сторонами¹. Спустя несколько дней после принятия предложения полагалось произвести официальное обручение – «махъ кутIа н бан». В условленный день от жениха в дом невесты приходило несколько мужчин и женщин с кольцом и подарками для невесты. В этот день после соответствующих угощений, когда сваты собирались уходить домой, им вручалась «кIурглу» (глиняная чаша) халва, облитая медом².

В период между обручением и до самой свадьбы жених приходил иногда в гости к невесте и его угощали традиционным блюдом «аьрччaп», которое готовилось на молоке, твороге и толокне. Обычно его готовили в Кулинском районе.

В день свадьбы у наставницы невесты готовили кашу «ккурч» (Лакский район), а у кулинцев в первый день у жениха готовили своеобразный суп «култа накъ» из крупы крупного помола, картошки и сушеного мяса. Этим видам пищи в народе приписывали магическую значимость, основываясь на прямой аналогии: мед и прочие сладости – к добру, «сладкой жизни», каши, суп с крупой – к изобилию, к плодородию. Может, они имели когда-то иное ритуальное значение.

У аварцев разных обществ сватовство проходило по-разному: например, у тиндалов мать после сговора несла в дом невесты пирог с сыром, курдюк и комплект одежды. В аварском селении Куяда, где сватовство было делом матери, последняя при посещении дома девушки несла «кIал бихъизе» («рот видеть») – хлеб, баранью ногу или вяленую колбасу. Если в семье девушки были против брака, все принесенное отправляли обратно. Принятие подарка означало предварительное согласие. После этого к отцу девушки шел отец юноши с бузой³. У багулалов акт обручения с вручением подарков происходил в доме жениха. Получив согласие, сторона жениха приглашала будущую невестку в свой дом. Последняя в окружении подруг отправлялась по воду и с полным кувшином входила в дом жениха. Здесь их торжественно принимали, угощали, а на невесту надевали полный свадебный наряд. В тот же день она возвращалась домой и с этого времени считалась обрученной⁴. У аварцев общества Кегер был распространен совершенно иной обычай: ... если решение семьи девушки было положительным, семья юноши посылала невесте «аруха» – 9 пирогов с сыром, символизировавших крепость акта сватовства⁵. Как отмечает Г.Ф. Чурсин, после сватовства в праздничный день «родители жениха посыла-

¹ См.: Булатова А.Г. Лакцы. Махачкала, 2000. С. 265.

² Там же.

³ Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана. С. 166.

⁴ Там же. С. 169.

⁵ Там же. С.166.

ют в дом невесты подарки. Состоятельные семьи в больших аулах, как Чох, посылают с подарками несколько родственниц: две женщины несут на головах подносы со сладостями натух (гозинаки) и бахух (халва); две другие несут большой медный котел с пловом. Кроме того, несут напитки – водку, вино (чабу) и проч., а также кольцо или браслет и большой головной платок для невесты. В бедных аулах ограничиваются посылкой хлеба, халвы, кувшина бузы и кольца. В доме невесты их принимают ближайшие родственницы невесты и угощают. Взамен принесенных подарков родные невесты дарят пришедшим головные уборы и передают платок для сестры жениха или его матери, а если их нет, для ближайшей родственницы жениха. После ухода женщин отец или брат невесты приглашает ближайших родственников, угощает их принесенными от жениха кушаньями и объявляет, что дочь или сестра просватана за такого-то, после мужчин угощение подается женщинам. С этого дня девушка считается официально просватанной»¹.

У гуцульдаргинцев (сел. Чирах, Амух и др.) мать юноши ходила в дом девушки 2–3 раза, а на четвертый раз несла с собой мучную кашу («бацIаре») с маслом или кашу из пшеничной крупы («кьутI – кьутI») ². В некоторых обществах дидойцев мать юноши оставляла в доме девушки свой хурджун с хлебом. Через день она за ним возвращалась. По обычаю, если семья девушки принимала сватовство, она убирала принесенный хлеб и вместо него отдавала свой хлеб, если же была против – оставляла хлеб нетронутым³. Как видно, у народов Дагестана данная процедура проходила аналогично. В частности, у даргинцев по описанию Г. Амирова, «мать мальчика подносит родителям девушки чини (пирог с сыром и говядиной) и материи на одежду последней, кроме того ей на пальцы надевают кольца из серебра и золота. Или же, как это делают другие, призывают девушку к себе домой, надевают на ее голову платок и дарят несколько колец или ожерелье. С этого времени девушка считается невестой»⁴. Далее Г. Амиров описывает вкратце саму свадебную процессию: «...настал брачный день. Начинается процессия. Как только она тронется, отец девушки выводит из конюшни корову (и буйвола, если состоятелен) и отрезает им кончик уха. Это значит, что он дарит их дочери. Процессия продолжается дальше по направлению дома жениха. Впереди всех идут родственники девушки с хлебом – солью и с кувшином бузы. За ними следуют мальчики и девушки с домашними принадлежностями невесты. Затем идет покры-

¹ Чурсин Г.Ф. Авары. Этнографический очерк. Махачкала, 1995. С. 35.

² Там же. С. 167.

³ См.: Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С. 167.

⁴ Амиров Г. Среди горцев Северного Дагестана // ССКГ. Тифлис, 1873. Вып. VII. С. 301.

тая шелковой материей невеста, которую ведут за руки две женщины. Наконец следуют зрители. Неоднократно молодые люди загораживают процессии дорогу. В таком случае им нужно предложить хлеб- соль и бузу, после чего они пропускают. Когда процессия проходит мимо окна какого-нибудь дома, то из окна на голову невесты бросают горсть муки, от чего невеста и ближайшие спутницы ее делаются совершенно белыми. Когда процессия приходит в дом жениха, отец последнего выводит двух быков и обрезает у них кончики ушей, а иногда и лошадь, у которой обрезывает клочок волос от хвоста»¹.

По описанию Б. Далгата, церемония сватовства распадается на восемь этапов:

1. «Сукни», т.е. отправка какой-нибудь женщины родителями жениха к родителям девушки, чтобы она испросила позволения сватать их дочь.

2. «Сукнихари», или отправление сватать, т.е. помолвка.

3. Церемония собственно обручения, с момента чего девушка уже считалась невестой. В ней уже участвовала мать жениха. Девушке относили большой пирог с сыром и бараниной, барана, два комплекта одежды для невесты, большой медный таз, серебряное или реже золотое кольцо и много мелких денег. После этого через некоторое время невесту вели к родителям жениха, давали ей платок, кольцо и посуду. Затем и жениха тоже приводили к родне невесты. В качестве подарка он передавал барана и делал мелкие подношения. Родители девушки, в свою очередь, дарили жениху и его товарищам 12 шелковых поясов и устраивали угощение.

4. Церемония «несем хинкал», когда вместе с хинкалом приносили некоторые предметы одежды для невесты, большой медный котел, приводили барана и т.д.

5. Доставка в дом невесты конопли, «чтобы она соткала паласы для убранства своего свадебного жилища» (доставлял коноплю брат жениха).

6. Доставка женщинами из дома жениха в дом невесты 40 штук овечьих шкур непосредственно перед свадьбой.

7. Доставка основной свадебной одежды для невесты и двух баранов.

8. Визит представителей жениха (от 10 до 30 человек) в дом невесты перед заключением религиозного обряда бракосочетания. В дом невесты при этом приносили масло, муку, мед, делали халву, и все угощались. Все визиты сопровождалось подарками стороны невесты послам жениха, которым дарили шелковые гашники или кисеты (мужчинам), платки (женщинам)»².

¹ Амиров Г. Указ. соч. С. 31.

² Далгат Б.К. Материалы по обычному праву даргинцев // Из истории права народов Дагестана (материалы и документы) / Сост. А.С. Омаров. Махачкала, 1968. С. 96–97.

В аварском селении Ругуджа в день показа приданого невесты от жениха отправляли ей подарки, разложив их на нескольких огромных подносах. Это были предметы одежды, мог здесь быть и ковер или украшения, но обязательным элементом был особый хлеб «кудияб чед» диаметром около метра. На его выпечку шла большая мерка муки (12 кг), пекли его на горячих углях очага, положив на огромную каменную плиту. Отдельно на этой же плите выпекали из теста фигурки домашних животных: барана, козла, коровы, быка, курицы, петуха и т.д.; они устанавливались на готовом хлебе вертикально, вперемежку с ядрами грецких орехов и вареными яйцами. При изготовлении хлеба в тесто добавляли кусочки сухой колбасы и орехи. Хлеб этот был символом плодородия, посылкой его как бы выражалось пожелание изобилия, материального благополучия, богатого урожая хлебов и обильного приплода скота. Вместе с хлебом отправляли такого же размера халву. И то и другое в доме невесты разрезалось на мелкие кусочки и раздавалось всем ее родственникам. Подарки несли целой процессией двое мужчин и женщины. Впереди шествовал близкий родственник отца жениха, навесив на плечо два засушенных бока барана, связанных вместе, и держа в руке кувшинчик бузы. Затем выстраивалась вереница женщин с подносами с одеждой и тканями от жениха, с «кудияб чед» и халвой, после них – родственницы жениха с подносами от себя, на каждом из которых был отрез ткани на одежду и хлеб большого размера; завершал процессию мужчина, несший курдюк, наколов его на палку¹. Здесь необходимо отметить, что в представлении горцев этим животным (козлу, барану и т.д.) присваивалась большая оплодотворяющая сила, которая в данный момент воплощалась в обрядовом печенье.

«В даргинском селении Урари и в некоторых других соседних селениях семья невесты готовила обрядовый пирог с творогом и мясом – «цекорла чутту». Он был настолько велик, что его пекли на улице на костре. Разрезали его на 20–30 кусков, в зависимости от числа претендующих на угощение молодых людей. Резать начинал признанный вожак молодежи, который делал один разрез и передавал нож другим, чтобы те окончательно разделили пирог на куски», – пишет проф. С.Ш. Гаджиева о даргинской свадьбе².

У высокогорных даргинцев (сс. Ашты, Худуц) процессию с приданным, переносимым в дом мужа на четвертый день свадьбы, возглавлял мужчина, несший деревцо, увешанное яйцами, фруктами, сладостями, вставленное в чашу с мукой. Все предметы для украшения деревца «кьалтук» приносили с собой родственницы молодой: одна приносила миску с

¹ См.: Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды народов горного Дагестана в XIX – начале XX века. Л., 1988. С. 151.

² Гаджиева С.Ш. Указ. Соч. С. 243.

фруктами, другая – чашку с мукой, третья – яйца и т.п. Посуда, в которой принесли эти продукты, также поступала в собственность молодой. Это была своего рода, хотя и небольшая, материальная помощь только что родившейся семье¹.

Даргинцы в ночь, предшествующую переводу невесты в дом жениха, в ее доме пекли сырные пироги «чуду» (сс. Герга, Верхние Мулебки), хлеба большого размера (с. Сулевкент) или огромный пирог и халву (сс. Урахи, Мекеги), которые затем на больших подносах несли в свадебной процессии, сопровождавшей невесту. Для помощи и веселья сюда отправляли и девушек – родственниц жениха. Выпечка длилась всю ночь, чередуясь с пением и танцами².

Свадьба у народов Дагестана отличалась большой варианностью, что не исключало единой ее основы, детерминированной общими социально-экономическими и культурными факторами. В свадебном цикле каждой этнической общности наблюдались как общие черты, так и узколокальные различия отдельных обществ и аулов³. Эти же отличия касались и разновидностей пищи, игравшей немаловажную роль во всех циклах заключения брака.

К столу обязательно почти во всех регионах Дагестана подавали бузу, хлеб, испеченный из дрожжевого теста, вареное мясо, сыр, пельмени с мясной начинкой, хинкал – для мужчин, а для женщин и детей – разные каши (толокняные, крупяные, мучные на абрикосовом соке), чуду, халву, всевозможные сладости.

Традиционными блюдами на свадьбах тюркоязычных народов Дагестана являются: *бозбаиш*, *плов*, *долма*, *къувурма* (кум.), шашлык (все тюркоязычные народы), *кабаб* и *люля-кабаб*, *басдырма-кабаб* (азербайджанцы), зажаренные целиком ягнята, бараны, халва (все тюркоязычные народы)⁴.

В исследуемое время у ряда народов, особенно южного Дагестана (лезгины, табасаранцы и др.), приглашенные несли с собой муку, кур, орехи, масло, мясо и т.п. (близкие родственники вели и баранов). Такое приношение – «рельобил» (руки) было известно и андийцам. Каждая приглашенная семья приносила поднос с мясом и с несколькими большими, иногда причудливой формы, чуреками⁵. Свадебный кортеж невесты составляли мужчины и женщины, посланные за ней от жениха, ее подруги, опекунаша, а также многочисленные родственники и просто зрители. Сопро-

¹ См.: Булатова А.Г. Указ. соч. С. 153.

² См.: Там же. С. 154.

³ Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С. 221.

⁴ См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания ... С. 156.

⁵ Там же. С. 223.

вождающие невесту женщины несли факелы, светильник или горящую лампу, а также сундук или узлы с приготовленной едой, разнообразными ритуальными печеньями, которыми в первую брачную ночь должны были угостить жениха, его друзей и опекуна, провожавших его к невесте, а на следующий день – украсить стол в комнате новобрачных.

У каратинцев в процессии с невестой обязательно несли из ее дома поднос с курдюком, обложенным вокруг хлебом, орехами, сладостями... У лакцев в этой процессии несли поднос с посудой, в которой дымились, распространяя приятный аромат, угли, посыпанные сахаром и пряностями¹. Лакская невеста, выходя из родительского дома, брала с собою два хлеба, один из которых она бросала за воротами своего дома, другой – во дворе жениха, как только входила в него. Это символизировало желание невесты жить отныне в доме мужа, не нуждаясь в родительской помощи².

У рутульцев в ночь, предшествующую переводу невесты в дом жениха, ей несли от жениха так называемые *вичИвичИма* – пять больших пирогов с сырной или ливерной начинками, обильно приправленными перцем, тмином и другими пряностями, и такого же размера пресный хлеб с куском сыра. Их на подносе приносила с песнями процессия женщин и, поставив перед невестой, уходила. После их ухода девушки – подруги невесты делили принесенное на всех и угощались³.

У даргинцев и лезгин в процессии с невестой несли на подносе или в сундуке специально выпеченные сырные пироги и хлеба, которые затем или разделялись на части и раздавались присутствующим в доме жениха гостям, или еще в дороге брались с подноса теми из односельчан, кто хотел принести затем невесте подарок. Вообще принесенным с невестой пирогам, хлебам и иным лакомствам придавали особенное значение: каждый, присутствовавший на свадьбе у жениха, старался заполучить хоть кусочек от них и в свою очередь разделить его на всех домашних⁴.

У горских евреев невесте несли как обязательный элемент хлеб с топленым маслом – «*лаваши ругъани*», большую миску (тазик) с халвой – *асидо*, после показа подарков накрывали стол – резали халву и слоеный хлеб на кусочки, чтобы хватило всем родственникам невесты, и ели с чаем⁵.

У даргинцев при выходе из родительского дома и на всем пути следования невесты ее обсыпали мукой из домов или же сопровождавшая ее женщина на дорогу бросала муку горстями по сторонам и перед невестой. Вероятно, мука выполняла здесь магическую роль оберега, а действия,

¹ Булатова А.Г. Указ. соч. С. 163.

² Там же. С. 164.

³ См.: Булатова А.Г. Пища в традиционных праздниках и обрядах народов горного Дагестана (XIX – нач. XX в). С. 77.

⁴ См.: Там же. С. 164.

⁵ См.: Рамазанова З.Б. Пища горских евреев Дагестана... С. 97.

связанные с ней, означали, кроме того, пожелание изобилия. У рутульцев при выходе невесты из родительского дома мать ее бросала ей вслед горсть зерна, а у лезгин мать или сестра выплескивали вслед процессии воду¹. Необходимо отметить, что мукой, зерном, сладостями засыпали невесту при входе в дом жениха почти у всех народов Дагестана. «Почти общераспространенным на Кавказе был обряд угощения невесты медом, а равно и обсыпания ее сладостями (конфетами, изюмом), мукой, иногда и мелкими монетами. Этот обряд совершала мать (в одних местах) или пожилая родственница. Обычно она опускала палец в миску с медом и давала невесте облизнуть его, а затем, обмакнув правую руку невесты в ту же миску, делала ее отпечаток на притолоке»². Как отмечают специалисты, «порог, разделяющий два пространства, указывает в то же время на дистанцию между двумя культурами и религиями. Это также барьер, граница, разделяющая два мира, и, с другой стороны, это парадоксальное место, где они сообщаются, где мир мирского может перейти в мир священного. Аналогичная ритуальная функция придается и порогу человеческого жилья. Именно поэтому он и обладает такой значительностью. Прохождение через порог жилья сопровождается множеством обрядов: перед ним почтительно раскланиваются или бьют челом, до него благоговейно дотрагиваются рукой и т.д. У порога есть свои «стражи»: боги и духи, защищающие вход как от злых людей, так и от дьявольских и других злых сил. Именно на пороге делаются жертвоприношения божествам-хранителям. Порог и дверь непосредственно и конкретно указывают на разрыв в пространстве, и именно в этом их важное религиозное значение, так как вместе они являются символами и средствами перехода»³.

Как видно из приведенных примеров с обрядовой пищей, основное место занимает мука, хлеб, сладости из муки и т.д. Довольно-таки подробно разработанная знаково-символическая система пищи характерна для многих отдельных моментов свадебной обрядности народов Дагестана. Например, на всех этапах свадьбы считалось, что магические свойства хлеба или свадебной халвы перейдут на всех, кто получал его как часть обрядового карава (сел. Ругуджа и т.д.) или других видов хлебных изделий, как у горцев Южного Дагестана. Поэтому старались, чтобы куски обрядового печенья или халвы достались более широкому кругу родственников жениха и невесты. Например, у аварцев «рано утром, после утреннего призыва к молитве, товарищи будят жениха и ведут его в куллу – бассейн для омовений, захватив с собой кусок халвы (бахух). Совершив омо-

¹ Там же.

² Гаджиева С.Ш. Семья и брак... С. 236.

³ Мирча Элиаде. Священное и мирское. М., 1994. С. 25.

вание, жених возвращается, а халва оставляется в кулле; первый пришедший после жениха берет ее себе.

В Хочоде жених, идя утром в куллу, кладет в карман сладости; при возвращении из куллы встречные поздравляют его, и он наделяет их сладостями.

В ауле Ругельда (общ. Келеб) новобрачный после первой брачной ночи раздает детям вареную кукурузу»¹.

Здесь же необходимо отметить, что «обрядовая пища, общая трапеза, обмен различными видами пищи служат выражением определенных взаимоотношений между людьми, их общностями» ...² И в то же время следует сказать, что «состав обрядовой пищи, фигурирующей в обмене сторон жениха и невесты, в течение длительного времени оставался неизменным. Эта консервативность обрядовой пищи дает возможность рассматривать ее как материал для изучения пищи в целом в ее историческом развитии»³.

Как уже отмечалось выше, некоторым видам пищи в народе приписывали магическую значимость, основываясь на прямой аналогии: мед и другие сладости – к добру «сладкой жизни», всевозможные каши (например, «ккурч» у лакцев), суп с крупой («култа накь»), приготовляемые в день свадьбы у жениха (лакцев Кулинского района), ритуальные пироги, хлеб («кудияб чед» – с. Ругуджа) – к изобилию, к плодородию. Тем не менее, трудно выявить связи обрядовой пищи с этнической принадлежностью. В качестве отдельного примера можно указать на такой вид ритуальной еды народов Дагестана, как халва, приготовление которой характерно для всех. Но несколько большую роль в обрядовой еде играют, видимо, национальные блюда, обладающие известной долей этнического своеобразия, например, многослойный пирог «цкен» у народов Южного Дагестана (лезгин, табасаранцев, агулов, рутульцев).

В системе обрядов жизненного цикла погребально-поминальный обряд занимает довольно значимое место. Погребение умерших совершалось по устоявшимся правилам и традициям. Представляется, что устойчивость обряда обусловлена, прежде всего, осознанием народами Дагестана, как и другими народами, той значимости, которую он занимает в их традиционном мировоззрении. Для нашего исследования большой интерес представляет пища, предназначенная для проводов покойного в потусторонний мир, для поминания покойного.

Поминальная трапеза отличалась наибольшей консервативностью и невосприимчивостью к инновациям, а также своей скромностью и простотой. Почти во всех регионах Дагестана она состояла из хлеба и мясного

¹ Чурсин Г.Ф. Авары. С.44.

² Листова Н.М. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М., 1983. С.167.

³ Там же. С. 171.

супа (в равнинном и южном Дагестане – бозбаш), хинкала (больших размеров галушки), женщинам очень часто раздавали комки толокна (мука из жареного ячменя). В день похорон на кладбище раздавали у многих народов хлеб или хлеб с кусками сырого курдюка. Поминальные трапезы у горцев устраивали на 3-й, 7-й, 40-й дни, а некоторые, более состоятельные – на 52-й день и год. Поминали покойников и во время религиозных праздников: во время Курбан-байрама, Ураза-байрама и других. Например, у хваршин во время религиозных праздников «отправляли в мечеть молящимся большой хлеб, выпеченный из одной мерки («санкьуса») муки и смазанный маслом (хлеб назывался так же, как и свадебный хлеб с обрядовым деревцем «кьанкья»)»¹. У всех народов Дагестана основным смысловым содержанием похоронной трапезы была архаическая идея снабжения покойника пищей. У кумыков на кладбище раздавались сахар, халву и кусочек материи размером с носовой платочек – если хоронили мужчину, а если женщину – чаще всего шелковую материю, для чего резали на куски самое лучшее платье покойной. У тюркоязычных народов Дагестана на поминках готовили бозбаш, халву и хлеб².

У лезгин после похорон резали несколько баранов, быка, готовили *шурву* (ритуальное жидкое блюдо. – *Прим. авт.*) и овсяную или ржаную кашу и пекли много хлеба. Угощали всех участников похорон³.

«Считалось, что чем больше едят люди на поминках, тем больше пищи получает покойник на том свете. Сознание этого в некоторой степени нейтрализовало отрицательное влияние траурной обстановки на аппетит участников похоронной трапезы»⁴. Относительно приема пищи на поминках следует отметить, что традиции приема пищи здесь сохранялись очень устойчиво. Трапеза на поминках отличалась кратковременностью, т.е. она сводилась к символическому приему пищи, особенно на трапезах, устраиваемых после возвращения похоронной процессии с кладбища. В таких случаях стелили обычную подстилку на глиняный пол и люди садились вокруг.

В данном случае речь идет о тех верованиях народов Дагестана, которые могут быть рассмотрены в качестве структурообразующей основы обрядов и представлений, связанных с пищей. Пища рассматривается, прежде всего, как божья благодать, с ней связаны понятия «счастье», «изобилие», «благополучие». Запрещалось наступать на пищу⁵, перешагивать через нее, выбрасывать на землю, оставлять остатки еды неубранными на скатерти

¹ Мусаева М.К. Хваршины. С. 126.

² См.: Алимова Б.М. Пища и культура питания ... С. 159.

³ См.: Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин. С. 270.

⁴ Бердыев М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. 1985. № 1. С.92.

⁵ Мафедзев С.Х. Очерки трудового воспитания адыгов. Нальчик, 1984. С. 139.

или же посуду с едой, не прикрытой на ночь. Запрещалось при пробовании пищи и вообще в процессе трапезы принохиваться к ней. Дети с малых лет приучались тщательно подбирать каждую упавшую на землю крошку, «чтобы хлеб не был осквернен». Считалось неприличным идти в чей-то дом, особенно если в нем есть люди пожилого возраста и дети, без гостинцев – с «пустыми руками». Пища, особенно хлеб, была обязательным элементом принесения клятвы, например: клянусь хлебом и т.д. Манипуляции, связанные с приготовлением пищи, служили также мерой отсчета времени. Пища также входила в формулу проклятия и благопожелания.

Следует сказать о ритуальной функции пищи в системе доисламских верований народов Дагестана. Ритуальная функция является важнейшей составной частью трапезы горцев, основой семантической единицы системы питания. Профаническое и сакральное начала выступают в единстве, они не расчленены ни в повседневно-мирских, ни в ритуально-престижных трапезах. По-видимому, это объясняется синкретизмом мирского и сакрального в традиционном мировоззрении народов Дагестана, в котором преобладали доисламские представления.

Большая часть ритуалов народов Дагестана, связанных с пищей, имеет жертвенно-просительный характер. Как известно, жертвоприношение – это способ установления коммуникации между священным и светским мирами посредством жертвы, т.е. вещи, разрушаемой в процессе церемонии жертвоприношения. Комплекс жертвоприношений народов Дагестана в традиционный период можно подразделить на следующие компоненты: 1) жертвоприношения предкам; 2) жертвоприношения мусульманским святым и Аллаху.

Жертвы (жертвоприношения) выделяются среди даров (дарений) взаимоотношением дарителя и получателя. Умилостивительная, предупредительная жертва отличается от обычного дара прежде всего тем, что она безвозвратна, не относится к сфере экономики и не приводит к получению материализованного подарка, хотя жертвователь рассчитывает на ответную добрую волю и получение материальных благ от той силы, к которой обращена жертва.

«От обычных даров жертва отличается преимущественно тем, что обращена не к людям, а к стихиям, добрым и злым духам, связанным с водой (рекой, источником, колодцем), огнем, воздухом (ветром), иногда уподобленными человеку к антропоморфизированным языческим или, позднее, христианским богам и святым. Цель жертвы – получение благ и предотвращение бед, причем жертвоприношение тесно связано с просьбой (мольбой, молитвой)»¹. Для примера приведем проведение некоторых обрядов у народов Дагестана. День весеннего равноденствия отмечался лакцами, лезгинами (Навруз), а также некоторыми селениями высокогорной

¹ Рикман Э.А. Место даров и жертв в календарной обрядности. С. 174.

Аварии и Даргинии. На основной территории Аварии и Даргинии этот праздник не отмечался. У лакцев за несколько дней до праздника хозяйки мололи на ручной мельнице зерно в крупу – «хъувхъу» для приготовления ритуальной каши, которая являлась обязательной составной частью праздничного стола в первый день весны. Блюдо это называлось «хъурунхъусса», «къатта тату» (чтобы дома было густо), а на второй день готовили пельмени с яичной начинкой – «ккунукрал ххункIру». «Рутульцы в качестве одного из основных блюд варили подобную кашу из пшена – «табаг». Ее, залитую маслом, в одной большой посудине ставили перед членами семьи, собравшимися вместе. Табасаранцы готовили в этот вечер кашу «къяур» из пшеничной крупы, полученной на крупорушке, с добавлением гороха, сушеных языков и ножек, прибереженных специально к этому празднику, или же блюдо «дангу» из зерна злаков, гороха, сухого мяса, приправленное толчеными орехами»¹. Это же блюдо *гит* в надежде обеспечить хороший урожай готовили лезгины. Существовала примета: насколько увеличится в объеме разваренное зерно, настолько должен быть выше урожай по сравнению с посеянным зерном, поэтому в это время старались не готовить кушаний из сушеных или жареных зерен, чтобы не допускать уменьшения урожая². По народным представлениям для изобилия и умножения пищи следовало готовить кушанья, отличающиеся множественностью: орехи, бобовые, зерна злаков и пр., они должны были увеличить урожай и, следовательно, достаток семьи.

Праздник весны Навруз встречали пышно у тюркоязычных народов Дагестана. К этому дню пекли обрядовые печенья: хлеб антропоморфной или зооморфной формы. Готовили разнообразные калачики с халвой внутри и без халвы. Помимо хлеба, еще готовили ритуальную кашу на отваре из сушеных ножек мелкого рогатого скота³.

К празднику встречи весны лачки пекли особые ритуальные хлебы «барта» с запеченным внутри яйцом и утыканные орехами, изюмом, горохом и т.д. «Барта» могли быть самых разнообразных видов, например, иметь антропоморфную или зооморфную форму в виде какого-нибудь зверька или домашнего животного, барана с загнутыми рогами, где вместо живота запекалось яйцо. А яйцо, как постоянный компонент почти всех весенних праздников, символизировало собой плодородие полей, что сулило всем благополучие и обилие.

¹ См.: Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды ... С. 20.

² Трофимова А.Г. Обряды и празднества лезгин, связанные с народным календарем // СЭ. 1961. № 1. С. 144.

³ См. Алимова Б.М. Пища и культура питания ... С. 165, 166.



Праздничный поднос



Праздничные сладости

Здесь необходимо отметить еще раз, что в представлении древних народов козлу и овце приписывалась большая оплодотворяющая и плодоносящая сила¹, которая и воплощалась в обрядовых печенях в их образах. Об обрядовых печенях Г.Ф. Чурсин писал, что «изображением божественного существа или покровителя можно считать, прежде всего, приготавливаемые в виде человеческой фигуры обрядовые хлеба»².

Обрядовые печеня «барта» в виде зооморфных или антропоморфных фигурок имеют выраженный символизированный характер. Приготавливая из теста те или иные предметы, человек, проникнутый магическими воззрениями, рассчитывал этим воздействовать на естественный ход явлений в желательном для себя смысле³.

Рассматривая пищу праздника первой борозды, следует отметить здесь наличие двух видов угощения: 1) угощение, устраиваемое ответственным лицом и 2) коллективная трапеза сельчан на собранные средства. Обилие названий праздника пахоты – «хъарас щун», «хъурзикаву», «къурнил хъатлу» (лакск.)⁴, «оцбай» (аварск.)⁵, «хъубяхІрумн» (дарг.)⁶ – указывает на его древность. Праздник олицетворял возрождение природы, в основе проведения которого лежит языческий обряд плодородия, изобилия и ее обновления. Именно этот праздник являлся одним из выдающихся моментов хозяйственной жизни земледельцев. Праздник первой борозды у народов Нагорного Дагестана был всенародным, в нем принимали участие мужчины, женщины, дети. Он продолжался иногда в течение двух дней и сопровождался скачками, огами и другими состязаниями, а также различными обрядами. Для проведения первой борозды специально готовили инвентарь, быков. Рога и копыта быков мазали жиром, в некоторых селениях рога завязывали красной ленточкой, вешали на рога ритуальный хлеб «барта» (лакцы), даргинцы вешали на рога быков «большие баранки, их украшали разноцветной материей, а уши обматывали шелковыми нитками. В некоторых местах делали баранки на шею быка и даже в обхват всего его туловища»⁷.

instituteofhistory.ru

¹ См.: Рухадзе Д. Грузинский народный праздник. Тбилиси, 1966. С. 26.

² Чурсин Г.Ф. Фигурные обрядовые печеня у кавказских народов / Бюллетень Кавказского историко-археологического института в Тифлисе. С. 19.

³ См.: Чурсин Г.Ф. Указ. соч. С. 20.

⁴ Булатова А.Г. Лакцы. С. 312.

⁵ Материальная культура аварцев. С. 41. Гамзатова А.Ш. Некоторые полевые материалы о празднике первой борозды у аварцев бассейна Каракойсу // Наука и молодежь. Сборник статей молодых ученых и аспирантов по гуманитарным проблемам. Махачкала, 1997. Вып. 1. С. 230.

⁶ Гаджиева С.Ш., Османов М-З.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 55.

⁷ Гаджиева С.Ш., Османов М-З.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 55.



Лачка с хлебом «барта»



Праздник первой борозды

«Самые большие баранки и пироги делал «старший». Размеры пирога и разнообразие его начинки были делом престижа не только самого «старшего», но и общества в целом. Например, в селении Хаджалмахи в пирог диаметром до одного метра и высотой 0,5 м клали сотни яиц, мясо, курдюк, колбасу, изюм и пр.»¹. «У чамалинцев с. Нижние Гаквари в доме ведущего праздник первой борозды во время подготовки к нему пекли большого размера (диаметром около 0,5 м) пирог «бощун», начиненный творогом, приправленный яйцами, кусками мяса. Для его выпечки на треножнике устанавливали специально приготовленную каменную плиту, обмазанную несколько раз глиной и обожженную. Подготавливалось также праздничное дерево «хъара» (авар.), у андийцев «мишуур» – дерево изобилия, размером в рост человека, на ветви которого навешивали орехи, яблоки, маленькие хлебные бублики, хурму, высушенные комочки урбеча, самодельные из сахара и молока конфеты, вареные яйца, выкрашенные в разные цвета, куски ткани, иногда сюда же сажали самодельную куклу, наряженную в национальный костюм... После угощения в доме первого пахаря вызвавшийся провести праздник в будущем году получал от него «хъара» вместе с пирогом «бощун» в сопровождении таких пожеланий: «Да не будет засухи, да будет урожай хорошим, а люди здоровыми! Пусть будет счастье и мир! А ты сам да будешь здоров и удачлив». Затем присутствующая при этом молодежь торжественно несла пирог и деревцо в дом будущего хозяина праздника. У анчихцев на острую вершину этого деревца накалывали вареную ногу быка, зарезанного для праздника»². В данном случае праздничное дерево как бы воплощает архетип, примерный образ растительности в целом. «Как Солнце, вода, огонь, пища необходимы для человека, так и без зелени человек не может обойтись. Многие растения используются человеком в пищу и на корм скоту; из них изготавливают одежду и утварь, орудия труда, используют для постройки жилищ; из растений готовят красители и используют в лечебных целях. Растения доставляют человеку и эстетическое наслаждение»³.

Здесь же необходимо отметить, что «поверья, касающиеся реальных деревьев, чрезвычайно многочисленны и разнообразны – они есть у всех народов, но по существу все они сводятся к одной идее: дерево – живое существо; антропоморфное или зооморфное»⁴. В данном случае, дерево – носитель плодоносных сил, посылающий урожай.

¹ Там же.

² Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды... С. 37.

³ Токарев С.А., Филимонов Т.Д. Обряды и обычаи, связанные с растительностью // Календарные обычаи и обряды... Исторические корни и развитие обычаев. С. 145.

⁴ Там же. С. 157.



Праздничное шествие

В даргинском селении Ашты пахаря сопровождали женщины – его близкие родственницы, одетые преимущественно в одежду зеленого цвета, которые раздавали всем встречным куски хлеба с халвой¹. В лакском селении Вихли процессию пахаря сопровождали 9 женщин с кувшинами бузы, которой угощали всех. За ними шел мужчина, раздававший всем взрослым мужчинам по куску вареного мяса с целой лепешкой хлеба, по половине – подросткам и по четверти лепешки – детям. Идущих забрасывали землей, обливали водой ...²

Проведение первой борозды проходило на ровной площадке, при этом не требовалось, чтобы пахарь непременно вспахал землю для посева, а достаточно было провести 2–3 борозды, являвшиеся символическим актом, который означал бы начало весенних полевых работ. В Нагорном Дагестане обрядовую запашку часто проводил старейшина, иногда ежегодно избиралось ответственное лицо из какого-нибудь одного квартала в по-

¹ См.: Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды... С. 39.

² См.: Мирзаханова И.С. Обряды и развлечения лакцев в весеннем цикле календарных праздников // Наука и молодежь. Сб. статей молодых ученых и аспирантов по гуманитарным проблемам. Махачкала, 1997. Вып. I. С. 245.

рядке очередности. Например, в лакском селении Вихли ответственность за праздник несли ежегодно по 25 представителей из какого-нибудь одного квартала – «сакла». Проводил запашку один из них, а остальные несли в его дом угощение для общественной трапезы. А в селении Куба (Вицхинский участок) угощением должны были обеспечить жених и невеста, которые первыми справляли свадьбу в текущем году. Это лишний раз подчеркивает аграрный характер праздника: молодые якобы дарили плодородную силу для возрождения и обновления природы, что связано и с идеей об умирающей и воскресающей природе. Что касается выбора пахаря, видимо, данный обычай восходя к древнему строению т.е. ко временам господства коллективной обработки земли.

Как отмечает А.Г. Булатова «в целом ряде аварских селений (селения обществ Гидатль, Келеб, Ратлу-Ахвах, селения Готоб, Местерух и др.) в день первой борозды отмечали коллективный день рождения мальчиков, прибавившихся за год. Родители всех этих мальчиков, сговорившись заранее, готовили для всего села угощение, которое выносилось на сельскую площадь. Это была их жертва, приносимая за здоровье сыновей. Часто родители этих же мальчиков готовили и призы (хлебы, калачи, деревца) для победителей в соревнованиях. Самих мальчиков выносили или выводили к месту проведения праздника», который являлся первым торжественным выходом мальчиков в свет, официальным появлением их в качестве равноправных сочленов мужской группы населения аула². Пахаря одевали в овчинную шубу мехом наружу, на голову ему надевали большую папаху, что по законам имитационной магии «подобное вызывает подобное» должно было обеспечить густые всходы посевов и обильный урожай. «Во время проведения первой борозды в с. Анди находили кого-нибудь из близнецов («Челлигьибул»), чтобы один из них подержался за рукоять плуга во время проведения борозды. В Анди также запрягали быков-близнецов – магия плодородия»³. Как только пахарь трогался, толпа мальчишек начала осыпать его комьями земли и снега, которыми они заранее запасались, его также обливали водой. В первую борозду клали баранью тушу (с. Чуртах, Лакский район), бросали яйца, орехи, сыпали толокно, пшеницу или рис. Вспаханный участок засевался, но перед тем как бросить семена в землю, мулла прочитывал над ним молитву.

¹ Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды народов Горного Дагестана. С. 50.

² См.: Чурсин Г.Ф. Праздник «выхода плуга» у горских народов Дагестана // Отгиск из известия кавказского историко-археологического института. Тифлис, 1927. Т.5. С.49.

³ Агларов М.А. Андийцы. С. 194.

После проведения ритуала первой борозды все мужчины и дети обоего пола шли на праздничную трапезу, устраиваемую на средства, собранные жителями селения.

Итак, в земледельческой обрядности народов Дагестана немалое место занимает обрядовая пища и жертвоприношения. Например, при проведении символической первой борозды земледелец кладет баранью тушу, яйца, орехи в свежепроведенную борозду, что должно было содействовать получению обильного урожая и благополучию их исполнителя. Велика была также роль обрядового хлеба – дара или жертвы, объясняемой его прирожденным значением «главного, наиболее действенного» средства повышения плодородия земли магическим путем. Семантика хлеба включала в себя представления о жизни, воскресении, живом существе. Хлебу приписывались также способности отгонять болезни, придавать силу, сохранять здоровье. Именно поэтому у земледельческих по преимуществу народов Европы хлеб так интенсивно циркулировал как дар и жертва во время календарных праздников¹. Здесь необходимо отметить, что пища в «ночь начала весны» – это ритуальная пища, потому что ей придавалось особое магическое значение. Полагали, что она способна содействовать долголетию людей, богатому урожаю. Все здесь имело сакральный смысл². Обилие пищи соответствовало процветанию, обеспечению плодородия урожая. Отдельные блюда, например, пельмени с яичной начинкой, каша из цельных зерен (панспермия), призваны были обеспечить благополучие и плодородие.

Праздничная пища включает такие компоненты, которые не являлись составной частью повседневной пищи. Следует отметить определенную зависимость различных блюд и хлебов, по-особому оформленных к празднику начала весны, от хозяйственно-культурных типов³.

Религиозно-магические представления народов Дагестана, связанные с пищей, проявляются с особой яркостью в земледельческих обрядах, в частности, в обрядах вызывания дождя и солнца. Например, при проведении обряда вызывания дождя у лакцев кто-нибудь из состоятельных жителей выделял в жертву скотину (корову), которую резал старейшина; мясо жертвенного животного тут же начинали варить, а затем раздавали жителям аула, при этом не переставая читать молитвы⁴. В системе данных об-

¹ См.: Рикман Э.А. Место даров и жертв в календарной обрядности // Календарные обычаи и обряды. Исторические корни... 183.

² См.: Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии. Новый год. М., 1985. С. 229.

³ Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии. С. 230.

⁴ Рамазанова З.Б. Земледельческие обычаи и обряды лакцев конца XX – нач. XX века // Иран и Кавказ. Труды кавказского центра иранистики. Тегеран, 1999–2000. Вып. 3–4. С. 126.

рядов особенно велика роль умиловительной жертвы, где заметное место занимает мясо, молоко, молочные продукты домашних животных. Жертвоприношения земле, т.е. принесение ей в жертву пищевых продуктов – приобщение земли к своей трапезе, тем самым увеличивали якобы ее плодородие и обильность урожая. Почитание земли у древних земледельцев, видимо, основывалось на стремлении сберечь, «восстановить плодородную силу пашни, истраченную на произрастание злаковых и полезных растений»¹. Здесь земля мистически уподобляется женщине: «Вынашивание ребенка представляется как вариация на человеческом уровне плодородия земли»². Поскольку именно женщина стояла у истоков потребления съедобных растений, то «вполне естественно, что она становится владелицей земель и урожая. Религиозно-магический авторитет женщины и, как следствие, ее доминирующая роль в обществе имеют космическую модель: образ Матери-Земли»³. Особая сила плодородия приписывалась ритуальным блюдам из смеси зерен и бобовых. Во время трапез при вызове дождя горцы готовили ритуальное блюдо из широкого ассортимента цельных зерен, которое по своему составу напоминало древнегреческую панспермию («всезерние») – блюдо из основных бобовых и зерен всех злаковых – главная жертвенная еда, приносимая в древности Аполлону и Деметре⁴, как уже отмечалось выше. Как явствует из изложенного, главная цель жертвоприношений была умиловительная, апотропеическая. Жертвы, видимо, вначале приносились просто стихиям – воде, огню и т.д. С дальнейшим развитием производящего хозяйства культ воды теснее переплетается с культом плодородия, становясь зачастую его составной частью. Магические приемы дополняются обращением к божеству с мольбой о ниспослании дождя⁵.

Анализ магических действий, характерных для этого обряда, свидетельствует и о связи его с культом предков (например, посещение кладбища «священных» могил, иногда жертвоприношения и т.д.), что имело место у многих народов⁶.

Центральная идея заключалась в обеспечении основных жизненных благ (изобилия пищи, здоровья, плодородия скота, многодетности и т.д.) путем принесения жертвы. Считалось, что в случае выполнения определенных обрядов она достигает цели и способствует своевременному ис-

¹ Покровская Л.В. Земледельческая обрядность. // Календарные обычаи и обряды... Исторические корни. С. 88.

² Мирча Элиаде. Указ. соч. С. 92.

³ Там же.

⁴ Богаевский Б.Л. Земледельческая религия Афин. Пг., 1916. С. 194–196.

⁵ См.: Филимонова Т.Д. Вода в календарных обрядах // Календарные обычаи и обряды... Исторические корни. С. 133.

⁶ См.: Кашуба М.С. Народы Югославии // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Летне-осенние праздники. С. 201.

полнению просьб подателей жертвы. Существовала строго регламентированная система жертвоприношений, приуроченных к определенным этапам индивидуального жизненного цикла человека, производственного цикла и т.д. Своевременное выполнение этих жертвоприношений контролировалось и регулировалось обществом; система трапез-жертвоприношений являлась также важнейшим механизмом социализации, своего рода «пружинной» социокультурного поведения человека и группы.

Большая часть этих представлений имеет универсальный характер. Ближайшие соответствия мы находим в дагестанской и северокавказской этнических зонах, что значительно обогащает, на наш взгляд, материал об историко-культурных контактах народов этого региона, а также об их этногенетической близости.

2.3. Этикет питания

Совокупность правил поведения, касающихся внешнего проявления отношения к людям (обхождение с окружающими, формы обращений и приветствий, поведение в общественных местах, манеры, одежда), обычно называют этикетом. Этикет чаще всего понимается как набор предписаний приличного поведения. Действительно, практически в каждом обществе существует система норм, регламентирующих специальное поведение¹. Понятие «этикет питания» включает в себя систему правил поведения и ритуальных предписаний, которые связаны с процессами приготовления, хранения и потребления пищи, а также выражают отношение представителей данного этноса к этим процессам. Проникая во все сферы жизни, этноэтикет обуславливает специфическое отношение к элементам материальной культуры, в том числе и пище, а также к процессам ее приготовления и потребления. В пище любого народа отчетливо проступает его этническое своеобразие. Различия между народами касаются и состава потребляемой пищи, и способов ее приготовления, и времени приема и т.д.² Б.Х. Бгажноков этноэтикет определяет как систему характерных для данного этноса предписаний ритуализированного общения в типичных, изо дня в день повторяющихся ситуациях взаимодействия³. Будучи одной из сторон моральной, нравственной культуры этноса, национальный этикет связывает воедино форму (технику) и традиционное социальное содержание (мотив) общения. В ходе социализации, неременной составной которой является этнизация, у представителей того или иного этноса выраба-

¹ Мартынова М.Ю. Мир традиций и межкультурное общение. М.: Изд-во РУДН, 2004. С. 101.

² Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии: очерки теории и истории. М.: Наука, 1981. С. 252–253.

³ Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. Нальчик, 1978. С. 8.

тывается свое отношение к традиционно-бытовой культуре общения. В определенных ситуациях взаимодействия оно преобразуется в установку на соответствующий тип поведения. Исходя из этого, степень, в которой реализует себя традиционно-бытовая культура общения, всегда различна у разных людей, возрастных, профессиональных и других групп внутри этноса. Механизмом передачи этикета из поколения в поколение служит обычай в широком смысле слова (включая обряд и ритуал), являющийся опорой и основой всех этнических традиций.

Этикет – «символическое поведение», система знаков, выражающая и транслирующая культурно-исторические нравственные принципы и нормы общения. В нем зашифрована биологическая, социальная, историческая, философская, психологическая, а также объединяющая их все и в то же время стоящая как бы над ними этническая информация¹. В перечень традиционно-бытовой культуры общения входят ритуалы приветствий и прощаний; формы взаимодействия с противоположным полом, родственниками, гостями, а также такие средства и атрибуты общения, как жест, мимика, поза, символика одежды, пищи и т. д. Элементы культуры общения, такие как стандарты и атрибуты, служат особыми средствами передачи информации и организации согласованных действий не только внутри этноса, но и в межэтническом общении, отражают системные отношения социальной действительности, образуют своего рода ритуал, вокруг которого группируются социальные, психологические, технологические факторы общения. Особую роль в организации общения играют атрибуты общения, представляющие собой параметры социального поведения, которые в отличие от стандартов общения, не будучи непосредственно конституирующими единицами коммуникативной деятельности, включаются во взаимодействие людей в качестве вполне значимого, социально заданного фона, предполагающего, подготавливающего использование тех или иных стандартов общения².

Этикет есть социальный ритуал. Ритуал не просто вплести в ткань обыденного поведения, так как он базируется на детально прописанных правилах и их пунктуальном соблюдении. Ритуал связан с символами, словами, жестами и знаками. Ритуал воплощает идеи целесообразности, полезности и благополучия. Все ритуалы суть церемонии и торжественные действия. Они обладают свойством становиться сакральными³.

В зависимости от цели, смысла и престижности выделяют повседневный, обрядовый и праздничный этикет питания. Повседневный этикет охватывает процесс приготовления пищи, подачи ее на стол, определенные правила организации и проведения будничной трапезы. К описанию

¹ Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. Нальчик, 1978. С. 10.

² Там же. С. 112.

³ Кравченко А.И. Культурология. М., 2003. С. 150.

традиционного этикета можно подходить с разных точек зрения, ибо его роль и функции в обществе широки и разнообразны. В данном исследовании делается попытка охарактеризовать этикет питания народов Дагестана как часть традиционно-бытовой культуры этноса, вслед за рядом этнографов полагая, что именно в ней обычно сосредоточена основная этническая специфика народа. Наша наука практически всегда в первую очередь изучала этот слой культуры, обычаи, обряды, народное творчество, то есть компоненты, в которых наиболее наглядно проявляется этническая специфика¹.



instituteofhistory.ru

Этикет питания включает в себя свод определенных норм и стандартов поведения, ритуальных предписаний, связанных с приготовлением и принятием пищи, обладающих при этом этнической спецификой. В этикете питания народов Дагестана мы наблюдаем благоговейно-уважительное отношение ко всему съеденному, отраженное в благодарственных молитвах, возносимым к Аллаху перед началом и завершением потребления пищи, запретах, связанных с продуктами питания.

Итак, исходя из сказанного попытаемся показать этикет питания по отношению к разновидностям трапез.

На наш взгляд, наиболее удачную классификацию трапез предложили С.А. Арутюнов и Ю. И. Мкртумян. Согласно их классификации трапезы делятся по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные)². Из перечисленных способов деления трапез, на наш взгляд, наиболее существенно деление по осмыслению и престижности.

Применительно к поставленной задаче, опираясь на принципы классификации трапез в системе питания горцев, мы выделили два основных типа:

- 1) домашние трапезы;
- 2) общественные трапезы.

Домашняя трапеза делится на два подтипа: повседневная и гостевая.

Повседневная – это ежедневные обычные трапезы членов семьи (завтрак, обед, ужин). В будничное время ели три раза в день: утром, в обед и вечером. «Пищу авары принимают три раза в день – рано утром, днем и вечером. Утром и днем подается сравнительно легкая закуска, а



instituteofhistory.ru

¹ Бромлей Ю.В. К вопросу об особенностях этнографического изучения современности // СЭ. 1977. №1. С. 6; Арутюнов С.А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М., 1989. С. 160–169.

² Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. № 4. С. 14.

вечером, по возвращении с работ подается горячая пища, настоящий обед»¹, – отмечает Г.Ф. Чурсин у аварцев.

На завтрак ели хлеб, сыр, часто разогревали вечерний бульон и ели с толокном. В обед ели почти то же самое: хлеб, сыр, толокно, вареную картошку и др. По свидетельству А.Т. Васильева, «казикумухцы обыкновенно едят три раза в день. В семь часов утра у них завтрак, или «курхильсса». Он состоит из хлеба, сыра, яиц и бузы. В полдень «ахтэнса» – полдник и в 7–8 часов вечера ужин «хантэнса», состоящий из хинкалов с бараниной. В более же зажиточных домах утром и вечером чай, в полдень «ахтэнса», а вечером, часов в 9–10, ужин из горячей пищи. Едят не спеша, каждый своей ложкой, но из общей чашки: мужчины, женщины и дети отдельно. Порядок в кушаньях не соблюдается, подается все с одного раза. В присутствии гостей казикумухцы едят очень мало. Самым почетным угощением считается баран или бык, зарезанный в честь приезжего гостя»².

Наиболее сытным бывал ужин, когда вся семья была в сборе. А. Омаров довольно подробно описывает вечернюю трапезу в своей семье: «Комната всегда освещалась нефтяным светильником (чирахом), который стоял на краю печки. Огонь из печки выгребывался в углубление перед печкою, и кругом этого углубления (вилах) бывали постланы ковры. На правой стороне сверх ковра лежала еще подушка, на которой садился отец, если только не бывало никого из гостей. Недалеко от него мать суетилась, приготавливая ужин. Когда бывал суп, она наливала его из котла в глиняную чашку: чашку эту она ставила на круглый медный невылуженный поднос, клала на него еще целый горячий хлеб и ляжку баранины, сваренную в супе, потом клала несколько деревянных ложек и все это ставила перед отцом, который сидел в это время на своем месте. Я садился около отца, а мать напротив нас. Отец брал сначала хлеб и, произнося «во имя Бога», ломал его на куски, которые клали кругом подноса; потом, вынув из-под кинжала нож, разделял баранью ляжку всем. Первый кусок давал мне, а именно – предплечевую кость, а потом матери доставалась плечевая кость, а себе оставлял лопатку. Если бы он предложил ее мне или матери, само собою, мы бы не позволили себе отнять у отца почетный кусок. Это было бы против обычая. Точно так же, если бы кто-нибудь из них взял себе мою часть, то этим бы меня обидел. Я бы мог, пожалуй, оскорбиться за такое нарушение моих прав, и, чего доброго, оставил бы себя без ужина, в отмщение родителям. Такой ужин, как я описал, считается у лаков роскошью, и хозяева не позволяют себе разоряться на подобные роскошные ужины без особенной причины как, например, не для гостя или не

¹ Чурсин Г.Ф. Авары. Этнографический очерк. Махачкала, 1995. С. 13.

² Васильев А.Т. Казикумухцы (этнографические очерки) // ЭО. 1899. Т. 42. № 3. С.72.

в праздничный вечер. Вообще, суп из риса считается лакомством, а баранина, сваренная для того, чтобы придать супу более вкуса, не съедается за ужином, а откладывается на другой день к обеду или завтраку».¹ У равнинных жителей при повседневной трапезе завтрак состоял из хлеба с сыром, творогом, иногда кислого молока, а обед из хлеба с сыром, сметаной, яиц или яичницы. К ужину готовили сытные горячие блюда (суп, бозбаш, хинкал, долму, курзе, чуду разные)².

Гостевая трапеза устраивается семьей в честь небольшого числа званных или неожиданно прибывших гостей. К гостевой трапезе, видимо, можно отнести угощения на небольших семейных торжествах, т.е. на днях рождениях, праздниках детского цикла и др., на которых присутствуют обычно близкие родственники, друзья, соседи. Гостеприимство характерно для всех народов Кавказа, не только для дагестанцев. Гость, как говорится у горцев, «имеет в моем доме свою долю и вносит в дом изобилие», или как гласит народная мудрость: «Гость от бога, кем бы он ни был». Гость был окружен максимальным вниманием и уважением. Его встречали во дворе, где у него принимали лошадь, оружие и кладь. После обмена приветствиями его приглашали в дом. Перед едой гостю часто давали отдохнуть. У горцев гость был окружен заботой и уважением, его угощали престижными блюдами, а в знак безопасности его провожали до конца селения.

Пребывание в гостях не было ограничено, оно зависело от желания прибывшего. Но, тем не менее, гость вовремя должен был оставить дом гостеприимного хозяина. Суть гостеприимства почти у всех народов Кавказа была общей. Главный принцип состоял в том, чтобы гость хорошо чувствовал себя в доме хозяина. А. Омаров отмечает моменты гостеприимства у себя дома: «Когда случались гости, тогда отец и мать ни за что не прерывали еды прежде, чем насыщался гость; когда же последний произносил «хвала Богу», отец еще потчевал его, прося, чтобы он продолжал есть, причем клал перед ним лучшие куски мяса и хлеба»³.

Еда, предназначенная для гостевой трапезы, отличалась более высоким качеством приготовления, что отвечало традициям гостеприимства. При приеме гостей именно вкусная и престижная еда занимала центральное место. У горцев Дагестана к числу праздничных блюд относятся хинкал с мясом (свежим или сушеным), пельмени с мясом, пироги (чуду) с разными начинками (с творогом, мясом, ливером и т.д.). Именно при гостевой трапезе наличествовали привнесенные извне блюда, как то: плов, чай, сладости всевозможные, долма и другие блюда, получившие широкое признание в повседневном питании и отвечающие вкусовым или иным

¹ Омаров А. Как живут лаки // ССКГ. Вып. III. С. 21.

² См.: Алимova Б.М. Пища и культура питания... С. 128.

³ Омаров А. Как живут лаки. С. 22.

традиционным нормам питания. Одним словом, при гостевой трапезе старались включить в меню блюда, более близкие по вкусу и структуре к традиционным дагестанским праздничным или престижным блюдам.

При гостевой трапезе в первую очередь учитывалась близость по вкусу и структуре к престижной еде гостя. По этому поводу Абдурахман из Газикумуха писал о жителях аварского сел. Цельмес: «Они угощают постороннего кунака едой из чистой пшеницы с мясом или сыром, или медом, или фруктами, а если гость из местных, тогда угощают своей повседневной пищей, т.е. хинкалами из бобовой муки, обсыпанными творогом, к хинкалу дают и кусок вяленого мяса. Эту разницу объясняют так: человек, который привык к пшеничной муке, не принимает хинкала из бобовой муки, т.к. эта пища груба, невкусна, плохо переваривается, тяжела для желудка. А кто привык к такой пище – тот не страдает от нее, и такую еду они считают сытной и вкусной. Можно сделать вывод, что в каждом дагестанском селении есть свои особые обычаи и в еде, и в одежде. Поэтому опытный, много повидавший поэт говорит: «Все местности и города для меня дороги, но мое место и город – особенно дороги»¹. Все это необходимо было учесть, т.к. «пришлый, приезжий рассматривался джамаатом селения, в том числе и хозяином, где он остановился, представителем другого джамаата, союза общин, феодального образования народа. Уважение и радушие, оказываемое гостю, демонстрировали эти же чувства и расположение по отношению к представляемому им коллективу, группе, объединению коллективов, социуму. Обе стороны – и гость, и джамаат, где гость в данном случае находился, взаимно демонстрировали достоинства своих социальных коллективов: материально-имущественное если уж не изобилие, то по крайней мере благополучие, а также свойства, качества, вытекающие из сознания сословно «кастовой» принадлежности к категории независимых, свободных, самостоятельных»².

А. Омаров отмечает отношение к гостю: «Каждый горец имеет в прочих аулах по одному камаличу (гостю. – *Прим. авт.*), т.е. близко знакомому человеку, у которого он гостит, в случае если ему придется бывать в чужом ауле. Близкие и дружеские отношения таких знакомых сохраняются священно навсегда и потомственно. Приехавший в чужой аул горец, если бы остановился в гостях у другого знакомого, а не у камаличу своих предков, то этим нанес бы последнему кровную обиду, и такой поступок его почелся в общественном мнении недостойным и низким поступком. Кунаки принимают взаимное участие безусловно, во всех интересах друг друга, а потому, во время полевых работ, из других аулов, где еще не

¹ Абдурахман из Газикумуха. Книга воспоминаний. Махачкала, 1997. С. 136.

² Лугуев С.А. Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX – начало XX вв.). Махачкала, 2001. С. 78.

начиналась работа, являются (преимущественно женщины, а нередко и мужчины) на помощь к своим знакомым».¹

Перед началом гостевой трапезы, пока готовились основные блюда, ставили всевозможные закуски. Например, Амиров Г.-М. так описывает гостевую трапезу даргинцев: «Итак, я был приглашен на ужин. Я вошел в комнату пригласившего меня и застал там нескольких гостей, тоже приглашенных: в числе их находился известный в ауле чугурчи, т.е. играющий хорошо на инструменте чугуре; там же были и танцоры. Комната была убрана, т.е. весь хлам был сдвинут прочь с ее середины; маленьких детей увели к соседу, а старший сын хозяина был ташкана, т.е. прислуживал гостям.

Среди комнаты находился большой поднос, на который, кроме хлеба, были поставлены блюдечки – с сыром, с пчелиным медом, с яичницей, с сметаной – и только. Это была закуска (при подобных «торжественных» случаях ужин подается поздно, в полночь, а закуска всегда стоит перед гостями). На подносе не было ни салфеток, ни тарелок, ни ножей, ни вилок – всего этого у горцев не полагалось. Подле подноса, на полу, стояла большая бутылка с водкой (и рюмка), а вокруг него были положены семь подушек, назначенных для сидения гостям и хозяину дома. Над огнем висел котел, около которого хлопотала хозяйка.

Как только я вошел, гости встали и пригласили меня сесть (этого требует правило вежливости), а один из них предложил рюмку водки. Я принял рюмку и сел. За мной последовали и прочие. Я поднес рюмку к губам и возвратил подававшему (это простое поднесение к губам означает, что вы с удовольствием выпили бы, если бы имели привычку, но... и в продолжении целого вечера, когда идет круговая и когда очередь доходит до вас, вы должны исполнять эту церемонию)»².

Здесь следует отметить особенность кавказского, в частности дагестанского, застолья, когда веселье, в данном случае песни и танцы, чередовалось с приемом пищи, т.е. как бы компенсируя калорийную ценность пищи, принятую во время гостевой трапезы.

Гостевой застольный этикет горцев складывался на протяжении многих веков. Например, гость у чужих во время трапезы не мог себе позволить класть большие куски еды, есть слишком медленно или быстро, чавкать, широко раскрывать рот, разговаривать во время еды, перебивать или опережать в разговоре старшего³. «Горцы соблюдали молчание во время еды. Каждый поедал свою порцию, опустив голову. Смотреть при этом

¹ Омаров А. Как живут лаки. С. 2.

² Амиров Г.- М. Среди горцев Северного Дагестана (из дневника гимназиста). С. 19.

³ Рамазанова З.Б. Традиционная пища... С. 193.

друг на друга считалось безнравственным»¹, – пишет автор о грузинских горцах, что можно отнести и к дагестанцам.

Гостевой этикет народов Дагестана включал этикет приветствия, застолья, угощения, прощания. Правила поведения предписывали, как должны были вести себя гости и хозяева, при этом обязательно учитывались пол и возраст тех и других. Гостевая этика стимулировала передачу традиций от одного поколения к другому. Выработанные на протяжении многих лет особые правила поведения во время еды и воспитания у молодежи уважительного отношения к пище являлись своего рода регуляторами человеческих отношений, служили установлению нравственного равновесия в семье и в обществе.

Сердцевина ритуала гостеприимства – совместная трапеза. Она имеет обязательный и принудительный характер, гость не может отказаться от нее, чтобы не обидеть хозяев. Накормить гостя – это обязанность хозяина, так он оказывает честь гостю и в то же время утверждает свою честь демонстрацией щедрости².

Застольный этикет горцев Дагестана требовал при любой разновидности трапезы (повседневной, гостевой, общественной) соблюдения общих правил поведения, как-то: бесшумное пережевывание пищи, поворот головы во время приема напитков, сильно не наклоняться к пище, а подносить ее ко рту, смотреть в свою тарелку, не ковыряться в зубах, одним словом – есть необходимо было аккуратно и умеренно, потому что у всех народов Дагестана и Кавказа ожорство осуждалось.

Рассмотрев домашнюю трапезу, которая подразделяется на повседневную и гостевую, отметим, что именно в повседневной трапезе представлялся наиболее широкий ассортимент. Повседневная трапеза стремилась вобрать в себя максимум из имеющихся продуктов, отвечающих нормам традиционного питания. «Апробированные и отобранные таким образом в повседневном питании новые продукты и блюда включаются со временем в трапезу следующего поколения».

Блюда, предназначенные для гостевой трапезы, отличались более высоким качеством приготовления, что обусловлено традициями гостеприимства. При приеме гостей стараются приготовить наиболее вкусные блюда. Поэтому для меню гостевой трапезы характерны самые лучшие блюда традиционной кухни горцев Дагестана (хинкал с мясом, пироги (чуду), пельмени с разными начинками, сладости и т.д.).

¹ Джикия Н. Культура питания грузинских горцев. Тбилиси, 1988. С. 70.

² Мартынова М.Ю. Мир традиций и межкультурное общение. М., 2004. С. 135.

³ Бердыев М. С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. 1985. № 1. С. 91.

Если разбирать повседневные трапезы по регионам (имеются в виду высокогорье, горная зона и равнина), то следует отметить, что удельный вес утренней трапезы (традиционной) в дневном рационе был обычно минимальный и она особо не отличалась разнообразием: и зимой, и летом потребляли хлеб, сыр, толокно. Очень часто в высокогорье ели на завтрак разогретый вечерний бульон от хинкала с толокном или что-нибудь из упомянутых продуктов, в горной зоне на завтрак ели хлеб, сыр, калмыцкий чай с молоком, часто и без молока, а на равнине – сметану, хлеб, сыр, яйца, творог. В сельской местности зимой утренняя трапеза совершалась дома, а весной и особенно летом завтракали в поле и дома. Дневная трапеза была обычно плотнее, чем утренняя, но не плотнее, чем вечерняя. На обед ели хлеб, сыр, толокно, вареную картошку и т.д. Дневная трапеза летом тоже была домашней и полевой, а зимой проходила дома и считалась наиболее плотной из всех трех. Как уже говорилось выше, на ужин обязательно готовили что-нибудь горячее: чаще всего хинкал с мясом, но нередко и без мяса, ели его в таких случаях с сыром.

Сравнивая повседневные трапезы в высокогорной, горной и равнинной зонах, следует отметить, что только вечерняя трапеза во все времена года была домашней, а утренняя и дневная различались в зависимости от сезона: летом она была как домашней, так и полевой, зимой – домашней. Характерно было преобладание трехразового режима питания, смещение во времени зимних трапез относительно летних (зимние трапезы проходят позже). Основные различия трапез трех зон заключались в количественном составе их компонентов: с нарастанием от утренней к вечерней трапезе и с убыванием от вечерней к утренней.

Повседневные трапезы в городах Дагестана были такими же, что и в сельской местности; хлеб ежедневно пекли дома, но часто обходились покупным. Приобрести его можно было либо у специальных торговцев, расхаживающих со своим товаром по базару и городским улицам, либо в самих пекарнях (пурнэ), предлагавших клиентам разнообразные изделия. Азербайджанцы ели утром чай, хлеб, сыр, сметану; горские евреи – хлеб, сыр, рыбу и любую зелень, которую они употребляли при каждой трапезе. Порой они (горские евреи. – *Прим. авт.*) ограничивались хлебом и зеленью. Повседневные трапезы горожан Дагестана были теми же, что и у равнинных жителей, так как основное население городов, в частности, Дербента, составляли азербайджанцы, горские евреи, армяне и т.д. Разумеется, при проведении трапез придерживались этнической специфики.

Теперь перейдем к рассмотрению общественных трапез, которые делятся на праздничные и поминальные.

К праздничным трапезам относятся все массовые угощения, устраиваемые во время больших торжеств (рождение ребенка (сына), свадьба, календарные праздники и трапезы во время взаимопомощи).

К поминальной относится весь цикл похоронно-поминальных трапез¹.

Сначала рассмотрим свадебную трапезу, которая у горцев в основном длилась три дня. Свадебную пищу готовили хозяйки дома, которым помогали родственницы, близкие соседки. К столу обязательно почти во всех регионах Нагорного Дагестана подавали бузу, хлеб, испеченный из дрожжевого теста, вареное мясо, сыр, пельмени с мясной начинкой, хинкал. Ассортимент еды на свадебном столе перечислен выше и подробно его описывать нет смысла.

Набор блюд свадебной трапезы горцев почти не отличался: по сравнению с домашней ассортимент блюд свадебной трапезы характеризуется постоянством, поскольку в него включались блюда, удобные в приготовлении для угощения большого числа людей. Таковыми у горцев Дагестана являлись вареное мясо большими кусками, сыр (брынза), хлеб, хинкал, а для женщин и детей – разные каши (толокняные, крупяные, мучные на абрикосовом соке, чуду, халва, всевозможные сладости), буза, толокняные комки, смешанные с сыром. Они считались предпочтительными в расчете на несколько сотен человек.

Свадебная трапеза равнинных жителей отличалась большим разнообразием и пышностью благодаря наличию богатого ассортимента продуктов и довольно сильному влиянию закавказских народов (азербайджанцев), сказывалась также близость к городу Дербенту, где было сильно влияние закавказской кухни.

Почти у всех народов Дагестана свадьба проходила по одному сценарию.

Общераспространенным в Дагестане, как уже упоминалось выше, был обряд угощения невесты медом, обсыпания ее сладостями, сухофруктами, мукой, мелкими монетами. Обряд угощения медом совершала мать жениха или близкая пожилая родственница. Она опускала палец в чашку (пиалу) с медом и давала облизнуть его, «а затем, обмакнув правую руку невесты в ту же миску, делала ее отпечаток на притолоке...»². Здесь мы имеем дело с обрядом перехода из одной социорелигиозной группы в другую, каковым является бракосочетание. В данном случае мед, вернее, угощение медом виновницы торжества является своего рода жертвоприношением при обряде перехода из одной социорелигиозной группы в другую.

Итак, в основном свадебная трапеза длилась 3–4 дня. В ряде горских обществ свадьба завершалась в доме родителей невесты, куда приглашались молодожены и родственники жениха. Иногда в этот день невеста возила свое приданое в дом мужа.

¹ Рамазанова З.Б. Трапезы у лакцев (XIX–XX вв.) // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 1990–1991. Краткое содержание докладов. СПб., 1992. С. 70.

² Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С. 236.

К праздничным трапезам горожан можно отнести также застолья, стихийно возникавшие в духанах, трактирах, кебабных и других заведениях общественного питания, которые наличествовали в городах Дагестана и в крупных селениях, являвшихся окружными центрами, в немалом количестве и где частенько располагались дружеские компании. Публичность трапезы обуславливала соблюдение определенных норм традиционного застольного этикета в конкретных ситуациях, возможно, и в усеченных вариантах, тем не менее придававших данному застолью неординарный характер.

К общественным трапезам, как уже отмечалось выше, относится и поминальная, которая отличается наибольшей консервативностью и невосприимчивостью к инновациям, а также всегда своей скромностью и простотой.

К общественным трапезам необходимо отнести трапезу, устраиваемую в честь проведения первой борозды. Сведения о празднике первой борозды у народов Дагестана мы находим у многих авторов¹. Известно, что у народов Дагестана началу весенних полевых работ предшествовал праздник «выхода плуга», т.е. это тот же праздник первой борозды с его обрядовой запашкой, состоял он из двух компонентов: 1) обрядовой запашки; 2) состязаний, игр и увеселений. Основа праздника – проведение символической борозды, направленной на обеспечение обильного урожая.

Ответственное лицо угощало сельчан праздничной едой, куда входили: мясо вареное, хлеб, сыр, буза, сладости.

На наш взгляд, к общественным, вернее, праздничным, трапезам можно отнести и трапезу во время взаимопомощи, т.е. трапезу во время трудового праздника, который был распространен у всех народов Даге-

¹ *Омаров А.* Как живут лаки // ССКГ. Вып. 3. С. 30; *Бутаев Д.* Из жизни Нагорного Дагестана // Дагестанские областные ведомости. Темир-Хан-Шура, 1912; *Васильев А.Г.* Кази-кумухцы // ЭО. 1899. № 3. С. 9; *Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.* Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967. С. 55; *Булатова А.Г.* Традиционные праздники и обряды народов Горного Дагестана в XIX – начале XX века. Л., 1988. С. 35; *Она же.* Лакцы. Махачкала, 2000; Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967; *Асиятилов С.Х.* Историко-этнографические очерки хозяйства аварцев (XIX – первая половина XX в.). Махачкала, 1967; *Рамазанова З.Б.* Праздник первой борозды у лакцев в конце XIX – начале XX в. // Научно-практическая конференция молодых ученых Дагестана «Молодежь и общественный прогресс» (Тезисы докладов). Махачкала, 1979; *Булатова А.Г.* Идеологические представления аварцев, нашедшие отражение в празднике первой борозды (XIX – нач. XX в.) // Мифология народов Дагестана. Махачкала, 1982; *Никольская З.А.* Религиозные представления и земледельческие обряды аварцев (к вопросу о синкретизме религиозных верований аварцев) // Вопросы истории религии и атеизма. М., 1959. Вып. VII; *Прежецлавский П.Г.* Дагестан, его нравы и обычаи // Вестник Европы. СПб., 1867. № 9; *Амиров Г.* Указ. соч.; *Дубровин Н.* История войны и владычества русских на Кавказе. Т. 1. Кн.1. СПб., 1871; *Чурсин Г.Ф.* Праздник «выхода плуга» у горских народов Дагестана.

стана. Хозяин по решению домашнего совета приглашал на помощь других и заранее делал необходимые приготовления для угощения приглашаемых: готовил хорошую бузу, хлеб и резал баранов сообразно количеству людей; отправлялся в ближайшую деревню, чтобы пригласить знакомых. Для этих целей преимущественно звали девушек и молодых женщин.

В таких случаях мужчины садились вместе с женщинами за одним столом; сначала все мужчины занимали места, а потом около них располагались женщины. Завтрак состоял из пшеничного хлеба, мяса, сыра и бузы.

К ритуально-престижным трапезам, сопровождающим так называемые праздники погоды¹, относятся трапезы, устраиваемые во время проведения тех или иных сезонных ритуалов, отражающих отношение человека к природе и призванных обеспечить благоприятные погодные условия для ведения сельского хозяйства, т.е. обряды вызывания дождя и солнца.

Как у многих народов, весенне-летние обряды народов Дагестана имели продуцирующий характер и были связаны с надеждами крестьян на благополучие и обильный урожай.

Обряды, проводимые с общинным жертвоприношением и жертвоприношениями как поминовение предков, входили составной частью в сложный обрядовый комплекс, в котором сакральное и профанное динамически сочетались². Необходимо отметить, что «обряды носили коллективный характер, община выступала как единый коллектив с четким распределением социальных ролей»³. В структуре самих обрядов наблюдались постоянные признаки и стандартная последовательность действий.

Лишенный средств рациональной защиты полей от стихийных бедствий, древний земледелец стихийно прибегал к мнимым средствам – к магии и другим религиозным обрядам (имеются в виду молебны о дожде, солнце). Несмотря на некоторые отличия в моментах проведения обрядов, в целом они обладали общими чертами. Почти у всех народов Дагестана обряды вызова дождя состояли из нескольких этапов: 1) устанавливали день проведения обряда; 2) выбирали руководителя обряда и исполнителя ритуала; 3) собирали деньги на покупку жертвенного животного и продукты со всего села для приготовления ритуального блюда (панспермии) – каши из цельных злаков, проводили коллективную трапезу; 4) закалывали

¹ Чибиров Л.А. Народный земледельческий календарь осетин. Цхинвали, 1976. С. 176.

² См.: Ионова Ю.В. Символы в сезонных обрядах сельских общин Кореи (конец XIX – начало XX в.) // Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989. С. 196.

³ Там же.

жертвенное животное, раздавали его мясо в сыром или вареном виде; 5) молились; 6) обливали водой основную персонаж обряда.

Отличительной особенностью сезонных общинных обрядов народов Дагестана было наличие некоторых предметных символов. Этими символами служили деревья, камни, мелкие камешки и т. д.

Самое главное во всех этих обрядах – так называемая обрядовая пища, которая являлась частью обычая в виде трапез. Отдельным видам пищи (сюда входят и остатки ритуальных трапез) приписывались сверхъестественные свойства. Но особую роль в календарной обрядности народов Дагестана играла ритуальная каша из цельных зерен (панспермия) – «хьхьахьхьари» (лакск.), *gит* (аварск.), (дарг.). Эта разновидность еды предназначалась не только для поедания, ее часто использовали для разных магических действий, выделяя в виде компонента ритуальной трапезы. Эта каша присутствовала почти во всех ритуалах календарной обрядности. Магический характер носило наделение участников обрядов панспермией.

К праздничным трапезам можно отнести и трапезу (как уже говорилось выше), устраиваемую в честь новорожденного, в частности, сына. По случаю рождения мальчика, особенно первенца, торжество проводили немало пышнее, чем по случаю рождения девочки. Если по случаю рождения мальчика резали одного или больше баранов («сыновий зарез»), то при рождении девочки часто ограничивались приготовлением мучной каши, иногда на абрикосовом соке и традиционной халвы. Разумеется, пышность данного торжества зависела от экономического состояния семьи. Во время трапезы на родине готовили бузу, хлеб из пшеничной муки, сыр, вареное мясо, хинкал, пироги с разными начинками (чуду) и сладости.

В системе жизнеобеспечения народов пища, как правило, функционирует в составе трапез. Поэтому для данного исследования весьма существенным является изучение вопросов, связанных с их организацией и проведением. Замечено, что любая трапеза, будь-то повседневная, праздничная или ритуальная, а также трапеза какого-либо иного порядка, представляет собой «действие с определенным знаковым содержанием»¹. Совместная трапеза скрепляла узы дружбы, обеспечивала единство группы, застолье превращалось в особую форму социальной связи, оно сближало и способствовало сроднению сотрапезников. По мнению ряда этнографов, совместная трапеза «имеет более или менее традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий с определенным распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения. Все это вместе взятое

¹ Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1983. С. 191.

составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы»¹.

Та или иная трапеза различалась по набору блюд, и именно благодаря этим наборам определялось ее смысловое звучание.

При оформлении трапезы в исследуемый период в сельской местности стол отсутствовал, еда сервировалась на разостланной подстилке.

Участники трапезы сидели, в основном, вокруг нее на полу, ели в значительной степени ложками, что-то вилками и просто руками.

В прошлом столовая посуда и утварь были менее разнообразны, но при этом некоторые предметы утвари были связаны со сложной символикой, в частности солонки, отличающиеся оригинальной резьбой (особенно деревянные «рогатые» солонки аварцев). Необходимо отметить также роль подносов из дерева и меди у народов Дагестана, которые заменяли часто столики. У народов Дагестана сложностью и строгостью отличались правила поведения столом, особенно во время гостевой и праздничной трапез.

Таким образом, этикет питания народов Дагестана содержит немало уникального. Как при скромной семейной трапезе, так и при обильном коллективном застолье обязательными были требования общего характера, совокупность которых и объединяется в понятие «этикет питания». Обычай и традиции народов Дагестана, передаваемые из поколения в поколение, способствовали сохранению и закреплению свода норм и правил соблюдения будничного, обрядового и праздничного этикета питания, сохранению менталитета.

¹ Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). С. 252.

ГЛАВА III

ИЗМЕНЕНИЯ В КУЛЬТУРЕ ПИТАНИЯ НА ПРОТЯЖЕНИИ XX В.

Культура питания многих народов формировалась на протяжении нескольких столетий, а иногда и тысячелетий, сохранив определенный состав меню, композицию блюд, технологию их приготовления и вобрав в себя значительное число заимствований от тех народов, с которыми они контактировали в ходе освоения жизненного пространства или просто жили по соседству. Все это вполне можно отнести и к дагестанской кухне, основанной на традиции приготовления пищи из растительных продуктов, особенно зерновых, в сочетании с продуктами животноводства и собирательства, что вообще характерно для всех кавказских народов. Постоянное обновление и совершенствование культуры питания происходило на всех этапах отечественной истории, начиная с древнейших времен, и этот процесс не закончился и в настоящее время. Во «Введении» отражены степень изученности вопросов, связанных с особенностями питания дагестанской кухни, достаточно полно наиболее характерные особенности питания в прошлом. Поэтому необходимо знать, какие изменения претерпела национальная дагестанская кухня в XX в. в которых немаловажную роль сыграли исторические, социально-экономические, религиозные и другие факторы. Если в начале XX в. в традиционном пищевом рационе наблюдалась стабильность, особенно у сельского населения, составлявшего значительную часть населения Дагестана, то в советский период в него были привнесены блюда многих народов, проживавших в административных границах бывшего СССР. Постоянная миграция из родных мест преимущественно сельских жителей в город способствовала кулинарным заимствованиям. Общение людей разных национальностей в пределах Союза тоже приводило к взаимному обмену опытом в области питания. Данный обмен значительно обогатил дагестанскую кухню, что в свою очередь способствовало усовершенствованию технологий приготовления уже известных блюд. Если учесть, что заимствование и новые традиции – это один из путей развития культуры питания, то можно говорить об эволюции системы традиционного питания дагестанцев в XX – начале XXI в.¹

В то же время нельзя не отметить тот факт, что рацион дагестанцев значительно расширился за счет импортных продуктов и приготовления новых, не употреблявшихся ранее блюд. С одной стороны, это было вызвано тем, что внедрение с начала 90-х годов новой, более либеральной, чем прежде, экономической политики дало большую свободу рыночным

¹ См.: Воронина Т.А. Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 42.

отношениям, в результате чего в отечественную промышленность были привлечены крупные зарубежные компании, ориентировавшиеся на огромный рынок сбыта в России. С другой стороны, поляризация общества, точнее его имущественное расслоение на очень богатых и бедных, увеличение числа малых семей и работающих женщин, предпочтение города деревне – все это не могло не породить новшеств. Еще одним мощным фактором инноваций послужила популяризация не только новых продуктов, блюд, напитков, но и другого, чаще американского и западноевропейского образа жизни средствами массовой информации, прежде всего телевидения. Отдых за рубежом, ставший более доступным после открытия границ, пробудил интерес к иностранной кухне¹, отсюда – появление приверженцев смешанной, дагестанской и зарубежной кухни. Здесь же следует отметить, что изменились вкусы, в основном, жителей городов, где теперь можно приобрести практически все продукты, в то время как сельское население продолжает питаться по старинке.

Именно это обстоятельство отражает устойчивое бытование традиций на провинциальном уровне – главным образом в сельской местности. Нам бы хотелось «реконструировать» систему питания дагестанцев в том виде, в каком она сохранилась до рубежа XX–XXI вв. Здесь же будет уделено внимание наиболее значительным и типичным (символическим) блюдам, которые воспринимаются как национальные (этнические) символы (маркеры), и особенностям их приготовления.

В основу раздела о современной культуре питания в селе легли статьи и монографии специалистов в области питания, также мои собственные полевые наблюдения и материалы, которые показали, что традиции питания – один из наиболее консервативных, а значит, хорошо сохранившихся элементов материальной культуры.

В начале 90-х годов XX в. отечественная экономика испытала немало кризисов, вызванных в том числе социальным переустройством общества. Стоит вспомнить, что правительство вынуждено было пойти на крайнюю меру – введение талонов на приобретение мяса, колбас, сахара, круп, сливочного и растительного масла и других продуктов. Но это уже в прошлом. Зато появились другие проблемы: инфляция и удорожание продовольственной «корзины», что, казалось бы, не внушает особого оптимизма, хотя стоит взглянуть на положение вещей с надеждой: 1) после общего спада производства 1992–1995 гг., затронувшего почти все отрасли агропромышленного комплекса и вызвавшего беспрецедентный ввоз импортных продуктов (далеко не лучшего качества), с конца 90-х годов прослеживается тенденция к увеличению отечественного производства продовольствия и спроса на него россиян и, в частности, дагестанцев; 2) 1997

¹ Там же.

год, видимо, можно считать точкой отсчета, когда начался не только количественный, но и качественный рост ассортимента отечественных продуктов и напитков. Дагестанский рынок вместе с российским стал больше ориентироваться на запросы потребителей, стремясь соответствовать мировым стандартам даже в упаковке и оформлении своей продукции. Не случайно производители присваивали продуктам те названия, которые уже полюбились народу, постепенно вводя в них ключевые слова, подчеркивающие этим этническое происхождение продукта.

Дагестанский продовольственный рынок обладает огромным потенциалом, и дагестанские производственные и торговые компании осознали, что производство качественных продуктов и напитков имеет и всегда будет иметь устойчивый коммерческий спрос.

Следует отметить, что в настоящий момент ситуация на отечественном рынке весьма благоприятная. На современном этапе ориентация на поддержку отечественных производителей стала частью государственной программы.

Итак, в XX в. повседневная и праздничная пища дагестанцев продолжала сохранять присущие ей общедагестанские и локальные особенности, что не раз подчеркивалось исследователями¹.

* * *

После Октябрьской революции новые принципы распределения пищевых ресурсов между трудящимися, основанные на их социальном равноправии, успехи социалистической экономики, способствующие количественным и качественным изменениям в питании, перестройка всей системы торговли, а также создание новой экономической основы семьи привели к коренным изменениям в питании, в его структуре и организации. Расширение внутринациональных и межнациональных связей, освобождение от религиозных и бытовых условностей и запретов наложили заметный отпечаток на пищу народов Дагестана.

Тем не менее, определить временные границы происшедших изменений крайне трудно, тем более что современные особенности в питании различных народов еще недостаточно изучены. Единичные работы, посвященные этим вопросам, и соответствующие разделы этнографических монографий и сборников по отдельным народам обычно ограничиваются описанием состава и способов приготовления пищи².

Формирование новых черт в культуре питания народов Дагестана, как и в других сферах быта, началось вскоре после установления советской власти, но сравнительно долго оно протекало на фоне тех трудностей и

¹ Современная культура и быт народов Дагестана. М., 1971. С. 148.

² Традиционное и новое в современном быте и культуре дагестанцев-переселенцев. М., 1988; Современная культура и быт народов Дагестана. М., 1972.

материальных недостатков, которые переживала наша страна. Гражданская война и борьба с иностранной интервенцией, голод и разруха первых послереволюционных лет тормозили процесс выработки новых бытовых форм. Первостепенное значение имели вопросы удовлетворения самых насущных потребностей в питании и целесообразного распределения продовольствия, особенно в городах Дагестана.

Продовольственная кампания 1921–1922 гг. проходила в условиях, когда был введен продовольственный налог и начался переход к НЭПу. «Решение о переходе к НЭПу в Дагестане было принято значительно позже, чем в центре. Приказ Дагестанского ревкома по этому поводу датирован 27 июля 1921 г. На 1921 г. продналог был установлен в размере 650 тыс. пудов сельхозпродуктов вместо 1270 тыс. пудов по продразверстке»¹. Здесь же необходимо отметить, что «от налога была освобождена полностью или частично дагестанская беднота, занимавшая более высокий, чем в центральных районах, удельный вес. В Дагестане в отличие от деревни центральной России, налогом облагалась не вся пашня, а лишь засеянная площадь. Беднейшие слои крестьянства, получавшие низкие урожаи, также освобождались от налога»².

На развитие сельского хозяйства Дагестана повлияла сильнейшая засуха и, как следствие, очень низкие урожаи зерновых. Положение осложнялось еще тем, что «горец до-прежнему не верил в продрозверстку, он мешал его с разверсткой»³.

Среди положительных факторов, повлиявших на развитие сельского хозяйства и, соответственно, на жизнь крестьян, нельзя не отметить сравнительно высокий темп и уровень снабжения крестьянства инвентарем и машинами, что положительно сказалось на улучшении качества сельскохозяйственной продукции.

instituteofhistory.ru

В Дагестане 1930-х гг. в селах появились предприятия общественного питания, имевшие своей главной целью минимизировать временные затраты человека на домашний труд, в том числе и на приготовление пищи. Быстрыми темпами росла сеть общественного питания в годы первой и второй пятилеток.

Развитие общественного питания порождало определенные надежды на возможность отказа от приготовления пищи в домашнем хозяйстве, освобождение женщины от этой формы домашнего труда.

Газеты 1930–1940-х гг. публиковали полезные советы о развитии земледелия, животноводства, пчеловодства для крестьянских хозяйств, по-

¹ История Дагестана с древнейших времен до наших дней. М., 2005. Т. 2. С. 85.

² Мирзабеков М.Я., Ананьева Е.С., Юнаева В.Д. Культура дагестанского города XX в. Махачкала, 2007. С. 86.

³ История Дагестана ... С. 86.

становления о планах и задачах по сельскому хозяйству дагестанских исполнительных комитетов и комитетов ВКП(б) на ближайшее время, итоги соревнований местных колхозов и совхозов по выполнению планов для получения продуктов сельского хозяйства, информацию о снижении государственных розничных цен на производственные товары.

Улучшение сельского хозяйства в целом, и, в частности, получение большого объема продуктов земледелия и животноводства, стало целью, обозначенной для дагестанских крестьян партийными и советскими органами. Некоторые информаторы, вспоминая довоенное время, подтверждали произошедшие изменения, отмечали, что до войны питались нормально, много работали. Если они отмечали праздник первой борозды в колхозе, то застолье устраивали прямо в поле. Все приходило в определенное место. Приносили мясо, бузу, угощение разное, кто что мог. Все сидели вместе – и те, кто побогаче, и те, кто победнее. Все светские праздники отмечали дружно, хорошо.

Годы Великой Отечественной войны неизменно характеризуются большинством информаторов как самые тяжелые и голодные в их жизни. Резко сократились ассигнования на развитие сельского хозяйства. Большая часть имевшихся в распоряжении советского правительства средств направлялась в отрасли оборонного значения. Изменились и экономические отношения между городом и деревней. Город резко сократил поставку в деревню необходимых промышленных товаров, механизмов и орудий, минеральных удобрений и т.д. Война требовала от деревни максимального количества продуктов сельского хозяйства: продовольствия и сырья для промышленности. Хотя город и посылал в деревню кадры на период сева и уборки, машины для вывозки зерна, готовил запасные части к сельскохозяйственной технике, однако проблема опытных и подготовленных кадров на селе стояла в годы войны особенно остро. На смену ушедшим на фронт колхозникам и работникам МТС и совхозов пришли женщины, старики, подростки. Большинство из них не имело необходимого опыта, знаний.

Большую роль в питании в сельской местности в годы войны играли продукты собирательства – ягоды, травы: дикий чеснок, лук, крапива, манжетки. На основе съедобных трав готовили различные похлебки, супы, пироги и т.д. Ели различные клубни, заваривали листья мяты, чабреца, кавказской азалии и т.д. В равнинной и предгорной зонах в годы советской власти подсолнечник как масленичная культура вытеснил остальные технические культуры.

К послевоенному времени информаторы относят и распространение «плиточного», «кирпичного» черного чая, появление жмыха (отходы под-

солнечника после выжимки подсолнечного масла), который грызли (особенно дети) как конфеты.

Решение продовольственной проблемы в послевоенный период было сложным делом. Война нанесла огромный ущерб сельскому хозяйству страны. Послевоенные годы (1946–1948 гг.) большинство информаторов вспоминают как очень тяжелые в плане обеспечения продовольствием.

14 декабря 1947 г. Совет Министров СССР и Центральный комитет ВКП(б) приняли постановление «О проведении денежной реформы и отмене карточек на продовольственные и промышленные товары», в котором указывалось, что «денежная реформа призвана ликвидировать последствия второй мировой войны в области денежного обращения, восстановить полноценный советский рубль и облегчить переход к торговле по единым ценам без карточек»¹.

В 1950-е гг. в стране проводилась значительная работа по интенсификации сельскохозяйственного производства. В 1953 г. была проведена налоговая реформа. Теперь налог взимался только с земли, а не со скота и деревьев.

Наиболее благополучными в плане обеспечения продовольствием села считали 1960–1970 гг.: это был самый расцвет. Скота держали много, сеяли много. В магазины начали привозить продукты: конфеты, печенье, крупы, колбасы. В 1960-е гг. «среди широкого круга задач, связанных с удовлетворением многообразных потребностей советских людей, особое место занимает проблема улучшения питания. На ее все более полное решение направлена Продовольственная программа СССР. В данной связи представляется полезным ретроспективное исследование форм и методов продовольственного снабжения на различных этапах социалистического строительства»².

В 1970–1980-е гг. преобладающими культурами на приусадебных участках являлись: картофель, морковь, чеснок, свекла (в высокогорной зоне), тыква, фасоль, кукуруза (в горной зоне), огурцы, помидоры, баклажаны, перец (сладкий и жгучий), лук, капуста, т.е. преимущественно те культуры, которые не требовали больших затрат труда и средств и были рассчитаны только на внутрисемейное потребление. В горной и высокогорной зонах на небольших клочках земли сеяли лен-кудряш, который шел, в основном, на приготовление из его семян кашецеобразного полуфабриката. В личных хозяйствах значительно понизилась доля семей, занимающихся животноводством. В то же время при возрастающей в рас-

¹ Решения партии и правительства по хозяйственным вопросам. М., 1968. Т. 3. С. 464.

² Индивидуальное освоение Сибири. Опыт послевоенных пятилеток 1946–1960 гг. Новосибирск, 1989. С. 202.

смаатриваемые годы остроте продовольственной проблемы, личные подсобные хозяйства по-прежнему оставались для сельской семьи стабильным, надежным источником самообеспечения продуктами питания.

Информаторы преклонного возраста оценивают произошедшие изменения в питании в большинстве случаев отрицательно. «Раньше питание все здоровое было и не болели мы, а теперь все из магазина. Хозяйки готовят меньше. С магазина плохо питаются. У нас все свое было»¹.

Относительно скота информаторы говорят, что «скотину держать в хозяйствах меньше – невыгодно это. Молодежь не хочет скот держать. К тому же не хватает кормов. Сенокос далеко от села. Молоко легче купить у частников»².

К концу XX в. в дагестанских селах значительно теряет свое значение обрядовая кухня. Традиционный набор обрядовых блюд (халва, лепешки, отварное мясо, суп) более всего сохраняется в поминальной обрядности. Из традиций приготовления обрядовой выпечки в советское время повсеместно в селах сохранялась выпечка обрядовых хлебов в календарные праздники (начало весны – у лакцев, лезгин, азербайджанцев, некоторой части табасаранцев, части аварцев), на свадьбу («Кудияв чед» – у ругуджинцев и т.д.).

В 1990-е гг., в период продовольственного дефицита, у сельских жителей возникает тенденция возвращения к «натуральному хозяйству», домашним заготовкам мясомолочных изделий, собирательству, консервированию овощей и фруктов. В магазинах покупают муку, различные крупы, масло, нередко сыр, сахар, сладости (в том числе торты, печенье, конфеты), консервы, минеральную воду, консервы тушеной говядины, свинины и т.д.

Этнические процессы конца XX столетия свидетельствуют о том, что в жизни государств и народов важную роль играют этнокультурные взаимоотношения и взаимосвязи. В настоящее время невозможно найти ни одной этнической общности, которая не испытала бы воздействие со стороны культур других народов. В процессе межэтнических взаимодействий проявляются различия и сходства контактирующих этносов, реализуются и воспроизводятся их собственные черты и свойства. Масштаб, уровень, историческая длительность, характер межэтнических контактов могут придавать определенную направленность развитию некоторых компонентов и общей структуре этноса.

Дагестанцы имеют тесные связи с другими народами Северного Кавказа и Закавказья: многочисленны аналогии и параллели, которые нашли

¹ Полевой материал. Инф. Муслимова Хадижат, 1930 г.р., с. Хосрех Кулинского р-она.

² Полевой материал. Инф. Магомедова Патица, 1920 г.р., с. Батлаич Хунзахского р-она.

свое отражение в традиционном и современном питании у народов данных регионов. Межэтнические связи обогатили и обогащают национальную кухню дагестанцев.

Основу традиционной пищи народов Дагестана составляла продукция земледелия и животноводства. Главными источниками питания являлись зерновые культуры (пшеница, ячмень, рожь, горох, просо и т.д.), овощи (картофель, лук, чеснок, свекла и др.); широко использовали, особенно горцы, дикорастущие растения, ягоды, орехи и т.д. Наиболее употребляемыми были: щавель, конский щавель, крапива, дикий чеснок, манжетки, чабрец, мята. Весной все эти травы использовали обычно в свежем виде, а зимой – в сушеном. Ягоды и плоды шли в пищу в сыром и сушеном виде: земляника, клубника, малина, черника, смородина, рябина, калина. Сушеные ягоды использовали в качестве заварки для чая и лекарственных средств, а в садоводческих районах широко употребляли фрукты в свежем, сушеном и консервированном виде.

В традиционном питании народов Дагестана широк ассортимент мучных изделий. Сюда относятся разнообразие хинкалов (особенно у народов Нагорного Дагестана), разновидности хлебных изделий, получаемых в зависимости от хлебопекарных устройств, мучные печеные изделия с начинкой, а также обрядовая выпечка. У горцев традиционные пироги были большими и имели разную форму (круглую, сегментовидную); готовились и тонкие пироги (чуду) с начинкой из творога, зелени, мяса. В настоящее время в качестве начинки используются изюм, курага, урюк, чернослив, лимон, киви, клубника и т.д. Народы Южного Дагестана используют в качестве начинки вареную пшеничную крупу (табасаранцы, лезгины), пекут многослойные пироги – *цIкIен*, *кумба*, *гуьбе* (лезг.), *шикаб* (таб.), где тонкие слои теста чередуются со слоями начинки. Пекут такие пироги в *хьаре*, а сейчас чаще в газовых или электрических духовках. Необходимо отметить достаточно богатый ассортимент традиционной пищи тюркоязычных народов Дагестана (азербайджанцы, южные кумыки, терекеменцы, часть табасаранцев), чья пища находится под большим влиянием народов Закавказья, Передней Азии (разновидности плова, долма, люля, кюфта, бозбаш, довга, шашлык и т.д.).

Таким образом, пища, будучи одним из элементов материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, является одним из важных источников исследования этногенетических и этнокультурных связей населения Дагестана. В культуре питания народов Дагестана сохранились следы многосторонних взаимодействий с другими народами.

При неконтактном расселении сведения о системах питания других народов поступали через визитеров, выезжавших из Дагестана или прибы-

вавших в него, в том числе через услуги в частных домах или в заведениях внесемейного питания. В большинстве случаев заимствованные блюда адаптировались к вкусам дагестанского народа, причем возникали разнообразные их варианты. Традиционная дагестанская кухня активно включала в праздничное и повседневное питание блюда, близкие ей по способу приготовления, исходным продуктам, вкусовым свойствам, но относились к заимствованиям избирательно в соответствии с устоявшимися стереотипами национальной кулинарии. Предпочтения и традиционные вкусы народа, выработанные им на протяжении веков, способствовали созданию национальной кулинарии народов Дагестана.

Как утверждают специалисты, пищевой «консерватизм», на наш взгляд, объясняется главным образом соответствием традиционной пищи экологическим условиям, климату, наконец, особенностям биохимических процессов того или иного этноса¹.

Исследования антропологов и этнографов показывают, что наиболее специфической и консервативной оказывается та часть культуры жизнеобеспечения различных народов, которая составляет традиционное питание. Это относится и к народам, которые живут на своей исконно этнической территории, и к народам, вынужденно или добровольно мигрировавшим (иногда на весьма значительное расстояние) и живущим в иноэтническом окружении².

Большой спецификой отличалось питание высокогорных популяций, проживающих в относительной изоляции. Им частенько приходилось довольствоваться продуктами почти исключительно собственного производства, а их питание не отличалось особым разнообразием. И тем не менее, виды, способы приготовления еды и пищевой режим относятся к числу наиболее стойких культурно-бытовых традиций.

Относительно культуры питания народов Дагестана следует отметить, что она имела и была воплощена в частности, в начале XXI в., не только в наборе специфических блюд, но и в ряде проявляющих порой эту специфику лишь в названии, но и в ряде кулинарных приемов, принципов комплектования трапез, в различных обрядовых, поведенческих, знаково-символических формах осмысления и сакрализации пищи³.

Культура питания народов Дагестана имеет свою специфику, непосредственно связана с особенностями и условиями социально-экономического и культурного его развития. Традиционная культура пи-

¹ Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 148.

² Там же.

³ См.: Якунчева М.Г. Система и этикет питания мордвы конца XIX – начала XX в. // Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Саранск, 2004. С. 18.

тания народов Дагестана вобрала в себя значительное число заимствований от тех народов, с которыми они общались и находились в пограничье, в результате чего пища того или иного этноса обогатилась.

В то же время урбанистические процессы не могли не затронуть обрядовую пищу народов Дагестана, которая в последнее время подверглась трансформации. Некоторые блюда, особенно у горцев, вышли из рациона, какие-то стали архаичными. Однако, анализируя локальные варианты питания, можно констатировать сохранность ведущего комплекса обрядовых блюд, в основном выпечки, постоянного набора блюд поминального стола и др.

Казалось бы, ассортимент в системе питания народов Дагестана не изменился, но изменился источник пополнения продуктов. Именно ориентация на покупное, а также нововведения достаточно сильно поколебали традиционную систему питания. Трудности в производстве продуктов питания в личном хозяйстве резко сократили стимулы к самообеспечению. Покупные макаронные и хлебные изделия, при их сравнительной дешевизне, явились серьезной альтернативой традиционному питанию. Например, мед, сухофрукты, лесные ягоды, которые были источником витаминов в зимне-весенний период, практически полностью вытеснил рафинированный сахар и всевозможные варенья, которые содержат в несколько раз меньше полезных веществ, нежели сухофрукты.

Пища народов Дагестана на протяжении XX в. претерпела существенные изменения под влиянием культурных, социально-экономических и экологических факторов. Блюда традиционной кухни постепенно выходят из повседневного употребления и в настоящее время бытуют в основном лишь у старшего поколения, частично сохраняясь лишь в обрядовой кулинарии. В календарной обрядности наиболее устойчивой является традиция выпечки всевозможных калачей, хлебов зооморфной и антропоморфной формы с запеченным яйцом.

Следует отметить, что пищевой комплекс народов Дагестана, несмотря на свою консервативность, отнюдь не является замкнутой системой. Именно свободное циркулирование этнокультурной информации, межкультурные заимствования и нововведения позволяют заменять один структурный элемент комплекса другим, более подходящим к новым условиям. «Лабильность отдельных составляющих традиционного питания при одновременном стремлении сохранить общую систему обеспечивает этноэкологическую адаптацию этнической группы в сфере питания»¹.

¹ Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации. С. 191.

Итак, исходя из всего вышеизложенного мы приходим к общей адаптации этносов и этнических групп к меняющимся условиям самокультурной и природной среды. Именно от того, насколько успешно или, наоборот, неуспешно функционирует пищевой комплекс в конкретной системе жизнеобеспечения, во многом зависят жизнь и благосостояние людей, да и стабильное существование самой этнической общности¹.

К концу XX – началу XXI в. эти тенденции усилились. Нынешняя система питания народов Дагестана, особенно горожан, сохраняя свою ориентацию на круг традиционных продуктов и блюд, по источникам пополнения целиком зависит от рынка и государственной торговли, а это означает, что повседневный рацион не стабилен и не сбалансирован.

**Электронная библиотека
Института истории,
археологии и этнографии
Дагестанского ФИЦ РАН**



instituteofhistory.ru

¹ См.: Там же.

ГЛАВА IV

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫЙ ПЕРИОД

Пища как одна из важнейших сторон бытовой культуры представляет большой интерес в плане изучения многообразных этнических процессов. Она самым непосредственным образом связана с социально-экономическими условиями жизни общества, определяется ими и в то же время обладает значительной устойчивостью национальных форм, длительной сохранностью исторически складывающихся традиций.

Формирование новых черт в питании народов СССР, как и в других сторонах быта, началось вскоре же после установления советской власти, но сравнительно долго оно протекало на фоне тех трудностей и материальных недостатков, которые переживала наша страна.

С созданием социалистической индустрии, с развитием и укреплением колхозного строя, повышением благосостояния трудящихся питание постепенно стабилизировалось. Повсеместно увеличивалось количество потребляемой пищи, менялось ее качество, повышалась калорийность. Многие блюда, входившие раньше в праздничное меню, становились повседневными. Этому в определенной степени способствовало и налаживание регулярного снабжения продуктами и развертывание торговой сети в сельской местности. Увеличение удельного веса продуктов общественного хозяйства в семьях сельского населения Дагестана привело к расширению состава пищи, появлению в питании того или иного народа новых черт.

Известно, что в условиях современной эволюции образа жизни происходят быстрые изменения традиционных форм так называемой бытовой культуры народностей Дагестана, где одной из важных составляющих является пища. По сравнению с другими элементами или компонентами бытовой культуры, пища отличается относительно большей консервативностью и устойчивостью и изменяется очень медленно. Именно в пище наиболее отчетливо отражаются и закрепляются все малейшие варианты хозяйственного комплекса различных этнических и социальных групп. И напротив, переход населения к другой пище обычно знаменует собой либо резкое изменение экологических условий, либо серьезную перестройку всей прежде существовавшей экономики, что имеет прямое отношение к нашей проблеме.

Как уже отмечалось выше, пища, как и вся система питания, – одна из наиболее тесно связанных с природными и хозяйственными условиями областей бытовой культуры. Но это вовсе не означает, конечно, что на нее не оказывают влияния другие факторы. Она, т.е. пища, также зависит от

уровня социально-экономического развития народа, исторической обстановки, межэтнических контактов, интенсивности связей с городом, что имеет прямое и непосредственное отношение к нашей теме. Исследования советских этнографов, посвящённые пище разных народов, показывают, что это один из наиболее устойчивых элементов бытовой культуры¹.

В этой главе более подробно остановимся на изменениях, произошедших в культуре питания сельского населения Дагестана во второй половине XX – начале XXI в., отметим тенденцию к стандартизации и унификации бытовой культуры. Пища как элемент этой сферы подвержена подобным процессам. Попробуем определить на полевом этнографическом материале степень сохранности традиционных блюд и роль инноваций в этой области бытовой культуры.



Интерьер современной кухни

¹ Арутюнов С.А. Введение и заключение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981; Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории). М., 1981; Крупник И.И. Питание и экология хозяйства ненцев Большеземельной тундры в 20-х годах XX в. // Некоторые проблемы этногенеза и этнической истории народов мира. М., 1976; Станюкович Т.В., Шмелева М.Н. Пища // Современные этнические процессы в СССР. Изд. 2-е. М., 1977; Артюх Л.Ф. Пища и питание украинских крестьян конца XIX – XX вв. (этнографическая характеристика): Автореф. ... канд.ист.наук. Минск, 1981; Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981.



Современная посуда и утварь



Современная посуда



Современная обеденная посуда

Прежде всего отметим, что существенно изменились в наши дни кухня и утварь сельского населения. Они все пользуются современной алюминиевой, эмалированной, фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, хрустальной посудой, ассортимент которой весьма разнообразен: столовые тарелки, различной емкости и оформления солонки, сахарницы, вазы для конфет, фруктов, чайная посуда различной емкости, формы и расцветки, кружки, чайники для заварки чая, молочники, стеклянные стаканы, рюмки, фужеры; все больше приобретаются сервизы, различные бытовые приборы – соковыжималки, кофеварки, миксеры и др. Из медной посуды сохранились национальные кувшины для воды, отдельные подносы, тазы и др. В современных квартирах и домах имеется специальная кухня, обставленная современной кухонной мебелью, с газовой плитой, холодильником и т.д. Летом хозяйки готовят (у кого свой дом) в летней кухне на газовой плите, а у кого государственная квартира – в специальной кухне.

Важнейшей особенностью изменений на современном этапе, происходящих в питании дагестанцев, как и всех народов, является дальнейшее выравнивание уровней потребления у различных социальных групп. Это достигается в значительной степени благодаря тому, что уже сейчас для всех граждан нашего общества созданы единые социально-экономические основы быта. Большое значение имеет постоянно расширяющееся обобществление сферы удовлетворения спросов населения в области питания,

подчинение этой сферы единым законам управления и планирования, принятым в социалистическом государстве¹. Питание значительной части сельского населения базировалось на продуктах, предоставляемых централизованной государственной торговлей. Новым явлением в селениях Дагестана стала широкая покупка продуктов, не производимых в общественном и личном хозяйстве. В государственных магазинах жители приобретали крупу, макароны, продовольственное зерно, муку и мучные изделия, сахар, чай, соль, консервы, различные специи, кондитерские и табачные изделия, напитки и т.д.

Основное направление работы торговых предприятий было общее для всей республики. Через райпотребсоюзы, рыбкоопы продукция реализовывалась в магазинах и проводились другие торговые операции, также налаживалась общественное питание в столовых районных центров, чайных, пришкольных буфетах, столовых при учреждениях.

Следует отметить, что у современных жителей селений все более возрастал спрос на покупные продукты питания, которые разнообразили стол и повышали калорийность пищи.

Таким образом, через кооперативную торговлю сельское население почти полностью обеспечивали хлебом, хлебобулочными и макаронными изделиями. Потребности же в мясе, молочных продуктах, яйцах, фруктах и овощах удовлетворялись либо за счет производимых в приусадебном хозяйстве продуктах, либо за счет резервов внутри районов, производимых для удовлетворения внутренних нужд.

Общественное питание играло большую роль во всех его проявлениях. Заняв прочные позиции в производственном быту, оно оказывает сильное воздействие и на домашний быт. Качественные изменения в пище дагестанцев происходили в связи с ростом материального достатка трудящихся, с подъемом их культуры, с внедрением бытовой техники. Широкий ассортимент изделий, выпускаемых пищевой промышленностью, развитие заготовительного и холодильного дела способствовали расширению пищевого ассортимента, широкому распространению многих видов пищи, неизвестных или мало известных ранее в том или ином районе. Важные перемены в приготовлении и составе пищи были связаны с электрификацией, с применением в домашнем хозяйстве газовых и электрических плит. Все это приводит на современном этапе к созданию достатка в питании, к его стабильности и разнообразию. Становится обычной заботой о лучших способах приготовления блюд (улучшение их вкусовых качеств и совершенствование технологии) и т.д. В питании народов Дагестана, как и везде в СССР, обнаруживалась ярко выраженная тенденция к нивелированию

¹ Станюкович Т.В., при участии Шмелевой М.Н. Пища // Современные этнические процессы в СССР. Изд. 2-е.М., 1977. С.241.

Современная кухня сельского населения Дагестана в основном сохранила традиционные блюда. Исчезли лишь такие блюда, выпечка и напитки, бытование которых в дореволюционный период было вызвано низким жизненным и культурным уровнем дагестанского крестьянства (блюда из гороховой, овсяной, ячменной, просяной муки, из толокна, ячменный хлеб, пироги из трав без жиров и т.д.)¹. Национальные особенности в культуре питания в настоящее время более всего сказываются в бытовании традиционных блюд и традиционной структуры пищи, в избирательном отношении к покупным изделиям, в традиционной последовательности и очередности приема повседневной, а в особенности праздничной и некоторых видов обрядовой пищи, в своеобразии сервировки и т.д.²

Переходя к освещению способов приготовления пищи представителями сельского населения Дагестана, отметим, что основной пласт в их пище составляет зерново-мясо-молочный комплекс, который связан с их ведущим хозяйственно-культурным типом. Как и всякая область бытовой культуры, пища исторически меняется. Разумеется, многое из традиционной пищи, как уже отмечалось выше, к настоящему времени утрачено, в пище современных сельчан появилось много нового. Это новое составляет значительно меньшую долю по сравнению с ее традиционными элементами, и можно утверждать, что пища представляет собой самую устойчивую область традиционной материальной культуры³.

По технологии изготовления наиболее простым является приготовление блюд путем обжаривания или варки муки на масле, молоке и др. Из обжаренной на масле пшеничной муки делают различного рода блюда типа затирухи, куда можно отнести и традиционную мучную халву, фигурирующую на многих праздниках календарного цикла. В Дагестане готовят халву нескольких разновидностей: халва из рисовой, пшеничной муки, халва из мелких крупинок теста (типа затирухи) и др. Халву из рисовой муки готовили из предварительно промытого и высушенного риса. Его неоднократно пропускали через мясорубку, пока весь рис не превратится в муку, после всю муку просеивали через сито. Технология приготовления как у обычной халвы: в кипящее топленое масло сыпят рисовую муку, постепенно сгущая консистенцию, пока масса не будет отходить от стенок посуды. Затем снимают и заливают халву сахарным сиропом. Халва бывает достаточно жирной. Интересна другая разновидность халвы, так называемая «умаж халва», которая пользуется популярностью в основном в семьях азербайджанцев. Она представляет собой обжаренную в кипящем

¹ Современная культура и быт народов Дагестана. М., 1971. С.149.

² Станюкович Т.В. при участии Шмелевой М.Н. Пища. С.242.

³ Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.В. Бытовая культура грузин XIX–XX вв. Традиции и инновации. М., 1982. С. 93.

масле затирку из муки, которую предварительно сушили и просеивали через сито, чтобы отделить муку. Халву из этой затирки жарят по технологии обычной халвы и в конце заливают сахарным сиропом или душабом.

Особый вид мучной каши – «хашил», ее готовят из пшеничной муки: в подсоленную кипящую воду сыпят просеянную муку, при этом медленно мешают все, пока не доведут до нужной густоты. После выкладывают или в поднос, или в отдельные тарелки, едят, добавив урбеч с маслом или душаб (виноградный сироп). Более усложненным видом такой каши, видимо, является каша на рисовой основе. Рис варят в подсоленной воде не до полной готовности, как для плова, затем добавляют туда пшеничную муку и при этом все время мешают, доводя до полной готовности на тихом огне, время от времени помешивая. Едят тоже с добавлением масла или урбеча.

В меню современного питания сельчан Дагестана нет почти ни одного блюда из толокна и солода, тогда как раньше встречались разные каши и блюда (чуду с начинкой из солода) из толокна с добавлением творога, сыворотки и т.д.

Народы Нагорного Дагестана (даргинцы, лакцы, аварцы) готовили и готовят мучную кашу на отваре из сушеных абрикосов, которая называется *куреккала каш* (дарг.), *ахурессауух ккурч* (лакск.), *куракул карш* (аварск.).

Каши вообще и любая сейчас считаются женскими блюдами.

Видимо, можно отнести к кашам и блюдо, приготовляемое из зелени и употребляемое с хлебом. Здесь имеется в виду *члергъин* (табас.) – травяная каша из разных трав (пастушьей сумки, калачика и др.).

Для этого зелень мелко режут, добавляют немного воды и тушат на медленном огне, сюда кладут немного риса, соль, сушеную алычу. Все вместе тушат. Отдельно готовят поджарку из лука, мясного фарша или сушеного мяса. Когда рис доходит до полной готовности, добавляют приправу и немного тушат все вместе. Едят с хлебом, добавив приправу из чеснока и кислого молока.

Более сложным способом приготовления является варка обработанного зерна или муки, куда можно отнести многочисленные формы блюд: хинкал, лапшевидные изделия и др.

Одним из самых любимых блюд дагестанцев, особенно горцев, остается хинкал. Готовят его в основном из пшеничной муки различных форм и размеров; иногда готовили и готовят из кукурузной муки.

Варят хинкал преимущественно на мясном бульоне. Когда мясо сварится, его вынимают и в кипящий подсоленный бульон кладут небольшие квадратики, вырезанные из тонко раскатанной лепешки. Когда сварятся они, их достают шумовкой, раскладывают в отдельные тарелки и едят, до-

бавив чеснок с кислым молоком, толченый грецкий орех, или готовят подливу из свежих помидоров (даргинцы кайтагские, южные кумыки), или из томата. Вместе с хинкалом подают и мясо. Едят хинкал вилками, пьют бульон, добавив чесночную приправу, уксус и др.

Готовят такой же тонкий хинкал *ramI хинкIа* (аварск.), *кIюла гьавккури* (лакск.), *кIвалакIар* (лезг.), *ктацIу хинкIар* (таб.) и без мяса: но его едят с яичницей и с бульоном добавив чесночную приправу, уксус, орех толченый, помидорную приправу. Кроме тонкого еще готовят и «крученный» хинкал *гьавккури* (лакск.), *сулгьар хинкIар* (таб.), *тIанIумIаяр* (лезг.). Для этого из круто замешанного пресного теста отрезают кусочки, которые в свою очередь раскатывают в стержни, затем эти стержни режут на клецки (кусочки теста, квадратики) размером 1–1,5 см и указательным пальцем надавливают так, что тесто закручивается наподобие ракушек. Лакцы едят его с бульоном и с приправой (толченый чеснок, томат и др.). Добавляют к хинкалу приправу из чеснока, уксуса, кефира и толченого грецкого ореха или вместо кефира поджарку из помидоров, или домашнюю аджику.

Иногда для разнообразия готовят так называемый *чабанский* хинкал. Процесс изготовления его несложен: от круто замешанного теста отрывают по куску, раскатывают его в стержни и, придавив ладонями, бросают в кипящий мясной бульон. Едят его вилками без бульона, макая в приправу, затем пьют бульон, заправленный чесноком, уксусом и т.д.

Говоря о разновидностях хинкала, Булатова А.Г. пишет, что хинкал – это блюдо, известное всем народам Дагестана с глубокой древности, сохранился он до наших дней в разных видах и вариантах, из которых наиболее старые формы чаще встречаются в высокогорье... Не берясь судить о времени появления хинкала в горах, мы все же можем предположить, что это произошло достаточно давно, чтобы считать его традиционным блюдом дагестанцев. У каждой народности, этнической группы выработался свой вариант или целый комплекс разновидностей хинкала, обусловленный причинами социально-экономического и природно-географического характера, межэтническими контактами и пр. Было бы неверно считать хинкал только заменителем хлеба, вероятно, это одно из древних жидких блюд, как нельзя лучше и экономичнее удовлетворявших потребность горцев в горячей пище¹. Древность хинкала автор еще объясняет его ритуальностью. Раньше, оказывается, хинкал был одним из основных блюд на свадьбе².

Кроме разновидностей хинкала к блюдам из теста, которое варят в мясном бульоне или в подсоленной воде, относятся разные виды лапши.

¹ Булатова А.Г. Лакцы. С. 37.

² Там же. С. 38.

Из крутого, замешанного на яйцах теста делают домашнюю лапшу, употребляемую для заправки многих блюд, а в поджаренном виде даже для приготовления плова вместе с рисом (горские евреи). Для лапши используют пшеничную муку. Из теста тонко раскатывают скалкой сочни (лепешку), их режут на полоски, кладут друг на друга в стопку и мелко нарезают соломкой. Чем тоньше лапша, тем выше оценивается кулинарное мастерство хозяйки. Иногда сочни складывали пополам несколько раз, пока не получится многослойный конус; от него отсекали узкие полоски, постепенно передвигая нож от края к центру. Получалась длинная и тонкая лапша. Чтобы она не слипалась, ее перебирают, подбрасывая вверх на ноже и слегка пересыпая мукой. Лапшу готовят в основном на мясном бульоне (курином). Сначала варят мясо. Не вынимая мясо из бульона, добавляют в кипящий бульон лапшу, мелко нарезанную картошку, соль, перец, поджарку из свежих помидоров или из томата, зелень. Едят ложкой как суп. Домашнюю лапшу добавляют еще в фасолевый суп. Лапшу варят и в молоке; кто-то варит одну лапшу, а кто-то добавляет еще мелко нарезанную картошку.

Третьим способом обработки зерновых продуктов выступает запекание теста в самых различных технологических вариантах. Варьируют как виды самого теста (пресное, сдобное, кислое), так и технику его выпечки (садж, духовка печи или газовой плиты, тандыр (тантур).

Наряду с покупным хлебом в селениях используют давно устоявшиеся виды хлебов и мучных изделий, поскольку сохраняется технология выпечки традиционного хлеба: хлеб из кислого, заквашенного теста выпекают в традиционных печах типа *тандыр* (азербайджанцы), *танур* (дарг.), *терюн* (таб.), *хьар* (лезг.); а тонкие лепешки из пресного теста пекут на сковородке или на металлическом листе, устанавливаемом на газовой плите. Закваской для хлеба служит сейчас не старое тесто, как раньше, а магазинные хлебные дрожжи или сухие дрожжи, с помощью которых получается кислое тесто для хлеба и другой выпечки.

Для замешивания любого теста муку всегда просеивают через сито. Месят тесто или в деревянном корыте, изготовленном в традиционном стиле, или в эмалированном тазике. Часто тесто для хлеба месят в корыте, а затем перекалывают в тазик для удобства работы с ним. Тесто сверху накрывают чистой скатертью. Выстоявшееся, готовое тесто хозяйка выкладывает на деревянную подставку круглой формы и делит его на небольшие куски, придавая каждому куску с помощью скалки круглую или овальную форму. Поверхность хлеба смазывают взбитым яйцом или кислым молоком. Перед выпечкой хлеб украшается разнообразными узорами, наносимыми ложкой, вилкой или палочкой, что имеет не только эстетическое, но и чисто утилитарное значение – так дают выходить парам из теста при выпечке. После выпечки хлеб хранят в эмалированных кастрюлях, за-

вернув их в чистую скатерть, или в эмалированных тазиках. Лепешки пекут на сковородке или на металлическом листе (садже). Едят их, смазав предварительно маслом, иногда едят и сухими, как принято это у народов Южного Дагестана. Лепешки выпекают на случай острой нужды в хлебе. Эти лепешки и поныне иногда являются атрибутом ритуальных действий.

Еще пекут слоеный хлеб (даргинцы), для чего замешивают пресное тесто. Его раскатывают в лепешку, смазывают ее маслом (подсолнечным), затем скручивают в трубочку, режут пополам, каждую половину складывают калачиком и снова раскатывают скалкой. Был еще другой способ изготовления слоеного хлеба: из теста раскатывали несколько лепешек, каждую из них смазывали маслом, посыпали или толченым орехом, или сушеной травой *мирхен мура* – такой хлеб готовят, в основном, даргинцы.

По традиции, на праздники и на свадьбу азербайджанцы, табасаранцы пекут слоеный хлеб из дрожжевого теста – *шура*. Сначала раскатывают несколько лепешек, каждую из них смазывают растопленным маслом и накладывают друг на друга в 5–6 слоев. Все эти слои режут на полоски, которые в свою очередь складывают калачиком и снова раскатывают их на небольшие хлеба с небольшим углублением в середине, куда кладут начинку. Начинка готовится следующим образом: яйцо немного взбивают, добавляют муку, масло и соль, все это хорошенько смешивают, пока не получится однородная масса желтого цвета. Готовят *шура* в основном табасаранцы, азербайджанцы и редко другие народности. На праздники пекут и «молочный» хлеб – *кал*, тесто для которого замешивают на молоке, яичках, масле, сахаре с добавлением дрожжей. Этот хлеб по размеру немного больше, чем *шура*, но и та, и другая выпечка является ритуальной, т.е. печется во время праздников и свадеб азербайджанцами и табасаранцами.

Разновидностью традиционного лакомства являются «ракушки», изготавливаемые народами Южного Дагестана и лакцами из дрожжевого теста, их жарят в топленом масле, маргарине или растительном масле. Их готовят следующим образом: тесто делится на небольшие комочки, которые в свою очередь раскатываются на не очень тонкие стержни. Их режут на куски, придавливая куски к сетке сита или решета и придавая им определенную форму, после чего жарят в жиру. После приготовления многие обсыпают их сахарной пудрой или иногда сахарным песком. Особое место среди мучных изделий занимает у всех халва из жареной лапши – *эриште халва* (азерб.), приготавливаемая из сваренных в масле маленьких кусочков (лапши) замешанного на яйцах теста. Из тонко раскатанной лепешки режут лапшу, жарят, дают остыть и поливают сахарным медом или массой, изготавливаемой из расплавленных карамельных конфет. Потом этого халву раскладывают на подносе и режут на большие куски.

Особой популярностью пользуется у народов Дагестана, особенно у азербайджанцев, такое блюдо, как плов, заимствованное из кухни народов Закавказья. Плов готовят здесь нескольких видов: плов на молоке – *сютлю аш*, плов который процеживают – *сюзме аш*, узбекский плов, который популярен у горцев Дагестана.

У откидного плова несколько способов приготовления.

1-й способ. В кастрюле варят рис на молоке, в другой – растапливают масло и в кипящем масле жарят тонкий лаваш из теста (приготовленный на молоке с яйцами). Затем на лаваш высыпают готовый рис и ставят кастрюлю, закрыв крышкой, на мягкий огонь, через некоторое время рис заправляют растопленным маслом. Часто рис засыпают кишмишом или урюком. После того, как рис пропитается маслом, плов считается готовым к употреблению. Готовый плов подают на стол в блюде, сверху его посыпают вынутым из кастрюли кишмишом.

2-й способ. Рис варится в подсоленной воде до полуготовности, затем его процеживают через дуршлаг. В другой кастрюле, как и в первом случае, готовят лаваш, кладут его на дно кастрюли, затем осторожно перекалывают рис. Ставят кастрюлю часа на 1,5–2 на небольшой огонь до полной готовности. Крышку плотно закрывают, обернув ее в мокрое полотенце. За 30 минут до готовности рис заправляют растопленным маслом и потом выкладывают на большие плоские блюда. Для плова в отдельной кастрюле готовили мясную подливу – *кувурма*.

3-й способ. Рис тоже варят в подсоленной воде. До того, как процедить, в воду кидают еще и изюм, затем сливают воду. На дно кастрюли кладут масло, немного риса, яйцо, все это смешивают и раскладывают по дну кастрюли ровным слоем. После осторожно перекалывают весь рис и кастрюлю ставят на медленный огонь, плотно закрыв крышку. Отдельно в другой кастрюле тушат мелко нарезанное мясо с добавлением лука, соли, перца, зелени, сушеных фруктов (чернослив, урюк и др.).

4-й способ. Процеженный рис перекалывают в кастрюле слоями: слой риса, слой приправы (мясо со специями), только потом ставят кастрюлю на медленный огонь париться.

5-й способ. Еще готовят плов, не процедив: в кастрюлю наливают воду, солят и кладут рис (на 4 стакана воды – 4 стакана риса), плотно закрывают крышку и ставят на медленный огонь. Воды хватает до полной готовности риса. В конце рис выкладывают с добавлением приправы из мяса, лука и др.

Широко бытуют в кулинарии сельского населения Дагестана изделия из теста с начинкой. Сюда относятся всевозможные блюда, сваренные в воде, жаренные на масле, печенные в духовке или на сковородке. Например, пельмени или *гюрзе* (азерб.), *курзе* (кум.), *цлурал хинкIал*, *гьинубукIаб хинкIа* (аварск.), *чутни*, *гурзе* (дарг.), *бувцIу ххункI* (лакск.). Они имеют

самые разные начинки: из мяса, трав, яиц, молозива, из внутренностей, вареной картошки и др. Для пельменей замешивают крутое пресное тесто, раскатывают большие лепешки (сочни), из раскатанного сочня вырезают кружочки, и только лакцы лепят из теста чашечки для жидкой начинки. Начинку готовят заранее: мясо пропускают через мясорубку, иногда рубят топориком на мелкие кусочки, пропускают или рубят репчатый лук, добавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень (кинзу, укроп и т.д.), добавляют еще уксус (столовый, или приготовленный из незрелого винограда, или из сыворотки). Затем на вырезанные кружочки кладут небольшие порции фарша и скрепляют особым образом или специальным приспособлением с маленьким фигурным колесиком. Едят пельмени с мясом с чесночной подливой.

Для творожных пельменей (вареников) начинка готовится заранее: размельчают творог, добавляют туда яйца, жаренный на масле лук, иногда тмин, соль. Иногда же начинку кладут на вырезанные кружочки и скрепляют. Едят их со сметаной или с маслом.

Для картофельных пельменей вареную картошку очищают от кожицы и пропускают через мясорубку или толкут специальным приспособлением. Затем добавляют соль, перец, лук, жаренный на масле, масло, зелень («нане» и т.д.), тмин и лепят, едят со сметаной и чесноком.

Несколько иначе готовят пельмени с яичной начинкой. Для этого из теста раскатывают небольшие кружочки (чуть большие обычных), затем готовят начинку: разбивают яйца, добавляют туда молоко в определенных пропорциях (7 штук яиц, 1 литр молока), жареное сушеное мясо (колбаса) или курдюк, лук, жаренный вместе с мясом, соль, перец. Раскатанные круги лепят, оставив небольшую дырочку, туда вливают начинку и скрепляют до конца. Едят с кислым молоком или с маслом.

Весной часто готовят пельмени с молодой крапивой: крапиву сначала мелко режут (шинкуют), добавляют соль, немного молока и тушат на медленном огне. Затем добавляют жаренный на масле репчатый лук, яйца, толченый грецкий орех. Все хорошо смешивают и тоже кладут на заранее приготовленные кружочки, скрепляя их по кругу. Едят пельмени со сметаной или с кислым молоком. Довольно часто готовят и такое блюдо из рода пельменей – *дюшбере* (азерб.). Дюшбере готовят азербайджанцы, табасаранцы, терекменцы, южные кумыки, лезгины. Для этого берут тонко раскатанную лепешку, разрезают ее на мелкие квадратики, на которые кладут мясной фарш с луком и специями, и лепят их, придав им форму шляпок. Затем их опускают в кипящую воду, где варились фасоль или горох, добавляют сюда же картофель, приправу из жареного лука, помидоров или томата, зелень.

Трудно представить пищу сельского населения Дагестана без многочисленных пирогов – чуду с разными начинками. Особо широко распро-

странены печеные изделия с начинкой у горцев Дагестана – *буркив*, *чутту* (лакск.), *ботишал*, *буришина* (аварск.), *чутни* (дарг.). Аварцы пекут тонкие чуду круглой формы. Чуду с начинкой из сыра или творога занимают особое место в культуре питания не только аварцев, но и всех горцев Дагестана. Для них используют не очень круто замешанное на воде пресное тесто. Начинку для чуду старались готовить заранее, чтобы впиталась соль, жиры и т.д. Среди чуду немалое место занимают чуду с мясом – *гинжвар* (таб.). Начинка – фарш из жирной баранины или говядины, добавляют (если есть) недоваренную кашу из полбы, пастилу, зелень (нане, кинзу, укроп), толченый грецкий орех, лук репчатый, перец. Для такого вида чуду раскатывают одну большую лепешку, кладут в середину начинку, края лепешки собирают так, чтобы в середине было небольшое отверстие. Пекут такие чуду в духовке газовой плиты или печи. После приготовления смазывают маслом и режут на куски. Чуду с мясной начинкой готовят еще и так. Для этого раскатывают лепешки – одна чуть больше другой. Начинка несколько иная – мясной фарш с добавлением соли, перца, зелени и толченого грецкого ореха. На одну лепешку кладут начинку, а другой накрывают и защипывают по кругу. В середине оставляют небольшое отверстие для пара. Его тоже пекут в духовке, затем смазывают маслом и режут ножом на куски.

Интересно чуду с начинкой из курятины или из мяса дикой утки. Сначала мясо диких уток или курятину варят, добавив немного воды, затем сюда добавляют мелконарезанный лук, соль, перец, толченый грецкий орех. Все вместе немного тушат на медленном огне. Из пресного теста раскатывают сочни, немного толще обычного. На нижний сочень кладут начинку, а сверху прикрывают вторым. В середине оставляют небольшое отверстие для пара. Пекут такое чуду в духовке, после смазывают маслом и режут на куски. Кайтагские даргинцы готовят чуду с курятиной и сырой картошкой. Чищеную картошку режут тонкими ломтиками, затем режут курятину на мелкие куски, добавляют соль, нарезанный лук, перец, зелень. Все это хорошенько смешивают и раскладывают на один сочень, затем добавляют сливочное масло, сверху накрывают вторым сочем и защипывают по кругу. Пекут такое чуду в духовке газовой плиты или в духовке.

Народы Южного Дагестана – лезгины, табасаранцы готовят еще слоеное чуду «*цкен*», где чередуются слои тонких лепешек со слоями начинки. Тесто для него готовят дрожжевое, раскатывают одну лепешку, в середину раскладывают начинку так, чтобы от края теста до начинки оставалось побольше пустого теста. Начинка: тонкими ломтиками режут сырую картошку, сушеное мясо или курятину (белое мясо) жарят вместе с луком, добавляют сушеный чернослив без косточек, опять все вместе жарится без картошки. Все смешивают, кладут сюда же толченый грецкий орех, соль,

перец. Разложив один слой начинки, кладут слой вырезанных из тонких лепешек ромбиков, затем опять начинку и т.д. – до 7 слоев. После свободной частью лепешки накрывают все слои и в середине оставляют небольшое отверстие. Лицевую часть чуду смазывают яйцом или кислым молоком и пекут в газовой духовке. После выпечки чуду опять смазывают маслом и накрывают чем-нибудь, чтобы отпарилось. Едят, нарезав на куски.

Дагестанцы в сезон любят часто готовить чуду из тыквы двух видов: из сырой и из вареной. Сырую тыкву очищают от кожуры, натирают на терке, добавляют соль, перец, тмин, лук, жареный толченый грецкий орех, сушеное мясо, сушеный чернослив без косточек. Пекут чуду с тыквой тоже круглой формы, защипывая тесто по краям. После смазывают маслом. Из вареной тыквы чуду делают так: ее очищают от кожуры, вырят, мякоть толкут, остальные ингредиенты те же, что и для сырой тыквы.

Чуду готовят круглой формы и полукруглые. Пекут их в духовке и на металлическом листе, устанавливаемом на газовой плите. После смазывают маслом.

Весной часто готовят чуду с зеленью – с мокрицей, пастушьей сумкой, калачиком, мятой, крапивой и т.д. Крапиву для чуду мелко режут и готовят так же, как для пельменей, но только предгорные даргинцы добавляют толченый грецкий орех. Зелень часто сочетают с творогом (особенно с мокрицей или конским щавелем). Измельченный творог перемешивают с нарезанной зеленью, добавляют туда яйца, соль, перец, молоко.

Готовят также чуду круглой формы с начинкой из картофеля, из сырого или вареного. Очищенный сырой картофель режут тонкими ломтиками, затем добавляют соль, перец, домашний уксус из сыворотки, сушеное мясо, лук, масло и пекут в духовке.

Из вареного картофеля готовят чуду полукруглой и круглой формы, пекут их на сковородке или на металлическом листе, устанавливаемом на газовой плите. Часто вареный картофель смешивают с творогом, творог с зеленым луком, зелень с творогом и т.д.

Среди мучных изделий с начинкой особое место занимают чуду с внутренностями: очищенные внутренности варят, затем их рубят топором или пропускают через мясорубку и кладут на несколько дней в сывороточный уксус. Перед употреблением из внутренностей выжимают жидкость и, добавив к ним лук, соль, перец, раскладывают на раскатанный сочень, прикрыв сверху вторым, защипывают по кругу, пекут в духовке или на сковородке.

Одним из особых видов чуду является чуду с начинкой из рисовой каши на молоке *сютлу чуду* (азерб.), *дюгдин афрар* (таб.). Из пресного теста раскатывают тонкие сочни, складывают их вдвое и выпекают с обеих сторон, потом заворачивают в салфетку, чтобы они отпарились и стали мягче. Затем быстро готовят рисовую кашу на молоке и в горячем виде

раскладывают между сочными. Готовые чуду обильно смазывают маслом, сверху посыпают сахаром или обмазывают медом и едят, пока горячие, иначе они быстро черствеют.

Всевозможные блюда и изделия из теста с начинками различаются по своей этнической приверженности в прошлом. Это наиболее пестрая продуктовая ниша, сформировавшаяся главным образом на более поздних этапах культурного развития населения Дагестана. Большинство из перечисленных изделий с начинками не находит далеких аналогий и ограничивается, в основном, сходством с пищевыми традициями населения Дагестана, особенно в сельской местности.

Среди изделий из теста с начинками особое место занимает пирог – чуду, который является традиционным блюдом дагестанцев. Хотя технология приготовления этих пирогов у всех народов была почти одной и той же, они различались между собой по ассортименту употребляемых начинок и способам выпечки. Расширение или увеличение ассортимента начинок для изделий из теста у народов Дагестана объясняется, как уже не раз было сказано, культурным развитием сельского населения. Например, пирог с начинкой из курятины или дикой утки является локальным вариантом у терекеменцев, азербайджанцев, некоторой части кумыков и кайтагских даргинцев. Приготовление пирогов с начинкой из рисовой каши на молоке в прошлом считалось характерным в основном для табасаранцев. Знаменитые чуду с творогом круглой формы *ботишал*, изготавливаемые раньше андаляльскими аварцами, сейчас неотъемлемый компонент свадебной трапезы у всех народов Дагестана. Разновидности печеных изделий еще раз весьма четко подчеркивают прослеживаемое культурное заимствование.

В современной кухне сельского населения Дагестана готовятся супы и жидкие блюда. Супы варят на мясном бульоне с добавлением риса, макаронных изделий, картофеля, лука и специй; фасолевый суп готовится с сушеным мясом и с домашней лапшой, картофелем и т.д. Часто готовят на курином бульоне с рисом, лапшой, с поджаркой из лука, моркови и т.д.

Сюда же можно отнести и некоторые полужидкие блюда, в основном заимствованные у народов Закавказья: *бозбаш*, *питы*, *соус*, *тара*, *дигле*, *батуран*, *чихиртма*, которые прочно вошли в меню городского и сельского населения Южного Дагестана. Наиболее распространенным из них является бозбаш. Готовят его в основном в южном Дагестане на свадьбах, во время поминок и т.д. Сначала тушат мясо, затем его слегка обжаривают, добавляют кипяченую воду, много репчатого лука крупными дольками, капусту крупнонарезанную, сушеную алычу. Затем добавляют поджарку из свежих помидоров, томата, зелень.

Мы позволим себе дать перечень некоторых жидких блюд, вошедших в меню сельского населения Южного Дагестана из азербайджанской кухни.

Пити (азерб.). Относится к полужидким блюдам, и готовят его в малом количестве воды, туда опускают несколько кусочков жирного мяса, варят горох или нут, добавляют лук, специи. Едят ложками или макают хлеб.

Соус (азерб.). Из свежего мяса готовят соус: сначала мясо тушат, чуть-чуть обжаривают, добавляют воду, много лука, картофель, нарезанный крупными дольками, поджарку, зелень.

Дигле (азерб.). Отваривают курицу, затем мясо вынимают и в бульон кладут лук, крупнонарезанную капусту, толченый грецкий орех, сушеную алычу. В конце добавляют нарезанное на куски мясо. Едят, макая хлеб.

Тара (азерб.). Готовят с добавлением дикорастущих съедобных трав (крапива и др.), их режут крупно и тушат на небольшом огне, сюда же добавляют немного риса, картофель, сушеную алычу, жареный лук. Все вместе варится на медленном огне (пока рис не сварится). Едят, макая хлеб или вилкой.

Батуран (батраган) (азерб.) – нашинкованные лук и баклажаны жарят, затем добавляют помидоры, очищенные от кожуры, соль, перец, болгарский перец и все вместе тушат на тихом огне. В конце добавляют яйца. Едят, макая хлеб или вилками. Это блюдо готовят еще с мясом и картошкой наподобие соуса, тоже едят, макая хлеб.

Довольно широко распространенными блюдами являются *долма*, *кебаб*.

Долма бывает нескольких разновидностей – с виноградными листьями, с листьями капусты, с баклажанами, с болгарским перцем и др.

Для долмы с виноградными листьями и с капустой сначала готовят мясной фарш, добавив в него рис, кинзу, мяту, лук, укроп, соль. Все перемешивают, добавляют немного воды и небольшие порции фарша заворачивают в свежие или соленые виноградные листья, или в предварительно бланшированные листья капусты.

При приготовлении долмы с баклажанами фарш с луком поджаривают в масле. Затем, отрезав у баклажанов переднюю часть, опускают в кипящую подсоленную воду, очищают, начиняют фаршем и закрывают их отрезанной частью, укладывают в кастрюлю и тушат на небольшом огне с малым количеством воды. Долму едят с подливой из сметаны или из кислого молока с чесноком.

Из мясных блюд следует отметить шашлык – *кебаб*. *Кебаб* готовят из баранины, разрезав ее на куски, добавляют лук, перец, немного виноградного или столового уксуса, соль. Перемешав мясо со всеми компонентами, оставляют на несколько часов в закрытой посуде, затем куски мяса нанизывают на шампуры и жарят на мангале на раскаленных углях. А *люля-кабаб* готовят из молотого или из мелконарубленного мяса (баранины),

смешанного с луком, перцем: берут по небольшой порции фарша и придают ему форму тонких трубочек, их нанизывают на шампур и жарят тоже на раскаленных углях. Еще люля готовят, вернее, жарят, просто на сковороде на масле. Едят их с нарезанным луком с уксусом.

Из молочных продуктов пользуются популярностью сыр, масло, кислое молоко *катыг* (азерб.), прохладительный напиток айран, приготавливаемый из кислого молока в селениях Южного Дагестана. В летнюю жару часто готовят из кислого молока блюдо – *довга*, с добавлением 1 яйца, небольшого количества риса, а иногда и яичницы. Это блюдо тоже широко распространилось по всему Южному Дагестану.

Анализ состояния современной кухни сельского населения дагестанцев выявил, что эта часть их бытовой культуры отмечается увеличением числа заимствований из национальной кухни азербайджанцев, терекменцев, табасаранцев, русских и т.д. Меню дагестанцев расширилось, кроме того, за счет так называемой городской кухни, в которую входят ставшие интернациональными блюда разных народов: котлеты, бифштекс, гуляш, чебуреки, салаты, винегрет, торты, пироги, пирожки, блины, оладьи и т.д.

Произошли изменения в технологии приготовления некоторых традиционных блюд, а также в составе исходных продуктов, из которых готовят эти блюда. Обогатились способы заготовки продуктов впрок (мяса, овощей, фруктов и т.д.).

На современном этапе в равнинном и предгорном Дагестане, как и в горах, по традиции забивают осенью скот и сушат на зиму мясо и колбасы. Заготовка на зиму сыра практикуется в предгорной и горной зонах, а в равнинном Дагестане его приобретают в магазинах или на базаре. Во всех уголках сельской местности Дагестана широко распространены способы маринования, соления, изготовление варений и компотов.

Благодаря сравнительно компактному расселению населения Дагестана здесь сложилась единая система питания, основу которой составляют растительные, главным образом, зерновые, мясные продукты. Большое место в пищевом рационе дагестанцев занимает картофель, приготовленный по-разному, баклажаны, помидоры, огурцы, капуста, морковь и т.д. Получили распространение среди дагестанцев почти всех народностей заимствования у соседей: широко используется натуральный чай, кофе, калмыцкий чай с добавлением молока или сливок.

Едят в основном, сидя за столом или за столиком на низких ножках. Едят три раза в день. Завтрак состоит из чая, молока, кофе, калмыцкого чая с молоком, каши с молоком, хлеба, сыра-брынзы. Летом в меню завтрака входят овощи, зелень. Обед состоит из одного кого-нибудь блюда: хинкала, супа, чуду, плова, мясного соуса с картофелем, пельменей и т.д. Основной считается по традиции вечерняя трапеза, когда вся семья в сбо-

ре. Она (трапеза. – *Прим. авт.*) включает сытные блюда: соус, хинкал, бозбаш, какой-нибудь суп, пельмени, чуду, жаркое, котлеты и т.д.

Согласно предложенной С.А. Арутюновым и Ю.И. Мкртумяном классификации, как было сказано выше, трапезы делятся по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные)¹.

Из перечисленных способов деления трапез, на наш взгляд, наиболее существенно деление по осмыслению и престижности.

Применительно к поставленной задаче, опираясь на принципы классификации трапез в современной культуре питания дагестанцев, выделим два основных типа: 1) домашние трапезы и 2) общественные трапезы.

Домашняя трапеза делится на два подтипа: повседневная и гостевая. Повседневная – это ежедневные обыденные трапезы членов семьи (завтрак, обед, ужин). Гостевая – трапеза, устраиваемая семьей в честь небольшого числа званых или неожиданно прибывших гостей.

Общественная трапеза делится на два подтипа: праздничная и поминальная. К праздничным относятся все массовые угощения, устраиваемые во время больших торжеств в честь радостных событий (свадьба, рождение сына и т.д.). К поминальным относится весь цикл похоронно-поминальных трапез.

Рассматривая соотношение новых и традиционных блюд, употребляемых на трапезах различных типов, отметим, что повседневная трапеза включает разнообразный ассортимент продуктов питания. В повседневной трапезе происходит своего рода экспериментирование, вследствие чего модернизируются старые и создаются новые блюда, осваивается кулинарный опыт других народов. В данном случае кулинарный опыт народов Закавказья, Средней Азии, русских. В силу этих причин состав повседневной трапезы отличается большим разнообразием и широтой набора продуктов и блюд. В повседневной трапезе можно увидеть наряду с традиционное большое количество новых, спонтанно возникших блюд, например, таких, как борщ, зеленый борщ, котлеты, гуляш, шницель, манты и т.д. Большинство из этих блюд носят порой эпизодический характер.

Апробированные и отобранные таким образом в повседневном питании новые продукты и блюда включаются со временем и в остальные виды трапез.

Блюда, предназначенные для гостевой трапезы, отличаются более высоким качеством приготовления, что обусловлено традициями гостеприимства. При приеме гостей стараются приготовить наиболее вкусные и престижные блюда.

¹ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. №4. С. 14.

В меню гостевой трапезы наиболее устойчиво сохраняются самые лучшие блюда традиционной кухни (хинкал, пельмени, плов, долма, чуду и т.д.). Сюда же можно включить также и инонациональные блюда, получившие широкое признание в повседневном питании и отвечающие вкусовым или традиционным нормам питания (фаршированный перец, баклажаны, манты и т.д.).

При этом чаще и шире воспринимаются блюда кавказских и среднеазиатских народов как более близкие по вкусу и структуре к традиционным дагестанским.

По сравнению с домашними традиционный набор блюд в общественных трапезах более устойчив. Для них готовят в основном национальные блюда, многие из которых присущи только трапезам данного типа.

При этом можно различить более или менее выраженное разделение блюд по смысловой линии: радостное – печальное, т.е. одни блюда предназначаются для радостных, другие – для печальных событий, причем наблюдаются и локальные различия. Например, на праздничных торжествах пекут всякие печенья («шура», слоеный хлеб, чуду), а на поминальных трапезах – пресные лепешки. Для трапез поминального типа готовят такое национальное блюдо, как бозбаш, из кусков мяса, с большим количеством нарезанного репчатого лука. На свадебных или других торжествах готовят такие блюда, как хинкал нескольких видов, долма, голубцы, фаршированный перец, плов, салаты, шашлык, люля-кебаб и т. д. Некоторые блюда можно отнести и к универсальным, приготавливаемым в обоих случаях: это халва, традиционный суп – бозбаш, который является компонентом всех без исключения трапез.

Следует отметить, что некоторые традиционные блюда, постепенно исчезая из меню повседневной и гостевой, продолжают бытовать в общественных трапезах. А среди общественных трапез наибольшей консервативностью отличается меню похоронной трапезы, которая продолжает оставаться чрезвычайно простой и скромной.

В целом пища сельского населения Дагестана составляет неотъемлемую часть общедагестанской кухни, где сохраняются лучшие традиционные блюда, хотя значительное место в них стали занимать закавказские и среднеазиатские блюда. Необходимо подчеркнуть, что интерес сельских жителей Дагестана к традиционной пище наряду с внедрением в быт нетрадиционных продуктов и блюд требует к себе внимания. Использование этнических традиций в пище способствует обогащению рациона питания населения.

Следует еще отметить, что структура семьи определяет степень приверженности традиционному в культуре питания, а наличие в семье представителей старшего поколения обуславливает сохранность традиций в

приготовлении пищи, что вытекает из их привязанности к традиционной пище.

Помимо всего есть некоторое различие в питании разных социальных групп сельского населения, которое сильнее в горных районах, чем в переселенческих поселениях. Различия заключаются в составе меню, куда сельская интеллигенция включает больше таких блюд, как борщ, котлеты, пироги, пирожки и т. д. Кроме того, разделение блюд на первое, второе и третье больше практикуется также в среде сельской интеллигенции. В последнее время на первый план выступает проблема культуры питания, которая связана с подъемом общего уровня культуры сельского населения: имеются в виду улучшение вкусовых качеств, польза витаминов, улучшение детского питания и т. д.

Говоря о современном застольном этикете, необходимо отметить, что он освободился и освобождается от многих ранее соблюдавшихся норм – это процесс, сопровождающийся понижением уровня семиотичности поведения за столом. Вслед за окончательной потерей за столом черт сакральности исчезли ритуалы питья из общей чаши, все меньше и меньше соблюдается обычай раздельной (по половозрастному принципу) трапезы¹.

Итак, несмотря на то, что основной тенденцией в культуре питания сельского населения Дагестана, как и других народов России и Северного Кавказа, является тенденция к нивелированию, к сближению сельского и городского питания, распространению современных черт, все же национальные и, более того, локальные особенности пищи дагестанцев остаются неизменными.

Обновление общественно-экономической жизни не привело к бесследному исчезновению или же резкому изменению системы питания сельского населения Дагестана. Соответствуя новой общественной формации, она приобрела и новое количественное и качественное содержание, сохранив в своей основе традиционную модель. В силу этого этническая специфика среди других элементов бытовой культуры устойчивее всего сохраняется в культуре питания, поэтому она есть и, видимо, будет одним из главных носителей этнически особенного в быту сельского населения Дагестана.

¹ Бгажноков Б.Х. Традиционное и новое в застольном этикете адыгских народов // СЭ. 1987. №2. С. 100.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Важнейшим элементом материальной культуры и основой жизнеобеспечения любого народа является его традиционная система питания. Культура питания складывалась веками, накопленный опыт передавался из поколения в поколение, благодаря чему и сохранились ее этнические особенности: состав и способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд, особенности приема пищи, застольный этикет и многое другое. Составные части традиционного питания, обусловленные природно-географической средой и хозяйственной деятельностью, мировоззрением и мировосприятием того или иного этноса, национальными традициями, определяют в известной мере образ жизни и менталитет любого народа, в том числе и народов Дагестана.

Экологические условия и хозяйственная деятельность этноса были определяющими в выборе им продуктов питания и способов их приготовления. Состав традиционной пищи народов Дагестана складывался в ходе освоения ими определенной территории, создания своей экологической ниши. Культура питания определялась потенциальными возможностями использования пищевых ресурсов местной экологической среды. Природный фактор обусловил направление хозяйственной деятельности этноса в целом и сезонность питания. Окружающая среда влияла на формирование традиций в системе питания народов Дагестана, а это климат и ландшафт с его естественными ресурсами. Культурно-исторические и социально-экономические условия способствовали развитию способов приготовления и увеличению набора блюд за счет освоения новых приемов и продуктов.

В XIX в. в Дагестане было три хозяйственно-культурных типа (ареала): равнинных пашенных земледельцев – стационарных скотоводов; среднегорных пашенных земледельцев и отгонных скотоводов; высокогорных подвижных скотоводов и пашенных земледельцев. Основными источниками получения продуктов питания в исследуемый период служили земледелие и животноводство. Равнинный хозяйственно-культурный ареал характеризовался: отсутствием удобрений, развитым орошением, развитым садоводством и виноградарством, преобладанием пшеницы в составе зерновых, наличием специфических земледельческих культур (рис, марена и др.), преобладанием и регулярностью печеных мучных изделий, особенно кислого хлеба, хлебного напитка бузы и др. Здесь домашние промыслы были развиты слабо. Для выпечки хлеба использовали в основном подовые печи.

Следующий хозяйственно-культурный ареал – горный (среднегорный), характеризуется развитым удобрением, отсутствием орошения, раз-

витым специализированным садоводством и виноградарством в долинах. В пище – принципиальная особенность – преобладание хинкала, а из напитков – бузы. Здесь хлебопекарные устройства основаны на использовании эффекта пламени (неподовое печение), что отражает особенности экологии (безлесность) и фактическую слабость зернового хозяйства.

В горной зоне развито скотоводство отгонных форм при главенствующей роли, но оно не соподчинено с земледелием, с главенством.

Высокогорный хозяйственно-культурный ареал принципиально отличается от двух перечисленных преобладанием скотоводства, а именно овец, молочного КРС. Домашние промыслы (имеется в виду домашняя утварь) сильно развиты, как и в горной зоне. Но пища высокогорья преимущественно растительная и отражает традицию хозяйственного развития, а не само хозяйство. Из мучных изделий предпочтение отдавали пресным лепешкам, хинкалу, толочку, в большом распространении напитки не из хлеба, а из толочка и солода.

Хлебопекарные устройства, в основном, открытые (лист – садж), неподовые.

Для горцев Дагестана характерным являлось отходничество в крупные города России, Закавказья, Среднюю Азию и т.д. Все это способствовало пополнению рациона питания, использованию инноваций в приготовлении пищи и развитию культуры питания в целом. Для приема, хранения, переработки и приготовления пищи народы Дагестана в XIX–XX вв. имели необходимый набор приспособлений и посуды. В основном это была продукция местных промыслов, изготавливаемая из глины, дерева и меди. Для помола зерна использовали ручные (в горной и высокогорной зонах), водяные мельницы. Для переработки зерна в муку и крупу применяли также деревянные ступы с пестом. Зерно и муку хранили в ларях, в равнинном Дагестане – в специальных ямах.

Столовую посуду (блюда, миски, ложки, ковши и др.) изготавливали из разных пород древесины. Для приготовления жидких блюд, каш пользовались котлами, чугунами, глиняными горшками. Сваренные жидкие блюда подавали на стол в деревянной, глиняной или медной чашке, наливали большой деревянной ложкой. Ели также деревянными ложками, которые хранились в поставцах. Напитки подавались в деревянных и глиняных горшках, пили их из деревянных или глиняных ковшей.

Для хранения молока, сметаны использовали глиняные кувшины, кринки и горшки. Масло сбивали при помощи мутовки в деревянных маслобойках (жители нынешнего Цунтинского района), а в основном – в глиняных маслобойках, путем раскачивания на полу. Тесто месили в деревянных корытах. Воду держали в медных, глиняных и деревянных (народности Западного Дагестана) кувшинах и емкостях.

В конце XIX в. в связи с развитием товарно-денежных отношений у зажиточной части населения широкое распространение получила металлическая, стеклянная и фарфоровая посуда, вытесняя деревянную и глиняную. В настоящее время всюду пользуются металлическими ложками, вилками фабричного производства. В быт вошли такие кухонные приборы, как соковыжималки, сковородки, мясорубки и т.д.

Будничное питание в исследуемый период почти полностью зависело от продуктов, полученных в хозяйстве, и определялось основными занятиями населения – земледелием и животноводством. Важным дополнением к повседневному пищевому рациону служили продукты собирательства (дикорастущие растения, ягоды, плоды и т.д.).

Основу традиционной кухни народов Дагестана составляла растительная пища. Повседневной едой горцев Дагестана были хинкал (галушки), пресные лепешки, сыр, толокно, буза и т.д. Равнинные жители (кумыки, азербайджанцы, частично народности лезгинской группы) больше употребляли кислый хлеб, молочные блюда (калмыцкий чай, тонкий хинкал, катыг, айран, байховый черный чай и т.д.), широко употреблялись фрукты, сиропы (душабы); в элементах питания народов речь может идти о соотношении в пище печеных и вареных мучных изделий.

Все основные животноводческие продукты, среди них и молочные, были свойственны всем хозяйственно-культурным типам Дагестана. Творог, сыр брынза, масло сливочное и топленое были известны повсюду и производились везде. Способы их приготовления не имели принципиальных различий, разница была лишь в масштабности производства того или иного продукта.

Обрядовая и праздничная пища народов Дагестана сопровождала многие стороны жизнедеятельности (рождение, свадьба, похороны, праздники). Она в исследуемый период отличалась большим разнообразием, была широко представлена хлебом и мучными изделиями, молочными и мясными блюдами. Среди них можно выделить еду, используемую во всех обрядах (хлеб, пироги (чуду – толстые, тонкие), каши, халва – разная), что говорит о стойкости земледельческих традиций народов Дагестана. Именно хлеб и мучные изделия дагестанцев всегда являлись предметом особого почитания и уважения, с которыми связывалось поверье о благополучии, счастье и богатстве.

Праздничная, в особенности обрядово-ритуальная, еда более традиционна, чем повседневная, так как меньше подвержена изменениям. В празднично-ритуальной пище наиболее четко прослеживаются этнические признаки, выявляется символическая роль еды в определенных обрядовых действиях. Празднично-ритуальные блюда рассчитаны прежде всего на совместную трапезу, при которой происходит общение членов данного

коллектива, принадлежащих к определенному этносу. В ходе общения осуществляется обмен информацией, сближение с малознакомыми людьми. При этом еда выполняет и этнодифференцирующую функцию, поскольку предполагает выделение дагестанских национальных блюд.

Особый интерес представляет пища, приуроченная к обрядам жизненного цикла. Своей главной целью родильные обряды ставили обеспечение человеку нормальных условий для проживания в данном обществе, а похоронно-поминальные – подготовку к «жизни» в потустороннем мире. Значимость дагестанских праздников и обрядов не равноценна. Одни из них отмечались более пышно, были многодневными, с большим набором блюд и напитков (например, свадьба), другие – более или менее скромно, в них ассортимент ритуальных блюд сравнительно ограничен (обрезание, наречение имени).

Отметим, что обрядовую и праздничную еду готовили особенно тщательно, с соблюдением соответствующих правил, на ней старались не экономить, и соответственно, празднично-ритуальный стол выглядел обильным. В меню включались разнообразные блюда из мясомолочных продуктов, печеные изделия, сладости, напитки. Сказанное позволяет отметить, что в обрядовой пище дагестанских городов и сел проявились лучшие традиции и этническое своеобразие национальной кухни.

Культура питания представляет собой своего рода инструмент передачи из поколения в поколение этнических норм общения и поведения, связанных с производством, переработкой, хранением и потреблением пищи, а также организацией семейных и коллективных трапез.

Совершенно очевидно, что принятие пищи – это сугубо индивидуальный процесс, призванный удовлетворить естественную потребность организма. Однако «принятие пищи» как культурно-социальное понятие подразумевает совершенно иную функцию этого процесса; а именно организацию людей в их совместной жизнедеятельности. Совместная трапеза способствует регуляции процессов взаимодействия между людьми, а также консолидации и самоидентификации людей в коллективе. Последнее приобретает особое значение, когда речь идет о Дагестане, в социально-культурной структуре которого роль коллектива – постоянного или временного, умышленно созданного или случайного – всегда была первостепенной. Любой человек в представлении дагестанцев – прежде всего член коллектива и лишь затем индивидуум.

Совместная сезонная трапеза, а также, конечно, особый интерес дагестанцев к своей календарной культуре и системе сезонных праздников привели в свою очередь к созданию целого набора сезонно приуроченных блюд традиционной кухни народов Дагестана, сформировав при этом самобытную этико-эстетическую концепцию, в которой гармонично сочета-

лись как визуальная красота, так и благопожелательная символика, которая является своего рода «оглядыванием» на кулинарные законы прошлого в городе и на селе современного Дагестана.

Здесь же следует отметить развитие культуры питания в городах, которой способствовала широкая пропаганда соответствующих знаний и достижений науки, осуществляемая через учреждения общественного питания, печать и радио. Сюда же относится выработка общих черт в питании городских семей, которой способствовали рост благосостояния, в частности за счет распределения общественных фондов, и тенденция к выравниванию зарплаты различных категорий населения.

Современная культура питания народов Дагестана имеет множество составляющих, каждая из которых напрямую связана с разными аспектами дагестанской культуры, будь то обычаи, обряды, праздники годового цикла, утварь и посуда, предметы декоративного искусства и т.д. Более того, именно система питания сохраняет многие культурно-исторические наслоения, утерянные в других пластах культуры. Очевидно, что эта система – важный элемент дагестанской традиционной и современной культуры, изучение которой помогает воссоздать картины прошлого и прогнозировать развитие культуры народов Дагестана в будущем.

**Электронная библиотека
Института истории,
археологии и этнографии
Дагестанского ФИЦ РАН**



instituteofhistory.ru

ЛИТЕРАТУРА

Центральный государственный архив Республики Дагестан

1. Ф. 6. Оп. 2. Д. 34. – Дагестанское областное Управление по городским делам присутствия гор. Темир-Хан-Шура.

2. О водопроводах городов области.

Приговоры собраний городских уполномоченных, переписка и прошения о снабжении ношения городов водой и об установлении платы за воду.

3. Ф. 6. Оп. 2. Д. 29 – Приговоры уполномоченных и работы домовладельцев г. Петровска о разрешении провести воду в их дома.

4. Ф. 14. Оп. 4. Д. 7. – Записка Начальнику Дагестанской области Ген.-лейтенанта князя Николаю Хурбавичу Мавчавадзе, касательно шамхальского имения, составленная в следствие отзыва Начальника Кавказского Военно-Народного Управления от 11 июня 1882 г. № 2781.

5. Ф. 44. Оп. 3. Д. 24. – Сведения о потреблении вина в Дагестанской области за 1896–1899 гг. и о предлагаемых винных лавках при введении казенной продажи спиртных напитков в Петровском акцизном участке.

6. Ф. 44. Оп. 3. Д. 11-й – Список питейных заведений, оптовых складов вина, спирта и пива фруктово-виноградочных заводов в г. Петровске. 1897 г.

7. Ф. 44. Оп. 1. Д. 13 – Циркуляры Управления акцизными сборами Терской и Дагестанской областей. Акты и сведения о казенных винных лавках и о правилах торговли в них.

8. Ф. 126. Оп. 2. Д. 56.

9. Ф. 2. Оп. 3. Д. 143.

10. Ф. 3. Оп. 1. Д. 9.

11. Ф. 21. Оп. 3. Д. 17.

12. Ф. 59. Оп. 1. Д. 116.

13. Ф. 59. Оп. 1. Д. 111, 113.

14. Ф. 59. Оп. 1. Д. 114, 115.

15. Ф. 90. Оп. 2. Д. 7. 15.

Материалы НА ИИАЭ

1. Буткевич Б. Запись об участии в Дагестанской этнографической экспедиции. 1925. Ф. 5. Оп. 1. Д. 49.

2. Данилина К.П. Этнографическое обследование дидойцев. Ф. 5. Оп. 1. Д. 66.

3. Лугуев С.А. Материальная культура ахвахцев. XIX – начало XX в. Ф. 3. Оп. 3. Д. 571.

4. Лугуев С.А. Промыслы и ремесла Дагестана до начала XX в. (Краткий очерк). Ф. 3. Оп. 3. Д. 413.

Опубликованные материалы

1. Абдурахман из Газикумуха. Книга воспоминаний. Махачкала: Даг.книг.изд., 1997.

2. Аболин Р.И. Краткая характеристика основных типов естественных угодий горного Дагестана. Махачкала, 1932.

3. Абрамзон С.М. Рождение и детство киргизского ребенка (Из обычаев и обрядов тяньшаньских киргизов) // Сборник Музея антропологии и этнографии. Вып. XII. Изд. АН СССР. М.-Л., 1949.

4. Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин. XIX – начало XX в. М.: Наука, 1978. С. 177.

5. Агларов Мамайхан. Андийцы. Историко-этнографическое исследование. Махачкала: Изд-во Юпитер, 2002.

6. Агларов М.А. Раздел «Пища» // Материальная культура аварцев. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1967.

7. Агулы // Сб. статей по истории, хозяйству и материальной культуре. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1975.

8. Алимова Б.М. Обряды и обычаи, связанные с рождением ребенка у кайтагских кумыков (конец XIX – начало XX вв.) // Быт сельского населения Дагестана (XIX – начало XX вв.). Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1981.

9. Алимова Б.М. Традиционная пища, продукты питания и их функции у ботлихцев // Система питания народов Дагестана (XIX–XX в.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

10. Алимова Б.М. Табасаранцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1992.

11. Алимова Б.М. Кайтаги. Историко-этнографическое исследование. Махачкала: Изд. «Юпитер», 1998.

12. Алимова Б. М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала: Изд. «Наука плюс», 2005.

13. Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1993.

14. Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1997.

15. Амиров Г.-М. Среди горцев Северного Дагестана (из дневника гимназиста) // ССКГ. Тифлис, 1873. Вып. 7.

16. Амирханов Х.А. Становление производящего хозяйства на Северном Кавказе (по раскопкам в Чохе) // Культурный процесс в эпоху бронзы и раннего железа (КПЭБРЖ). Тезисы докладов Всесоюзного симпозиума. Ереван, 1982.
17. Анисимов И.Ш. Кавказские евреи-горцы. М., 2002.
18. Анохина Л.А., Шмелева М.Н. Быт городского населения средней полосы РСФСР в прошлом и настоящем. М.: Наука, 1977.
19. Артюх Л.Ф. Пища и питание украинских крестьян конца XIX–XX в.: Этнографическая характеристика: Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Минск, 1981.
20. Арутюнов С.А. Введение и заключение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981.
21. Арутюнов С.А. Инновации в культуре этноса и их социально-экономическая обусловленность // Этнографические исследования развития культуры. М.: Наука, 1985.
22. Арутюнов С.А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М.: Наука, 1989.
23. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. К проблеме типологической классификации хозяйственно-культурных компонентов (на материалах армянской системы питания) // Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований в 1976-1977 г.: Тезисы докладов. Ереван, 1978.
24. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы изучения культуры жизнеобеспечения (на материалах исследований в Армянской ССР) // Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований в 1978–1979 гг.: Тезисы докладов. Уфа, 1980.
25. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (На примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. №4.
26. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы типологического исследования механизмов жизнеобеспечения в этнической культуре // Типология основных элементов традиционной культуры. М.: Наука, 1984.
27. Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Материальная культура. Пища и жилище // (Матер. к сер. «Народы и культуры»). Народы Кавказа. М., 1995. Книга 4.
28. Арциховский А.В. Пища и утварь // Очерки русской культуры XIII – XV веков. Материальная культура. Часть I. М.: Изд. МГУ, 1969. С. 298.
29. Асиятилов С.Х. Историко-этнографические очерки хозяйства аварцев (XIX – первая половина XX в.). Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1967.

30. Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Л.: Наука, 1983.
31. Бакланов Н.Б. Златокузнецы Дагестана. М., 1926.
32. Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. Нальчик: Эльбрус, 1978.
33. Бгажноков Б.Х. Очерки этнографии общения адыгов. Нальчик: Эльбрус, 1983.
34. Бгажноков Б.Х. Традиционное и новое в застольном этикете адыгских народов // СЭ. 1987. №2.
35. Бежанов М. Евреи в с. Варташен (Елисаветпольская губерния, Нухинский уезд) // СМОМПК. Тифлис, 1894. Вып. 17.
36. Бердыев М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. 1985 № 1.
37. Бесаева Т.З. Обряды и обычаи осетин, связанные с рождением ребенка: Автореф. дис. ... канд. ист. наук. М., 1976.
38. Богаевский Б.Л. Земледельческая религия Афин. Пг. 1916.
39. Бромлей Ю.В. К вопросу об особенностях этнографического изучения современности // СЭ. 1977. №1. С. 6.
40. Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории). М.: Наука, 1981.
41. Будина О.Р., Шмелева М.Н. Город и народные традиции русских. М.: Наука, 1989.
42. Булатов А.О. Ритуальная символика некоторых хлебных изделий народов Дагестана // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.) Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
43. Булатова А.Г. О некоторых семейных и общесельских обрядах народов горного Дагестана в XIX–XX вв., связанных с весенне-летним календарным циклом // Семейный быт народов Дагестана. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1980.
44. Булатова А.Г. Идеологические представления аварцев, нашедшие отражение в празднике первой борозды (XIX – нач. XX в.) // Мифология народов Дагестана. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1982.
45. Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды народов Горного Дагестана в XIX – начале XX века. Л.: Наука, 1988.
46. Булатова А.Г. Пища в традиционных праздниках и обрядах народов Нагорного Дагестана (XIX – нач. XX в.) // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.) Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
47. Булатова А.Г. Лакцы. Махачкала: Изд. Юпитер, 2000.
48. Булатова А.Г. Рутульцы в XIX – начале XX вв.: Историко-этнографическое исследование. М., 2003.
49. Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. Казань, 1966.

50. Бутаев Д. Из жизни Нагорного Дагестана // Дагестанские областные ведомости. Темир-Хан-Шура, 1912.
51. Бутаев Д.Б. Свадьба лаков // ЭО. 1915. № 1–2.
52. Буткевич Б. Запись об участии в Дагестанской этнографической экспедиции. 1925 г. // РФ ИИАЭ. Ф. 5. Оп. 1. Д. 49.
53. Вавилов Н.И. Горное земледелие Северного Кавказа и перспективы его развития // Изв. АН СССР, серия биологическая. 1957. №5.
54. Вавилов Н.И. Мировой опыт земледельческого освоения высокогорий // Природа. 1996. №2.
55. Василевич Г.М. Эвенки. Л., 1969;
56. Васильев А.Г. Кази-Кумухцы // ЭО. 1899. № 3.
57. Васильев А.Т. Тавлинцы // НО. 1889. № 1919.
58. Вдовина Л.Н. Пища и утварь // Очерки русской культуры XVII века. Ч. I. М.: Изд. МГУ, 1969.
59. Викторов А.Ф., Гиммельрейх В.А., Львов А.Л., Микулич И.Н., Эльдаров М.М. Дагестанская АССР. Физико-географический и экономико-географический очерк. Махачкала, 1958.
60. Вильер де Лиль-Адам. Две недели в Даргинском округе // ССКГ. Вып. 8. Тифлис, 1875.
61. Волкова И.Г., Джавахишвили Г.В. Бытовая культура грузин XIX–XX вв. Традиции и инновации. М.: Наука, 1982.
62. Воронина Т.А. Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001.
63. Воронина Т.А. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // Хлеб в народной культуре. М.: Наука, 2004.
64. Воронина Т.А. Традиции хлебопечения у разных народов мира. Краткий очерк // Хлеб в народной культуре. М.: Наука, 2004.
65. Воронов Н.И. Из путешествия по Дагестану // ССКГ. В. I. Тифлис, 1868.
66. Воронов Н.И. Из путешествия по Дагестану // ССКГ. Вып. III. Тифлис, 1870.
67. Габиев С.И. Лаки, их прошлое и быт // СМОМПК. Вып. 36. Тифлис. 1906.
68. Гаврилов П. Устройство поземельного быта горских племен Северного Кавказа // ССКГ. Тифлис, 1869. Вып. 2.
69. Гаджиев Б.У. Развитие государственной торговли в Дагестане. Махачкала, 1979.
70. Гаджиев Г.А. Пища чамалалов в прошлом и настоящем // Система питания народов Дагестана. (XIX–XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

71. Гаджиев М.Г. Древнее земледелие и скотоводство горного Дагестана // Северный Кавказ в древности и в средние века. М.: Наука, 1980.
72. Гаджиев М.Г. Древнейшие поселения горного Дагестана // Древние и средневековые археологические памятники Дагестана. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1980.
73. Гаджиева С.Ш. Кумыки. Историко-географическое исследование. М.: Наука, 1961.
74. Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков (конец XIX – начало XX в.). Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1960.
75. Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX в. М.: Наука, 1976.
76. Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана в XIX – начале XX в. М.: Наука, 1985.
77. Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. XIX – начало XX в. историко-этнографическое исследование. М., 1990.
78. Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М.: Наука, 1999.
79. Гаджиева С.Ш. Кумыки: историческое прошлое, культура, быт. Кн. I. Махачкала, 2000.
80. Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1967.
81. Гамзатова А.Ш. Некоторые полевые материалы о празднике первой борозды у аварцев бассейна Каракойсу // Наука и молодежь. Сборник статей молодых ученых и аспирантов по гуманитарным проблемам. Вып. 1. Махачкала, 1997.
82. Ган К.Ф. Путешествие в Кахетию и Дагестан летом 1898 года // СМОМПК. Вып. 31. Тифлис, 1902. Т. 15.
83. Ган К.Ф. Экскурсия в нагорную Чечню и Западный Дагестан. Летом 1901 г. // ИКОРГО. Вып. 15. Тифлис, 1902.
84. Ганцкая О.А., Лебедева Н.И., Парникова А.С. Материалы и исследования по этнографии русского населения европейской части СССР. М.: Наука, 1960.
85. Гвоздецкий Н.А. Физическая география Кавказа // Вып. 1. Общая часть. Большой Кавказ. М.: Географиз, 1954.
86. Гвоздецкий Н.А. Кавказ. Очерки природы. М.: Географиз, 1963.
87. Гарданов В.К. Общественный быт адыгских народов. М.: Наука, 1967.
88. Гене Ф.И. Сведения о горном Дагестане. 1835/1836 // История, география и этнография Дагестана. XVIII–XIX вв. Архивные материалы. М., 1958.
89. Гигиена питания. М., 1971. Т. I.

90. Город в процессах исторических переходов. М., 2001. С. 3.
91. Горская Н.А. Пища // Очерки русской культуры XIX в. Ч. I. М.: Изд. ИГУ, 1977.
92. Григулевич Н.И. Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: Наука, 1996.
93. Григулевич Н.И. Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства // Долгожительство в Азербайджане. М.: Наука, 1989.
94. Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001.
95. Григулевич Н.И. Роль зерновых и зернобобовых культур в адаптации народов Закавказья и русских переселенцев // Хлеб в народной культуре. М.: Наука, 2004.
96. Дагестанская область // КК на 1893. Тифлис, 1892.
97. Дагестанский сборник. Темир-Хан-Шура, 1904. Вып. II.
98. Далгат Б.К. Материалы по обычному праву даргинцев // Из истории права народов Дагестана (материалы и документы) / Сост. А.С. Омаров. Махачкала, 1968.
99. Джикия Н.П. Культура питания грузинских горцев (по этнографическим материалам). Тбилиси, 1988.
100. Дибиров М.А. Пищевые продукты домашней птицы и дичи в народной диетотерапии аварцев (XIX – нач. XX в.) // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1890.
101. Добровольская М.В. Человек и его пища. М.: Наука, 2005.
102. Добрынин Б.Ф. География Дагестанской ССР Республики. Махачкала: Географиз, 1926.
103. Дубровин Н.Ф. История войны и владычества русских на Кавказе. Т. 1: Очерк Кавказа и народов его населяющих. Кн. 1: Кавказ. СПб., 1871.
104. Дурасов Г.А. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // СЭ. 1986. № 6.
105. Жирнова Г.В. Брак и свадьба русских горожан в прошлом и настоящем. М.: Наука, 1980.
106. Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии: к вопросу об экологических основах формирования модели питания // СЭ. 1979. № 5.
107. Ильчук Н.М. Художественная обработка металла в лакском селении Кумух в XIX – начале XX века // СЭ. № 3, 1958.
108. Индивидуальное освоение Сибири. Опыт послевоенных пятилеток 1946–1960 гг. Новосибирск, 1989.
109. Исламмагомедов А.И. Аварцы. Махачкала, 2002.

110. История Дагестана с древнейших времен до наших дней. М.: Наука, 2005. Т. 2.
111. История Дагестана. М.: Наука, 1968. Т. II.
112. История крестьянства России. С древнейших времен до 1917 г. Т. 3. М.: Наука, 1993.
113. История, география и этнография Дагестана (далее – ИГЭД): Архивные материалы / Под ред. М.О. Косвена и Х.-М.О. Хашаева, 1958.
114. Ионова Ю.В. Символы в сезонных обрядах сельских общин Кореи (конец XIX – начало XX в.) // Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л.: Наука, 1989.
115. Ихиллов М.М. Народности лезгинской группы: этнографическое исследование прошлого и настоящего лезгин, табасаранцев, рутулов, цахуров, агулов. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1967.
116. Кажлаев А.Н. Возникновение и экономическое развитие Махачкалы. Махачкала, 1967.
117. Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии. Новый год. М., 1985.
118. Калмыков И.Х. Черкесы: Историко-этнографический очерк. Черкесск, 1974.
119. Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Ногайцы. Историко-этнографический очерк. Черкесск, 1988.
120. Калоев Б.А. Агулы (историко-этнографический очерк) // КЭС. Вып. 3. М.: Наука, 1962.
121. Калоев Б.А. Осетины: Историко-этнографическое исследование. М.: Наука, 1971.
122. Каранаилов О. Аул Чох // СМОМПК. Вып. 4. Тифлис, 1884.
123. Карпов Ю.Ю. Общинный зимний праздник у цезов // СЭ. 1983. № 3.
124. Карпов Ю.Ю. «Рогатые» деревянные сосуды Западного Дагестана // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 1996–1997 г. Краткое содержание докладов. СПб., 1998.
125. Кашуба М.С. Народы Югославии // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Летне-осенние праздники. М.: Наука, 1978.
126. Кильчевская Э.В., Иванов А.С. Художественные промыслы Дагестана. М., 1959.
127. Кильчевская Э. Балхар // Советское декоративное искусство 77/78. М., 1980.
128. Ковалевский Г.В. Культурно-историческая и биологическая роль горных районов // Природа. 1931. №2.

129. Коган Д.М. Связи современной городской семьи с сельской // СЭ. 1970. №6.
130. Кожановский А.Н. Народы Испании // Рождение ребенка в обычаях и обрядах. М.: Наука, 1997.
131. Козлов В.И. Этнос и культура: к проблеме соотношения национального и интернационального в этнографическом изучении культуры // СЭ. 1979. № 3.
132. Козубский Е.И. Дагестанский сборник. Вып. 1. Темир-Хан-Шура, 1902; Вып. 2. 1904.
133. Косвен М.О. Материалы по истории этнографического изучения Кавказа в русской науке // Кавказский этнографический сборник (далее – КЭС). М., 1955. Т. I; 1958. Т. II; 1962. Т. III.
134. Косвен М.О. Этнография и история Кавказа. М.: Наука, 1961.
135. Котович В. Проблемы культурно-исторического и хозяйственного развития населения древнего Дагестана. М.: Наука, 1982.
136. Котович В.Г. Каменный век Дагестана. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1964.
137. Кравченко А.И. Культурология. М.: Ак. проспект, 2003.
138. Краснов Ю.А. Древнейшие упряжные пахотные орудия. М.: Наука, 1975.
139. Красный Дагестан. 22 февраля. 1924.
140. Крупник И.И. Питание и экология хозяйства ненцев Большеземельной тундры в 20-х годах XX в. В кн.: Некоторые проблемы этногенеза и этнической истории народов мира. М.: Наука, 1976.
141. Крупянская В.Ю., Будина О.Р., Полищук Н.С., Юхнева Н.В. Культура и быт горняков и металлургов Нижнего Тагила (1917–1970). М.: Наука, 1974.
142. Крупянская В.Ю., Полищук Н.С. Культура и быт рабочих горнозаводского Урала. Конец XIX – начало XX в. М.: Наука, 1971.
143. Кузьминский В. Заметки об Андийском округе // ИКОРГО. Вып. 6. СПб., 1880.
144. Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983.
145. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. М.- Л., 1954.
146. Курбанов М.-З.Ю. Традиционное питание, связанное с рождением ребенка у даргинцев // Система питания народов Дагестана. (XIX–XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
147. Кушева Е.Н. Народы Северного Кавказа и их связи с Россией (вторая половина XVI – 30-е гг. XVII в). М.: Наука, 1963.

148. Лавров Л.А. Археологические разведки в Дагестане 1947 и 1950 гг. // Сб. Музея антропологии и этнографии. М.-Л., 1953.
149. Лавров Л.А. Рутульцы в прошлом и настоящем // КЭС. Вып. 3. 1962.
150. Лавров Л.А. Историко-этнографические очерки Кавказа. Л.: Наука, 1978.
151. Латышева Г.П., Рабинович М.Г. Москва и Московский край в прошлом. М.: Наука, 1974.
152. Лилов А.И. Очерк из быта горских мусульман //СМОМПК. Вып. 5. Тифлис, 1886.
153. Липинская В.А. Адаптивно-адаптационные вопросы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001.
154. Листова Н.М. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.: Наука, 1983.
155. Лугуев С.А. Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX – начало XX в.). Махачкала, 2001.
156. Лугуев С.А. Культура поведения и этикет дагестанцев. XIX – начало XX века. Махачкала, 2006.
157. Лугуев С.А., Магомедханов М.М. О традиционной культуре питания народов Дагестана // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
158. Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Бежтинцы (капучины, хъванал). Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX в. Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1994.
159. Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Дидойцы (цезы). Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX века. Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 2000.
160. Львов Н. Домашняя и семейная жизнь дагестанских горцев аварского племени // ССКГ. Вып. III. Тифлис, 1870.
161. Львов Н.О. О нравах и обычаях дагестанских горцев // К. 1867.
162. Магомедов А.Д. Традиционное художественное ремесло Дагестана. Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1999. С.63.
163. Магомедова С.Г. Некоторые вопросы изучения традиционного керамического промысла сел. Балхар // Народные художественные промыслы Северного Кавказа: традиции и современность. Махачкала, 1988.
164. Магометов А.К. Культура и быт осетинского народа: Историко-этнографическое исследование. Орджоникидзе, 1968.
165. Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971.

166. Маммаев М.М. Декоративно-прикладное искусство Дагестана. Махачкала, 1989.
167. Маркарян Э.С. Узловые проблемы культурной традиции // СЭ. 1981. № 2.
168. Маркарян Э.С. Соотношение формационных и локальных исторических типов культуры // Этнографические исследования развития культуры. М.: Наука, 1985.
169. Мартынова М.Ю. Мир традиций и межкультурное общение. М.: Изд. РУДН, 2004.
170. Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Т. V. Тифлис, 1885.
171. Материальная культура аварцев. Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1967.
172. Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе: Дониш, 1973.
173. Мафедзев С.Х. Очерки трудового воспитания адыгов. Нальчик: Эльбрус, 1984.
174. Мирзабеков М.Я., Ананьева Е.С., Юнаева В.Д. Культура дагестанского города XX в. Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 2007. С. 36.
175. Мирзаханова И.С. Обряды и развлечения лакцев в весеннем цикле календарных праздников // Наука и молодежь. Сб. статей молодых ученых и аспирантов по гуманитарным проблемам. Вып. I. Махачкала, 1997.
176. Мирча Элиаде. Священное и мирское. М.: Изд. МГУ, 1994.
177. Мкртумян Ю.И. Основные компоненты культуры этноса // Методологические исследования этнических культур. Ереван, 1979.
178. Мусаева М.К. Пища хваршин: традиции и новации // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
179. Мусаева М.К. Традиционная материальная культура малочисленных народов Западного Дагестана. Панорамный обзор. Махачкала: Изд-й дом «Народы Дагестана», 2003.
180. Назаревич А. Отобранное по крупицам. Из дагестанской коллекции пословиц и поговорок. Махачкала, 1958.
181. Народы Дагестана. М.: Наука, 1955. Статьи, содержащиеся в этом сборнике, перепечатаны в переработанном виде в серии «Народы мира». См.: Народы Кавказа. М., 1960. Т. I.
182. Народы европейской части СССР. М.: Изд. АН СССР, 1964. Т. I, II.
183. Народы Кавказа. Т. I. М.: Изд. АН СССР, 1960.
184. Народы Кавказа. Т. II. М.: Изд. АН СССР, 1962.

185. Народы Средней Азии и Казахстана. М.: Изд. АН СССР, 1964. Т. I.
186. Народы Средней Азии и Казахстана. Т. II. М.: Изд. АН СССР; 1963.
187. Неверовский А. Краткий взгляд на северный и средний Дагестан в топографическом и статистическом отношениях. СПб., 1847.
188. Никольская З.А. Свадебные и родильные обряды аварцев Кахибского района // СЭ. 1946. № 2.
189. Никольская З.А. Религиозные представления и земледельческие обряды аварцев (к вопросу о синкретизме религиозных верований аварцев) // Вопросы истории религии и атеизма. М., 1959. Вып. VII.
190. Обзор Дагестанской области за 1901 г. Темир-Хан-Шура, 1902.
191. Обзор Дагестанской области за 1911 г. Темир-Хан-Шура, 1912.
192. Окладников А.П. К вопросу о буйволоводстве в Дагестанской республике и о составе молока буйволиц // Материалы к изучению Дагестана. Махачкала, 1928. Вып. XII.
193. Омаров А. Воспоминания муталима // ССКГ. Вып. 1. Тифлис, 1868; Вып. 2. Тифлис, 1869.
194. Ордынский В. Лук и чеснок. М., 1934.
195. Османов М.-З.О. От редактора // Система питания народов Дагестана (XIX – XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
196. Османов М.-З.О. Формы традиционного скотоводства в XIX – начале XX в. М.: ГРВЛ, 1990.
197. Османов М.-З.О. Печенье и галетный изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX – нач. XX в. (Типологические параллели и районирование) // Система питания народов Дагестана. Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
198. Османов М.-З.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана (с древнейших времен до начала XX века). Махачкала, 1996.
199. Панек Л.Б. Лаки // Панек Л.Б., Шиллинг Е.М. Сборник очерков по этнографии Дагестана. Махачкала, 1996.
200. Пантюхов И. Аварский хлеб // Кавказское сельское хозяйство. 1901.
201. Пантюхов И.И. Современные лезгины // Кавказ (далее – К.). 1901. № 233.
202. Петухов П.С. Очерк Кайтаго-Табасаранского округа // К. – 1867. № 7.
203. Пиралов А.С. Краткий очерк кустарных промыслов Кавказа // Весь Кавказ. Баку, 1914.
204. Плиний. Естественная история. Кн. 18. М., 1957.
205. Покровская Л.В. Земледельческая обрядность // Календарные обычаи и обряды... Исторические корни. М.: Наука, 1983.

206. Полевой Л.А. Очерки исторической географии Молдавии XIII–XV вв. Кишинев, 1979.
207. Потапов Л.П. Пища алтайцев // Сб. МАЭ. В. XIV. М.-Л., 1953.
208. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 1978.
209. Предисловие // ССКГ. Вып. 1. Тифлис, 1868.
210. Пржецлавский П.Г. Дагестан, его нравы и обычаи // Вестник Европы. СПб., 1867. № 9.
211. Проблемы типологии в этнографии. М.: Наука, 1979.
212. Программа собирания сведений о разных местностях Кавказа и племенах населяющих оные // СМОМПК. Вып. 3. Тифлис, 1881.
213. Проф. Лейден. Пища здоровых // Спутник здоровья. 1904. № 1–2.
214. Рабинович М.Г. Город и традиционная народная культура // СЭ. 1980. №4.
215. Города Подмосковья. М., 1979. Кн. 1; 1980. Кн. 2.
216. Рабинович М.Г. Очерки этнографии русского феодального города. М.: Наука, 1978.
217. Рабинович М.Г., Шмелева М.Н. К этнографическому изучению города // СЭ. 1981. №3.
218. Рагимова Б.Р. Пища в семейной обрядности лезгин // Система питания народов Дагестана. (XIX–XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
219. Рамазанова З.Б. Праздник первой борозды у лакцев в конце XIX – начале XX в. // Научно-практическая конференция молодых ученых Дагестана «Молодежь и общественный прогресс» (Тезисы докладов). Махачкала, 1979.
220. Рамазанова З.Б. Следы древних верований в обрядах вызывания дождя и солнца в Лакии XIX – нач. XX в. // Материалы сессии, посвященной итогам экспедиционных исследований в Дагестане в 1976–1979 гг. (Тезисы докладов). Махачкала, 1980.
221. Рамазанова З.Б. Пища рабочих объединения «Дагагровинпром» // Система питания народов Дагестана. (XIX–XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
222. Рамазанова З.Б. Трапезы у лакцев (XIX–XX вв.) // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 1990–1991. Краткое содержание докладов. СПб., 1992.
223. Рамазанова З.Б. Злаковые, мучные блюда лакцев в конце XIX – начале XX в. // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения. 1991–1992. Краткое содержание докладов. СПб., 1993.
224. Рамазанова З.Б. Традиционные блюда, продукты и напитки лакцев // Наука и молодежь. Махачкала, 1997. Вып. I.

225. Рамазанова С.К. Цовкра-І. 2-я пол. XIX–XX вв. Историко-этнографические очерки. Махачкала: Юпитер, 1998.
226. Рамазанова З.Б. Земледельческие обычаи и обряды лакцев конца XX – нач. XX века // Иран и Кавказ. Труды кавказского центра иранистики. Вып. 3–4. Тегеран, 1999–2000.
227. Рамазанова З.Б. Пища лакцев (XIX – начало XX в.) // Возрождение: Республиканский научно-популярный журнал. № 7. 2001.
228. Рамазанова З.Б. Молоко и молочные продукты в традиционной культуре народов Дагестана // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 2000–2001. Краткое содержание докладов. СПб., 2002.
229. Рамазанова З.Б. Пища горских евреев Дагестана (XIX – нач. XX вв.). Махачкала: Динем, 2008.
230. Рамазанова З.Б. Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) (в XIX – начале XX в.). Махачкала, 2009.
231. Рамазанова З.Б. Традиционная пища народов Нагорного Дагестана: XIX – начало XX в. Махачкала, 2011.
232. Решения партии и правительства по хозяйственным вопросам. М., 1968. Т. 3.
233. Ризаханова М.Ш. Традиционная пища гунзибцев (XIX – нач. XX в.) // Система питания народов Дагестана. (XIX–XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.
234. Рикман Э.А. Место даров и жертв в календарной обрядности // Календарные обычаи и обряды. Исторические корни. М.: Наука, 1983.
235. Рождение ребенка в обычаях и обрядах. Страны зарубежной Европы. М.: Наука, 1997.
236. Рождественская С.Б. Жилище рабочих Горьковской области (XIX–XX вв.). М.: Наука, 1972.
237. Рухадзе Д. Грузинский народный праздник. Тбилиси, 1966.
238. Рыбаков Б.А. Язычество древних славян. М.: Наука, 1981.
239. Рыбаков Б.А. Язычество древней Руси. М.: Наука, 1987.
240. Сергеева Г.А. Арчинцы. М.: Наука, 1967.
241. Сергеева Г.А. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001.
242. Симонович Ф.Ф. Описание Южного Дагестана // ИГЭД. М., 1958.
243. Система ведения сельского хозяйства Дагестана. Махачкала, 1983.
244. Смирнова Я.С. Детский и свадебный циклы обычаев и обрядов у народов Северного Кавказа // КЭС. Вып. VI. М.: Наука, 1976.

245. Смирнова Я.С. Семья и семейный быт у народов Северного Кавказа. М.: Наука, 1978.
246. Смирнова Я.С. Роли и статусы старших в абхазской семье // СЭ. 1982. № 5.
247. Снесарев Г.П. К вопросу о происхождении празднества суннатой в его среднеазиатском варианте // Труды АН СССР. Нов. сер. Т. 97. Л., 1971.
248. Современная культура и быт народов Дагестана. М.: Наука, 1971.
249. Солдатов А. Некоторые итоги изучения почв летних пастбищ Южного Дагестана. Махачкала, 1949.
250. Солдатов А. Почвы высокогорных районов Южного Дагестана. Махачкала, 1949.
251. Соловьева Л.Т. Обычаи и обряды детского цикла у грузин (вторая половина XIX – начало XX в.) // КЭС. Вып. 8. М.: Наука, 1984.
252. Сельское хозяйство Дагестана. М., 1946.
253. Станюкович Т.В., Шмелева М.Н. Пища // Современные этнические процессы в СССР. Изд. 2-е. М.: Наука, 1977.
254. Сухарева О.А. Квартальная община позднефеодального города Бухары (в связи с историей кварталов). М., 1976.
255. Тихонов Л.И. Описание Северного Дагестана. 1876 // История, география и этнография Дагестана (далее – ИГЭД) XVIII–XIX вв.: Архивные материалы. М., 1958.
256. Токарев С.А. Эротические обычаи // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.: Наука, 1983.
257. Токарев С.А. Ранние формы религии. М.: Наука, 1990.
258. Токарев С.А., Филимонов Т.Д. Обряды и обычаи, связанные с растительностью // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.: Наука, 1983.
259. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001.
260. Традиционное и новое в современном быте и культуре дагестанцев – переселенцев. М.: Наука, 1988.
261. Традиционный фольклор народов Дагестана. М.: Наука, 1991.
262. Трофимова А.Г. Из истории религиозных обрядов вызывания дождя и солнца у народов Южного Дагестана // Азербайджанский этнографический сборник. Вып. 2. Баку, 1966.
263. Трофимова А.Г. Обряды и празднества лезгин, связанные с народным календарем // СЭ. 1961. № 1.

264. Устинова М.Я. Семейные обряды латышского городского населения в XX в. М.: Наука, 1980.
265. Филимонова Т.Д. Вода в календарных обрядах // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.: Наука, 1983.
266. Фрэйзер Д. Золотая ветвь. М.: Политиздат, 1980.
267. Хашаев Х.М. Занятия населения Дагестана в XIX в. Махачкала: Даг.кн.издат., 1959.
268. Хашаев Х.-М.О. Общественный строй Дагестана в XIX в. М.: Изд. АН СССР, 1961.
269. Хлеб в народной культуре. М.: Наука, 2004.
270. Хомич В. Ненцы. Л., 1966.
271. Хрисанф. Сведения об Аварском ханстве. 1828 // ИГЭД. М., 1958.
272. Черный И. Горские евреи // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. III.
273. Чеснов Я.В. О принципах типологии традиционно-бытовой культуры // Проблемы типологии в этнографии. М.: Наука, 1979.
274. Чибиров Л.А. Народный земледельческий календарь осетин. Цхинвали, 1976.
275. Чирков Д.А. Аварские медночеканные изделия XIX–XX вв. (с. Гоцатль и Ичичали) // Сб. трудов НИИХП. Вып.7. М., 1973.
276. Чирков Д.А. Лакская кованая гравированная медь // Сб. трудов НИИХП. Вып.8. М., 1975.
277. Чистов К.В. Народные традиции и фольклор. Очерки теории. Л.: Наука, 1986.
278. Чурсин Г.Ф. Очерки по этнологии Кавказа. Тифлис, 1913.
279. Чурсин Г.Ф. Праздник «выхода плуга» у горских народов Дагестана // Отд. оттиск из «Известия Кавказского историко-археологического института». Тифлис, 1927. № 5.
280. Чурсин Г.Ф. Магия в борьбе с засухой у кавказских народов // Бюллетень Кавказского историко-археологического института в Тифлисе. Л., 1930. № 6.
281. Чурсин Г.Ф. Фигурные обрядовые печения у кавказских народов // Бюллетень Кавказского историко-археологического института в Тифлисе. Л., 1930. № 6.
282. Чурсин Г.Ф. Материалы по этнографии Абхазии. Сухуми, 1957.
283. Чурсин Г.Ф. Авары. Этнографический очерк. Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1995.
284. Шаниязов К. О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972.

285. Шиллинг Е.М. Балхарские женские художественные промыслы дагестанского аула Балхар. Пятигорск, 1939.
286. Шиллинг Е.М. Кубачинцы и их культура. Историко-этнографические этюды. М.-Л., 1949.
287. Шиллинг Е.М. Малые народы Дагестана. Народы Кавказа. М., 1993.
288. Шиллинг Е.М. Сборник очерков по этнографии Дагестана. Махачкала, 1996.
289. Шиллинг Е.М. Художницы Балхара // Народное творчество. 1997. № 2–3.
290. Шитова С.Н., Гаделгареева Р.Г. Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в XIX–начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX–начале XX в. // ИИХИ РАН, 1979.
291. Шмелева М.Н. Общественные традиции питания материальной культуры русского городского населения в I–II тысячелетиях // СЭ. 1974. №3.
292. Шмелева М.Н. Вопросы типологии и классификации при сравнительном изучении пищи народов СССР // Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1976–1977 гг.: Тезисы докладов. Ижевск, 1981.
293. Шмелева М.Н. Город и народные традиции русских. М.: Наука, 1989.
294. Шмелева М.Н. Традиции и народное питание русских // Русские народные традиции и современность. М., 1995.
295. Штыхов Г.А. Города Полоцкой земли (IX–XIII вв.). Минск, 1978.
296. Будина О.Р., Шмелева М.Н. Общественные праздники в современном быту русского городского населения // СЭ. 1979. №6.
297. Щербачев А.П. Описание Мехтулинского ханства, койсубулинских владений и ханства Аварского. Около 1830 // ИГЭД. М., 1958.
298. Энгельс Ф. Происхождение семьи, частной собственности и государства. М., 1963.
299. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981.
300. Якунчева М.Г. Система и этикет питания мордвы конца XIX – начала XX в. // Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Саранск, 2004.
301. Якунчева М.Г. Этнокультурные связи мордвы в системе питания // Крестьянство и власть Среднего Поволжья. Саранск, 2004.

СПИСОК ИНФОРМАТОРОВ

1. Абакарова Патимат, 1915 г. р., с. Ицари, Дахадаевский район.
2. Абдуллаев Абуталиб, 1907 г. р., с. Гигатли, Цумадинский район.
3. Авчиева Мариян, 1920 г. р., с. Куба, Лакский район.
4. Алибутаева Нину, 1914 г. р., с. Щара, Лакский район.
5. Алигаджиева Патина, 1918 г. р., с. Бежта, Цунтинский район.
6. Алисултанов Абакар, 1874 г. р., с. Ингиши, Гумбетовский район.
7. Амаев Али, 1907 г. р., с. Вихли, Кулинский район.
8. Атаева Бани, 1928 г. р., с. Кули, Кулинский район.
9. Ахмедова Умукусум, 1928 г.р., г. Буйнакск.
10. Багдиева Халум, 1913 г. р., с. Шовкра, Лакский район.
11. Базанова Бахтун, 1906 г. р., с. Кули, Кулинский район.
12. Гаджиева Аминат, 1920 г. р., с. Урари, Дахадаевский район.
13. Гаджиева Маликат, 1903 г. р., с. Гоор, Шамильский район.
14. Гаджимагомедова Патимат, 1890 г. р., с. Ашты, Дахадаевский район.
15. Гаджимаева Маржанат, 1920 г. р., с. Кара, Лакский район.
16. Газиева Сагибат, 1916 г. р., с. Чукна, Лакский район.
17. Гаирбекова Патимат, 1911 г. р., с. Гинта, Акушинский район.
18. Гасангусейнова Рукижат, 1918 г. р., с. Вихли, Кулинский район.
19. Гасанова Хадижат, 1920 г. р., с. Амузги, Дахадаевский район.
20. Гасанова Нафисат, 1930 г.р., г. Буйнакск.
21. Гораилова Айшат, 1921 г. р., с. Гочоб, Чародинский район.
22. Гусейнова Камилат, 1913 г. р., с. Цовкра-І, Кулинский район.
23. Дадашева Бачиханум, 1928 г.р., г. Дербент.
24. Дайтбеков Амирхан, 1880 г. р., с. Мехельта, Гумбетовский район.
25. Даудова Патимат, 1918 г. р., с. Левашаи, Левашинский район.
26. Денгаева Зайнаб, 1915 г. р., с. Хуштада, Цумадинский район.
27. Джабирова Рукижат, 1919 г. р., с. Варай, Лакский район.
28. Ибрагимова Зайгаб, 1932 г.п., г. Буйнакск.
29. Исаков Омари, 1880 г. р., с. Новокули, Новолакский район.
30. Исмаилова Тандиля 1935 г.р., г. Дербент.
31. Кубачанов Магомед, 1898 г. р., с. Хосрех, Кулинский район.
32. Курбанмагомедова Шагьсалан, 1925 г. р., с. Хосрех, Кулинский район.
33. Курбанова Абидат, 1913 г. р., с. Чакал, Кулинский район.
34. Магомедгаджиев Ислам, 1888 г. р., с. Анчих, Ахвахский район.
35. Магомедов Бутаин, 1886 г. р., с. Кванада, Цумадинский район.
36. Магомедов Гаджиали, 1937 г. р., с. Хуштада, Цумадинский район.
37. Магомедов Гасан, 1898 г. р., с. Кули, Кулинский район.

38. Магомедов Хизбула, 1910 г. р., с. Гигатли, Цумадинский район.
39. Магомедов Ширвани, 1912 г. р., с. Вачи, Кулинский район.
40. Магомедова Асият, 1923 г. р., с. Леваши, Левашинский район.
41. Магомедова Бика, 1915 г. р., с. Тлярата, Тляротинский район.
42. Магомедова Гаджикиз, 1937 г. р., с. Калакорейш, Дахадаевский район.
43. Магомедова Муминат, 1930 г. р., с. Кунки, Дахадаевский район.
44. Магомедова Написат, 1921 г. р., с. Кидеро, Цунтинский район.
45. Магомедова Патимат, 1916 г. р., с. Гапшима, Акушинский район.
46. Магомедова Патина, 1920 г. р., с. Батлаич, Хунзахский район.
47. Магомедова Патимат, 1925 г.р., г. Махачкала.
48. Магомедова Рукият, 1923 г.р., г. Махачкала.
49. Мамедова Диляра, 1930 г.р., г. Дербент.
50. Масуева Айшат, 1937 г.р., г. Махачкала.
51. Меджидова Патимат, 1912 г.р., с. Цовкра-1, Кулинский район.
52. Муслимова Хадижат, 1930 г. р., с. Хосрех, Кулинский район.
53. Мутаева ХхуйтIу, 1912 г. р., с. Кули, Кулинский район.
54. Мяндиева Сакинат, 1920 г. р., с. Чакал, Кулинский район.
55. Омариев Магомед, 1902 г. р., с. Куба, Лакский район.
56. Омарова Айшат, 1916 г. р., с. Акуша, Акушинский район.
57. Рабаданова Айшат, 1913 г. р., с. Гулатды, Дахадаевский район.
58. Рабаданова Хадижат, 1912 г. р., с. Ицари, Кайтагский район.
59. Рамазанова Шамай, 1895 г. р., с. Новокули, Новолакский район.
60. Сагитова Патимат, 1914 г. р., с. Тинди, Цумадинский район.
61. Саидова Патина, 1916 г. р., с. Бежта, Цунтинский район.
62. Сайпуллаева Айшат, 1916 г. р., с. Кудади, Гунибский район.
63. Селтов Магомед, 1881 г. р., с. Аргвани, Цумадинский район.
64. Суккаев Махмуд, 1905 г. р., с. Кумух, Лакский район.
65. Султанбекова Рукижат, 1928 г. р., с. Вихли, Кулинский район.
66. Султанов Мямма, 1901 г. р., с. Кули, Кулинский район.
67. Хасаева Уммуханум, 1925 г. р., с. Чумли, Кайтагский район.
68. Черкесов Магомедкамил, 1909 г. р., с. Чирката, Гумбетовский район.
69. Шасунова Сагибат, 1915 г. р., Цовкра-2, Кулинский район.
70. Шихмагомедова Патимат, 1930 г. р., с. Сулепа, Дахадаевский район.
71. Юсупова Патина, 1915 г. р., с. Сиух, Хунзахский район.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

ЦГАРД – Центральный государственный архив Республики Дагестан
ДЭС – Дагестанский этнографический сборник. Махачкала.

ИКОИРГО – Известия Кавказского отдела Императорского Русского географического общества. Тифлис.

ИРГО – Известия Русского географического общества.

КК – Кавказский календарь.

КЭС – Кавказский этнографический сборник. Москва.

МАД – Материалы по археологии Дагестана. Махачкала.

РФИИАЭ – Рукописный фонд Института истории, археологии и этнографии ДНЦ РАН. Махачкала.

СМОМПК – Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис.

ССКГ – Сборник сведений о кавказских горцах. Тифлис.

СА – Журнал «Советская археология». Москва.

СЭ – Советская этнография. Москва.

УЗИИЯЛ – Ученые записки Института истории, языка и литературы Дагестанского филиала АН СССР. Махачкала.

ЭО – Этнографическое обозрение. Москва.

ИГЭД – История, география и этнография Дагестана. XVIII – XIX вв.: Архивные материалы /Под ред. М.О. Косвена и Х.-М.О. Хашаева. М.: Изд. Восточной литературы.

МУКЛЗПИСК – Материалы для устройства казенных летних и зимних пастбищ для изучения скотоводства на Кавказе. Тифлис.



instituteofhistory.ru

Злаковые, мучные и бобовые блюда народов Дагестана

По технологии приготовления среди зерновых блюд наиболее простыми считаются зерна пшеницы в колосьях, прожаренные в золе или на каменной плите в очищенном виде: у аварцев – «чІер», у даргинцев зерна пшеницы и конопли вместе – «хъама-оь» (с. Акуша), отдельно из пшеницы – «оь», из кукурузы – «гважлакІала оь», у лакцев – зерно голозерного ячменя в обжаренном виде «щивщу», у лезгин – «кала», у агулов – «аьрчи кьур», табасаранцы поджаривали зерно в смеси с семенами конопли, и это называлось «гъавургва».

Жареное зерно. Жарили зерна пшеницы, ячменя, голозерного ячменя, позднее и кукурузы. Очищенное от посторонних примесей зерно жарили на хорошо нагретой каменной плите специальной печи или на приспособлениях для подогрева зерна. В процессе жарения зерно постоянно мешали небольшим веничком, чтобы не сгорело, и пока не начинало лопаться. Это блюдо считается своего рода лакомством и сейчас. Его часто брали с собой в дорогу, особенно юноши, молодые люди, дети.

Вареное зерно. Из очищенного зерна (пшеница, ячмень, кукуруза), добавив сюда же бобы: фасоль, черные и зеленые бобы, чечевицу, готовили особое блюдо на бульоне из сушеного мяса (сушеный язык, сердце, позвоночник, ножки, кусок курдюка). Зерна томили в глиняном горшке, помещенном в горячую золу или в печь, где сушили зерно или выпекали хлеб.

Обычно в этом блюде наличествовали почти все злаки, засеваемые в конкретной местности, и называлось оно панспермией – «всезерние».

Готовили его в качестве ритуального блюда, в основном, во время календарных праздников (праздник первой борозды, праздник начала весны, во время обрядов вызывания дождя или солнца) и всегда старались придерживаться определенного количества компонентов, чтобы оно соответствовало магическим числам 3, 7, 9. На общественных праздниках его готовили в огромных котлах, имевшихся для подобных случаев во владении сельских обществ. Варилось данное блюдо долго, готовым считалось, когда зерна лопались.

Блюдо из цельных вареных зерен готовили все народы Дагестана: «мугъ» (аварск.), «хъая» (дарг.), «хъхъахъхъари» (лакск.), «гитІ» (лезг.), «дангу» (табас.), «кьир» (агульск.), «шабши» (кум., терекем.), «соьк» (ног.).



Жареная кукуруза



Варенная пшеница



Блюда из обжаренного и вареного зерна, по всей вероятности, возникли еще до появления зернотерок. Но и после перехода к мучной пище эти блюда продолжали готовить не только по традиции, но, видимо, и потому, что зернотерки до появления ручных и водяных мельниц не могли полностью удовлетворить потребность в размолотом зерне.

Толокно. Наиболее простым по технологии приготовления блюдом являлось блюдо из толокна – «тлех» (аварск.), «ини» (лакск.), «нукIун» (дарг.), «сав» (лезг.), «къавут» (табас.), «къувут» (кум.), «гувуд», «говуд» (азерб., терек.).

Готовили толокно следующим образом: зерно жарили, а затем мололи из него муку, смешивали с небольшим количеством жидкости (водой или маслом), затем долго перетирали его между ладонями – получалось очень рыхлое тесто, которое ели в сыром виде. Толокно сжимали в кулаке, чтобы получить отдельную порцию, уже готовую для еды. Ели толокно с водой, сывороткой, молоком, простоквашей, бузой, с разными приправами.



Толокно





Каша из толокна

Например, горцы ели толокно без всего или употребляли его вместо хлеба с сыром, мясом, ячменем, медом и т. п. Иногда с толокном смешивали сыр. Часто эта мука (толокно) разведенная на топленом масле, служила довольно вкусной приправой к различным блюдам. К толокну подливали молоко, и полученная жидкая смесь была весьма популярной едой. А у обществ с садоводческим направлением хозяйства его делали из сушеных и слегка поджаренных фруктов, в частности из сушеной дикорастущей груши. Это очень вкусное блюдо высоко ценилось в горах.

Мололи обжаренное зерно голозерного ячменя и на ручных жерновах. Ручные мельницы имелись почти в каждом хозяйстве, на них мололи из пшеницы и ячменя крупу и толокно. Толокно крупного помола считалось вкуснее, чем полученное на водяных мельницах. Толокно хранилось обычно или в одном из отделений ларя, или в мешках из сыромятной кожи.

«**ХІантгий ини**» (лакск.) – толокно заливали бузой в определенных пропорциях и оставляли постоять около часа, после чего блюдо было готово к употреблению.

«**ХІантгий кьузив**» (лакск.) - толокно заливали бузой, оставляли в полусыром состоянии ненадолго. Ели руками.

«**ХІалахІу**» (лакск.) – толокно просеивали, заливали бузой, добавляли еще немного солода и откладывали в сторону, пока не набухнет и не по-

явится сладковатый привкус, потом ели. При отсутствии солода добавляли немного сахара и ели сразу же. Толокно еще заправляли кислым молоком или простоквашей и ели ложками, постепенно смешивая его с жидкостью.

«**Щайини**» (лакск.) – в котле варили кашу из муки с водой и, доведя до густой консистенции, выливали все содержимое на обсыпанный толокном поднос. Кашу смешивали с толокном, придав ей круглую форму с углублением в середине. Ели руками, отрывая кусок и макая в масло, налитое в середину.

Толокно во всех видах легко усваивалось и придавало человеку силу. Однако этой пищей нельзя было насытиться надолго. После толокна человек сохранял легкость, подвижность. Видимо, благодаря именно этим свойствам и дефициту зерна толокно получило столь широкое распространение в Нагорном Дагестане. Раньше на свадьбе одним из основных блюд было толокно с мелко измельченным сыром – брынзой.

Каши

Излюбленным блюдом горцев, особенно женщин, были разнообразные каши. В ряде горных районов Дагестана отмечены своеобразные каши, отличавшиеся большой калорийностью, в состав которых входила пшеничная мука. Их варили не на воде, а на другой основе: абрикосовом соке (для чего курагу, абрикосы проваривали), например, у лакцев; на рисовой основе (рис варили до готовности) у лезгин и лакцев; на сырной массе (сначала варили свежий сыр, овечий или коровий, или творог, потом засыпали муку), в частности, у тиндалов, хваршин, рутульцев. Даргинцы (садоводческие районы) каши готовили из пшеничной или кукурузной муки, засыпая ее в предварительно разваренные до состояния компота абрикосы – «куреккала каш».

Каша «перуш». Сначала варили мясо, в образовавшийся мясной бульон сыпали крупу из полбы купного помола, которую получали на ручной мельнице. Минут через пять котел снимали с огня, кутали его и на полчаса ставили в теплое место. Убедившись в том, что крупа разбухла, ее вновь ставили на огонь и варили около получаса. Мясо подавали отдельно. Так же готовилась каша из очищенных от кожуры зерен пшеницы, ячменя, проса.

Заправляли кашу подливой «б'явгъри» из толченых орехов, сушеного кизила и сушеной дикой алычи, размешанных в кипящей воде.

Каша «важрабжив перуш» (каша, которая распадается на крупинки). Из полбы готовили кашу и другим способом. Зерно крупно мололи и просеивали через сито. Перед варкой каши крупу поджаривали и опускали в кипящую воду так, чтобы каждая крупинка отделялась. Через некоторое

время лишнюю воду сливали, а в кашу добавляли масло. Точно так же готовилась кумыкская «кьувурма ярма».



Каша из толокна. Толокно замешивали на кипятке, варили сначала до жидкой консистенции, постепенно доводя кашу до нужной густоты. Каша заправлялась молоком с добавлением чеснока, маслом.

Куче-муссу (горячее толокно) – толокно разводили в горячей сыворотке, проваривали его, снимали с огня и горстями засыпали в котел сухое толокно. Черпаком мешали эту массу до загустения. Готовое блюдо подавали с маслом, с урбечом, заправленным медом. Ели, отрывая пальцами кусочки от общей массы и обмакивая их в подливу.

Эльчап (каша из толокна с овечьим сыром). Свежий овечий сыр измельчали, заливали парным молоком и ставили на медленный огонь. Содержимое кастрюли все время мешали мутовкой. Когда сыр и молоко превращались в вязкую массу, добавляли необходимое количество ячменной муки или толокно. Варили, помешивая до тех пор, пока на каше не появится масло и она не приобретет коричневый цвет. Затем всю массу вываливали на поднос с толокном и перемешивали ее. В середине делали углубление, наливали туда урбеч, разбавленный маслом и медом. Ели в горячем виде, отрывая куски от общей массы и обмакивая в урбеч.

«Ярманун-аш» – каша из крупной крупы у табасаранцев, и готовилась она по рецепту каш из круп крупного помола, т. е. крупы опускали в

кипящий мясной бульон и немного варили, затем снимали с огня и держали, чтобы крупа набухла, затем опять доваривали. Подавали кашу с молоком, маслом или сметаной.



instituteofhistory.ru

«Аш хѣжибугъда» – каша из крупной кукурузной крупы, которую готовили табасаранцы на воде, затем подливали молоко. Табасаранцы также готовили кашу на воде из полбяной крупы, а в конце приготовления в каше делали углубление, куда клали толченый орех, нашинкованную тыкву, чернослив: все добавки закрывали кашей и томили еще немного, доводя до готовности на медленном огне. В конце варки поливали кашу растопленным сливочным маслом.



«Дары-аш» – каша из пшена, которую готовили табасаранцы, залив крупу кипятком или молоком, варили на медленном огне. Подавали с маслом.

К кашам можно отнести и блюдо «хешил», приготавливаемое народами южного и равнинного Дагестана в основном для рожениц, которое представляло собой жидкую мучную кашу, ее ели с маслом и медом.



instituteofhistory.ru



«Хашил», «хешил» – в кипящую воду клали немного риса, недозревший рис смешивали с пшеничной мукой, продолжая варить на медленном огне. Подавали «хешил» на медном подносе – «нагъар», который предварительно смазывали маслом (чтобы каша не прилипла к подносу), выливали хашил на поднос невысоким слоем, заливали кашу растопленным сливочным маслом, затем виноградным дошабом – сиропом из виноградного сока и ели деревянными ложками.

Как лакомство, известна у горцев, особенно в высокогорных районах, каша из проросшего зерна ячменя или пшеницы «Тиль», «кариц» (аварск.), «Куттал ккурч» (лакск.), «бомжа» (дарг.). Предварительно зерно замачивали в теплой воде и оставляли в сосудах, закрыв шубой или чем-нибудь другим, до тех пор, пока зерно не проросло. Затем проросшее зерно высушивали на солнце и мололи. Полученную муку замешивали в холодной воде и варили на медленном огне. Каша эта со своеобразным сладковатым привкусом была больше едой на любителя, чем повседневной и распространенной. Наличие этой каши в системе мучных блюд у земледельческого народа вполне естественно и объяснимо, так как при неблагоприятных условиях зерно проросло, что способствовало появлению этого своеобразного блюда.

Солодовая каша. Солод заливали холодной водой так, чтобы каша имела сметанообразную консистенцию. Варили на медленном огне, постоянно помешивая. Когда масса темнела и густела, ее можно было подавать с медом.



«Геслас» (каша из солода и толокна – «горский шоколад»). Две части толокна и одну часть солода замешивали на масле и поджаривали на медленном огне, постоянно помешивая. Готовность определяли по цвету. «Геслас» рекомендовали потреблять ослабленным после болезни людям, парням, готовящимся выступить в состязаниях на каких-нибудь праздниках.

В обществах с земледельческо-садоводческим направлением хозяйства у аварцев, даргинцев готовились всевозможные каши на фруктовых соках.

Особенно была распространена каша на отваре из сушеных абрикосов с добавлением необходимого количества муки или толокна, называемая «куракул карш» или «бурада» (аварск.), «бурувссаннуых ккурч» (лакск.), «куреккала каш» (даргинск.).

Каша на отваре из сушеных абрикосов. В воде кипятили сушеные абрикосы до тех пор, пока они не размягчались. Затем, дав им остыть, разминали в воде и жидкость процеживали. В полученной холодной массе разбавляли пшеничную муку до определенной густоты, затем ставили котел на огонь, все время помешивая. Это блюдо варилось без соли. Готовую кашу, которая имела кисловатый приятный вкус, ели с подливой из урбеча, размешанного с нагретым топленым или сливочным маслом.

Каша из пшеничной крупы. Перебранную крупную пшеницу мололи на ручной мельнице, просеивали через сито и из крупных перемолотых частей зерна готовили кашу: крупу всыпали в кипящую подсоленную воду и варили на медленном огне, периодически помешивая. Когда крупа доходила до полуготовности, вливали молоко и варили до готовности.

Кашу ели с маслом или с урбечом.



Каша с чабрецом и пшеничной крупой. Размельченный сушеный чабрец сыпали в кипящую воду, добавляли пшеничную крупу, соль. По мере готовности крупы сыпали муку, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки, и доводили до готовности на медленном огне. Готовую кашу подавали с урбечом, разбавленным растопленным маслом.

«Дахъни» – лакцы, даргинцы готовили такую кашу: в горячее молоко клали немного творога и все это смешивали с мукой (пшеничной или кукурузной), в результате чего получалась своеобразная густая каша, которую ели с добавлением масла и урбеча без хлеба, т.к. «дахъни» считалась очень сытным и калорийным блюдом. У чамалалов (авар.) наиболее популярной едой была каша из овсяной или просяной муки.

Каша «пихал тутун». Из муки с добавлением воды делали жидкую массу. В деревянном кувшине ее держали около суток, потом процеживали через сито. Стекшую массу наливали в кастрюлю и кипятили до получения вязкой массы-кашицы. Ее использовали в качестве похлебки, употребляли также вместе с хлебом, хиха, эша (толокняными комками).

Мучная похлебка была распространена не только у народов Нагорного Дагестана. Видимо, она не имела строго определенных этнических границ и была мало связана с хозяйственными особенностями зон. Ее готовили как скотоводы, как и земледельцы.

В традиционной кухне горцев крупы были больше связаны с молочными продуктами. С мясом их готовили редко, хотя имелись узколокальные варианты.

Кашу мешали специальным приспособлением: деревянной ложкой, палочкой (мутовкой), лопаточкой «ккурч лахъхью» (лакск.), у годоберинцев (авар.) для этой цели было приспособление – «цимици», которое делали из ветви кустарника, очищенной от коры «хъарахъильи». Для этого выбирали ветку с несколькими отростками. Для перемешивания каши у дидойцев (авар.) существовал специальный инструмент «меш».

Каша из кукурузной муки. Сперва варили жидкую кашу, а затем доводили ее до нужной консистенции, добавив еще муки. Ели кукурузную кашу с чесноком, разбавленный молоком – «лаччи бутІу», сюда же добавляли и масло, урбеч, разбавленным маслом. Ту же самую подливу добавляли к остальным видам каш. Кашу из кукурузной муки горцы ели, отламывая куски пальцами и макая в подливу, иногда ели прямо из котла деревянными ложками, которые приобретались у даргинцев лесного предгорья или у аварцев.



Каша с рисом и мукой. Рис варили до полуготовности в подсоленной воде, затем добавляли туда пшеничную муку и при этом все время мешали, доводя до полной готовности на тихом огне. Ели ее с добавлением урбеча, разбавленного маслом.

Угощение кашей являлось одним из элементов многих семейных и календарных обрядов: в свадебном обряде существовало ритуальное угощение кашей. Кашей угощали роженицу и женщин на родинах, ритуальную кашу из злаков цельного и крупного помола готовили в день наступления весны и на земледельческих праздниках многих народов Дагестана.



К кашам можно отнести и обжаривание муки в масле, т. е. приготовление халвы, фигурирующей на многих праздниках дагестанцев.

Народы Дагестана готовят халву из пшеничной муки. Технология приготовления как у любой халвы. В кипящее топленое масло сыпят пшеничную муку, сначала варят в жидком виде, потом уже постепенно доводят до нужной консистенции, пока масса не будет отходить от стенок посуды. Затем котел с халвой снимают с огня и заправляют ее сахарным сиропом или медом (лакцы нынешнего Лакского района, лезгины), сыпят сахарную пудру (даргинцы, аварцы нынешнего Гунибского района), сахарный песок (лакцы Кулинского участка, аварцы) и быстро мешают всю массу.



Тюркоязычные народы (южные кумыки, азербайджанцы, терекменцы) готовили халву разных сортов: «унгвалва» (мучная халва), «увмая

гьалва» (халва из мучной крупы), «илашгъа гьалва» (халва из лапши), «къоз гьалва» (халва из орехов), «дугу гьалва» (халва из рисовой муки). Для приготовления «ун халвы» хорошую пшеничную крупчатку жарили в масле, постоянно помешивая так, чтобы вся мука прожарилась в масле. Когда мука становилась румяной, ее снимали и, дав немного остыть, смешивали в определенной пропорции с пчелиным медом или густым сахарным сиропом, или медом из виноградного сока – «тушап». «Увмаг гьалва» готовили из пшеничной муки. Муку обрызгивали водой, потом перетирали между ладонями так, чтобы получились крохотные кусочки (затирки) теста, напоминающие крупу. Подсушенная на солнце или печке, эта мука поджаривалась в масле так же, как и при приготовлении «унгалва», но заправлялась непременно «тушпом» (виноградным медом). «Дугу гьалва» готовилась из рисовой муки таким же образом, как и «ун гьалва», и также заправлялась пчелиным медом или густым сахарным сиропом. «Къоз гьалву» делали целиком из орехов в сиропе, приготовленном из «тушапа» с яичными желтками. С появлением лимонной кислоты – «лимон хуз», халву из орехов стали готовить в густом сахарном сиропе, куда клали и лимонную кислоту. Для халвы ядра орехов очищали от тонкой кожицы, для чего эти ядра слегка поджаривали вместе с орубьями.

В равнинном Южном Дагестане готовили халву нескольких разновидностей.

Халва из рисовой муки – готовили ее из предварительно промытого и высушенного риса. Его неоднократно мололи, затем всю рисовую муку просеивали через сито. Технология приготовления как у обычной халвы: в кипящее топленое масло сыпали рисовую муку, постепенно сгущая консистенцию, пока масса не будет отходить от стенок посуды. Затем снимали с огня и заливали халву виноградным, тутовым или сахарным сиропом. Халва бывала достаточно жирной.

«**Умаж халва**» пользовалась популярностью, в основном, в семьях азербайджанцев. Она представляла собой обжаренные в кипящем масле затирки из муки, которые предварительно сушились и просеивались через сито, чтобы отделить муку.

Халву из этих затирок жарили по технологии обычной халвы и в конце заливали сахарным, виноградным или тутовым сиропом.



Хинкал

Одним из любимых блюд у горцев считается хинкал. Готовили хинкал из пшеничной, бобовой, ячменной, просяной и кукурузной муки, очень часто из смеси нескольких разновидностей муки (бобовой, ячменной, пшеничной). Готовили его на мясном бульоне, а иногда и без него. В таких случаях хинкал ели с сыром. У горцев Дагестана хинкал отличался разнообразием форм и способов приготовления. Например, у ботлихцев был хинкал 3-х видов, у годоберинцев – 6-ти видов, даргинцы готовили 6 видов, лакцы – 5. В зависимости от муки придавали хинкалу ту или иную форму. В одних районах куски теста для хинкала делались небольшие, наподобие галушек, в других – величиною с кулак и более. Но в прошлом годоберинцы (авар.) готовили все разновидности хинкала из просяной муки.



I. Хинкал из бобовой муки. Отварить мясо (курдюк) на медленном огне, довести до готовности.

Муку просеять, сделать углубление, налить подсоленный крутой кипяток, замесить тесто, раскатать на не очень тонкие колбаски, приплюснуть их, затем нарезать ромбиками.

Готовое мясо вынуть из бульона. В кипящий бульон положить подготовленный хинкал, варить до готовности.

Толченый чеснок развести уксусом (кьянц), разложенный хинкал залить чесноком. Мясо и бульон подать отдельно.

II. Хинкал из бобовой муки. Готовили жидкое тесто с яйцами, солью и ореховой травой. В кипящую воду ложкой вливали порционно массу, которая тут же сворачивалась в виде шариков. Хинкал ели с толченым чесноком и сыром.

Крученный хинкал (лакск., дарг., лезг.). Из пшеничной муки готовили так называемый крученный хинкал – «гъавккури» (лакск.), «шатI хинки» (дарг.), «ТIапутIаяр», «хурма-хинкал» (лезг.)

Для этого из круто замешанного пресного теста отрезали кусочки, которые раскатывали в стержни, затем эти стержни резали на квадратики размером 1,5×1,5 см и большим пальцем надавливали так, что тесто закручивалось наподобие ракушек. Ели хинкал с бульоном, добавив толченый чеснок, иногда домашний уксус из сыворотки – «кьянц» (дарг.), «кьурчIисса» (лакск.). Кулинцы ели этот хинкал, добавив молоко и картофель.



Тонкий хинкал. Народы Дагестана готовили еще хинкал в виде квадратиков – тонкий хинкал: из тонко раскатанной лепешки вырезали

небольшие квадратики и варили в мясном бульоне. Лакцы ели тонкий хинкал с бульоном, заправленным чесноком, уксусом. Даргинцы, аварцы ели хинкал без бульона. Если не было мяса, хинкал заправлялся маслом, поджаренным курдюком, жиром или просто чесночной подливой, а также раскрошенным сыром, разбавленным в масле с толокном. Особой популярностью этот хинкал пользовался в равнинном и Южном Дагестане. Табасаранцы называли тонкий хинкал «ктацIу хинкIар» и, когда готовили без мяса, то заправляли маслом и добавляли подливу из жареного курдюка, а в конце пили бульон с чесноком.



Тонкий хинкал чаще готовили без мяса и ели с какой-нибудь подливой. Например, даргинцы ели с подливой из толченых орехов и кислого молока, обязательно с толченым чесноком. Лезгины называли тонкий хинкал «кIвалакIар» и, когда готовили его без мяса, то подавали с яичницей, которую клали поверх хинкала. Бульон подавали с чесноком отдельно.

Тюркоязычные народы (азербайджанцы, южные кумыки, терекеменцы) предпочитали и готовили, в основном, тонкий хинкал, который не всегда подавали с мясом. В таком случае его подавали с подливой или с жареным мясным фаршем, кислым молоком или сметаной. Во все подливы обязательно добавляли чеснок (толченный в деревянной ступке), а также уксус из мелочной сыворотки («сирке») или винограда («ханц», «къанц»). Иногда вместо уксуса добавляли «уруб» («цIикIнай») – приправу из дикой алычи, терна, кизила. В качестве подливы для хинкала южные кумыки, азербайджанцы и терекеменцы подавали и толченые орехи с чес-

ноком. В отличие от других народов Дагестана, тюркоязычные народы ели тонкий хинкал с хлебом.

«**Чабанский хинкал**». Для разнообразия иногда готовили и так называемый «чабанский хинкал». Технология приготовления этой разновидности хинкала несложна: от круто замешанного теста отрывают по куску, раскатывают его в стержни и, придавив их ладонями и скалкой, раскатывают, затем режут на квадратики или отрывают кусочки, чуть больше, чем тонкий хинкал. Едят его или руками, или деревянными вилками, макая в чесночную приправу или запивая бульоном с чесноком.



«**РатI-хинкIа**» (авар.). У аварцев готовили несколько разновидностей хинкала «ратI хинкIа». Пресное тесто из пшеничной муки раскатывали в тонкую лепешку толщиной около 2–3 см и разрезали на длинные ленты. Затем узкие полоски рукой делили на кусочки над котлом и опускали в кипящую воду. «РатI хинкIа» варили на воде, в мясном бульоне, в молоке. При подаче его заправляли жареным курдюком и чесноком. В случае, когда хинкал готовили на воде, его заправляли кислым молоком. Был и другой способ приготовления «ратI хинкIа». Хинкал сначала варили в воде. Через некоторое время воду сливали и в котел наливали молоко. Как только молоко закипало, котел снимали с огня. Такой хинкал подавали с бульоном. В качестве приправы использовали чеснок.

«**Гъангун хинкIа**» (авар.) – хинкал с мясом. Его готовили как дополнение к вареному мясу. Сварив мясо, вынимали его из бульона. Затем опускали в бульон заранее приготовленное раскатанное (толщиной 4–5 см) и разрезанное на большие куски тесто. После варки хинкал вынимали шумовкой, поливали сверху бульоном, заправленным чесноком. Ели хинкал с мясом. В конце желающим подавали бульон. При замесе теста для

приготовления «гъангун хинкIа» добавляют содовую воду, которую женщины иногда приносили специально из сел. Инхоквари.

Хинкал «инсашундаб хинкIа» (аварск.) готовили так же, как и «ратIу хинкIа», но заправляли его растертым сыром, творогом, растопленным маслом.



Хинкал «гъисин хинкIал» (аварск.) варили на бульоне или просто на воде. Из теста делали длинные полосы, которые затем раскатывали скалкой или разминали пальцами и отрывали от них четырехугольные кусочки (примерно три на три см.) Готовый хинкал подавали в собственном бульоне, заправленном чесноком или подливкой из поджаренного курдюка или внутреннего сала - «къалия». Ели его неглубокими ложками «бугъун». Этот хинкал готовили из любой муки, за исключением кукурузной. Мясо подавали отдельно. Хинкал на бульоне в предгорных районах встречается реже.

Хинкал из сдобного теста. Существуют некоторые разновидности хинкала приготовляемые из сдобного теста. Например, у хваршин (авар.) «кIанур хикIаба» варили из пшеничной муки, замешанной на молоке, с добавлением яиц. Готовили так: кусочки теста сворачивали на сите двумя пальцами (указательным и средним) и варили в воде или в бульоне. Жители называли этот хинкал иногда кумухским.

«Нахуль хинкIал». Этот хинкал подавался без бульона, но в тесто добавляли молоко, сахар и соду. Его варили, а затем поджаривали на масле. Иногда вместо сахара употребляли мед. Сахар, видимо, стали употреб-

лять позже, а раньше его готовили с медом. Этот хинкал готовили как лакомство или путнику в дорогу. В Западной Аварии такой хинкал не встречается. В Анди его готовили из тех же продуктов, но не варили, а жарили на масле, как у лакцев.

Для пожилых у даргинцев готовили хинкал из пшеничной муки, добавив туда немного солода для придачи мягкости тесту.

Хинкал «сулгIар хинкIар» (табас.) табасаранцы, рутульцы готовили в виде раковинок – «сулгIар хинкIар». Его делали по возможности с мясом, а когда готовили без мяса, добавляли приправу из жареного курдюка или заправляли маслом, в конце пили бульон с чесноком.



Хинкал «сунтIутIаяр» (агульск.). Эту разновидность хинкала готовили из ржаной муки. Из теста раскатывали стержни, которые резали на маленькие куски, каждому из них нажатием указательного пальца придавали форму полой трубочки. Данную разновидность хинкала подавали с мясом и кислой молочно-чесночной подливой. А когда его подавали без мяса, то заливали цельным молоком.

Хинкал «тIехрехинкIар» (агульск.). Агулы готовили так называемый «ленивый» хинкал следующим образом: в холодной воде густо разводили муку, сюда же мелкими кусками нарезали сушеное мясо, нутряной жир, лук, картошку; все это приправляли перцем. Тщательно размешав всю массу, ложкой брали понемногу и бросали в подсоленную кипящую воду. Подавали с бульоном и чесночной подливой.

Хинкал из кукурузной муки «хIажикIал ххункIру», «хIажуллал ххункI» (лакск.), «хIежикIальи кIари» (аварск.), «халпама» (кум.). Для его приготовления тесто замешивали кипятком, чаще всего кипящим бульоном, где должен был вариться хинкал. Готовили хинкал, отрывая ма-

ленькие кусочки от теста и придавая им форму маленьких круглых лепешек. Ели кукурузный хинкал, в основном, с курдюком, запивая бульоном с чесноком. Кукурузный хинкал ели иногда, макая в урбеч с маслом.



Кукурузный хинкал с начинкой. У даргинцев кукурузный хинкал готовили в виде шариков, внутрь которых клали по кусочку жира, затем, слегка придавив их в ладони, опускали в кипящий бульон. Ели его с мясом, макая в чеснок, без мяса, добавив в чеснок «кІанцІ» – сывороточный уксус, затем пили бульон, наполнив специальные сосуды, или наливали в общую миску и ставили перед всеми. Хинкал ели деревянными палочками.

Пельмени

Тесто для пельменей (1). Просеивали муку горкой, делали в ней углубление в виде воронки, вливали в нее воду, солили и аккуратно смешивали воду с мукой. Лучше всего тесто замешивать в одну сторону и в течение 15-20 мин., тогда оно будет упругим. Тщательно замешанное тесто скатывали в тугой колобок, накрывали холщовой салфеткой, скатертью, оставляли минут на 30. Затем тесто раскатывали в виде жгута, нарезами маленькие кусочки, из которых делали кружочки.

Тесто для пельменей (2). Просеивали муку горкой, в центре делали лунку и постепенно вливали в нее воду, солили и замешивали тесто до эластичности и упругости, добавив иногда яйцо. Тесто сразу же тонко раскатывали скалкой и вырезали чем-нибудь (типа стакана) кружочки.

Для жидких начинок сначала лепили кружочек, с одной стороны придав форму бочонка, лили начинку, после чего защипывали. Ели пельмени, макая в сметану с чесноком, с кислым молоком и чесноком.

Начинка из вареной картошки: добавляли туда жареный лук, тмин, масло, яйца, раскладывали в сочни и защипывали по кругу. Ели их, макая в урбеч с маслом.





В начинку из тыквы добавляли яйца, перец, соль. Кайтагские даргинцы клали в тыквенную начинку и толченый орех. Для пельменей с жидкой начинкой делали чашечки из пресного теста и защипывали сверху. Когда ели, добавляли кефир или масло.





Пельмени с мясной начинкой готовились, в основном, во время закалывания скота осенью. Для фарша мясо мелко рубилось с луком.

Начинку приправляли уксусом, кусочками нутряного жира. Для аромата добавляли сушеную измельченную траву – чабрец, тмин, а также соль, перец по вкусу. Готовили их полукруглой или круглой формы (соединив два кружочка и слепив по кругу).

Весной и летом готовили пельмени с начинкой из разных съедобных трав – крапивы, черемши, конского щавеля.

Пельмени с начинкой из крапивы. Крапиву крошили ножом и посыпали солью, вмешивали в нее куски старого бараньего сала и несколько яиц, и из такой смеси лепили пельмени, употребляя для них только пшеничную муку.





Пельмени с яичной начинкой «ккунукрал ххункІру» (лакск.), «**киркурела чутни**» (дарг.), «**омурткѡа кюрзе**» (кум.). Яйца смешивали с молоком: его специальной глубокой деревянной ложкой (меркой) вливали по количеству яиц, добавляли мелконарезанное сушеное мясо или колбасу, заправляли начинку поджаренным на масле или на жиру луком, приправляли солью, перцем, высушенными и растертыми в порошок листьями чабреца, семенами тмина. Начинку делали, взбивая яйца с солью. Затем из пшеничного теста лепили чашечки, в которые наливали по полторы столовой ложки указанной смеси и, соединив концы чашек, клали осторожно в кипящую воду. Когда сварятся, их вынимали в глубокую чашку и ели руками, отпивая при этом навар.



instituteofhistory.ru



Пельмени с творогом (вареники) «нусела чутни» (дарг.), «кЮра бушнебо» (хварш.), «нисирал ххункЮ» (лакск.), «бшилакь кюрзе» (кум.). Начинка готовилась заранее: измельчали творог, чтобы не было комков, добавляли туда яйца, жаренный на масле лук, иногда тмин, соль. Начинку клали в мешочки, сделанные из теста, или на кружочки, вырезанные из раскатанной лепешки, и защипывали.



Пельмени с начинкой из нутряного жира. Свежий нутряной жир резали на мелкие кусочки, добавляли тмин, соль, немного жарили, затем

сюда добавляли немного толокна и начиняли пельмени. Их ели только в горячем виде, у начинки был вкус толокна с маслом.

Пельмени с начинкой из кукурузной муки: на сыворотке или на простокваше замешивали кукурузную муку, добавляли сушеный чабрец, мяту и еще какую-нибудь зелень. Сюда же добавляли поджарку из лука на масле или на курдюке.

Пельмени из кукурузной муки с начинкой из крапивы. Лакцы Вицхинского магала и даргинцы готовили интересное блюдо из кукурузной муки (типа пельменей): из муки замешивали тесто и лепили своего рода чашечки, в середину которых клали начинку из крапивы (как для обыкновенных пельменей), защипывали и опускали в кипяток варить. Ели как пельмени. Называлось это блюдо у лакцев «гуржи».

Пельмени с мать-и-мачехой. Репчатый лук нарезали мелко и поджаривали на топленом масле. Сняв с огня, сюда добавляли мелко нашинкованные листья мать-и-мачехи, горную мяту, творог, соль, яйца. Все перемешивали, готовили из теста мешочки, которые наполнялись начинкой. Ели, макая в толченый чеснок с уксусом.

Пельмени с листьями ромашки. Для начинки собирали зеленые листья ромашки, мелко их шинковали, добавляли жаренный на масле репчатый лук, яйца, соль по вкусу. Содержимое наливали в мешочки из теста и опускали в кипящую воду. Ели с кислым молоком и толченым чесноком.



Пельмени с молозивом. Начинку готовили так: молозиво смешивали с яйцами, жаренным на масле луком, добавляли соль, перец, тмин по вкусу. Из лепешки вырезали кружки чуть большего размера, чем обычно и лепили из них мешочки, куда вливалась начинка. Подавались они с бульоном в смеси с цельным молоком или без бульона.

Пельмени с начинкой из сушеного мяса «хъварчахинклар» (агульск.). Круто замешанное тесто раскатывали на стержни, затем резали на кружочки. В каждый кружочек клали по одному кусочку сушеного мяса, зажимали тесто с мясом в кулаке и опускали в кипящую воду. Ели с чесночной подливой или цельным молоком.

У народов южного и равнинного Дагестана и народностей лезгинской группы готовили разновидность пельменей «**дьюшпере**» (лезг.), «**дьюшбере**» (азерб.), «**душбере**» (южн. кум., терек.). В отличие от обычных пельменей «**душбере**» меньшего размера и готовятся только с мясом, подается в больших пиалах вместе с бульоном и чесночной приправой. Это азербайджанское блюдо переняли народы Южного Дагестана.

Дьюшбере (азерб.). Для этого берут тонко раскатанную лепешку, ее нарезают на мелкие квадратики, на которые кладут мясной фарш с луком и специями и лепят их, придав им форму шляпок. Затем дьюшбере опускают в кипящую воду, где варились фасоль или горох, добавляют сюда же картофель, приправу из жареного лука, томата или помидоров, зелень.



Пельмени с мясной начинкой у всех народов Южного Дагестана подавали с чесночной подливой, с другими начинками – с маслом, сметаной, кислым молоком.

Хлебопечение

Хлеб из кислого теста. Тесто замешивали на простокваше или заквашивали куском квашеного теста. Хлеб из кислого теста горцы Центрального, Внутреннего Дагестана пекли в вертикальном хлебопекарном устройстве на стенках. Перед выпечкой в очаге разводили огонь и, когда оставались только угли, стенки его протирали тряпкой и к ним в вертикальном положении лепили хлеб удлиненной формы. Хлеб перед выпечкой мазали кислым молоком, для торжеств – яйцом. Верхнее и топочное отверстия на время прикрывали, и через некоторое время со стенок очага снимался пропеченный хлеб. Так выпекался хлеб ячменный, ржаной, пшеничный. instituteofhistory.ru



Слоеный хлеб «xIjaychu» (1). Этот хлеб пекли в основном из пшеничной муки. Из кислого или пресного теста делали (раскатывали) тонкие лепешки: каждую из них отдельно смазывали маслом, посыпали солью и душистыми семенами дикорастущей травы «мирхъи мура» (ореховая трава), иногда толчеными орехами; один слой накладывали на другой, а самый верхний слой оставляли без масла, края защипывали и пекли в «кари» (хлебной печи) или в духовке железной печки-временки.

Слоеный хлеб (2). Изготавливали слоеный хлеб и другим способом: раскатывали одну большую лепешку, смазывали ее маслом, засыпали

приправами, разрезали на куски разной величины и, раскатав другую лепешку, накладывали эти куски на нее горкой. Затем края ее со всех сторон приподнимали, закрывали все содержимое и, придав форму хлеба, пекли.



Хлеб из кукурузной муки «явамучери». Кукурузную муку замешивали на кислом молоке и добавляли в нее нарезанное мелкими кусочками сушеное мясо в сыром виде и чеснок, толченый с орехами.



Хлеб из кукурузной муки. Кукурузную муку просеивали, делали углубление, вливали подсолненный кипяток, замешивали тесто, раскатывали на отдельные пышки, начиняли каждую пышку мелко нарезанным курдюком с чабрецом.

Хлеб из кукурузной муки «чикабухъ». Кукурузную муку просеивали, замешивали на кислом молоке, добавив в тесто нутряной жир, поджа-

ренный с луком и перцем. Хлеб клали в сковородку, смазанную маслом, и ставили в хлебную печь, выпекали, пока не зарумянится верх хлеба. Затем доставали, смазывали обе стороны сметаной, переворачивали и вновь ставили в печь. Эта процедура повторялась несколько раз до полной выпечки хлеба.

Оладьи из кукурузной муки. Кукурузную муку замесить на кислом молоке, взбить яйца, добавить соль, нашинкованный мелкой соломкой и поджаренный на бараньем жиру репчатый лук.

Жарить на металлическом листе или сковороде, смазанном курдюком.



В предгорной Аварии и Салатавии очень часто пекли кукурузный хлеб, начиненный нутряным салом, «**ТатИбусун мучари**». Годоберинцы пекли лепешки из кукурузной муки с мелконаруезанным нутряным жиром. У ботлихцев для хлеба, в основном, использовалась кукурузная мука. Особое место занимал кукурузный хлеб «**гъани**» в условиях постоянной нехватки зерна.

Весьма оригинальный способ выпечки хлеба отмечен у даргинцев. Зимой и в ненастную погоду летом хлеб пекли в золе в комнате для хозяйства. Делали его больших размеров – 40–45 см в диаметре, толщиной 4-5 см; его не обмазывали, чтобы не прилипла зола. Пекли хлеб прямо в золе, засыпая сверху горячими углями, около часа. Такой хлеб назывался «**цДамула чакъва**» (по-кайтагски буквально: хлеб, испеченный в золе). При выпечке в золе хлеба из кукурузной муки «**мучари**», «**хИяжланкИла къацИ**», просяной «**мучила**», «**мучери**», гороховой муки «**къарава**

кьяцI» его помещали на каменную или железную плиту. Чтобы он не рассыпался, сверху закрывали другой плитой и на нее насыпали горячие угли.

Обрядовая выпечка. Лакцы ритуальный хлеб «барта» пекли с запеченным внутри яйцом и утыканным орехами, изюмом, горохом и т.д. антропоморфной или зооморфной формы. Из ритуальных хлебов аварцев необходимо отметить также **хлеб-гор**, испеченный в виде большого калача из пресного теста, начиненного черными бобами (с. Ругуджа), вареными яйцами (с. Зило, андийцы), или просто наподобие калача (бублика). В честь праздника «**игби**», посвященного середине зимы, цезы (дидойцы) выпекали ритуальные хлебцы «**иг**» (по-цезски кольцообразный хлеб типа бублика диаметром в 20–30 см); **игби** – это бублики. Их выпекали не только к празднику игби, но и в другие цезские праздники, в частности в день первой борозды. В этот день **игби** вешают на рога волов, которыми производят вспанку. Его вручали побелителю на соревнованиях во время земледельческого праздника. Такие же хлеба-крум, но меньше размером вешали на рога быков первой запряжки. Пекли хлеб-крум и в качестве подарка детям родственников засватанной девушки (с. Ругуджа). Для детей к праздникам пекли хлеба в виде человеческих фигурок «**есикIо**» (аварск.), что буквально переводится как девушка, женщина.

Даргинцы пекли ритуальный хлеб иногда с начинкой, иногда украшенный яйцами: для мальчиков треугольной формы («**чутту кьяча**»), для девочек «**нача**» в виде человеческой фигуры. Вместо глаз эта кукла имела вареные яйца в скорлупе. Иногда пекли хлеб в виде лошадки. На эти хлебцы накладывали халву «**бакъукъ**» или другие сладости и давали детям. Пекли для детей и хлебцы в виде куропатки – «**кьякъба**» с яйцами, запеченными внутри, и смазанные снаружи яйцом. Из пшеничной муки для детей пекли «**кьалач**». Раскатывали лепешку как для чурека, а ее края поднимали кругом. В дно образованной тарелочки втыкали сырые яйца в скорлупе или наливали их в углубления, сделанные специально для этой цели.

Южные кумыки пекли обрядовые фигурные печенья антропоморфной формы – «**урчукъан**» или зооморфной формы в виде барана «**ирк**» с закрученными рогами, куропатки – «**кьяпкъа**» (с яйцом внутри). Фигурный хлебец «урчукъан» некоторые оставляли до следующего новогоднего праздника, повесив на стене.

У даргинцев к празднику первой борозды пекли ритуальные хлеба разных форм и размеров. Например, в селении Хаджалмахи в пирог диаметром до одного метра и высотой 0,5 м клали сотни яиц, мясо, курдюк, колбасу, изюм и пр.

Были широко распространены печеные изделия с начинкой – «буркив», «чутту» (лакск.), «ботишал», «буршина», «герга» (аварск.), «чутни» (дарг.), «афарар», «цІкен», «кумба», «гуйбе» (лезг.), «афрар», «цІикаб» (табас.), «махІаІр» (рут.).



Пахлава

Любимым праздничным лакомством считалась пахлава, особенно у народов Южного Дагестана – азербайджанцев, терекменцев, южных кумыков. Для пахлавыва замешивали сдобное тесто (на масле, яйцах), затем тонко раскатывали 7–8 лепешек, каждую лепешку, укладывая на другую, смазывали маслом и посыпали смесью из толченого ореха и сахарного песка. Помазав сверху яйцом, пахлавыва ставили в печку на легкий огонь. В горячем виде ее разрезали ромбиками, иногда, залив медом, снова ставили в печь на несколько минут.



Чуду

Чуду с зеленью. Готовили такие чуду, соединив несколько компонентов: крапиву, дикий чеснок, мяту, конский щавель и т.д. Сюда же добавляли сметану для мягкости, и все заправляли солью, перцем и готовили тонкие чуду, обмазанные с обеих сторон курдюком или жиром. Маслом смазывали чуду очень редко, в основном жиром или курдюком.



Чуду с мясом. Сначала раскатывали не очень тонкую лепешку, раскладывали начинку мясо, нарезанное мелкими кусками с яйцами, душистыми травами – «мирхъи мура», равномерно сверху прикрывали второй лепешкой меньшего размера и защипывали обе лепешки вокруг. На верхней делали небольшое отверстие для выхода пара. Подобным же образом готовились чуду, начиненные курдюком, нарезанным большими кусками.



Чуду «дитибдигъла сукура» (дословно: «миска с измельченным мясом»). Готовили это чуду так: отварное мясо мелко рубили топориком, приправляли солью, луком, перцем, добавляли немного кислого молока или сыворотки. В таком виде мясу давали постоять один день, чтобы оно приобрело кислый вкус, затем всю эту массу выкладывали на приготовленный лаваш и приподнимали его края. Если мясо было нежирным, в фарш добавляли масло или сметану.

Чуду с курятиной. Кайтаги готовили чуду и курзе из курятины и орехов: отваривали куриное мясо и удаляли кости. Очищенные, слегка прожаренные и размятые орехи томили в жирном бульоне так, чтобы получилась густая темная масса. Раскатывали сочень из пресного теста, на половину которого клали фарш из орехов, сверху кусочки мяса и закрывали второй половиной.

Кайтагские даргинцы готовили чуду с курятиной другой разновидности: для этого мелко рубили курятину, добавляли лук, соль, перец, толченый орех. Иногда курицу разрезали на крупные куски, добавляли толче-

ный орех, распределяли начинку так, чтобы при разрезании готового чуда на каждую часть пришлось бы по куску мяса.



Чуду с ливером. Промытые внутренности: желудок, тонкие кишки, печень, легкие варили, мелко рубили и клали в сывороточный уксус - «кьянцІ». Сюда же добавляли немного соли, тмина, лук. Раскатывали тонкую лепешку, на одну половинку раскладывали начинку, прикрывали второй половинкой, защипывали по кругу и пекли на плите (каменной или глиняной), предназначенной для поджаривания зерна и выпечки хлеба. Готовые чуду смазывали жиром или курдюком и клали в стопку для смягчения.

Чуду с тыквой. Сырую тыкву нарезали тонкими пластинами, посыпали солью и оставляли на некоторое время, пока не вытечет сок. После этого добавляли мелко нарезанное сушеное мясо, масло, толченые орехи (если есть), перец. Готовили с тыквой круглые чуду в печи («кари»), после смазывали их курдюком.



Чуду с мучной начинкой. Муку пшеничную и кукурузную разбавляли молоком, добавляли немного масла, нутряного жира (небольшими кусками), иногда сметаны и для аромата – тмина. Эту кашу накладывали на одну половинку тонко раскатанной овальной лепешки, а другой половиной закрывали ее. Когда чуду было готово, осторожно отделяли верхнюю лепешку и внутреннюю мягкую массу смазывали маслом и урбечом, затем вновь закрывали и разрезали на куски.

Чуду с начинкой из свежих абрикосов. Абрикосы промыть, очистить от косточек.

Замесить на сыворотке или на воде тесто, разделить на кусочки, раскатать тонкие лепешки. На одну половинку лепешки разложить половинки свежих абрикосов, посыпать их сахаром, прикрыть второй половинкой, защипать края и испечь в печи.

Готовое чуду смазать сметаной или маслом и сложить друг на друга для упаривания.

Чуду с солодовой начинкой. Для этого готовили кашу из солода, начинку клали на одну половинку лепешки, а второй половинкой закрывали и пекли в тандыре. Готовые чуду смазывали курдюком, они считались женским продуктом и на свадьбу готовились.

Чуду с начинкой из сладкой рисовой каши («сютлу чуду»). Сначала пекли тонкие лепешки без начинки. Затем на одну половинку лепешки раскладывали начинку – сладкую рисовую кашу на молоке и накрывали второй половинкой. Смазывали разогретым топленым маслом и складывали горкой на поднос для смягчения. Такие чуду готовили лезгины, табасаранцы, азербайджанцы, южные кумыки, терекеменцы.

Чуду с творогом и яйцами. Репчатый лук очистить, нашинковать мелкой соломкой, поджарить на топленом масле, снять с огня, дать остыть, влить взбитые яйца, добавить соль и перемешать до получения однородной густой массы.



Замесить на сыворотке или на воде тесто, разделить на куски, раскатать каждый кусок тонкой лепешкой, положить на половинку лепешки тонкий слой фарша, накрыть другой половинкой, защипать или срезать края.

Жарить на сковороде на топленом масле. Готовые чуду сложить друг на друга для упаривания.

Чуду с вареным рисом и творогом. Отварить рис, сцедить. Смешать рис со свежим творогом, добавить сырые яйца, сметану, соль и все перемешать. Замесить пресное тесто, раскатать лепешки (пласты). На половину пласта положить фарш, накрыть другой половиной, соединить края. Выпекать чуду в духовке печи, смазав сверху взбитым яйцом.

Готовые чуду смазать сметаной и сложить друг на друга для упаривания.

Чуду с мясом и картофелем. Картофель очистить, промыть, нарезать ножом мелкими кусочками. Репчатый лук очистить, мелко нарезать, мясо промыть, нарезать мелкими кусочками, добавить молотый тмин и все тщательно перемешать.

Приготовить крутое пресное тесто, разделить на части, раскатать не очень тонкими лепешками, на половинку каждой положить подготовленный фарш, накрыть другой половинкой, защипать края, выпекать в духовке. Готовые чуду смазать жиром и сложить друг на друга для упаривания.



Чуду для пахаря. Сушеное мясо промыть, нарезать на мелкие кусочки, положить в кастрюлю, налить немного воды и потушить на медленном огне вместе с нарезанным репчатым луком.



Картофель очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками, вместе с нарезанным мелко бараньим жиром положить в кастрюлю с мясом и тушить до тех пор, пока вся вода в кастрюле не выпарится.

После этого снять кастрюлю с огня, дать остыть, влить яйца, добавить по вкусу соль и тмин и все тщательно перемешать.

Из пшеничной муки замесить тесто, раскатать круглые лепешки, положить на них фарш, немного отступая от края, накрыть другой такой же лепешкой, защипать края. Выпекать в печи.

Готовое чуду смазать бараньим жиром или топленым маслом, уложить друг на друга для упаривания.

Чуду многослойное «цкен». В особо торжественных случаях пекли лезгинский многослойный пирог – «цкен» (лезг.), «цИкав» (агульск.), «цИкаб» (табас.). Из пресного теста раскатывалось несколько лепешек, две из которых делали побольше размером. Лепешки меньшего размера предварительно отдельно выпекали. Часть начинки также готовилась отдельно: варились нарезанные кусками свежее или сушеное мясо, картошка. За-

тем укладывали в стопку лепешки, каждую из которых, смазав маслом, покрывали начинкой; при этом начинка также накладывалась слоями: мясо, сыр, курдючный или нутряной жир, лук, картофель, орехи, изюм, рис. Сделав 5–6 слоев лепешек и начинки, закрывали все это двумя большими лепешками снизу и сверху, с боков они защипывались. Пекли этот пирог чаще не в печи, а в очаге, на горячей золе, засыпав его сверху горячими углями или же закрыв сверху глиняным сосудом, поверх него разводили костер.



Чий чуду – это чуду типа блинов на молоке. Для такого чуду замешивали жидкое тесто, добавив в него масло, яйца и соль. Потом тесто выливали в сковороду и ставили в печь. Когда верх начинал румяниться, чуду переворачивали и, залив сверху сметаной, снова ставили в печь на легкий огонь, чтобы сметана постепенно впиталась в тесто. При другом способе приготовления этого типа чуду («бюршюне») жидкое тесто выливали на предварительно испеченный круг тонко раскатанного теста.

Супы

Суп из молотой пшеницы. Пшеницу перебрать, перемолоть на ручной мельнице. Сушеное мясо тщательно промыть под холодной водой, разрубить на куски, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, убавить огонь и варить на медленном огне вместе с молотой пшени-

цей. Когда крупа станет мягкой, в суп добавить нарезанный картофель, очищенный лук, соль по вкусу. Довести до готовности.

Суп из риса и фасоли. Варили фасоль в подсоленной воде. Бараний жир, измельченный маленькими кусочками, жарили на сковороде до румяной корочки, на этом жиру жарили нарезанный репчатый лук. К отваренной фасоли добавляли рис, поджарку и довели суп до готовности.



Суп из сушеной кураги. Курагу перебирали, очищали, промывали, опускали в кипящую воду и варили.

Часть сваренной кураги доставали из кастрюли, протирали через сито и сливали обратно. В холодной воде разводили пшеничную муку, тщательно размешивали, чтобы не было комков, вливали в суп при постоянном помешивании. Добавляли сахар, соль и довели до готовности.

Суп молочный с домашней лапшой. Пшеничную муку просеять, сделать углубление, добавить молоко, соль, яйцо и замесить крутое тесто, раскатать тонко в пласт, нарезать лапшу и слегка подсушить.

Репчатый лук нашинковать мелко и поджарить на сливочном масле, затем в кастрюле вскипятить молоко, разбавленное водой, потом опустить сюда домашнюю лапшу и жареный лук, все вместе довести до готовности.



Суп рисовый с мясом. Мясо нарезать большими кусками, залить холодной водой и поставить на медленный огонь. К недоваренному мясу в бульон положить нарезанный репчатый лук. К готовому мясу положить нарезанный на дольки картофель и промытый рис, довести все до готовности.



Суп из протертой муки. Пшеничную муку просеять, добавить воды и растереть. Сушеное мясо промыть, разрубить на куски, залить холодной водой и варить до готовности на медленном огне.

Вареное мясо вытащить из бульона, а в кипящий бульон положить очищенный, промытый, нарезанный ломтиками картофель, нарезанный лук и клецки из пшеничной муки, добавить соль, перец, тмин по вкусу и довести суп до готовности.

Суп молочный рисовый. Нарезать на дольки картофель и с нарезанным репчатым луком опустить в кипящую смесь воды с молоком, сразу добавить промытый рис и варить суп.

Сюда же добавить мелконарезанный сушеный бараний жир, соль.



Суп с конским щавелем. Баранину промыть, залить холодной водой и довести до готовности. Вареное мясо вынуть из бульона, опустить в кипящий бульон нарезанный картофель и, когда он сварится, положить мелконарезанный конский щавель, молоко, соль и варить все до готовности.

Суп с чечевицей. Сушеное мясо разрубить на куски, залить холодной водой и варить на медленном огне. Когда мясо сварится, положить промытую чечевицу, нарезанный лук. Когда чечевица дойдет до полуготовности, положить промытый рис или пшеничную крупу, соль по вкусу и довести до готовности.



Кислый суп. Отварить куриное мясо до полуготовности, добавить нарезанный лук, положить в бульон промытый рис и нарезанный картофель и варить до готовности.

Суп с фасолью и домашней лапшой. Сушеное мясо разрубить на части, помыть и поставить варить, почти одновременно положив сюда же фасоль, и когда сварится мясо и фасоль, положить нарезанный картофель, домашнюю лапшу и жаренный на курдюке репчатый лук и варить до готовности.



Суп молочный с пшеном. Картофель очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками, положить в кипящую воду с молоком. Когда карто-

фель дойдет до полуготовности, добавить очищенное пшено, посолить и довести до готовности.

Суп с зелеными стручками фасоли. Стручки фасоли очистить, разрезать на кусочки, промыть и отварить в подсоленной воде, откинуть. Отварить мясо, нарезанное на большие куски, достать его и нарезать на мелкие кусочки. Потом отваренные стручки фасоли и мелконарезанное мясо опустить в кастрюлю, добавить нарезанный картофель, соль, перец по вкусу и варить до готовности.



Экер аш (суп-лапша). Отварить мясо, отдельно поджарить мелко нашинкованный лук на топленом масле. Готовое мясо вытащить из бульона и в кипящий бульон положить домашнюю лапшу, поджаренный лук, добавить соль и перец по вкусу и варить до готовности.

Шурва по-лезгински. Баранину промыть, нарубить вместе с костями на куски и варить в небольшом количестве воды. К не совсем готовому мясу добавить соль, перец, репчатый лук, нарезанный кольцами, свежие помидоры и картофель, нарезанный ломтиками, и варить до готовности. В конце добавить зелень укропа и петрушки.



Бурчак-шурпа с сушеным мясом. Сушеное мясо промыть, залить холодной водой и на большом огне дать закипеть, добавить фасоль и продолжать варить на медленном огне.

Репчатый лук мелко нашинковать и поджарить на топленом масле, минут за 10 до готовности в бульон добавить домашнюю лапшу и жареный лук, соль по вкусу и варить до готовности.



Чурпа из щавеля. Щавель перебрать, промыть и мелко нарезать. Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в воду и сварить до готовности. Затем добавить щавель, поджаренный курдюк, соль, перец и варить до готовности.



instituteofhistory.ru

Панк-чурпа. Отварить мясо, готовое мясо вынуть из бульона. Репчатый лук нашинковать соломкой и обжарить на топленом масле. Лук жареный и домашнюю лапшу вместе положить в кипящий бульон. Суп заправить толченым чесноком.

Суп гороховый. Горох замочить в слегка подсоленной воде на ночь. Отварить мясо вместе с горохом, добавить нарезанный картофель и мелконарезанный лук, соль по вкусу и довести суп до готовности.



Напитки

Основным напитком по всему Дагестану была буза. Отличительной особенностью напитков народов Дагестана является подавляющее преобладание хлебных, зерновых напитков – факт немаловажный и иллюстрирующий древность и крепость земледельческих традиций. Вернее, буза имеет довольно схожую технологию производства во всех местностях и присуща именно тем местностям, которые характеризуются четко выраженными земледельческими традициями, а для горной ее разновидности



instituteofhistory.ru

характерно примешивание к сбраживаемому хлебу – основе также и толокна.

Буза. Пшеничную муку мешали с водой и оставляли киснуть, из этой массы пекли и пекут в настоящее время большие лепешки – «зини ччатI», наливая эту массу небольшими порциями на смазанный жиром металлический лист. После этого лепешки ломали на мелкие куски и сушили на солнце, а потом их заливали горячей водой, которая должна была покрывать ладонь, через 2-3 дня размокший хлеб мяли руками до состояния однородной кашицы, добавляли туда толокно и чуть больше солода и оставляли несколько дней бродить. Затем бузу процеживали через мелкое сито резкими движениями рук (снизу-вверх). После процеживания добавляли еще толокна – чуть больше, чем солода. Лепешки (основа) для бузы могли храниться довольно долго после сушки.



Напиток «чаа». Из напитков наибольшим распространением пользовалась у аварцев буза чаа. Напиток этот приготавливался не из проса, как известная крымская буза, а из ячменного солода. Ячмень замачивали в воде, затем помещали в темное прохладное место, где он прорастал. Проросший ячмень сушили и мололи в муку, из которой пекли лепешки. Эти лепешки потом кипятили в воде, закрывали и оставляли бродить. В результате брожения получалась буза. Так как в ней содержится значительное количество ячменной муки, она имеет бурый мутный цвет. Оставшаяся, очищенная от муки буза носит название «тухель», или «туккель».

Напиток «чаба». Для приготовления его пекли хлебы из теста на дрожжах, затем размачивали хлеб в воде и процеживали. Добавляли «тIех» (мука из жареного зерна) и муку из проросшего зерна – «тIигь»

(солод. – *Прим. авт.*). Эта смесь бродит недели две. Затем ее опять процеживали. Напиток получался крепкий и приятный на вкус. Этот же напиток готовили и несколько иначе. Хранили алкогольные напитки по-разному. Например, у гунзибцев (авар.) бузу называли «чIачIа» и закупоривали в сосудах. Осадок от хмельных напитков использовали своеобразно: ботлихцы (авар.) отдавали скоту, гунзибцы разбавляли водой и пили.

Напиток «зило». У хваршин (авар.) был распространен напиток «зило», приготавливаемый следующим образом: ячменную муку заливали водой (1 кувшин воды на 1 сах муки) и держали до брожения. Полученную смесь варили в котле до тех пор, пока жидкость не осядет на 4 пальца. В остывшую кашу добавляли солод и толокно и оставляли в бочке бродить. перебродившая смесь после фильтрации через сито готова к употреблению. Этот напиток считали женским, и ни один праздник не обходился без него и сейчас.

Напиток «орада». Так же готовили и более крепкий напиток «ораду»: 4 кувшина воды перемешивали с 1 сахом (3 кг) солода, добавляли закваску и оставляли бродить, затем фильтровали и пили.

Напиток «мед». Мед относят к слабым хмельным напиткам, который раньше готовился в лечебных целях. Для него берут ячмень, замачивают его в воде и кладут в теплое место, чтобы зерно проросло. Затем его сушат и мелют на водяных мельницах (или на ручных жерновах). Муку смешивают с водой в пропорциях 1:3 (на одну мерку муки три мерки воды), эту смесь кипятят в большом котле «хъа» (багвалал (авар.)). Потом с помощью специального устройства из полученной массы отжимают сок. Для этого на веревке подвешивают мешок из грубо сотканного с продетой палкой. Палку вращают, и она постепенно скручивает мешок, сквозь ткань которого вытекает сок. Одновременно мешок немного полотна, сдавливают специальным деревянным зажимом. Сок получается слегка сладковатый, в него добавляют немного хмеля «хамало» (в пропорциях приблизительно 1:30) и снова кипятят. Затем его наливают в «гвандагъа» (выдолбленный ствол дерева, приспособленный под тару) и оставляют для брожения. Когда сок выбродит, его наливают в глиняные хумы «рагI» и оставляют на 1–2 суток при температуре 18–20°. Напиток готов.

Напиток «кяширалча». У годоберинцев (авар.) готовили своеобразный слабохмельной напиток «кяширалча» из остатков бульона хинкала, сваренного без мяса. Туда добавляли немного закваски, горсть солода и оставляли на сутки. Через сутки напиток считался готовым.

Напиток «андарги». Арчинцы (авар.) готовили напиток «андарги» из солода, толокна и чего-нибудь кислого, например, кураги; все это настаивали в течение дня. На второй день напиток готов.

Процесс изготовления вина у гоцатлинцев был несколько иным. Виноград давили в специальных деревянных корытах. Сусло собирали в котлы и кипятили. Полученный сок (жаба) выливали в глиняные кувшины и держали до брожения. После первого брожения молодое вино переливали в другие кувшины, горлышки обмазывали глиной и хранили их в подвалах или закапывали в землю. Гоцатлинцы изготавливали вино преимущественно из специального винного сорта винограда, известного под названием «жадул-цибил». Это свидетельствует о довольно высоком развитии виноградарства и виноделия во многих регионах Аварии.

Напиток «мусти». Другим алкогольным напитком, изготавливавшимся дагестанцами, был «мусти» или «чаба». Он был известен в основном жителям нижнего Кайтага, которые делали его из кипяченого виноградного сока следующим образом: для получения сока заполняли виноградом узкий мешок из конопляной ткани – «тутнич» и, завязав отверстие мешка, давили и мяли его ногами в сосуде – «бужела», который представлял собой деревянное корыто, открытое с одной стороны, и со сливом с другой, установленное наклонно к поверхности земли. Процеженный через специальный полотняный мешочек виноградный сок сливали в большой кубачинский котел, заполняя его доверху, кипятили около часу на сильном огне, разведенном в очаге «циппи». Целью кипячения было очищение виноградного сока. В процессе кипячения время от времени помешивали сок и снимали пенку. Когда уровень жидкости в котле снижался на три-четыре пальца, ее выливали в широкий медный таз и, чтобы она быстро остыла, все время перемешивали большой деревянной ложкой – «хула клацул». В тепловатом состоянии чистый виноградный сок сливали из таза в глиняный сосуд – «чутран», «кара» и закрывали горлышко куском полотна, дощечкой или камнем так, чтобы туда проникал воздух. Во избежание порчи напитка рекомендовалось наполнять сосуд соком доверху. Через несколько дней начиналось брожение, которое продолжалось дней восемь-десять. В результате процесса брожения уровень жидкости значительно снижался. Горлышко сосуда с перебродившим соком плотно закрывалось дощечкой или камнем и обмазывалось глиной, чтобы совершенно прекратить доступ воздуха туда. В таком виде напиток хранили около месяца, после чего он считался готовым. Вино было очень приятным на вкус.

Напитки «муселлес» и «цикней». Они являлись традиционными напитками кумыков и представляли собой кипяченый виноградный сок. В отличие от «джапа» или «чаба» кумыки употребляли их в качестве легких сладких напитков, при приготовлении не оставляли для брожения и кипятили дольше.

Фруктовый мед «дуцруг». Аналогично «мусти» готовили фруктовый мед «дуцруг», но не из виноградного сока, а из сока тутовника, яблок, груш. В отличие от сока для «мусти», фруктовый сок, предназначенный для получения «дуцруга», не сразу подвергался кипячению. Сначала его сливали сразу в большой глиняный сосуд. Для очистки сока применялась специальная белая глина «михъ», которую привозили из Верхнего Кайтага. Двух пригоршней «михъ» было достаточно для большого сосуда. Глину размешивали в сосуде с соком и оставляли в нем на несколько часов. В жаркую погоду процесс брожения происходил более интенсивно, и уже через час глина оседала на дно сосуда, а сок становился прозрачным. Сок, процеженный через конопляное волокно или тонкое самодельное полотно, назывался «девчин шин» (мертвая вода). После его переливали в большой котел и кипятили 3–4 часа на сильном огне, время от времени помешивая. В результате долгого кипения количество жидкости уменьшалось приблизительно на три четверти первоначального объема и оставалась густая вязкая масса темного цвета – «дуцруг». Чем гуще получался «дуцруг», тем дольше можно было хранить его.

Напиток «макатта». Хмельной напиток «макатта» даргинцы готовили из меда, который получали путем кипячения воска, оставшегося после отделения меда. Остатки эти кипятили и, процедив, сливали в котел. Сюда же добавляли воду в соотношении: 1 стакан меда на один литр воды. Все это кипятили часа два, затем котел снимали с огня и, когда жидкость остывала, бросали в нее лепешку из кислого теста «хамирдан» и оставляли бродить две недели. перебродивший и процеженный напиток имел приятный сладкий вкус, крепость его была 20–30°.

Напиток «мачча». У лакцев напиток из меда назывался «мачча» и готовили его из сахара или из меда. Для брожения клали кусочек кислого теста, приготовленного на бузе «дукъра хIян», и оставляли бродить 12–15 дней. Чем дольше держали, тем напиток становился крепче.

Напиток «чакарлин халей». Арчинцам (авар.) был известен напиток – сахарная буза «чакарлин халей», приготовляемый по рецепту лакского напитка «мачча», который был основным наряду с напитком – бузой «букъарин халей».

Напиток «нацIу шин». У лакцев кроме чая был известен старинный ритуальный напиток «нацIу шин» (сладкая вода), употребляющийся в отдельные моменты свадебного цикла, в частности, сосуд с этой жидкостью сопровождал невесту в дом жениха; с «нацIу шин» встречали невесту и у ворот дома жениха, где ей давали отпить глоток этого напитка. Он был известен и даргинцам – «мури шин», и представлял собою подслащенную воду, имел только ритуальное значение (употреблялся во время свадьбы).

Из безалкогольных напитков народам Дагестана были известны чай, которые часто заваривались из многих трав (зверобоя, мяты, тмина, сушеных и свежих листьев айвы, лепестков розы, шиповника, листьев кавказской азалии, чабреца и др.). Чаем называли и называют отвары разных трав, компоты из разных ягод (малины, ежевики, черники и др.). Многие из этих отваров считались целебными при различных заболеваниях.

Обычными прохладительными летними напитками служили: буза, пахта, кислое молоко, простокваша, свежая сыворотка. Кроме них в равнинном и предгорном Дагестане употреблялись еще различные напитки, изготавливаемые из виноградного сока, из сока тутовника, яблок и груш, из изюма и меда.

Мясо и мясные блюда

Мясо домашних животных (крупного и мелкого рогатого скота) и ре- же птиц входило в рацион питания народов Дагестана. Мясные традици- онные блюда выступали в роли дополнения к мучной пище. Кроме бара- нины и говядины сравнительно редко употребляли конину (в незначи- тельных количествах – андийцы, чамалалы, лидойцы).

Народы Дагестана употребляли мясо дичи в свежем виде (тур, козел, заяц) и правую половину медведя. Мясо дичи ели в основном в жареном виде; бульон могли приготовить только из мужской особи зайца. Изредка в лечебных целях могли для старых людей приготовить бульон и из мед- вежатины, считалось, что оно прибавляет силы и положительно влияет на зрение. Медвежье сало и внутрений жир также использовали в народной медицине; некоторые горцы в лечебных целях употребляли и барсучье мясо. Охотились и на куропадок. Мясо дичи было большим подспорьем, особенно в зимнее время. Дагестанцы заготавливали впрок колбасу и из субпродуктов (печени, легких, почек). Весьма популярно было заготавли- вать курдюки, которые, как и мясо, просаливали (обильно солили надрезы на курдюках). Даже если не было возможности заготовить впрок мясо, то курдюк обязательно заготавливали. У дагестанцев курдюки высоко цени- лись, их хранили часто годами (старые курдюки занимали почетное место в пище горцев, и их варили не иначе, как для самых роскошных обедов: часто также кормили ими больных, как лекарством). Заготавливали нут- ряной жир – кроме засушивания его перетапливали и использовали для приправ. Козий перетопленный жир использовали в лечебных целях. Но основное назначение жиров – приправа к мучным блюдам.

Заготавливали мясо в вяленом, сушеном, жареном виде, а иногда коп- тили. Наиболее распространенным способом заготовки мяса в горном Да- гестане было его просушивание на свежем воздухе (сквозняке), в тени. У

некоторых народов Дагестана, в частности, у даргинцев, мясо сушили и одновременно коптили над очагом в том случае, если тушу разделявали поздно осенью или зимой.

Мясо, заготовленное путем просушивания, сохранялось в течение долгого времени; кроме того заготавливали мясо с помощью его заквашивания в сывороточном уксусе. Такую заготовку дагестанцы делали из фарша говядины или баранины, с добавлением лука и тмина; заквашивали также ливер, т.е. внутренности, предварительно отварив и нарубив их мелко, с добавлением лука и тмина. Помимо них заквашивали еще проваренные головы и конечности животного, их складывали в глиняную или деревянную посуду.

К мясным заготовкам, предназначенным для длительного хранения, следует отнести колбасы, начиненные фаршем или субпродуктами.

Колбаса сушеная. Мелко порубить мякоть баранины или говядины и репчатый лук, посолить, поперчить, добавить тмин и барбарис. Взять промытые кишки (бараньи или говяжьи), посолить и начинить их, по ходу выворачивая наизнанку так, чтобы гладкая часть кишок оказалась снаружи. Затем концы наполненных кишок обильно посолить и завязать нитками, повесить на солнце сушиться (дней на 15–20).



Колбасу с субпродуктами впрямь готовили так же, только вместо мяса мелко рубили печень, легкие, сердце и т.д. Готовили колбасу и для употребления в свежем виде.

Колбаса для употребления в свежем виде. Мелко порубить печень, добавить рубленый лук, мелконарезанный картофель, крупу по вкусу. Начинку разбавить немного водой. Взять самую толстую промытую кишку, начинить ее, завязать концы и поставить варить. Когда вода закипит,

кишку в нескольких местах проколоть, чтобы не лопнула, и варить до готовности.

Колбаса с картошкой и крупой (рассук). Приготовить начинку: мелко нарезать картошку, репчатый лук, добавить пшеничную крупу, соль, перец, тмин и разбавить водой (в виде густого супа). Взять промытые кишки, один конец завязать ниткой и ложкой наполнить их, поставить варить в подсоленной воде. Доведя до кипения, проколоть в нескольких местах, затем довести до готовности.

Сальник. Горцы готовили сальник: крупно резали печень, почки, солили, добавляли тмин и всю эту начинку заворачивали в сетку нутряного жира, обмотав тонкими промытыми кишками, которые невозможно было начинить. Варили сальник в подсоленной воде и готовили с ним хинкал.



«Сокъа», «сокъта». Тюркоязычные народы (кумыки, ногайцы) мелко рубили печень, легкие, почки, сердце, нутряной жир, лук, добавляли сюда же немного крупы или кукурузной муки и все перемешивали. Затем брали говяжью кишку, начиняли ее этим фаршем, вывернув наизнанку, концы завязывали и ставили варить. В процессе варки ее прокалывали в нескольких местах, чтобы не лопнула, с ней готовили хинкал.

«Хелисерисан» (дарг.). Очищенный, промытый, вывернутый желудок наполняли фаршем, приготовленным из печенки, рубленной с нутряным жиром, репчатым луком, с добавлением соли и душистой травы

«Гинцици». Затем желудок сворачивали в трубку, обматывали чисто промытой тонкой кишкой и опускали в кипяток варить. Готовый желудок доставали, на бульоне варили хинкал, который ели с желудком.

«Селисме» (дарг.). Готовили «селисме» сразу после убоя скота. Для него нутряной жир тонкими слоями смешивали с кукурузной мукой и мяли. Затем всю массу обматывали чисто промытыми тонкими кишками и варили с хинкалом или без него.

«Ччешин» (дарг.). Мясо нарезали (баранину или курятину) маленькими кусками и ставили варить на медленном огне. Когда оно было почти готово, добавляли нарезанный репчатый лук, толченые орехи, немного пшеничной муки, соль, перец и доводили до готовности. Ели «ччешин», макая в него хлеб.

Кувурма для свежего употребления. Ее готовили так: резали мелкими кусочками печень, почки, легкие, нутряной жир, репчатый лук; добавляли лук, перец, душистые травы и все это жарили на медленном огне, доводили до готовности и употребляли сразу.



«Къувурма» – каурма. Помимо этого, бытовала «къувурма», которую готовили впрок. Для этого сначала куски мяса солили и смешивали с душистыми травами, обжаривали их с обеих сторон и складывали в глиняный горшок или в бурдюк и заливали жиром.

«Басдырма». Баранина или говядина, просоленная, приправленная луком, пахучими травами, перцем, называлась «басдырма». Ее ставили в прохладное место на два-три дня, после из нее делали шашлык.

Фаршированный желудок. Горцы делали оригинальную заготовку из оленьего желудка. Желудок чистили, мыли. Начинка: мелко рубили мясо, хорошо солили. Сюда можно было добавить масло топленое и сыр. Потом его сушили и хранили в виде консервов. Перед употреблением фаршированный желудок резали ломтями вместе с начинкой и поджаривали или варили.



Запеченная баранина. Освежеванного барана заворачивали в его же шкуру и клали в яму, где предварительно разводили огонь – тушу засыпали горячими углями, потом землей. Спустя некоторое время доставали готовое жаркое, которое отличалось сочностью и приятным вкусом.

«Тандыр-кебабы». Баранину или мясо молодого теленка жарили, подвесив в раскаленном тандыре (печь для хлеба). Иногда баранью тушу целиком начиняли различными пряностями, затем ее насаживали на вертел и поджаривали на медленном огне.

«Бирганд» (лезг.). Согласно обычаю, близкие родственники невесты приносили в дом ее отца сваренную целиком тушу барана или ягненка, называемую «бирганд». Таких туш было обычно 2–3, и невеста забирала их с собой в дом жениха, где все его родственники должны были получить небольшой кусочек этого блюда, так как попробовать кусочек бирганда считалось «богоугодным» делом.



Люля-кабаб. Баранину мелко порубить с репчатым луком, добавить соль, черный перец, сырые яйца, хорошо перемешать и, придав порциям фарша форму сигар, нанизать на вертел и поджарить на раскаленных углях.



Долма. Долму делали из мелко рубленного мяса, чаще из баранины, добавив также мелко рубленный лук, рис, соль, перец, кинзу и другие специи. Долму готовили 3-х видов: яргаг-долма (заворачивают в виноградные листья, промытые и ошпаренные кипятком, небольшие порции мясного фарша и на медленном огне доводят до готовности). Вторая раз-

новидность – «келем»-долма – заворачивают мясной фарш в капустные ошпаренные листья конвертом. Кладут в кастрюлю, сверху на них картофель, заливают кипятком, солят, накрывают плотно крышкой и варят на медленном огне до готовности. Третья разновидность долмы - долма в баклажанах. Фарш обжарить, отдельно на масле поджарить лук и перемешать с фаршем, добавить зелень. Очищенные и пробланшированные баклажаны начинить фаршем, сложить в глубокую кастрюлю, обложив мелко нарезанными томатами, добавить бульон и тушить до готовности. Подавать все виды долмы с кислым молоком или сливками и толченым чесноком.


instituteofhistory.ru



Бесбармак (ног.). Сначала варят мясо, затем его вынимают из бульона и опускают туда лапшу. Потом недоваренную лапшу процеживают через дуршлаг и перемешивают с нарезанным на мелкие кусочки мясом. Иногда добавляют поджаренный на масле лук и перец. Едят бесбармак руками и запивают бульоном.



instituteofhistory.ru



Бозбаш (азерб.). Жирную баранину нарезать на куски, немного поджарить, добавить крупнонарезанный лук, красный перец, зелень, алычовую приправу и воду и варить на тихом огне до готовности. Есть, макая в него куски хлеба.



Кюфте-бозбаш (азерб.). Сначала сварить постный суп с горохом, мелко нарезанными помидорами. Затем из мясного фарша, смешанного с мелконарубленным луком, рисом, яйцами, сформовать шарики и опустить в суп и варить до готовности, в конце добавить зелень.

«**Чыгыртма**» (**чихиртма**) (азерб.). Курятину нарезать на куски и потушить в собственном соку, затем ее поджарить на масле с луком, добавив немного виноградного уксуса, потом потушить в малом количестве воды и залить все яйцами.

Молоко и молочные продукты

Молоко и молочные продукты занимали значительное место в питании дагестанцев. Молоко употреблялось свежее, кипяченое, кислое, цельное, снятое; из него получали сметану, масло, простоквашу, сыр. Молоко являлось основой для приготовления разнообразных блюд, которые отличались высокой калорийностью и были одними из распространенных продуктов питания в течение всего года.

В традиционном питании использовались все виды молока (коровье, овечье, буйволиное, козье), преобладание которых у того или иного народа часто определялось климатическими условиями, традициями, наличием пород скота.

Из молочных продуктов самое главное место у народов Дагестана занимали сыры, среди которых особо выделялись сывороточными вкусовыми качествами изготовляемые в высокогорье. Сыр получали из коровьего и овечьего молока.

Приготовление брынзы. Способ приготовления сыра у всех народов Дагестана был очень похож. При его изготовлении собранное коровье молоко немного подогревали, потом добавляли закваску (закваской служил сычуг новорожденного ягненка, который заранее сушили). Через 2–3 часа свернувшееся молоко сливали в матерчатые мешки, после стока сыворотки его ставили под пресс, а затем готовые сыры складывали в бочки, заливая крепко подсоленной сывороткой, и наглухо их закрывали. В основном горцы держали сыр в бурдюках из козьих шкур или в балхарских кувшинах с широким горлом.

Сыр в бурдюках получался пористый и вкусный. Его хранили не только в рассоле, часто его сушили, подвесив к потолку галереи в плетеных корзинах.

Приготовление сыра «курут» («кърт»). Чтобы получить «кърт», сыворотку (айран), оставшуюся после получения из кислого молока масла, долго кипятили до выделения творожной массы (ее собирали несколько дней), которую процеживали, солили, делали из нее небольшие кружочки

или шарики и сушили на солнце или в очаге. Высушенный «къртурт» хранили зимой в мешках и растворяли в случае надобности в бурдюке, долив теплой воды. Полученную жидкость пили вместо молока.

Приготовление сушеного сыра. У некоторых народов горного Дагестана (у гинухцев) сыр заготавливался своеобразно: его сушили в толстых бараньих кишках или в телячьем желудке. Промытые, надутые кишки предварительно подсушивали. Сыру из неснятого молока придавали форму конуса («ботос») и подсушивали на подвесках. Через несколько дней крошили и смешивали со свежей порцией сыра. Подсушенные кишки слегка смачивали водой и аккуратно, как колбасу, заполняли сыром. Конец кишки заполняли солью и завязывали. Затем сыры складывали в накрытые сапетки и сушили. Так же заполняли сыром и желудок. Такой колбасный сыр делали и бежтинцы (авар.).

Приготовление творога. Важным продуктом питания дагестанцев являлся творог, приготовленный из кислого молока, чаще обезжиренного. Когда подогретое кислое молоко (простокваша) свертывалось, его переливали в мешок, чтобы стекла сыворотка, затем клали под пресс.

Часть творога солили или сушили.

Кислое молоко. 1. Самый простой способ получения кислого молока без применения каких-либо бродильных веществ – самоквашение, в результате которого в течение 2–3 дней получалась простокваша. Молоко заливали в глиняную посуду и ставили в прохладное место до получения густой простокваши.



2. Получение кислого молока (мает) путем заквашивания. Для этого (неснятое) молоко кипятили, потом слегка остуживали (чтобы опущенный в молоко палец мог терпеть), клали закваску (старое кислое молоко или

сметану - на 1 л молока 1 ст. ложку закваски), укрывали чем-либо теплым или ставили на несколько часов в теплое место.

Овечьё молоко шло в основном на изготовление сыра, постоянного компонента пищи горцев.

Приготовление овечьего сыра. Овечий сыр готовили так: кусочек высушенной брюшины (сычуг) новорожденного ягненка обливается водой или сывороткой в какой-нибудь посуде, смешивается с солью, с разными специями и примесями и ставится в теплое место – через сутки настой готов для заквашивания молока. Хороший сильный сычуг получали от ягненка 1–3-недельного возраста, а иногда 3–5-дневных (с молозивом). Сдоенное молоко сливали в котел или в бочку и, пока теплое, добавляли туда закваску – сычужный настой, отчего молоко тут же начинало свертываться, и получалась сырная масса из жидкости, которую вначале размешивали. Затем эту массу сливали в специальные пористые торбы или мешки и вешали на крюк, чтобы вытекла оставшаяся сыворотка, а затем ставили эту массу под пресс. Способы хранения сыра меняются в зависимости от регионов, их хранят в бурдюках или в виде кругов.

При бурдючном хранении готовый сыр клали в рассол, приготовленный из вскипяченной сыворотки. А при втором способе круг сыра не клали, а упаковывали в листья чемерицы Лобеля и перевязывали густо жгутами сена, образовав своеобразную травяную корзину. Кроме этого народы Южного Дагестана овечий сыр хранили еще в деревянных бочках.

Сбивание масла. Из цельного молока получали и масло. Исходным сырьем были сливки, сметана, неснятое кислое молоко. Сдоенное в течение нескольких дней молоко разливалось по керамическим сосудам и помещалось в прохладное место типа погреба, чтобы молоко отстоялось. Сметану, образовавшуюся на поверхности сцеженного молока, собирали и по мере накопления сбивали в сливочное масло. Сбивание масла производилось путем раскачивания маслобойки, это были керамические сосуды с довольно узким горлышком и деревянной затычкой, с двумя или одной ручкой. У тюркоязычных народов (ногайцев и др.) иногда маслобойками служили бурдюки, подвешенные к балке.

Небольшое количество масла получали, сбивая сырье ложкой или специальной палочкой с ответвлениями на конце. Иногда сбивали неснятое молоко. Преимущество этого способа в том, что можно было получить больше масла, хотя процесс был долгим и утомительным. Сбивали масло в основном девочки-подростки и пожилые женщины. Оставшуюся после сбивания масла пахту еще кипятили и получали из нее разновидность сыра, которую использовали в качестве начинки для чуду или вареников; пахту пили как тонизирующий напиток; на пахте замешивали тесто для пирогов или чуду, готовили жидкое тесто для блинов. По мере накопления сливочное масло перетапливалось. Топленое масло горцы хранили в кера-

мических балхарских сосудах или в сушеном желудке крупного рогатого скота. Особенно ценилось масло, получаемое в начале лета, во время отгона на летние пастбища.

Молоко шло и для приготовления всяких супов (с крупой, тыквой, чечевицей, крапивой, лапшой), с добавлением молока готовили яичницу (омлет) на жиру.

Довга. Из кислого молока народы Южного Дагестана (лезгины, азербайджанцы, южные кумыки) готовили суп довга. В кислое молоко добавляли немного пшеничной крупы или муки, одно яйцо, зелень (типа мяты). Все это ставили на огонь и мешали до закипания, чтобы кислое молоко не свернулось. Ели в летнее время в холодном виде.



Цельное молоко входило в меню, в основном, только маленьких детей и больных людей. В основном молоко шло на переработку, а продукты его переработки – сыр, масло, простокваша, творог, сметана, сыворотка являлись дополнением к хинкалу и хлебу.

Приготовление уксуса (кьяис). Дагестанцы на зиму заготавливали из молочной сыворотки уксус – «кьяис». Специально собранную для этой цели сыворотку наливали в большой глиняный кувшин, добавляли щавель, кислые яблоки. Кувшин хорошо обвязывали или закрывали. Через месяц сыворотку переливали в другую посуду (если появлялась плесень, процеживали через тонкую ткань типа марли), добавляли немного соли (на 1–2 литра одну горсть). Готовый напиток пили, смешав с водой. Если был он очень кислым, добавляли в суп, в начинку для чуда и пельменей. В таком уксусе держали мясной свежий фарш, внутренности, вареные и размельченные, мелко нарезанную тыкву с приправами – луком, тмином и т.д.



Дикорастущие, овощи и фрукты

Наряду с пищей, добытой благодаря охоте, древний человек пользовался готовыми естественными продуктами, полученными без особых затрат труда. В древности пищей для людей служили дикорастущие плоды, орехи, коренья.

Различные виды диких растений и поныне не теряют своего значения. В горах фрукты и овощи заменялись пригодными для питания различными дикими плодами и травами.

Весной и в начале лета готовили блюда из таких растений, как крапива, черемша, дикий лук. Сырые дикорастущие травы употреблялись вместо фруктов и зелени. Молодые нежные зеленые листья ели в сыром виде, особенно дети. Из зелени варили похлебку на молоке (у лакцев «гугут»), куда добавляли еще сушеное мясо. Готовили с добавлением конского щавеля суп, в котором имелись такие компоненты, как рис, картошка, называлось блюдо «шарбат». Зелень шла у дагестанцев на начинку многочисленных чуду и пельменей в смеси с маслом, жиром, луком и другими специями. Для чуду шла начинка – дикий лук с творогом или черемшой, черемша в сочетании с другими растениями – крапивой и т.д.

Дикоросы потреблялись в сыром виде, вареными, настоянными, высушенными на зиму для приправы. Одно из наиболее употребляемых блюд – пельмени с крапивой и чуду.

Для приготовления пельменей и чуду из зелени траву мелко резали, солили, отжимали и, мешая рукой, превращали в однородную массу, добавляли сюда творог, жир или топленое масло, а иногда и свежий сыр.

На зиму заготавливали конский щавель, тмин, мяту, чабрец, мать-и-мачеху и др. Их сушили дома в тени, только мать-и-мачеху – на солнце. Сушеную зелень хранили или в глиняных сосудах или в мешочках. Тмин собирали в пучки, связывали и сушили под потолком летней кухни или разложив на крыше. После сушки зерна тмина лутили, перетирая между ладонями. Затем на подносе очищали от мякины и хранили в каком-нибудь сосуде или в мешочке. Использовали тмин как приправу к мясным блюдам, к чуду с разной начинкой и т.д.

Дикие растения распространены неравномерно в отдельных регионах. Всевозможные дикие растения употребляет население высокогорного Дагестана (аварцы, лакцы, даргинцы и др.), особенно в свежем виде. По их мнению, это благотворно сказывается на их здоровье. Кухня жителей высокогорья, можно сказать, изобилует разнообразными блюдами из зелени, в основном, чуду с многочисленными начинками, особенно в весенне-летнее время.

Народная память из поколения в поколение передавала знания о действии лечебных трав и их настоек на организм человека при различных заболеваниях. Настойки определенных трав употреблялись при лечении как внутренних, так и некоторых наружных заболеваний.

Настойка из мать-и-мачехи. При желудочно-кишечных заболеваниях, почечных камнях, катаре мочевого пузыря примерно 2 ст. л. измельченных цветов и листьев мать-и-мачехи заливали 1 стаканом кипятка, настаивали полчаса и принимали по 1 ст. ложке 4-5 раз в день натощак.

Подорожник. Листья подорожника издавна используют как самое простое и довольно эффективное кровоостанавливающее и ранозаживляющее средство. Сок подорожника применяли при атеросклерозе, туберкулезе легких, хроническом нефрите и т. д.

Пили настои из него (1 ст. л. листьев заливают 1 стаканом кипятка, настаивают закутав) перед едой по 1 ст. ложке.

Многие дикорастущие растения являлись одновременно не только лекарственными, но и тонизирующими. Будучи сами по себе малокалорийными, они содержат большое количество биологически активных веществ и витаминов. Систематическое поступление их в организм человека в сочетании со сравнительно низкокалорийной пищей, несомненно, способствовало лучшему приспособлению к экстремальным условиям окружающей среды.

Чай из мяты и тмина считался полезным при различных заболеваниях: при плохом пищеварении, при гнойных процессах в брюшной полости, кашле, при болях в толстой кишке.

Продукты, приготовленные из диких трав, растений, относятся к сезонной пище, несмотря на то, что некоторые травы заготавливают на зиму. В пищу чаще всего употребляли их в июле–августе, когда побеги трав еще молодые и **Электронная библиотека** абранная трава становилась грубой, горькой и теряла свои целебные свойства. Летом же растения обогащали организм человека естественными витаминами.

В летнее время **Институт истории, археологии и этнографии Дагестанского ФИЦ РАН** из дикоросов собирают и лесные ягоды и фрукты: это рябина, ежевика, брусника, черника, которые заготавливались впрок в сушеном виде, из них варили компоты, настойки, ели в свежем виде.

Приготовление жевательной смолки. Из березовой бересты получали жевательную смолку (*жкярчун*). При изготовлении обычно занимались дети: для этого свежую, только что снятую бересту разделяли на тонкие полоски и ими туго набивали сосуд с крышкой, который подвешивали над огнем. Когда в сосуде образовывалась смола, туда добавляли немного воды. Затем из готовой массы лепили лепешки и резали на кусочки, сушили и жевали.

instituteofhistory.ru

Овощи. В горах можно было выращивать некоторые овощи, т.к. климатическая среда не баловала горцев, и если человек все-таки ухитрялся урвать у природы пригодный для земледелия участок, то усердно обрабатывал его. В основном сажали: картофель, морковь, чеснок, редьку, буряк, капусту, лук, а в горной и предгорной зонах – фасоль, чечевицу, тыкву, кукурузу, кроме тех культур, которые росли в высокогорье. Огороды были самых незначительных размеров. Из перечисленных овощей в Дагестане наибольшим спросом пользовался картофель. С количеством ежедневно потребляемой картошки не мог конкурировать ни один другой продукт, кроме хлеба, особенно в высокогорье. Картошку ели просто в вареном виде, готовили начинку для всевозможных чуду, пельменей и т.д.

Зимой картошку хранили в ямах, чаще эти ямы рыли в кладовой, которая находилась на первом этаже.

Лук и чеснок ели как приправу. Лук добавляли ко всем почти блюдам, а чеснок в толченом виде шел как приправа к хинкалу и некоторым кашам. Из овощей большим спросом у горцев пользовалась и фасоль, один из важных компонентов при приготовлении супа и каши из цельных зерен в виде панспермии (всезерние).

Лук и чеснок чаще хранили заплетенными в косичку и вешали под потолком или на стену в кладовке. Они являлись издревле самыми рас-

пространенными овощами в горах. Общеизвестны их лечебные свойства. Чеснок и лук занимают одно из первых мест среди других овощей по содержанию витаминов.



Условия горных районов нельзя сравнивать с большими возможностями равнин, где огороды, сады и виноградники давали разнообразную растительную пищу, богатую витаминами.

Обильное потребление растительной пищи в Дагестане в большей или меньшей степени является причиной того, что здесь сравнительно редко встречались заболевания, вызванные недостатком витаминов.

Этнографический материал подтверждает традиционные познания дагестанцев в подборе пригодных для пищи диких растений, что требует несравненно большей предусмотрительности. Видимо, для того, чтобы увеличить количество растений, применяемых в пище, человеку понадобилось затратить много труда и времени, чтобы научиться распознавать полезные и несъедобные, лечебные и ядовитые растения.

Садоводство было развито, в основном, в Южном Дагестане, где произрастали все разновидности фруктовых деревьев; было развито и виноградарство. В равнинном Дагестане распространение получили огородничество и бахчество.

В Нагорном Дагестане садоводство получило значительное развитие в горно-долинной зоне, где оно являлись основным занятием населения.

В настоящее время в связи с расширением садоводства здесь широкое потребление фруктов стало сейчас более всеобщим и относительно равномерным. Ассортимент домашних запасов (имеются в виду разновидности консервирования фруктов и овощей) так же разнообразен в горах, как и на равнине. Из овощей преобладают огурцы, помидоры, а в предгорье и на равнине расширилось применение баклажанов, болгарского перца, возрастают заготовки всевозможных салатов, солений, маринадов. Заготавливают различные жареные и вареные овощи, аджику. Спектр дикорастущих остался прежним, но количественно их потребляют меньше. Во всем сказывается близость городского рынка.



Относительная обедненность горной зоны фруктово-овощными ресурсами по сравнению с равниной в некоторой мере компенсируется лучшими возможностями для хранения продукции в свежем виде (более поздний урожай, более низкие температуры начального этапа хранения).

Необходимо еще добавить, что на современном этапе вверх по зонам наблюдается уменьшение компонентов, но не уменьшение степени их использования, т.е. в горах компонентов меньше, но используются они более интенсивно, чем в равнинной зоне.



instituteofhistory.ru

ISBN 978-5-4447-0052-5



9 785444 700525

Научное издание

Рамазанова Зоя Бутгаевна

**Культура питания народов Дагестана
в XIX – начале XXI века. Традиции и новации**

Подготовка оригинал-макета *Керимова Н.А.*
Дизайн обложки *Эскаева Г.А.*

Подписано в печать 13.12.2017 г.
Формат 60x84¹/₈. Печать ризографная. Бумага офсетная.
Гарнитура «Таймс». Усл. п. л. 36,2. Тираж 500 экз.



Отпечатано в типографии АЛЕФ, ИП Овчинников М.А.
367002, РД, г. Махачкала, ул. С.Стальского 50, 3 этаж
Тел.: +7 (8722) 935-690, 599-690, +7 (988) 2000-164
www.alefgraf.ru, e-mail: alefgraf@mail.ru