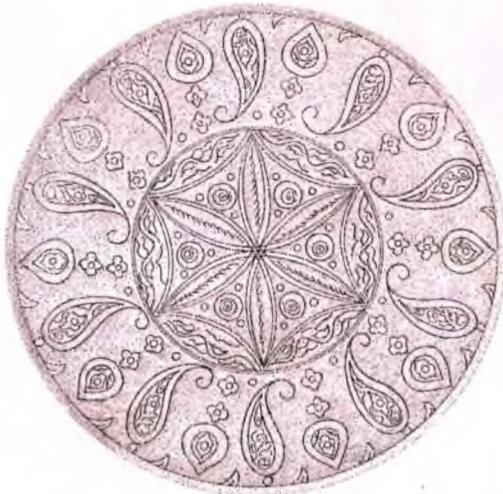


ЭОЛ 2/12017  
А 50

**Б. М. Алимова**

**ПИЩА И КУЛЬТУРА  
ПИТАНИЯ  
ТЮРКОЯЗЫЧНЫХ  
НАРОДОВ ДАГЕСТАНА  
в XIX - начале XX в.**



Народы *НД* Дагестана

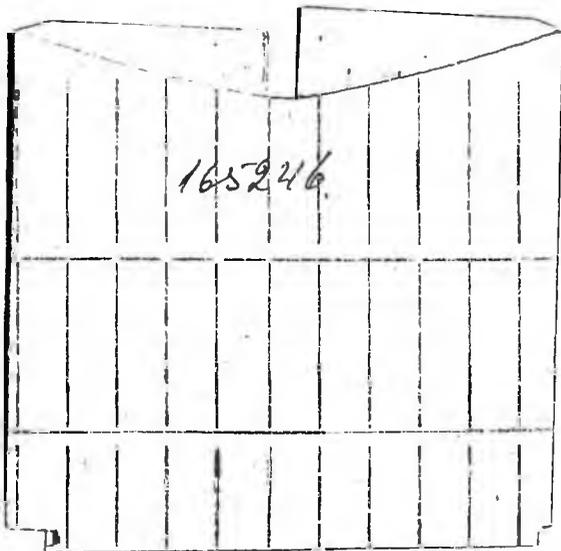
902.7(421)  
А50

Дагестанский научный центр РАН  
Институт истории, археологии и этнографии

Б.М. Алимова

**ПИЦА И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ  
ТЮРКОЯЗЫЧНЫХ НАРОДОВ ДАГЕСТАНА  
В XIX - НАЧАЛЕ XX В.:**

**ОБЩЕЕ И ОСОБЕННОЕ В СВЕТЕ ГЕНЕТИЧЕСКИХ ИСТОКОВ  
И ЭТНОКУЛЬТУРНЫХ ВЗАИМОДЕЙСТВИЙ**



Махачкала 2003

ББК: 63.3 (2Р-6Д)  
УДК: 9с (Даг)

Утверждено к печати Институтом истории, археологии и этнографии Дагестанского научного центра РАН

**Рецензенты:**

доктор исторических наук Б.Р.Рагимова,  
кандидат исторических наук М.-Р.А.Ибрагимов

**Алимова Б.М.**

А - 50 Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX - начале XX в.: Общее и особенное в свете генетических истоков и этнокультурных взаимодействий. - Махачкала: Изд. дом «Народы Дагестана», 2003 - 124 с. -(ДНЦ РАН. Ин-т истории, археологии и этнографии).

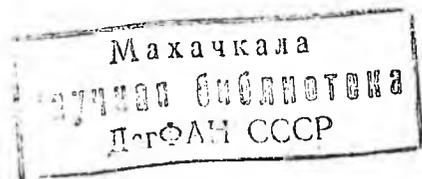
**Ответственный редактор:**

доктор исторических наук Лугуев С.А.

165246

В книге впервые обобщены обширные опубликованные и полевые материалы, освещающие пищу и культуру питания тюркоязычных народов Дагестана (кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев и ногайцев) в плане их общих генетических истоков и этнокультурных взаимодействий. Особое внимание уделяется поведенческим, ритуальным и престижным аспектам питания.

Работа рассчитана на этнографов, историков и широкий круг читателей.



ББК: 63.3 (2Р-6Д)  
УДК: 9с (Даг)

© Алимова Б.М., 2003 г.

**ВВЕДЕНИЕ**

К тюркоязычным народам Дагестана относятся кумыки, дагестанские азербайджанцы, терекменцы (этническая группа азербайджанцев) и ногайцы. Исторически они расселены двумя массивами: в северной части Дагестана проживают кумыки и ногайцы, а в южной части Дагестана, в его приморской части - южные кумыки, дагестанские азербайджанцы и терекменцы.

Предлагаемая монография посвящена исследованию пищи и культуры питания у тюркоязычных народов Дагестана в плане их общих генетических истоков и этнокультурных взаимодействий.

Историография проблемы довольно обширная. В последние годы в этнографической науке пище (системе питания) и в целом культуре питания, традиционным нормам культуры поведения уделяется значительное внимание. Это прежде всего фундаментальные научные, насыщенные глубокими теоретическими построениями труды С.А.Арутюнова, Ю.И.Мкртумяна, М.Н.Шмелевой, Э.С.Маркаряна, Н.Л.Жуковской, М.О.Османова, С.А.Лугуева и др.<sup>1</sup> Значительный

<sup>1</sup> К проблеме типологической классификации хозяйственно-культурных компонентов (на материалах армянской системы питания) // Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований в 1976-1977 гг.: Тезисы докладов. Ереван, 1978; 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; Он же. Узловые проблемы культурной традиции // СЭ. № 2. 1981; 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 в 1976-1977; Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии: К вопросу об экологических основах формирования модели питания // СЭ. 1979 № 5. С. 64-75; Османов М.О. От редактора // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала, 1990; Он же. Печенье и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX - начале XX в. (типологические параллели и районирование). Там же. С. 111-135; Он же. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. Махачкала, 1996; Лугуев С.А. Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX - начало XXв.). Махачкала, 2001; Проблемы типологии в этнографии. М., 1979; Этнография питания народов Зарубежной Азии (Опыт сравнительной типологии). М., 1981 и др.; Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы изучения культуры жизнеобеспечения на материалах исследований в Армянской ССР // Всесоюзная сессия по итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1978-1979: Тезисы докладов. Уфа, 1980. С. 18; Он же. Культура жизнеобеспечения и этнос: Опыт этнокультурологического исследования (по материалам армянской сельской культуры). Ереван, 1983; Он же. Проблемы типологического исследования механизмов жизнеобеспечения в этнической культуре // Типология основных элементов традиционной культуры. М., 1984, и др.

вклад в изучение пищи у народов Дагестана внесли С.Ш.Гаджиева, М.А.Агларов, С.С.Агаширинова, Б.М.Алимова, А.Г.Булатова, М.К.Мусаева, З.Б.Рамазанова, М.Ш.Ризаханова и др.

Среди исследований особо выделяются работы С.Ш.Гаджиевой, посвященные непосредственно тюркоязычным народам Дагестана, где автор раскрывает в частности, этнографические аспекты питания и дает сжатые описания технологии приготовления блюд и напитков каждого народа в отдельности.<sup>1</sup>

Однако не все аспекты традиционной пищи и культуры питания тюркоязычных народов Дагестана были изучены достаточно глубоко и полно. До настоящего времени мы не имеем обобщающего этнографического описания пищи и культуры питания не только тюркоязычных народов, но и народов Дагестана вообще. Историко-этнографическое изучение пищи как элемента культуры не может ограничиваться отдельно взятым народом. Тут очень важны сопоставления с родственными, соседними, а иногда и отдаленными на большие расстояния народами в сравнительно-историческом плане. Лишь совокупность локальных и этнических вариантов может служить основанием для выявления специфики элементов культуры питания в сложной этнической среде, в которой находились почти все тюркоязычные народы Дагестана.

Цель данного исследования - дать по возможности полную картину пищи и культуры питания тюркоязычных народов Дагестана. В работе делается попытка рассмотреть генетические корни отдельных элементов культуры питания и отдельных блюд, определить основные факторы становления и развития этнокультурных особенностей в том и другом, место и роль культурных традиций, направление и степень этнокультурного взаимодействия тюркоязычных народов Дагестана, проследить влияние специфики социальной истории на культуру питания этих народов. Одна из наших задач состоит и в проведении возможно широких культурно-исторических параллелей с соответствующими формами традиционной культуры других народов Дагестана, Северного Кавказа, тюркоязычного населения России, Ближнего и дальнего Зарубежья (Средней Азии,

<sup>1</sup> См.: *Гаджиева С.Ш.* Каякентские кумыки // КЭС. Вып. 2 М., 1958; Она же. Материальная культура кумыков XIX-XX вв. Махачкала, 1960; Она же. Кумыки. М., 1961; Она же. Материальная культура ногайцев. М., 1976; Она же. Дагестанские терекменцы. XIX- начало XX в.; Историко-этнографическое исследование. М., 1990; Она же. Дагестанские азербайджанцы. XIX - начало XXв.: Историко-этнографическое исследование. М., 1999.

Казахстана, Азербайджана, мусульманского Востока) с целью выявить этнические и локальные варианты традиционной культуры питания и пищи в плане их истории и эволюции.

Для решения поставленных в монографии задач нами была учтена вся доступная литература по пище и культуре питания народов Дагестана<sup>1</sup>, Кавказа<sup>2</sup>, Средней Азии и Казахстана<sup>3</sup>.

Научные изыскания этих и других авторов представляют для нас интерес как в информативном плане, так и в плане проведения культурно-исторических параллелей.

Среди других исследований, научные изыскания которых представляют для нас интерес, можно назвать целый ряд исследований о соотношении национального и интернационального в пище и культуре питания, о принципах, закономерностях этнокультурного взаимодействия в этих областях, генетически и культурно-исторически родственных или близких этносов, о принципах типологии традиционной пищи и составных культуры питания, об исторической преемственности в пище и культуре питания и др. Эти и другие

<sup>1</sup> *Агларов М.А.* Пища // Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967. С.268-287; *Агаширинова С.С.* Материальная культура лезгин XIX - начало XX в. М., 1978; *Алимова Б.М.* Брак и свадебные обычаи в прошлом и настоящем. Махачкала, 1989; Она же. Табасаранцы XIX- начало XX в. Махачкала 1992; Она же. Ботлихцы XIX - нач. XX в. Махачкала, 1993 (совм. с *Д.М.Магомедовым*); Она же. Годоберинцы XIX - начало XX в. Махачкала, 1997 (совм. с *С.А.Лугуевым*); Она же. Кайтаги XIX - нач XX в. Махачкала, 1998; *Лугуев С.А.* Бежтинцы в XIX- нач. XX в. Махачкала, 1994 (совм. с *Д.М.Магомедовым*); Он же. Дидойцы (цезы). XIX - начало XX в. Махачкала, 2000 (совм. с *Д.М.Магомедовым*); *Мусаева М.К.* Хваршины XIX- начало XX в. Махачкала, 1995; *Рамазанова З.Б.* Пища рабочих объединения «Дагагровинпром» // Система питания народов Дагестана. С. 52-66; *Рагимова Б.Р.* Пища в семейной обрядности лезгин. Там же. С. 82-93; *М.Ш.Ризаханова.* Гунзибцы XIX - начало XX века. Махачкала, 2001.

<sup>2</sup> *Каракашлы К.Т.* Материальная культура азербайджанцев северо-восточной и центральной зон Малого Кавказа: Историко-этнографическое исследование. Баку, 1964; *Волкова Н.Г., Дживахишвили Г.Н.* Бытовая культура Грузии XIX - XX веков: Традиции и инновации. М., 1982; *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; *Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалаев А.И.* Ногайцы. Черкесск, 1988 и др.

<sup>3</sup> *Оразов А.* Традиционные и ритуальные блюда туркмен // Всесоюзная сессия по итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1978-1979 гг.: Тезисы докладов. Уфа, 1980. С. 111-113; *Бердыев М.С.* Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ № 5. 1985. С. 88-91 и др.

работы И.Н.Чебоксарова, Е.Н.Кушевой, Г.Е.Маркова, В.И.Козлова, Я.В.Чеснова и др.<sup>1</sup>, непосредственного отношения к предмету и объекту нашего исследования не имеющие, дают нам возможности научно-теоретических построений, обоснований и выводов.

В своей работе мы обращались и к таким трудам, как «Дербент<sup>2</sup> наме», «Гюлистан-Ирам», «Тарихи-Дагестан», «Асари Дагестан»; постоянно обращались мы к изданиям «Сборник сведений о Кавказских горах» (1868-1881 гг); «Сборник сведений о Кавказе» (1871-1885 гг); «Сборник сведений для описания местностей и племен Кавказа» (1881-1829 гг.)

В целом источники, на которых базируется наша работа, представлены двумя их видами. Это, во-первых, сведения, почерпнутые из публикаций авторов XIII-XIX вв. и современных авторов и, во-вторых, полевые этнографические материалы автора, собранные в 1990-2001 годах в районах проживания тюркоязычных народов Дагестана. Использованы в ней также материалы госархива Дагестана и Рукописного фонда Института ИАЭ ДНЦ РАН.

В основу нашего исследования легла программа, разработанная С.А.Аругюновым и Ю.И.Мкртумяном, равно как и данная М.О.Османовым типология системы питания (деление пищи на растительную и животную «с составом продуктов и блюд в структурном и стадийном аспекте» и «разделение пищи на повседневную, ритуальную и обрядово-праздничную...»)<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Чебоксаров И. Н. О древних хозяйственно-культурных связях народов Прибалтики // СЭ № 3. 1960; Кушева Е.Н. Народы Северного Кавказа и их связи с Россией (вторая половина XVI - 30 гг. XVII в.). М., 1963; Марков Г.Е. Некоторые проблемы возникновения и ранних этапов кочевничества в Азии // СЭ. № 1. 1973; Он же. Кочевники Азии: Структура хозяйства и общественной организации. М., 1976; Он же. История хозяйства и материальной культуры в первобытном и раннеклассовом обществе. М., 1979; Козлов В.И. Этнос и культура: К проблеме соотношения национального и интернационального в этнографическом изучении культуры // СЭ № 3. 1979; Он же. Исследование проблем долгожительства: Вместо предисловия // Феномен долгожительства. М., 1982. С. 5-12; Чеснов Я.В. О принципах типологии традиционно-бытовой культуры // Проблема типологии в этнографии. М., 1979 и др.

<sup>2</sup> См.: Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы /ареалы/ Дагестана. Махачкала, 1996. С.205

## ГЛАВА I. ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ ТЮРКОЯЗЫЧНЫХ НАРОДОВ

Занятия тюркоязычного населения Дагестана укладывались в рамки двух основных хозяйственно-культурных типов /ХКТ/: кочевых и полукочевых скотоводов и пашенных земледельцев-животноводов. Следовательно, система питания тюркоязычных народов Дагестана выступает в двух вариантах: пища кочевников-скотоводов и пища пашенных земледельцев-животноводов. Скотоводством занимались ногайцы, а земледелие в сочетании с животноводством было основным занятием кумыков, терекменцев и азербайджанцев. Следовательно, модели питания, сложившиеся у этих народов, были различны. Исторически сложившаяся система питания кочевников-ногайцев /как и у других кочевников<sup>1</sup>/ построена на строгом балансе молочных и мясных продуктов, дополнявшихся в очень небольшом количестве продуктами растительного происхождения/ зерно, мука, крупа, овощи, бахчевые и т.п./. Чрезвычайно ограниченно потребляли ногайцы и продукты собирательства /ягоды, съедобные травы, специи и т.п./. При этом надо заметить, что значение мясной пищи было выше у кочевников /караногайцев и др./, чем у оседлых и полuosедлых ногайцев, занимавшихся в исследуемое время и земледелием. С.Ш.Гаджиева отмечает: «В XIX - начале XX в. основной пищей ногайцев, особенно кочевников, по-прежнему были молочные и мясные продукты, так как главным направлением хозяйственной деятельности большинства населения продолжало оставаться кочевое скотоводство».<sup>2</sup>

Основными продуктами, идущими на приготовление пищи, у кумыков, азербайджанцев, терекменцев являлись продукты растительного происхождения: мука (пшеничная, ячменная, кукурузная/, крупа/ пшеничная, кукурузная, просяная, полбенная/, рис, бобовые /фасоль, чечевица, нут/, дополняемые продуктами животноводства /молоко, молочные продукты - масло, сметана, творог, простокваша, кислое молоко, сыр, айран, сыворотка, мясо и мясные продукты).

<sup>1</sup> Жужовская Н. Л. Центральная Азия // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М., 1981. С. 121

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев в XIX - начале XX в. М., 1976. С. 197.

Заметную роль в питании у части тюркоязычного населения играли продукты охоты и рыболовства, овощи (чеснок, лук, в XIX в. огурцы, помидоры, капуста, картофель, морковь, свекла) и фрукты, виноград, продукты собирательства, дикорастущие съедобные травы, специи /кинза, укроп, мята и др., /бахчевые - арбузы, дыни, тыква/, разнообразные пряности и приправы.

Как видно, для кумыков, терекменцев и азербайджанцев состав пищи определяется в совершенно иной последовательности.

Таким образом, у тюркоязычного населения Дагестана, как уже было сказано выше, были представлены две разные системы питания. Первая, кочевническая /а в исследуемое время у части ногайцев и полукочевническая/, была основана на строгом балансе молочных и мясных продуктов. Она частично дополнялась продуктами земледелия. Вторая система питания - система питания земледельцев-животноводов - основанная на растительной пище, дополняемой молочными и мясными продуктами.

Следовательно, нам придется параллельно рассматривать две самостоятельные системы питания, сложившиеся на базе двух разных типов хозяйств, но имевших между собой весьма тесные контакты со взаимными последствиями для каждой из них /например, северные кумыки и ногайцы, южные кумыки и терекменцы, азербайджанцы/.

В целом, традиционная пища каждого из изучаемых нами тюркоязычных народов Дагестана отличается большим разнообразием, что объясняется как многоотраслевым характером хозяйства, национальными традициями, так и культурным взаимообменом /культурными контактами с соседними и дальними народами/.

## §1 Пища растительного происхождения

Растительные блюда в силу давних земледельческих традиций составляли основу питания большинства тюркоязычных народов Дагестана. Из продуктов земледелия преимущественное значение имели зерновые, которые употреблялись как без механической обработки, так и после механической и термической обработки в виде крупяных и мучных изделий, часто в разнообразных комбинациях с продуктами животноводства, дикорастущими травами, фруктами, орехами и т.д.

Согласно существующей в этнографии структурно-типологической классификации<sup>1</sup>, блюда из зерновых рассматриваются в порядке исторической последовательности возникновения термической и механической обработки зерна: жарение-варение-печение, цельное зерно-крупя-мука-тесто. Исходя из этого, применительно к кухне тюркоязычных народов, можно выделить такие типы зерновых блюд, как: жареное зерно, вареное зерно, вареная крупа, жареная мука, вареная мука, вареное тесто, вареное тесто с начинкой, жареное и печеное тесто, жареное и печеное тесто с начинкой.

Блюда из жареного и вареного зерна представлены у южных и северных кумыков, ногайцев, азербайджанцев и терекменцев. Это древнейший способ употребления зерна в пищу.<sup>2</sup> В первом случае это просто жареное зерно, употребляющееся «как детское лакомство»,<sup>3</sup> а во втором - это шабши /кумыки, терекменцы/ - зерно, сваренное на воде, иногда и на молоке /южные кумыки, ногайцы/. Вареное и жареное зерно имело и обрядовое /магическое значение/. Так, например, южные кумыки, полагая, что магическими приемами можно помочь дружным всходам семян, весной сразу после сева «варили в воде, в молоке пшеницу: ели ее с орехами сами и угощали соседей, специально жарили пшеницу, кукурузу и раздавали детям»<sup>4</sup>. Зерно, сваренное на воде, подавали на празднике весны Навруз и в день появления первого зуба у ребенка.

Месяц, когда варили зерно, кайтагские кумыки называли «шабши ай» /«месяц шабши»/. Иногда шабши представляла из себя смесь пшеницы, кукурузы, фасоли. Нередко хозяйки заправляли шабши луком, поджаренным курдюком и толчеными орехами.

В праздник проводов зимы - «кзыш гюйдюрюк» в течение дня мужчины угощали друг друга жареной пшеницей /кумыки/. Иногда зерно обжаривали на масле в смеси с льняным семенем.

Интересно отметить, что у кайтагцев /сел. Ицари/ - соседей кайтагских кумыков, «был обычай, согласно которому жареный ячмень сыпали между рядами крупного скота в день весеннего праздника «акъ биркӀни» /«объединение коров и быков»/. Это производилось на специальной поляне - «ширагу», куда выводили всех коров и быков.

<sup>1</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры /на примере армянской системы питания // СЭ. № 4. 1981. С.9.

<sup>2</sup> Там же.

<sup>3</sup> Там же.

<sup>4</sup> Гаджиева С.Ш. Традиционный земледельческий календарь и календарные обряды кумыков. Махачкала, 1989. С. 70.

Цель обряда - добиться с помощью магических приемов большого, здорового приплода. Эту миссию выполняла женщина, которая проходя между рядами и разбрасывая зерна, говорила «в добрый час», чтобы год был благополучным, увеличилось поголовье скота».<sup>1</sup>

Караногайцы варили просо - соьк /кумыкские ногайцы - тари/. Кумыки Кайтага /мужчины/ жарили пшеницу в колосьях в период восковой спелости.

Исследователи считают, что «эти два блюда /жареное и вареное зерно/ по всей вероятности возникли еще до появления зернотерок для размола и растирания зерна»<sup>2</sup>

Блюда из жареного и вареного зерна были распространены почти у всех народов Дагестана.<sup>3</sup> Очень часто они служили традиционной пищей и других народов. Туркмены, например, «пшеницу употребляли в пищу в период восковой спелости - туммул, поджарив ее колосья на костре. Из свежей пшеницы готовили национальное кушанье дэник /отварные зерна пшеницы/. Оно особенно нравилось детям, хотя и взрослые ели его с удовольствием. Обычно это кушанье готовилось из пшеницы нового урожая во время обмолота хлеба, что имело ритуальное значение. Земледельцы Ахала готовили дэник в честь покровителя земледелия Бабадай-хана. Разбухшие зернышки пшеницы как бы символизировали увеличение урожая».<sup>4</sup>

«Горсть жареной пшеницы или ячменя /хамиса/ - единственная еда, которую бедуин /арабийский кочевник - Б.А./ берет в дорогу, если он знает, что два-три дня на его пути не будет ни одной палатки, где, по обычаю бедуинского гостеприимства, его напоют и накормят».<sup>5</sup>

В Пакистане повсюду было широко распространено «употребление в пищу прожаренного зерна. Чабени/ жареные зерна пшеницы, кукурузы или ячменя в смеси с патокой/ - излюбленная еда во многих крестьянских семьях этого региона. Из прожаренных и затем дробленных зерен ячменя или кукурузы готовят сатту, смешивая их с водой или взбитой смесью воды и простокваши /ласси/. Несом-

<sup>1</sup> Там же. С. 71.

<sup>2</sup> Агларов М.А. Пища // Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967. С. 275.

<sup>3</sup> См.: Агларов М.А. Указ. соч. С. 275; Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин XIX - начала XX в. М., 1978. С. 257 - и др.

<sup>4</sup> Оразов З.А. Этноческие очерки хозяйства туркмен Ахала в XIX - начале XX в. Ашхабад, 1985. С. 77.

<sup>5</sup> Этнография питания... С.35.

ненно, чабени и сатту - наиболее архаичные способы пищевой обработки зерна, и не случайно аналогичные приемы широко распространены и в Передней Азии».<sup>1</sup>

Все тюркоязычные народы Дагестана употребляли в пищу кукурузу /во время уборки урожая/, особенно дети, как восковой спелости, поджаренную в горячей золе, углях, так и отваренную в кипящей воде. Такую кукурузу кумыки называли сутул /молочная/. Повсеместно зимой кумыки, азербайджанцы и терекменцы, особенно дети, ели жареную кукурузу - пакъар (кум.), говурга (азер., тер.). Кайтагские кумыки кукурузу жарили обычно весной после посева зерновых.

Интересно отметить, что у туркмен зерна кукурузы, жаренные в горячем песке, назывались патрак. Это кушанье у них имело «ритуальное значение, его готовили по случаю семейных праздников в честь появления у ребенка первых зубов, стрижки ему первых волос».<sup>2</sup>

Кумыки, терекменцы и азербайджанцы часто варили кукурузу. Ели ее с ореховой подливкой. Иногда кукурузу варили вместе с фасолью.

Блюда из жареной муки представлены почти у всех тюркоязычных народов Дагестана. В одном случае это толочно /кьувут - кум., гувуд, говуд - азерб., терек./, которое готовили из предварительно поджаренных и молотых на ручной мельнице пшеницы или ячменя, а азербайджанцы еще из гороха, /из жареной пшеничной или ячменной муки в смеси с тушап /патока/ скатывали продолговатые комки и ели/, а в другом - это суп гьалувахудур /кумыки/, приготовленный из жаренной в масле или в курдючном жире муки и лука, куда добавляли соль и перец. С.Ш.Гаджиева считает, что гьалувахудур является «наиболее архаичным, самым простым по способу приготовления кушаньем. Раньше такой суп давали больному вместо чая».<sup>3</sup> Поэтому женщины всегда держали в запасе жареную муку.

Ногайцы из жареного проса, перемолотого в муку, готовили кашу талкъан (талкан), уйре и употребляли ее в пищу с молоком. В этой связи интересно отметить, что «русские готовили заварную кашу из

<sup>1</sup> Оразов З.А. Указ. соч. С.52.

<sup>2</sup> Там же. С. 78.

<sup>3</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. XIX-XX вв. Махачкала, 1960. С.150.

поджаренной муки - саламату, или саламу, а белорусы - болтушку, или запирку из муки».<sup>1</sup>

Блюда из жареной муки находят аналогии в кухне всех дагестанских народов<sup>2</sup>, народов Северного Кавказа и Закавказья<sup>3</sup> и в кухне переднеазиатских народов, в кухне армян.<sup>4</sup> Так, например, блюдо из жареной муки сав готовили лезгины. Из зерна, перемолотого на ручной мельнице, они получали муку. «Полученную таким образом муку замачивают в воде, в кислом молоке или в обычном молоке с добавлением масла и едят», - пишет С.С.Агаширинова.<sup>5</sup> Подобное блюдо у аварцев называется тѣх. Для его приготовления зерно также жарили, измельчали и замешивали на воде или масле, а иногда употребляли просто муку.<sup>6</sup>

Татары из муки, поджаренной на масле и отваренной затем в чае, готовили своеобразное блюдо «затуран».<sup>7</sup>

По сведениям Н.Л.Жуковской, для кочевников Центральной Азии обычным напитком /если не было плиточного чая/ «была кипяченая смесь молока с водой, в которую добавляли жареную муку, соль, масло или сало /тюрк. куурма чай/».<sup>8</sup>

Кабардинцы и балкарцы «из жареной кукурузы готовили хъэкьурт. Видимо, до возделывания кукурузы кабардинцы и балкарцы

<sup>1</sup> Станюкович Т.В. при участии Шмелевой М.Н. Пища // Современные этнические процессы в СССР. М., 1977. С.245.

<sup>2</sup> См.: Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пацаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967. С.277; Агларов М.А. Указ.соч. С.275-276; Агаширинова С.С. Указ.соч., С.257; Алимова Б.М. Табасаранцы. XIX - начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1992.С.114; Лугуев С.А., Магомедов Д.М. Бежтинцы. XIX - начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1994. С.97; Мусаева М.К. Хваршины. XIX - начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1995.С.70; Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. XIX - начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1993.С.89; Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы. XIX - начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1997.С.81 - и др.

<sup>3</sup> Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971.С.365; Каракашлы К.Т. Материальная культура азербайджанцев. Баку, 1964. С.248 - и др.

<sup>4</sup> Станюкович Т.В. при участии Шмелевой М.Н. Указ.Соч. С.245; Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Указ.соч.С.9 - и др.

<sup>5</sup> Агаширинова С.С. Указ.соч.С.276.

<sup>6</sup> Агларов М.А. Указ.соч.С.276.

<sup>7</sup> Валеев Ф.Т., Томилев Н.А. Татары Западной Сибири: История и культура. Новосибирск, 1996.С.105.

<sup>8</sup> Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии: К вопросу об экономических основах формирования модели питания // СЭ. 1979. С.71.

хъэкьурт готовили из жареного ячменя и даже пшена. Со второй половины XIX в. его стали делать из сухих зерен кукурузы, которые поджаривали, затем мололи на ручной мельнице. Муку просеивали через сито и ели, разбавив водой или молоком. Хъэкьурт в сухом месте очень долго не портился. Поэтому его считали дорожной пищей».<sup>1</sup>

Мучное блюдо под названием гаймаг готовили и азербайджанцы. Гаймаг обычно давали роженице «в первые два-три дня после родов. Просеянную муку, густо смешанную с маслом, жарят на небольшом огне и, непрерывно мешая ложкой, добавляют небольшими порциями воду. Затем ее посыпают толченым желтым имбирем, шафраном и солью. Варят до тех пор, пока на поверхности не выступят капельки масла».<sup>2</sup>

Грузины из зерен ячменя готовили такое блюдо: «Ячмень поджаривали на плоских каменных плитах, затем толкли в крупу, которую размешивали с водой и солью и в таком виде ели».<sup>3</sup>

Армяне из «обжаренной муки на молоке, масле или меде делают различного рода затирухи похинд-блюда, фигурирующее на многих праздниках календарного цикла».<sup>4</sup>

Само зерно /пшеница, рис и т.д./, мука и многие блюда из них у всех тюркоязычных народов Дагестана имели также и обрядовое значение. Зерном или мукой осыпают свадебную процессию; из зерна готовят различные обрядовые блюда и т.д.

Возвращаясь к толокну, следует отметить, что популярность толокна и блюд из него информаторы объясняют их сытностью - значимое качество для бедных слоев населения. По этой причине, наверное, кайтагские кумыки брали с собой толокно, когда ездили на каякентские «грязи» для лечения. Толокно часто /наряду с хлебом, сыром, мясом/ давали сельчане пастуху. «Бытование его /толокна - Б.А./ на равнине, потребление констатируется во многих селениях, - отмечает М.О. Османов. - Однако везде подчеркивается незначительность его роли как компонента питания, нерегулярность употребления в пищу. Более того, указывается на то, что толокно служило пищей больше в периоды недородов, голода, когда зерна было

<sup>1</sup> Мамбетов Г.Х. Указ. соч. С. 351.

<sup>2</sup> Каракашлы К.Т. Указ. соч. С. 248.

<sup>3</sup> Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Н. Бытовая культура Грузии XIX-XX веков: Традиции и инновации. М., 1982. С. 87.

<sup>4</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Указ. соч. С. 9.

мало и мололи его небольшими партиями, подручными средствами, т.е. ручной мельницей. Естественно, что толокно особенно ценилось в пути, в полевых или походных условиях. Преимущество толокна в этом отношении заключалось в том, что его можно было замешивать на любом жидком компоненте и использовать любую приправу - от замоченной кураги, меда или браги до масла и курдюка».<sup>1</sup>

По мнению исследователей, толокно является «одним из самых ранних и первым этапом в освоении мучных блюд».<sup>2</sup> Происхождение толокна у народов Дагестана М.А.Агларов относит к эпохе энеолита - ко времени появления и широкого распространения зерно-терек.<sup>3</sup>

Вареную в кипяченой воде пшеничную муку употребляли в качестве отдельного блюда в виде каши тахана /у северных кумыков/, дахни /у южных кумыков/, хашил /у азербайджанцев и терекменцев/. Ногайцы варили кашу - уйре из просяной или пшеничной муки. После появления кукурузы они стали делать и каши баста, мамырса из кукурузной муки.

Варили мучную кашу на воде, подавая на стол в плоской посуде, ее обильно заливали маслом, смешанным с пчелиным медом, урбечем, патокой /тушап - кум., душаб - азерб., терек./ из виноградного, арбузного или тутового сока. Урбеч готовили из льняного семени. Есть мнение, что данная номинация продукта «урбеч» - даргинского происхождения: даргинцы урбечем называли само льняное семя, а продукт, полученный из него, называли пѳяццѳикГ.<sup>4</sup>

Кумыки и терекменцы иногда варили эту кашу с добавлением риса, тыквы. Подобное блюдо было известно собственно азербайджанцам<sup>5</sup>, лезгинам<sup>6</sup>. У аварцев подобное блюдо хѳаччанцуртГѳи готовили для себя муталимы в мечетях, оно также считалось ритуальным и древним.<sup>7</sup> Даргинцы из солода делали кашу къакъ ѳжанѳи, напоминающую мучную кашу и являвшуюся одним из стародавних традиционных блюд.<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. Махачкала, 1996. С. 209.

<sup>2</sup> Агларов М.А. Указ. соч. С. 276.

<sup>3</sup> Там же

<sup>4</sup> Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашиева А.Г. Указ. соч. С. 280.

<sup>5</sup> Каракашлы К.Т. Указ. соч. С. 248.

<sup>6</sup> Агаширинова С.С. Указ. соч. С. 276.

<sup>7</sup> Агларов М.А. Указ. соч. С. 277.

<sup>8</sup> Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашиева А.Г. Указ. соч. С. 277.

Аналогичное блюдо из муки было известно армянам. Так, С.А. Арутюнов и Ю.И.Мкртумян отмечают, что армянская каша - затируха хашил «замешивается на горячей воде с добавлением растопленного коровьего масла, асуда и хавиц - со сладкими сиропами».<sup>1</sup>

Нечто похожее под названием мубассалия /луковый суп/ готовили арабы. Для приготовления этого блюда «лук шинкуют и обжаривают в масле до золотистого цвета. Затем добавляют воду и варят в течение 10 минут. Засыпая муку, все это тщательно перемешивают до получения густой массы».<sup>2</sup>

У татар известно блюдо алова - пшеничная мука, заваренная молоком и топленным маслом.<sup>3</sup>

Дахни у южных кумыков считалось исключительно женским и в определенной степени обрядовым блюдом, которое обычно давали роженице сразу после родов. Этим блюдом угощали и пришедших к роженице женщин.

В пищевом рационе тюркоязычных народов важное место занимали разнообразныѳ крупы /пшеничная, просяная, кукурузная, полбѳенная, рисовая/. Вареную крупу употребляли в качестве отдельных блюд в виде каши. Каши готовили на воде или молоке. В первом случае блюдо заправляли поджаренным луком и маслом, поливали пчелиным медом или патокой /душаб - азерб., терек.; тушап - кум., ног./ из виноградного или арбузного сока. Ногайцы на воде, молоке или сыворотке готовили кашу из просяной крупы, из жареного проса - туѳѳ баста.

Среди каш у южных кумыков особой популярностью пользовалась къѳувурма ярма, которую варили из крупы предварительно поджаренной пшеницы. Подавали блюдо с подливой бозбаш /густой мясной соус с крупнонарезанным луком, без картофеля/. Иногда кашу заправляли просто маслом.

Среди южных кумыков пользовалась популярностью и каша из полбы перуш. Эту крупу также предварительно поджаривали и варили на воде. Готовую кашу подавали с маслом. Отсутствие этого блюда у северных кумыков «и наличие в соседнем Кайтаге /у даргинцев/ и Табасаране каши, приготовляемой по типу «къѳувурма ярма» из полбы /«перундж»/, произрастающей как в Кайтаге, так и в Таба-

<sup>1</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Указ. соч. С. 9-10.

<sup>2</sup> Амирьянц И.А. Передняя Азия // Логанова Б.Р., Аристова Т.Ф. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. С. 41.

<sup>3</sup> Валеѳѳ Ф.Т., Томилов Н.А. Указ. соч. С. 105.

саране, указывает на заимствование южными кумыками способа приготовления «кьувурма ярма» у своих соседей».<sup>1</sup>

Азербайджанцы и терекменцы также готовили кашу /ярма-терек., ярма-азерб./ из дробленой на ручной мельнице пшеницы. Блюдо готовилось на воде и масле и перед подачей заправлялось чесноком и кислым молоком.

Ногайцы готовили жидкую болтушку буламькь из любой крупы.

Тюркоязычные народы Дагестана варили каши и из кукурузной крупы /на воде /, риса / на воде и молоке /. Каша из риса у южных кумыков называлась ширкьай, у северных - чилав, у азербайджанцев - яйма, терекменцев - сугли аш. Ширкьай у южных кумыков считался исключительно женским блюдом. Рисовую кашу обычно приносили роженице родственницы, соседки после родов.

Каши, приготовленные на воде, заправляли поджаренным луком и маслом, кислым молоком и чесноком, подавали с подливой.

Каши представлены и у многих других тюркоязычных народов. Так, например, из толченых ячменных и пшеничных зерен томские татары и барабинцы готовили талкан, а из зерен зажаренной пшеницы варили на мясном бульоне полужидкую кашу.<sup>2</sup>

«Блюда из пшеничной крупы традиционны для многих народов Передней Азии - турок /бургул, тархана/, армян /коркут, ариса/, курдов /ариса/ и т.д.»<sup>3</sup>

Следует отметить некоторые особенности, характерные для крупяных блюд, в частности, риса. Это частое сочетание риса с дикорастущими травами, мясом, тыквой, морковью, луком, с изюмом, молоком, различными сухофруктами /урюк, чернослив/ и т.д.

Южные кумыки готовили чилав с добавлением конского щавеля ат кьулакь, масла и яиц. Азербайджанцы и терекменцы также добавляли в кашу из риса (евелик) щавель (ат гулаг). Южные кумыки готовили рисовую кашу с тыквой.

Крупы являются основным компонентом ряда традиционных обрядовых блюд тюркоязычных народов. Плов из полбы в ночь «Наврюза» готовили южные кумыки, терекменцы и азербайджанцы; у предгорных азербайджанцев новогодним блюдом считалась каша из семи видов зерна и круп: риса, пшеницы, ячменя, проса, бобовых

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Кумыки. М., 1961. С. 246.

<sup>2</sup> Валеев Ф.И., Томилов Н.А. Указ. соч. С. 105.

<sup>3</sup> Логашова Б.Р., Аристова Т.Ф., Амирьянц И.А. Передняя Азия // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. С. 40.

/фасоль, нут/; рисовую молочную кашу ширкьай приносили роженице и т.д.

Кумыки готовили кашу из тыквы. Южные кумыки из тыквы и толченых орехов готовили жидкую кашу батдыраган /досл. «то, куда макают»/. Из тыквы, сушеного мяса и толченых орехов они готовили и блюдо бавгы.

Тюркоязычные народы Дагестана готовили рисовые пловы различных видов, которые считались в основном праздничными, гостевыми и «высоко престижными».<sup>1</sup> Для традиционной пищи ногайцев был характерен рисовый плов с морковью /как в Средней Азии/ и без нее. Обычно ногайцы варили плов /рис, мясо, морковь/ в одном котле. «Азербайджанцы, у которых это блюдо имеет особенно много вариантов, готовят плов в двух котлах, причем рис часто подкрашивают шафраном, а в мясной плов обязательно добавляют алычу и другие фрукты».<sup>2</sup>

Наибольшее распространение у дагестанских азербайджанцев получили пловы сютлу аш или судду аш /судду чекме/ и сюзме аш /плов, который процеживают/.<sup>3</sup>

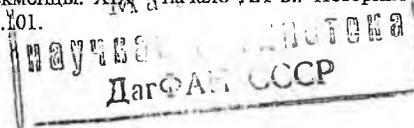
Для приготовления судду аш варили рис на молоке. В другой кастрюле растапливали топленое масло и в кипящем масле жарили тонкую лепешку из теста, замешанного на молоке и яйцах. Затем на этот лаваш клали сваренный рис и ставили кастрюлю на слабый огонь. Через 40-50 минут рис заправляли растопленным маслом. Некоторые хозяйки готовили этот плов сладким - засыпали изюмом /кишмишом/, черносливом, урюком, добавляли финики, шафран, а иногда миндаль с шафраном, другие специи.

При приготовлении сюзме аш так же готовили лепешку, затем на нее высыпали сваренный до полуготовности и процеженный рис. Закрыв крышку, кастрюлю ставили на слабый огонь для «дем чекме» /выпариться/. Через 1,5 - 2 часа рис заправляли растопленным маслом, и через 30 минут плов можно было подавать к столу. Для сюзме аш отдельно готовилась мясная подлива гувурма, буглама из поджаренного бараньего мяса, крупно нарезанного лука, очищенных каштанов и лимонного сока. Некоторые хозяйки мясную под-

<sup>1</sup> Друтюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Указ. соч. С.10.

<sup>2</sup> Станюкович Т.В. Указ. соч. С.8.

<sup>3</sup> О различных способах приготовления плова см.: Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. XIX - начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М., 1999. С.146-147; Она же. Дагестанские терекменцы. XIX и начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М., 1999. С.101.



ливу готовили с жареными баклажанами /бадымджан гувурма/, разнообразной зеленью, зеленым луком /кевер/. При приготовлении сюзме аш часто применяли шафран. «В этом случае подливу называли зэфэран гувурма».<sup>1</sup>

Самый популярный плов среди кумыков /особенно южных/ - сюзме аш. Среди северных кумыков был популярен и среднеазиатский плов с морковью. При приготовлении сюзме аш кумыки, в отличие от азербайджанцев, прежде чем пересыпать отваренный рис в котел, в него клали тонким слоем небольшое количество отваренного риса, перемешанного с сырыми яйцами, чтобы на дне образовалась корка /къазмаг/. Блюдо готовилось на слабом огне. Время от времени полагалось осторожно сливать капли воды, накопившиеся на крышке котла. Когда плов был почти готов, его заправляли горячим топленым маслом, и через 30-40 минут плов считался готовым.

Для сюзме аш кумыки готовили мясную подливу бозбаш с добавлением крупно нарезанного лука, красного перца, разнообразных трав и приправы из дикой алычи.

Терекменцы готовили сютлы аш /плов на молоке/ с обязательным добавлением в масло шафрана, эвелик аш с добавлением в рис щавеля /такой плов готовили и южные кумыки/ чобан аш /чабанский плов/ с обжаренным мясом и луком (этот плов готовился в одной котле) и нигар аш /в рис добавляли мясо, тыкву и орехи/. Для приготовления нигар аш «в котел клали слой тыквы, слой мяса, слой риса, слой толченых орехов. Добавив немного воды, варили на легком огне».<sup>2</sup> Точно такой же плов готовили и южные кумыки.

Очень популярен был у терекменцев плов хамурлы аш, состоящий из риса и предварительно высушенной и слегка поджаренной домашней лапши из тонко раскатанного теста. Для этого плова готовили мясную подливу чыгыртма, типа бозбаша, но заправленную яйцами.<sup>3</sup> Плов подавали и с курицей, кишмишом, другими приправами из трав и др. Южные кумыки для семьи иногда готовили плов «на скорую руку». Для этого рис обжаривали в топленном масле, а затем тушили его в мясном бульоне или воде, заправив разнообразными специями. При наличии мяса его клали в тарелку, на поднос с пловом непосредственно перед подачей на стол.

Таким образом, плов готовили из баранины, изредка с курицей, с морковью. Однако неизменным его компонентом оставался вареный рис с различными специями и приправами.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. XIX - начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М., 1999. С.147.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. С.101.

<sup>3</sup> Там же

Следует заметить, что все перечисленные виды плова, за исключением сюзме аш, готовились для семьи. Праздничным, гостевым был плов сюзме аш.

Завершая разговор о рисе и пловах следует сказать еще, что к рису все тюркоязычные народы относились с большим почтением. Разновидностей риса было множество. Рис различался размером, формой, цветом зерна. Он, например мог быть снежно белым, желтоватым, розовым, бурым, коричневым и даже с красноватым оттенком. Разумеется, что темные сорта риса выглядели таким образом из-за неполной шлифовки зерен после очистки их от шелухи. Эти сорта считались более полезными по сравнению с белым. В настоящее время диетологи рекомендуют для людей умственного труда натуральный, неочищенный рис.

Тем не менее, самыми популярными среди народа были белый и длинный рис /ханский/. Именно из белого ханского риса готовили праздничные пловы. Привозили его обычно из Баку и других городов Азербайджана. Никогда не использовали ханский рис для приготовления рисовой каши. Это считалось не только расточительством со стороны хозяйки, он был еще и менее вкусным. Кашу обычно готовили из круглого, короткого риса. Для сюзме аш /рассыпчатого плова/ круглый рис не годился.

Одним из показателей качества риса хозяйки считали время его варки до готовности: чем больше времени на это уходило, тем качественней считался рис.

Качество плова зависело от подготовки риса к варке. Прежде всего рис тщательно перебирали. Затем его промывали в холодной воде до тех пор, пока она не станет прозрачной. Промывали рис в воде, отстоявшейся хотя бы сутки.

Для приготовления сюзме аш промытый рис сразу же опускали в кипящую подсоленную воду. Рис, предназначенный для каши, полагалось замочить в чуть тепловатой воде в течение 20-30 минут, затем промыть холодной водой.

После промывки в холодной воде ханский рис азербайджанки ошпаривали кипятком, а затем вновь обливали холодной водой через дуршлаг, и только после этого приступали к варке.

При приготовлении плова использовали только крупную, кристаллическую соль.

Большое значение придавали тюркоязычные народы Дагестана хранению риса. Обычно его хранили в плотно закрытых керамических сосудах /зимой в погребе/. Летом рис обязательно перемешива-

ли с солью. Заботились, чтобы рис не впитал в себя посторонние запахи и сырость.

Кумычки, терекменки и азербайджанки варили рис в большом количестве воды, которую после варки сливали, промывали рис соленым кипятком и т.д. А ногайцы чаще варили рис как на Востоке: 2 части риса и 3 части воды. Вода-кипяток. Крышка наиплотнейшая - никакого зазора между ней и кастрюлей. На крышку, чтобы она не поднялась во время кипения, ставили тяжелый гнет.

Южные кумыки, азербайджанцы и терекменцы готовили плов из полбы /перундж аш - терек., пиринч аш - азерб., перуш аш - кум./ И рисовый, и полбенный пловы подавались в виде гарнира к мясным блюдам /подливам/ - бозбаш, кьувурма, чыгыртма /обо всем этом мы говорили выше/. Некоторые азербайджанцы /сел. Ерси, Арак, Зиль, Хучни, Дарваг и др./ употребляли пиринч аш и «без подливы, запивая айраном, разведенным водой или кислым молоком».<sup>1</sup> Кумыки Кайтага как и кайтаги для перуш аш готовили подливу бавгы /у кайтагов - бявгыри/ «из толченых орехов, сушеного кизила и сушеной дикой алычи, размешанных в кипящей воде».<sup>2</sup>

У кайтагских кумыков, азербайджанцев и терекменцев наблюдается частое сочетание риса с бобовыми /фасолью, нутом/.

Следует отметить, что если традиция приготовления жидких крупяных блюд является следствием генетических связей тюркоязычных народов Дагестана с тюркоязычными народами Центральной Азии, Западной и Южной Сибири и т.д., то приготовление каши и плова - это следствие заимствований и «результат культурного взаимодействия и влияния азербайджанского этноса».<sup>3</sup>

А что касается рисового плова вообще, то «это блюдо передне - и средне - азиатского происхождения».<sup>4</sup>

Следует еще добавить, что хотя рис был доступен не всем, но в дни торжественных событий /свадьба, прием почетного гостя, религиозные, календарные праздники и т.д./ плов готовили в семьях любого материального достатка. Разумеется, в состоятельных семьях его готовили со множеством компонентов /с различными специями и приправами/.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. С. 144.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 277

<sup>3</sup> Османов М.О. Указ. соч. С. 212.

<sup>4</sup> Кочнев В.И., Семашко И.М. Центральный и Северо-западный Индостан // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. С. 53

Значительное место в пищевом рационе тюркоязычных народов Дагестана занимали разнообразные супы /шорпа - кум., азерб., терек.; сорпа - ног.; у других тюркоязычных народов - шурпа/. Считается, что это блюдо имеет переднеазиатское происхождение.<sup>1</sup>

Супы готовили с рисом, с пшеничной или полбяной крупой, с фасолью, лапшой, на мясном бульоне /этли шорпа, этли хорек/, на молоке /сутлу шорпа, сутлу хорек/ и на воде /кьуру шорпа/. Южные кумыки готовили суп с тыквой /кьабакь шорпа или кьабакь чИшин/. Во все супы, кроме молочных, клали лук, зелень, перец, кислую пастилу из слив или дикой алычи, кизила, сушеной кураги и т.д. Постные супы заправляли жиром или поджаренным на масле луком. В суп с тыквой добавляли сушеное мясо, лук, перец, а в конце варки - толченые орехи.

Супы у каждого народа имели свои названия, зависящие от состава заправки: суп с рисом /дюги шорпа - кум., дюго шорпа - терек., азерб., буруж сорпа - ног./; суп с фасолью /бурчакь шорпа - сев. кум., кьара шорпа - южн. кум., кара шорпа - терек., азерб./; суп с пшеничной крупой /ярма шорпа - кум., терек., азерб./; суп с лапшой /эришде шорпа - терек., эриштэ истиси - азерб., лакса сорпа - ног., илашгва шорпа - кум./.

Исследователи полагают, что тюркоязычные кочевники / в том числе и ногайцы / научились варить тесто в виде тонко раскатанных лепешек, которые позднее стали подавать к столу как дополнение к мясному блюду в виде кушанья бесбармакь, под влиянием иранских земледельческих традиций Средней Азии. Данное блюдо получило распространение в прошлом и среди казанских татар /бишбармак/, киргизов /бешбармак/, в особенности среди имущих слоев населения<sup>2</sup>, у тюрков.<sup>3</sup>

Из мучных крошек все тюркоязычные народы Дагестана готовили суп-затируху /унаш, умаш, увмаш, умаш сорпа-ног.; умач шорпа-кум.; умач шорпа, умаж шорпа-терек., азерб./ - с крупинками /шариками/ растертого /зернистого/ теста - самая простая форма мучной похлебки.

Ногайцы готовили суп из кукурузной муки - уйре и суп из любой замешанной в кипяченой воде муки - кьудыр. Бедные ногайцы часто готовили жидкую похлебку - быламукь из просяной муки, зап-

<sup>1</sup> Кочнев В.И., Семашко И.М. Центральный и Северо-западный Индостан // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. С.58.

<sup>2</sup> Станюкович Т.В. Указ. соч. С.248.

<sup>3</sup> Жуконская Н.Л. Указ. соч. С.74.

равив ее айраном, сухим сыром или бараньим салом, и суп с пшеном - уйре сорпа на мясном бульоне или же на воде. Если уйре сорпа готовили на воде, в него добавляли айран. Из проса ногайцы готовили еще «с маслом и кислым молоком род супа, называемого шерба».<sup>1</sup>

Блюдо из вареной муки в виде болтушки в прошлом имело широкое распространение и среди народов, проживающих на сопредельных и отдаленных территориях с тюркоязычными народами, что подчеркивает древность его происхождения.

Во время поста /Рамазан/ кумыки, терекменцы и азербайджанцы в горячей золе в глиняном сосуде /кьаба - кум., пити галгасы - азерб., терек./ готовили суп пити /кьаба шорпа - кум., пити - азерб., терек./ из баранины и нухута /нут/, с добавлением приправ - лука, перца, соли и алычевой пасты.

Выше мы уже писали о супе гьалувахудур, который готовили из жареной муки, масла и лука. Подобное блюдо было и у татар. Они готовили чай с жареной мукой и маслом.<sup>2</sup>

«В отличие от остальных кумыков, жители сел. Каякент, подобно азербайджанцам и табасаранцам, готовили, да и сейчас готовят, суп из кислого молока, или айрана /айран-шорпа или довгьа/, что можно объяснить наличием этнических связей жителей сел. Каякент с азербайджанским народом».<sup>3</sup>

Довгу из кислого молока, разбавленного водой, айраном, варили и терекменцы.

Дербентские азербайджанцы /городские жители/ варили суп из риса, различной зелени и кислого молока под названием гатыфаши.

Самым любимым блюдом тюркоязычных народов Дагестана был хинкал /гьинкал - сев.кум., хинкIе - южн. кум., инкал, инькал - ног., хингал - азерб., терек./ - блюдо из мелко нарезанного /в форме ромбиков или квадратиков пресного теста, сваренного в мясном бульоне или в воде. При приготовлении хинкала предпочтенье отдавалось баранине. Кумыки готовили хинкал и «с особого вида колбасой - «сокъа» /у северных кумыков/ или «пак» /у южных кумыков/. Для этого кишку барана или коровы наполняли фаршем, приготовленным из печени с рисом, приправленным перцем и солью, затем завязывали с двух сторон и, проколов иглой в нескольких местах,

<sup>1</sup> (Люк де, Жан) Описание перекопских ногайских татар, черкесов, минтрелов и грузин Жана де Люка, монаха доминиканского ордена // 300ИД. Т.9. С.485-486.

<sup>2</sup> Валеев Ф.Т., Томилов Н.А. Указ. соч. С.104

<sup>3</sup> Гаджиева С.Ш. Кумыки. С. 244

опускали в котел. Вместе с такой колбасой варили и желудок, который наполняли внутренним жиром, луком, перцем и, придав форму колбасы, закручивали тонкой бараньей кишкой. Эта колбаса называлась «явьерме». «Сокъа» и «явьерме» кумыки ели редко; их, как правило, приготавливали в то время, когда резали дома барана или другую скотину».<sup>1</sup>

Южные кумыки готовили хинкал и на молоке.

Хинкал имел ряд разновидностей: узма хингал /терек., азерб./ или кьалын гьинкал, кьалин хинкIе /сев., южн.кум./ - из толсто раскатанного руками теста; юкьа гьинкал-сев. кум., юкьа хинкIе -южн. кум.; юха хингал /терек., азерб./ - из тонко раскатанного теста; эшме или элек хингал /азерб., терек./, сыр-сыр гьинкал /сев. кум./, суль-ар хинкIе /южные кумыки/ - из теста в виде трубочек или ракушек. У азербайджанцев был еще говурма хингал.

Тюркоязычные народы Дагестана чаще готовили тонкий хинкал. Этот хинкал носил и носит теперь название «кумыкский». Ногайцы Терско-Сулакского междуречья и частично ачикулакские ногайцы тоже готовили хинкал кумыкского способа приготовления.

Готовили хинкал и из кукурузной муки в виде галушек-гьалпама /кумыки/, гажи бугда хингал или гардагалы хингал /азерб., терек./, атыкь алпама или мишари /ногайцы/. Из просеяной муки ногайцы делали галушки - алдыма.

Все виды хинкала подавали с подливой. Иногда, если хинкал готовили не на мясном бульоне, подливу /дузлуг - азерб., терек., тузлукъ - кум./ готовили с жареным мясным фаршем, кислым молоком или сметаной, позже с томатами. Во все подливы обязательно добавляли чеснок /толченный в деревянной ступке/, а также уксус из молочной сыворотки /сирке/ или винограда /ханц, кьанц/. Иногда вместо уксуса добавляли уруб /цIикIнай/ - приправу из дикой алычи, терна, кизила. В качестве подливы для хинкала южные кумыки азербайджанцы и терекменцы подавали и толченые орехи с чесноком.

Интересно отметить, что пшавы, если готовили хинкал без мяса, подавали его с чесноком или грецкими орехами.<sup>2</sup>

Хинкал был не только семейным, гостевым, но и обрядовым блюдом. Очень часто для ведения полевых работ /пахоты, уборки, молотьбы и т.д./ два-три хозяйства кумыков объединялись в «ортакь»

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. С.149-150.

<sup>2</sup> Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.В. Указ. соч. С.87.

/в коллектив/. «В поле они строили большой шалаш - «кьош» или «кязма» /землянку/. Это строение служило на весь период сельскохозяйственных работ местом отдыха после тяжелого трудового дня, а также местом хранения продуктов. После завершения всех полевых работ крестьяне устраивали сабан той, который у кумыков чаще всего был известен как «кьош бузув» /букв. разбирают шалаш/ или «кьош гьинкал» /шалашный хинкал/. Для этого торжества из селения доставляли мясо; курдюк, пироги с разной густой начинкой, орехи, фрукты, безалкогольные напитки, среди которых первое место занимал виноградный мед - «тушп», «джинкай».<sup>1</sup>

Все тюркоязычные народы тонкий хинкал ели с хлебом, а толстый без хлеба.

Кушанье, подобное хинкалу, зафиксировано у многих тюркоязычных народов. Так, например, туркмены готовили блюдо под названием белке. Это «тонкораскатанные мелкие куски теста, сваренные в воде и заправленные кислым молоком».<sup>2</sup> Что-то похожее мы встречаем у айрумов /этнографическая группа азербайджанского народа/. Это гашыг хэнкэли. Для его приготовления на воде замешивают тесто и раскатывают его в лист. Затем лист разрезают квадратами и варят. Едят хэнкэл с хлебом. Есть еще и другой вид хинкала - эл хэнкэли. Готовят его как гашыг хэнкэли, «но после варки процеживают через сито или тушпалан - дуршлаг. Во время еды сдабривают фаршем и кислым молоком с натертым чесноком. А если фарша нет, то заливают кислым молоком с чесноком, едят руками».<sup>3</sup> Иногда кислое молоко разбавляется водой.<sup>4</sup>

«Эл хэнкэли» /«хинкал, который едят руками»/ готовили и дагестанские азербайджанцы /в основном равнинные/. Данное блюдо очень напоминает бешбармак. «Нет сомнений, в том, что вареные куски теста /клецки, галушки/, называемые «хинкалом», распространенные и в некоторых других областях Кавказа /груз. - хинкали, азерб.- хингал/, имеют горско-дагестанское происхождение, - пишет М.О.Османов. - Думается, что хинкал возник во внутреннем горном Дагестане в эпоху сложения здесь производящего хозяйства, когда хозяйственно-культурное единство внутреннего Дагестана сопровождалось и этнической целостностью... Правда, заимствование этого блюда другими народами, расположенными вне внутреннего

Дагестана, произошло, скорее всего, через аварцев, возможно в результате контактов, в чем немаловажную роль сыграли, по-видимому, кумыки /кумыкское - «хинкал», азербайджанское и чеченское «хингал», грузинское «хинкали» и пр./»<sup>1</sup>. Хинкал, - считает М.Агла-ров, - множественное число от аварского «хинкI, что свидетельствует о заимствовании этого термина другими народами у аварцев.<sup>2</sup>

Равнинный тонкий хинкал, именуемый кумыкским, на наш взгляд, является поздним заимствованием. Вопрос о заимствованиях вообще очень сложен. Все же надо, на наш взгляд, иметь в виду, что «ряд лапшевых, галушечных и пельменных блюд, изначально связанных, очевидно, более всего с восточноазиатской моделью, был привнесен в модель переднеазиатскую именно кочевниками, либо явившимися непосредственными передатчиками, либо выступавшими в качестве фактора, интенсифицировавшего контакты центральноазиатского оседлого населения с восточноазиатским».<sup>3</sup> Кто знает, возможно, тонкий хинкал кумыки заимствовали у других тюркоязычных народов в результате культурных и других контактов.

Блюда из вареного теста с начинкой представлены у тюркоязычных народов пельменями /курзе - кум., кюрзе - терек., гюрзе - азерб., кьасьыкь боьрек - ног./ Пельмени готовили с разной начинкой - мясной /эт курзе - кум., эт кюрзе - терек, эт гюрзе - азерб./, с творогом /бишпакь курзе - кум., шор кюрзе - терек., шор гюрзе или пендир гюрзе - азерб./, с яйцами, сбитыми на молоке /юмуртка курзе - сев.кум., юмуртка курзе - южн.кум., юмурта кюрзе - терек, юмурта гюрзе или юмурта хингал - азерб./, с крапивой /кьычыткьан курзе - кум., гижитген гюрзе - азерб., гижитген кюрзе - терек./

Разновидностью курзе являлось душбере /терек., кум./, дюшбере /азерб./ - мелкие пельмени с мясом, сваренные в мясном бульоне. В отличие от курзе душбере готовили только с мясом. Душбере обычно подавали в больших пиалах вместе с бульоном и чесночной приправой. Если курзе ели как самостоятельное кушанье, душбере ели с хлебом. Существует мнение, что пельмени /дюшбере/ - не азербайджанское и не кавказское блюдо. Зародилось оно в Китае. Китайские кулинары готовили пельмени несколько тысяч лет назад, а затем через Сибирь рецепт пельменей распространился по всей России и др. регионах.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Традиционный земледельческий календарь... С.70

<sup>2</sup> Оразов А. Указ. соч. С.75.

<sup>3</sup> Каракашлы К.Т. Указ.соч. С.247-248.

<sup>4</sup> Там же.

<sup>1</sup> Османов М.О. Указ. соч. С.207-208.

<sup>2</sup> Агларов М.А. Пицца // Материальная культура аварцев... С. 278.

<sup>3</sup> Арутюнов С.А. Заключение // Этнография питания... С. 236.

<sup>4</sup> Ростова Н. Пельмени - дело тонкое // Г. Аргументы и факты. Приложение. Здоровье.

Для южных кумыков душбере в определенной степени являлось и обрядовым блюдом. Его готовили для мастеров-строителей нового дома. Близкие родственницы хозяина дома, соблюдая очередность, приносили для строителей дома /уста/ душбере и флаг /какой-нибудь хороший платок или материю, привязанную к палке/. Эти флаги вывешивались на заборе. В конце рабочего дня их забирали мастера.

К ногайцам изделия из вареного теста с мясной и другой начинкой были, очевидно, привнесены кочевниками из районов Центральной Азии через Среднюю Азию. В то же самое время ногайцы испытали заметное влияние кумыкской кухни, у которых блюда из вареного теста с начинкой появились самостоятельно. В частности, это выражается в повсеместном употреблении термина курзе только у тюркоязычных народов Дагестана, за исключением ногайцев /у даргинцев, например, - чутни, лишь в предгорье под влиянием кумыков они называются «гурзе»<sup>1</sup>; у аварцев - цураг хинкал /хинкал с начинкой/<sup>2</sup>, у табасаранцев - йиккун хинкар<sup>3</sup> и т.д.

В кухне тюркоязычных народов наиболее широкий ассортимент из растительных блюд составляют мучные изделия. В типологическом отношении они подразделяются на изделия из жареного и печеного теста без начинки или с начинкой.

Среди жареных и печеных изделий без начинки выделяются две группы: хлеб /этмек, аш, рискъи - кум., эпшек, черек, чурег - азерб., эпшек - терек., оьтпек, тари малай, тари мишари - ног./ из пресного и кислого теста. В порядке исторического возникновения наиболее ранними являются изделия из пресного теста: кысыр этмек - сев. кум., кысыр этмек или кысыр баццари - южн.кум., джир эпшек - терек., джир хэмир - азерб., кысыр оьтпек-ног./.

В исследуемое время пресный хлеб готовили в исключительных случаях /когда куда-нибудь спешили, когда хлеб был срочно нужен и т.д./. Обычно предпочитали хлеб из заквашенного теста - кюнде эпшек - терек., хамур этмек, хамурдан этмек, кунне хамур - кум., турш хэмир, маялы хэмир, хэмирден къатан хэмир - азерб., мая оьтпек-ног. Интересно отметить, что у бедуинов тесто, заквашенное на дрожжах, называется хамр.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С.274.

<sup>2</sup> Агларов М.А. Указ. соч. С.280.

<sup>3</sup> Длимова Б.М. Табасаранцы. С.116.

<sup>4</sup> Логаинова Б.Р., Аристова Т.Ф., Амирьянц И.А. Указ. соч. С.36

Считается, что родиной дрожжевого хлебопечения является Передняя Азия.<sup>1</sup>

В качестве закваски хамурдан, мая - кум., ажитлы, хэмирден - азерб., ажитме, хэмирдан - терек., мая, мач или маялы хамур - ног./ использовали кислое старое тесто, которое в полужидком виде каждая хозяйка хранила в теплом месте до следующего замеса теста. В этом же качестве ногайцы использовали и кислое молоко.<sup>2</sup>

Закваска у тюркоязычных народов очень почиталась и хранилась в чистом месте. Нельзя было брать закваску не будучи обутом, перешагивать через нее или же выносить из дома после наступления темноты. Нельзя было отдавать кому-нибудь всю закваску, мыть сосуд, в котором хранилась закваска /его полагалось выскобливать и очищать руками, без воды/. Совершенно запрещалось месить тесто ночью. Разумеется, нельзя было перешагивать через муку, хлеб, тесто, через корыто /чара/, где хранилось тесто и через большое корыто керсен, предназначенное для замеса теста. Строго запрещалось ставить корыто на голый пол во время замеса теста. Запрещалось месить тесто на босу ногу, с непокрытой головой. Во время замеса теста никто не должен был проходить мимо корыта и т.д.

Из кукурузной муки готовили только пресный хлеб - мучери - кум., мичери - терек., азерб., мишари - ног. Кукурузное тесто обычно замешивали на круглом кипятке и хлеб готовили, пока тесто было горячим, чтобы легче было придать ему форму. Пекли кукурузный хлеб на слабом огне.

Для семьи в обычные дни тесто замешивали на воде (кум., азерб., тер.), на воде или айране, кислом молоке или сыворотке /ногайцы/. Для торжественных случаев обычное тесто для хлеба замешивали на молоке.

Кумыки, терекменцы, азербайджанцы пекли хлеб как из пшеничной, так и из ячменной и кукурузной муки. Все же пшеница для этих народов является главной продовольственной культурой. Что касается ногайцев, то пшеничная мука шла у них главным образом на праздничные блюда<sup>3</sup>, а хлеб для повседневного употребления они готовили чаще из проса<sup>4</sup>, позднее - из кукурузной муки и очень редко из пшеничной. Очень часто бедные крестьяне в пшеничную

<sup>1</sup> Логаинова Б.Р. Передняя Азия // Этнография питания... С.16.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев. С.201.

<sup>3</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. С.216.

<sup>4</sup> Ногайцы приобретали (обменивали) зерно преимущественно у народов Северного Кавказа, где просо было основной товарной зерновой культурой.

муку добавляли ячменную или просяную муку, позже стали добавлять и кукурузную. Все же в целом для большинства тюркоязычных народов основной хлеб - пшеничный, а все прочие виды муки /ячменная, кукурузная и т.д./ употребляли в связи с нехваткой пшеницы.

Для замеса теста муку обязательно просеивали, а после обмолота зерно обязательно мыли. Это был целый ритуал, к которому готовились тщательно. Для сушки зерна заранее стирали паласы /сушили зерно только на льняных паласах/. Вообще чистоте при приготовлении и заготовке продуктов питания тюркоязычные народы придавали огромное значение. Обычно готовила еду старшая /но не старая/ в семье женщина, девочкам мать эту операцию полностью редко доверяла; они обычно выполняли подсобные работы. Если обстоятельства складывались таким образом, что мать сама не могла приготовить еду, то дочери делали это под ее присмотром. Перед замесом теста, приготовлением еды, перед едой обязательно мыли руки, наводили порядок в комнате, прятали волосы и т.д.

Способ выпечки хлеба, форма и размер чуреков во многом зависели от того, пресное это или кислое тесто, пшеничная мука или ячменная, в какой печи будет производиться выпечка. Обычно чуреки готовили круглой формы, толщиной в три-четыре пальца и весом чуть меньше 1 кг. Обрядовый хлеб гулече, выпекаемый кумыками по завершении уборки урожая, мог весить больше 2 кг. Хлеб, выпекаемый в тандыре, получался продолговатой формы. Из пресного теста обычно выпекали большие тонкие лепешки и др.

Из кислого теста кумыки делали несколько сортов хлеба: мягкий хлеб хамур этмек и хлеб, для которого выдержанное тесто повторно тщательно вымешивалось и снова ставилось на 30-40 минут в теплое место, чтобы тесто еще раз подошло. Такой хлеб, рассчитанный на долгое хранение, у северных кумыков назывался ятыкъ этмек, а у южных кумыков - цап этилган этмек.

Качество хлеба во многом зависело и от правильного замеса теста. Так, например, несдобное кислое тесто всегда делалось мягче, чем пресное.

Пекли хлеб в надворных печах корюк - кум., в печах хараг - терек., и в тандырах /на раскаленных стенках хлебной печи/ - азерб. Тандыры тПерюн были широко распространены и у табасаранцев.<sup>1</sup> Также выпекало хлеб древнее оседлое население - таджики, уйгуры,

<sup>1</sup> Алимова Б.М. Табасранцы. С.114

узбеки. Аналогичный способ выпечки хлеба «применялся туркменами, тамдыр которых имеет несколько иную конструкцию. Этот же способ был воспринят белуджами, живущими на территории Туркмении, а также киргизами, однако тандыр у них имеет несколько иное /более близкое к тамдыру туркмен/ устройство».<sup>1</sup>

Что касается ногайцев, они также пекли хлеб в тандыре, или закрыв тесто непосредственно в горячую золу, или на чугунной сковороде, накрыв ее сверху второй сковородой, какой-нибудь другой крышкой. Такой хлеб называли таба обтпек /хлеб на сковороде/. «У ногайцев Терско-Сулакской низменности со времени перехода на оседлость для выпечки хлеба сооружали надворные или комнатные печи кумыкского типа. Ачикулакские ногайцы в начале XX в. частично стали пользоваться в этих целях русскими печами и выпекать хлеб в виде буханок»<sup>2</sup>. По данным И.Л.Щеглова, ногайцы обычно в середине кибитки «оставляли место для очага, для приготовления хлеба и чая, но в летнее время предпочитают варить чай и печь хлеб вне кибитки. С этой целью вырывается канавка в аршин длиною и в 1/2 аршин глубиной, в которую кладется кизяк, служащий топливом, или просто сухой коровий помет; в этой канавке кипятится котел, здесь же пекутся на железных сковородах лепешки».<sup>3</sup>

Подобные печи вне жилого дома /куьрелей/ в летнее время - древняя традиция не только ногайцев, но и других кочевников.<sup>4</sup>

Иногда, чаще в зимних условиях, когда хотели сэкономить дрова, хозяйки пекли хлеб в горячей золе /наиболее примитивный и древний способ хлебопечения/.<sup>5</sup> Этот способ выпечки хлеба, использующийся ныне чаще в ритуальных целях, был известен всем народам Дагестана,<sup>6</sup> Кавказа и другим народам.<sup>7</sup> Например, подобный способ выпечки хлеба был известен туркам во времена сельджуков.<sup>8</sup> Киргизы, казахи и монголы умели делать «лепешки, выпекая их в котле или прямо в золе».<sup>9</sup> Для хлеба, выпекаемого в горячей золе, обычно готовили крутое тесто и он бывал больших размеров.

<sup>1</sup> Станюкович Т.В. Указ. соч. С.243.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С.201.

<sup>3</sup> Щеглов И.Л. Туркмены и ногайцы Ставропольской губернии. Т. I. Ставрополь, 1910. С.140.

<sup>4</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. 144.

<sup>5</sup> Османов М.О. Указ. соч. С.211.

<sup>6</sup> См.: Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С.271.

<sup>7</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры. С.10.

<sup>8</sup> Жуковская Н.Л. Центральная Азия // Этнография питания. С.131.

<sup>9</sup> Там же.

Тандыры использовались не только для выпечки хлеба, но и для томления горячей пищи в горшках /пители/, а также для вертельной жарки туши барана или ягненка.

Во всех азербайджанских селениях для выпечки тонкого хлеба - лавашей каждая семья имела специальные огнеупорные глиняные /позже и железные/ противни - садж, которые ставились на огонь.

В зависимости от того, где выпечен хлеб /в тандыре, в доме или вне дома, на садже, в золе, в корюке и т.д./, его в быту называли по разному: керюк этмек /кумыки/, харег эптег /терек./, тандыр эптег /азерб./, сач чорэйи /азерб./; от этмек /кум./, гюмбе /азерб./ - хлеб, выпекаемый в золе; таба обгпек /ног./ - хлеб, выпекаемый на сковороде без масла.

Терекменские и кумыкские женщины считались самыми искусными мастерицами по выпечке хлеба и хлебных изделий во всем Дагестане. Они придавали большое значение качеству зерна и муки. Для обычного хлеба они предпочитали муку озимой пшеницы, а из муки яровой пшеницы готовили чуду, курзе, хинкал и др. изделия. Считалось, что тесто из муки яровой пшеницы обладает большей вязкостью /озекли-кум., езли-азерб., терек./, и поэтому хорошо поддается раскатке любой толщины, не «рвется», не разваривается. По этой причине мука яровой пшеницы использовалась в основном для приготовления различных пирогов, тонкораскатанных лепешек, лапши, курзе и т.д.

Обычно хлеб выпекали на один день, изредка - на 2-3 дня. На несколько дней выпекали обычно сдобные хлеба.

Процесс выпечки хлеба в тандыре был очень трудоемкий и требовал не только физических сил, но и определенных навыков. Редко хозяйка выпекала хлеб одна. Ей обычно помогал кто-нибудь из членов семьи /дочь, невестка/ или же соседка. Обычно хлебную печь разжигали не только для своей семьи, но и для соседей, родственников. Та семья, в чьем доме часто разжигалась печь для выпечки хлеба, считалась очень благожелательной, общительной, благородной. Говорили, что в таком доме всегда будет берект /благодать, изобилие/. Женщины, собравшись у печи, обсуждали свои проблемы и с удовольствием проводили время в обществе друг друга, сочетая «приятное с полезным». Считалось богоугодным делом печь хлеб в своем тандыре /корюке/ для чьих-либо поминок. Соседки предлагали свои услуги семье покойного сразу же после смерти человека. Разжигать надворную печь в доме покойного считалось неприличным. Если такое и случалось, осуждению подвергалась не семья покойного, а

обвинялись соседи, не предложившие свои услуги. В случае же свадьбы, напротив, печь разжигали в своем доме сразу же, и чем дольше горел в ней огонь, тем счастливее должна была быть новая семья.

Первый хлеб из муки нового урожая у кумыков должны были попробовать сами члены семьи и прежде всех - самый младший. Считалось, что в этом случае ребенок будет расти здоровым, и в доме всегда будет достаток /берект/. Азербайджанцы и терекменцы, напротив, первый хлеб из муки нового урожая старались есть вместе с близкими друзьями.

Среди изделий из теста особое место у тюркоязычных народов занимали и занимают мучные изделия из нераскатанного теста без начинки, зажаренные в кипящем масле. Подобные изделия зафиксированы в основном у ногайцев, что является следствием влияния скотоводческой культуры. Так, ногайцы в торжественных случаях готовили баурсак - круглые лепешки из кислого теста, зажаренные в кипящем масле. Обжаривание теста в масле имело и прямой практический смысл: такое изделие долго хранится не черствея и не теряя вкусовых качеств.

Обжаривание кусочков теста в кипящем масле было известно монголам /боортог/, киргизам /боорсок/, казахам /баурсак/.<sup>1</sup> Из печеных изделий сибирские татары также знали баурсаки.<sup>2</sup>

Из пресного теста в курдючном жире или масле ногайцы зажаривали лукумы /ромбики, треугольнички из тонко раскатанного теста/. По праздникам для лукумов тесто замешивали на молоке, масле, яйцах. Выпекали ногайцы и круглые пышные пончики, жаренные в большом количестве масла. Из сдобного пресного теста они жарили хворост. По праздникам ногайцы в масле выпекали хлеб кьалакьай /май кьалакьай/, выпекали или жарили на сковороде кьатлама - слоеные калачики из пресного тонко раскатанного теста, замешанного на молоке, масле, яйцах. Часть ногайцев кьатлама жарила в кипящем масле.

Очень популярна кьатлама была у других тюркоязычных народов. Так, например, татары пекли слоеный хлеб в виде лепешек /каттама/<sup>3</sup>, турки готовили жареные на масле со сливками слоеные лепешки.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии... С.74.

<sup>2</sup> Валеев Ф.Т., Томилов Н.А. Указ. соч. С.105.

<sup>3</sup> Там же.

<sup>4</sup> Жуковская Н.Л. Указ. соч. С.74

Среди изделий из теста особое место у тюркоязычных народов занимали блюда из жидкого теста - блины /шпырлама, кьуймакъ-ногайцы, буршун, бурщина-южные кумыки, чий чуду-северные кумыки, фэсэли-азербайджанцы, синие текен чуду или бурщина чуду-терекменцы. С.М.Абрамзон пишет, что из жидкого теста тюрки готовили оладьи куймак.<sup>1</sup>

Ногайцы выпекали блины на сковороде, поставленной на треногу /очаг/ над открытым огнем. Кумыкские бурщина выпекались в корюке. Для них готовили жидкое тесто на простокваше, клали туда масло, поджаренный лук /обязательный компонент/, душистые травы. Жидкую массу наливали на предварительно подсушенную в корюке /на огне/ тонко раскатанную из пшеничного теста формочку в виде неглубокой тарелки и выпекали. Подрумяненные бурщина вынимали из корюки и заливали густой сметаной, делая ложкой фигурные ямки и снова ставили в корюк, чтобы верх еще раз подрумянился. Готовые бурщина смазывали маслом и складывали горкой на поднос.

Известны кумыкам и блины сини чуду. Разница между сини чуду и бурщина заключалась в том, что для первых жидкое тесто готовилось на молоке и его выпекали на подносе, а не на тонко раскатанной пшеничной лепешке, предварительно подсушенной на огне. У южных кумыков бурщина фигурирует на многих праздниках календарного цикла, особенно весной и летом во время жатвы.

Терекменские блины бурщина или синие текен чуду - это чуду «типа блинов на молоке или простокваше. Для них замешивали жидкое тесто, добавив в него масло, яйца, соль. Потом тесто выливали в сковородку и ставили в печь; когда верх начинал румяниться, чуду переворачивали и, залив сверху сметаной, снова ставили в печь, но на легкий огонь, чтобы сметана постепенно впиталась в тесто. При другом способе приготовления этого чуду то же жидкое тесто выливали на предварительно испеченный круг тонко раскатанного теста».<sup>2</sup> Азербайджанские блины фэсэли жарились на масле.

Все тюркоязычные народы Дагестана пекли слоеные хлеба как из пресного, так и из дрожжевого теста очень тонкой раскатки с маслом /кьыркь кьабат - ног., майлы кьалач или майлы этмек - сев. кум., явлу этмек - южн. кум., кьолче галач или яглы эпшег - терек., азерб./.. Для кумыков слоеный хлеб имел и обрядовое значение. Его обязательно пекли к празднику весны Навруз байрам.

<sup>1</sup> Абрамзон С.М. Киргизы. Л., 1971. С.143.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. С.102.

У рассматриваемых народов популярны были сладости, многие из которых имели свою специфику. Для их приготовления использовали сахар, молоко, яйца, топленое масло, миндаль, фисташковые орехи, грецкие орехи и др. Это были особые сдобные чуреки, пахлава, печения и другие изделия. Так, например, терекменцы для торжественных случаев готовили особые чуреки каллар, сютлю эпшеглер из сдобного теста, замешанного на молоке, масле, яйцах. Они же выпекали особые калачики - ширин кете и шура галач. Для приготовления шура галач тесто очень тонкой раскатки мазали теплым сливочным маслом, разрезали на куски, а затем, положив на каждый кусок смесь из муки, масла, яиц и соли, придавали этому куску форму небольшого калачика и пекли на слабом огне. При приготовлении ширин кете смесь также готовили из муки, масла и яиц, но вместо соли добавляли сахар.

Сдобные печеня ширин кете пекли и азербайджанцы. Кроме того, из слоеного теста, приготовленного на молоке и масле, они выпекали шур галач.

Специально на праздники терекменки для детей выпекали «обрядовое печенье - «гелинлер» в форме женских фигур; из теста же, смешанного с сажей, лепили брови, глаза, рот, косы и др. Так же делали гагумалар - в форме барана с закрученными рогами, внутри которого запекали куриное яйцо».<sup>1</sup>

У южных кумыков к новому году /22 марта/ принято было готовить «обрядовые фигурные печеня антропоморфной формы - «урчукьан» - напоминающие человеческую фигуру или зооморфной формы, в виде барана - «ирк» с закрученными рогами, куропатки - «кьапкья» /с яйцом внутри/. Кроме того, готовили разнообразные калачики с халвой и без халвы внутри, специальные калачики треугольной формы - «чика» из кукурузной муки. Фигурный хлебец «урчукьан» некоторые оставляли до следующего новогоднего праздника, повесив на стене. Этим, вероятно, выражалось пожелание и надежда жить из года в год в достатке. Кроме того, кумыки в этом хлебце видели лечебные свойства, давали больному, размочив в супе».<sup>2</sup>

Из сдобных печений азербайджанцы готовили небольшие круглые пончики шекер чурек. Для их приготовления замешивали тесто на подогретом топленом масле, яйцах, сахаре.

Терекменцы, азербайджанцы и кумыки готовили известную на всем Востоке пахлаву.

<sup>1</sup> Там же. С.99.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Традиционный земледельческий календарь... С.61.

Разновидностью пахлавыв у азербайджанцев была шекер бура, приготовляемая в форме пельменей.

Из других сладких и несладких сдобных хлебов у кумыков были известны сдобный хлеб круглой или продолговатой формы назик /у сев. кум./, кьалач или пенжекеш /у южн. кум./. На этом хлебе делали вилкой волнистые глубокие узоры.

Другой вид сладкого печения - гулеме /южн. кум./ или гьалва кьалач /у сев.кум./. Гулеме готовили из слоеного теста с начинкой. Начинкой обычно служила мучная халва. На гулеме принято было делать узоры наперстком. И пенжекеш, и гулеме перед выпечкой мазали взбитым яйцом /некоторые только желтком/. Гулеме обычно делали небольших размеров, в виде коржиков.

О происхождении некоторых видов печенья, в частности пахлавыв /пехлеви/, гулеме, С.Ш.Гаджиева пишет, что «пахлава» заимствована народами Дагестана у персов. Что касается термина «гулеме» /другое название «шекер кьалач»/, то он, на наш взгляд, тюркского происхождения. Вполне вероятно, что «гулеме» - это «гуллеме» и происходит от глагола «гуллемек» /покрывать узорами, цветами/ и «ме» - словообразующий суффикс. В самом деле, это печенье сверху покрывалось особыми узорами».<sup>1</sup>

Наиболее популярной среди тюркоязычных народов была халва мучная - ун гьалва, ореховая - кьоз гьалва и рисовая /из рисовой муки - дюгю гьалва/. Кумыки, азербайджанцы из мелких крупинок теста готовили увмач гьалва /кум./, умадж гьалва /азерб./. У северных кумыков была популярна илашгьа гьалва /халва из лапши/. Азербайджанцы и терекменцы готовили халву и из миндальных орехов гоз гьалва. Чаще всего готовили халву из муки и грецких орехов. Но самая распространенная разновидность - это обжаренная на масле мука, в которую добавляли виноградную или туговую патоку. В мучную халву азербайджанцы добавляли и другие компоненты: мускатный орех, шафран, корицу, гвоздику, другие пряности.

Следует отметить, что халву готовили не только в торжественных случаях /свадьба, рождение ребенка и т.д./, но и на поминки. Что касается других сладостей, их обычно подавали к праздничному столу, некоторые из них были приурочены даже к отдельным праздникам.

Весной, к празднику Нового года, было принято готовить специальное обрядовое полужидкое кушанье из солода проросших семян

пшеницы с добавлением муки. Называлось это блюдо у южных кумыков семене, у северных - салат, у терекменцев и азербайджанцев - семени. В отличие от других кушаний семене никогда не готовили только для своей семьи, им принято было угощать соседей, родственников, кунаков из соседних сел. Иногда для приготовления семене объединялись 3-4 семьи. Женщины по очереди помещивали варево деревянной ложкой /кьалакь кьашыкь/ до тех пор, пока не образовывалась сплошная густая масса типа повидла.

Следует отметить, что семене начинали варить только после наступления темноты и обязательно под открытым небом.

Интересно отметить, что солод, блюда из него служили ритуальной пищей: тюркоязычные и ираноязычные кочевники и полукочевники Передней Азии «за пятнадцать дней до Ноуруза прораскивают пшеницу...»<sup>1</sup>. «Мусульмане Центральной Азии /уйгуры, киргизы, казахи/, как и прочие мусульмане, отмечали наступление Нового года /Науруз/ в последних числах марта. Новогодними блюдами у них считались гуджа /каша из семи видов зерна/ и сумальяк /каша из проросшей пшеницы»<sup>2</sup>. Из муки проросшей пшеницы табасаранцы также варили кушанье алуга<sup>3</sup>.

Большую группу блюд составляли изделия из жареного и печеного теста с начинкой в виде полуоткрытых или совершенно закрытых сверху пирогов. Назывались эти пироги чуду /кум., азерб., терек./. Полуоткрытые и закрытые сверху пироги выпекали в печи корюк. Для всех видов чуду использовалось пресное, тонко раскатанное тесто. Из пирогов, которые выпекались как полуоткрытыми, так и закрытыми, следует назвать чуду с творогом /бишлакь чуду - кум., пендир чуду - терек., азерб./, чуду с мясом /эт чуду/, чуду с требухой /ичгарын чуду - азерб., терек., ичкьарны чуду - кум./, чуду с тыквой /кьабакь чуду - кум., габаг чуду - терек., азерб./ и др. Для приготовления чуду с творогом в начинку принято было класть масло с поджаренным луком, толченые орехи, перец, соль, траву кориандра /кинза/ или мяту /ярпуз - терек., азерб., райгьан - кум./. Чуду с начинкой из тыквы также делали с приправами /поджаренный на масле лук, поджаренная на масле мука, толченые орехи/. В начинку других чуду также добавляли разные компоненты: для одних - перец, зелень /кинзу, укроп, зеленый или репчатый лук/, для других - яйца, масло, зелень

<sup>1</sup> Логашова Б., Аристова Т.Ф., Амирьянц И.А. Указ. соч. С.30.

<sup>2</sup> Жуковская Н.Л. Центральная Азия // Этнография питания... С.135.

<sup>3</sup> Алимова М.Б. Табасаранцы. С.122.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. С.158.

и т.д. Чуду с разной зеленью - крапивой /кыгчиткъан - кум., гижиткан - терек., азерб./, диким луком /халияр/, конским щавелем /ат къулакъ - кум., ат гулаг - терек., азерб./, с зеленым луком и другой зеленью, с тыквой готовили только закрытыми. Был еще один пирог, приготавливаемый закрытым - къоз чуду /пирог с орехами/. Его готовили с начинкой из толченых орехов, смешанных с мелкими кусками курятины или баранины, с луком и кислой пастилой. Полуоткрытыми или закрытыми сверху делали чуду с начинкой из мяса, творога, с требухой.

Южные кумыки делали чуду и из кукурузной муки - мучери чуду. Нам известны два способа его приготовления. В первом случае его готовили точно так же, как и буршина /только в сковородке/, а во втором - кукурузную муку замешивали на простокваше и добавляли в жидкую массу нарезанные мелкими кусочками сушеное мясо, сушеный курдюк, лук /все это предварительно тушили/ и толченые орехи, соль по вкусу, выпекали как и буршина, после выпечки смазывали маслом. Нечто подобное готовили также и кайтагские женщины. Для гостей и в торжественных случаях они делали такую же выпечку, называвшуюся ава мучери. Для этого кукурузную муку замешивали на кислом молоке, добавляли в тесто нарезанное мелкими кусочками сушеное мясо в сыром виде и чеснок, толченный с орехами.<sup>1</sup>

Южные кумыки и азербайджанцы готовили чуду с начинкой из сладкой молочной рисовой каши /гуъни - кум., суглу чуду - азерб/. Для его приготовления сначала тонко раскатанные лепешки пекли без начинки. Затем на половину листа раскладывали начинку, второй половинкой накрывали первую, смазывали разогретым топленым маслом и складывали горкой на поднос для смягчения. Точно такие же чуду готовили и табасаранцы.<sup>2</sup>

С появлением муки в достаточном количестве в систему питания ногайцев также вошли блюда, представляющие собой синтез мясных, молочных и мучных изделий. Они стали готовить чуду кумыкского типа, но предпочитали боърек из бараньего мяса и творога, приготовленные в кипящем масле, что характерно для многих тюркоязычных народов, народов Средней Азии и Казахстана. Очевидно, данный способ приготовления боърек в кухню ногайцев был привнесен кочевниками из Средней Азии так же, как жаренные в

кипящем масле баурсакъ, лукумы и т.д. Вообще же, традиция приготовления закрытых пирогов типа чуду, но зажаренных в кипящем масле, вероятно, генетически связана с кочевыми племенами.

Хотелось бы отметить некоторые особенности, характерные в целом для кухни тюркоязычных народов Дагестана. Это частое сочетание муки и мучных изделий с разнообразными овощными и садовыми культурами; сравнительно частое употребление таких приправ, как лук и чеснок, разнообразной зелени, салатов и т.д. /об этом подробнее ниже/.

Обращает на себя внимание, что все тюркоязычные народы очень бережно и с почтением относились к хлебу, муке. Нельзя было ни в коем случае наступить на хлеб, повернуть хлеб вниз лицевой стороной, ломать хлеб левой рукой, небрежно бросать его, оставлять после еды недоеденным маленький кусочек хлеба. Если путник находил на дороге кусок хлеба, мучного изделия, он должен был поднять его, поднести к губам и положить на какое-нибудь возвышенное место, чтобы на него не наступили. Если рядом протекали речка, ручеек, этот прохожий обычно опускался на корточки и тихо /чтобы не потревожить речку/ опускал находку в реку. Для всех тюркоязычных народов Дагестана хлеб являлся оберегом. Только что испеченный горячий хлеб ломать на куски и есть запрещалось, это считалось большим грехом. Детям внушали, что горячий хлеб должен некоторое время подышать, что от горячего хлеба у них могут разболеться животы. Так же бережно относились люди ко всем предметам, которые соприкасались с мукой и хлебом: со скатертью, корытом для замеса теста, сосудом для хранения дрожжей, каталкой и т.п.

Особым признаком гостеприимства считалось достаточное количество хлеба перед гостем, малое его количество расценивалось как скупость хозяина.

Выпечка хлеба и других хлебных изделий была одной из основных обязанностей женщин, особенно старших.

Большую роль в рационе питания тюркоязычных народов играли фрукты /яблоки, груши, айва, персики, абрикосы, вишня, черешня, тут /белый и черный/, алыча, сливы, виноград, терн, инжир, гранаты, орехи и др., которые в изобилии произрастали на кумыкской, терекеменской и азербайджанской земле. Широко были распространены как садовые, так дикорастущие фрукты, ягоды и виноград.

В рационе питания ногайцев фрукты занимали незначительную роль. Лишь состоятельные кочевники приобретали их на ближайших базарах.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С.272.

<sup>2</sup> Алимова Б.М. Указ. соч. С.118.

Значительное место в питании занимали и повсеместно выращиваемые у них же огородно-бахчевые культуры /арбузы, дыни, огурцы, баклажаны, фасоль, перец, тыква и др./. Собирали они и ягоды /клубнику, ежевику, малину, смородину и др./, из которых готовили варенья. Азербайджанцы, терекменцы, кумыки употребляли в пищу чеснок, лук, кинзу, мяту и другую свежую зелень. Жители Дербента широко употребляли в пищу кресс-салат, щавель. В XIX в. получает развитие выращивание помидоров, капусты, картофеля, моркови, укропа, свеклы и других культур. У каждого народа, в зависимости от климатических условий, те или иные овощи преобладали, но чаще всего повсюду сажали картофель, огурцы, помидоры, лук и чеснок.

Овощные блюда являлись обязательным компонентом любой трапезы терекменцев и азербайджанцев, но к обеду их подавали обычно больше, чем на завтрак или ужин. Наиболее богатый набор овощей и блюд из них разнообразил столы во время праздников и ритуальных трапез. Многие овощи и овощные блюда служили дополнением к мучным. Есть устоявшиеся обычаи, определяющие то, как сочетаются те или иные виды мучных, мясных и крупяных блюд с овощными: что подается к плову, разного вида мясным блюдам, супам и т.д.

Овощи, выращиваемые почти в каждом хозяйстве, шли в пищу как в свежем, так и в сушеном и вареном виде, иногда их обжаривали в масле. В пищу шло и большое количество дикорастущих трав и ягод. В их сборе и переработке принимала участие вся семья.

Недостаток фруктово-овощного компонента в традиционной кухне ногайцев компенсировался употреблением диких растений.

Традиция добавлять в мясные, молочные и постные блюда овощи, фрукты, травы, разнообразные приправы и специи наиболее ярко представлены в азербайджанской /особенно/, терекменской и южнокумыкской кухне, использующей для этой цели айву, алычу, изюм-кишмиш, курагу, гранаты, чернослив, финики, тут, виноград, орехи, терн, сумах, укроп, лук, чеснок, мяту, кинзу, петрушку и др. Помимо этого, в их кухне использовались травы и плодовые /крапива, дикий лук и лук крупнолуковичный /гъанку-кум./ - разновидность черемши, черемша, конский щавель, пастушья сумка, ширица, макрица, взечатка и другие травы, из которых готовились подливы, начинки для пирогов, пельменей. Их ели в свежем виде, запасали на зиму. Эти травы входили в состав многих блюд.

Широко использовался в питании грецкий орех /тоз - азерб., терек., кюз - кум./, мелкий орех - лещина/ фындых - азерб., терек., фундук - кум./.

Азербайджанцы и терекменцы широко использовали в питании миндаль. Все тюркоязычные народы при приготовлении пищи использовали ароматизирующие и острые приправы и пряности. Особой популярностью пользовались красный перец, чабрец, изюм, имбирь, тмин, шафран, миндаль, сумах (барбарис), зерна сухого граната и др. Азербайджанцы /г.Дербент/ использовали еще кардамон, мускатный орех. Были и другие местные виды снадобий, с помощью которых добывались острого или кислого вкуса пищи.

В целом же, по технологии приготовления блюд из дикорастущей зелени, различных приправ в сочетании с мучными, молочными и мясными продуктами тюркоязычные народы Дагестана близки как с народами Дагестана, Кавказа, так и с народами Средней Азии и Казахстана. В азербайджанской кухне заметно влияние Ирана.

### *Напитки*

Тюркоязычные народы употребляли как безалкогольные, так и алкогольные напитки. Среди повседневных безалкогольных напитков выделялись растительные и молочные /чай, айран, шербет, кофе/. В способах их приготовления наблюдались и местные, локальные варианты.

Почти все напитки ногайцев в той или иной степени связаны с молоком, сливками, сливочным маслом.

Исследователи зафиксировали у ногайцев пять разновидностей чая: боьртенке, шама шай, зынькыйтла шай, къара шай, йолга барсын шай. Лучшим считался боьртенке шай, сваренный из кирпичного чая /шабар шай/ с добавлением сливок и сливочного масла. Шама шай - это чай бедняков, который повторно варили из спитого чая. Къара шай - это черный чай, чай без молока. Беднота заваривала чай с листьями растения къуврай, груши /кертпе/, с сильно зажаренным ячменем /арпа шай/.<sup>1</sup> Все ногайцы пили и ногбай, или къальмыкъ шай, который готовился со сливками с добавлением масла, перца и соли. Этот чай проник в рацион почти всех северокавказских народов.

<sup>1</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сисалиев А.И. Указ. соч. С.146.

О большой роли чая в пище ногайцев писали С.В. Фарфоровский<sup>1</sup>, Н.Семенов<sup>2</sup> и др.

Из кобыльего и верблюжьего молока ногайцы готовили кумыс-кымыз /кымыз/. Он характеризовался как тонизирующий, «а при особой длительной выдержке в специальных кожаных мешках /саба, торсык/ как алкогольный напиток. Тонизирующий кумыс славился своими целебными свойствами, о которых восторженно отзывались путешественники и специалисты».<sup>3</sup> Об этом напитке писали, например, Геродот, «китайские хроники начала нашей эры, путешественники и миссионеры средневековья и нового времени, врачи и этнографы на протяжении последних 100 лет».<sup>4</sup> А.Архипов подробно описывал процесс приготовления ногайского кумыса и его целебные свойства.<sup>5</sup> О лечебных свойствах кумыса в начале XIX в. А.Павлов писал, что ногайцы «тщательно сохраняют этот напиток, почитая его нектаром, и потчевают им всегда приезжих к ним гостей /кунаков/»<sup>6</sup>. Немецкий путешественник конца XIV - начала XV в. Шильтбергер также отмечал, что ногайцы «не пьют вина, которое у них заменяется молоком лошадиным и верблюжьим»<sup>7</sup>. «Любимый их напиток «кумыс», - писал очевидец о северокрымских ногайцах, - есть большая роскошь. Одни только зажиточные, владеющие значительным числом кобыл, могут наслаждаться этим драгоценным нектаром вволю»<sup>8</sup>.

Хранили кумыс обычно в кожаных бурдюках из цельноснятой шкуры барана, овцы и т.д.

Из кобыльего молока ногайцы перегоняли и водку - аракы. Из кумыса же гнали «вино, которое крепостью своею много уступает хлебному».<sup>9</sup>

<sup>1</sup> Фарфоровский С.В. Ногайцы Ставропольской губернии: Историко-этнографический очерк // ЗКОРГО. Вып. 7. кн. 2. Тифлис, 1909. С.11.

<sup>2</sup> Семенов Н. Туземцы Северо-Восточного Кавказа. СПб., 1895. С. 372 и др.

<sup>3</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалцев А.И. Указ. соч. С. 144.

<sup>4</sup> См.: Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии... С.71

<sup>5</sup> Архипов А. Замечание о кумысе и айране // Вестник императорского географического общества. Ч. 2. 1851. С. 45-47.

<sup>6</sup> Павлов А.О ногайцах, кочующих в Кизлярской степи. СПб., 1842. С.12.

<sup>7</sup> Путешествия Ивана Шильтбергера по Европе, Азии и Африке с 1394 по 1427 год // Записки имп. Новороссийского университета. Т.1. Вып. 1-2. Одесса, 1867. С.55

<sup>8</sup> Краткий обзор положения ногайских татар, водворенных в Милитопольском уезде Таврической губернии // Телескоп. Ч.33. № 9-12. М., 1836. С.216.

<sup>9</sup> Павлов А. Указ. соч. С.121.

Другим хмельным напитком у ногайцев была буза-боза, которую варили, как правило, зимой. Ее готовили из просяной муки. Бузу пили из деревянных с ручкой /саплы аякъ/, агъаш аякъ/, а также камышовых /кымыс аякъ/ чашек. Пили бузу и женщины, но «в сладком виде, т.е. до того, как начался процесс ее брожения».<sup>1</sup> В зажиточных семьях готовили напиток балбуза. Вот как описывает процесс приготовления этого напитка С.Г.Гмелин: «Взяв пять ведер воды, разводят один пуд меду. Кладут в корчагу два штофа пивных дрожжей, фунт пшеничной муки и перемешивают к тому два штофа мяты, потом, взяв фунт хмелю и одно ведро воды, варят до тех пор, пока половина воды выварится. Потом один штоф сей с хмелем вареной воды вливают в помянутую корчагу и поставив ее в теплом месте, дают три или четыре часа киснуть. Сию смесь с остальной смесью, вливают все вместе в один сосуд, и поставив оный в умеренной теплоте для квашения, оставляют там на целые сутки, по прошествии которых сливают сверху чистый мед, и оной или в самой скорости употребляют или, если хочется иметь чрезвычайно крепкий мед, вливают сей чистый слитый мед опять в другой сосуд, дают восемь или 14 дней еще киснуть и кладут в оной всякие сутки по полфунту меду, чтобы от многого квашения мед своей сладости не потерял».<sup>2</sup>

На ногайских свадьбах молодым и их родственникам в качестве ритуального напитка преподносили шербет - сербет сув - напиток из меда и кипяченой холодной воды. В этом же качестве подслащенную воду шербет употребляли и азербайджанцы, кумыки, терекменцы. Невеста, отправляясь в дом жениха, обычно брала с собой кувшинчик с шербетом. Все родственницы ее будущего мужа должны были попробовать этот напиток и пожелать при этом молодой счастливой жизни в новом доме.

С.Ш.Гаджиева пишет, что обычно ногайцы пили чай три раза в день: «утром, в обед и вечером. Но если приходили гости /один за другим/, было принято каждому из них готовить свежий чай отдельно, даже в том случае, если в казане оставался запас чая от предыдущих посетителей. С чаем обычно подавали лепешку и сыр».<sup>3</sup> Точно такая же традиция существовала и у народов Центральной Азии

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев. С.209.

<sup>2</sup> Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования всех трех царств в природе естеств. СПб.: 1785. С. 176-177.

<sup>3</sup> Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С.204-205.

/западные монголы, тибетцы, турки/. У них «каждый новый гость в юрте - это новый свежий чай, который хозяйка должна заварить в его честь, и угощение к нему, которое она должна поставить на стол. А вместе с гостем опять садились есть хозяева. Именно поэтому трудно зафиксировать количество ежедневных трапез в быту скотоводов».<sup>1</sup> Как ни беден иной ногаец, - писал о кумыкских ногайцах Н.Семенов в XIX в., - он обойдется без мяса, без нужного количества хлеба, но чай ему необходим, и потому он все же израсходует на него в год рублей 25-30, ногаец же состоятельнее употребляет чаю не менее чем на 50 р. в год»<sup>2</sup>.

Наиболее часто употребляемым напитком ногайцев был айран. «Айран готовила каждая семья кочевника - чаще из пахты, которую получали от кислого молока при сбивании масла, реже из цельного молока, смешав его с водой. Пили его преимущественно летом»<sup>3</sup>.

Часто потребляемыми безалкогольными напитками у азербайджанцев, терекменцев и кумыков был также айран. У них в употреблении был и черный чай, «который пили с кусковым сахаром, медом, душиабом, вареньем и сухофруктами».<sup>4</sup> Чай являлся непременным атрибутом всех трапез тюркоязычных народов Дагестана. Каждая еда у них обязательно начиналась с чая, чаем же завершали любую трапезу.

Подавали чай в маленьких пиалах, а в последнее время в специальных стаканчиках армуди /азербайджанцы, терекменцы/. Заваривали напиток в маленьких чайниках, кипятки добавляли из самовара. В конце XIX в. чай кипятили в медных чайниках, а у большинства населения широкое распространение получили самовары, появление которых следует отнести к первой половине XIX в. Еще позже самовар имела почти каждая семья.

Известно, что «настоящий чай, приготовленный из листьев чайного куста, в России стал входить в употребление с середины XVII в.»<sup>5</sup> Возможно, что тюркоязычным народам Дагестана, как и, например, башкирам, чай был известен и до этого, так как и Сибирь, и Средняя Азия «познакомились с чаем значительно раньше».<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Жуковская Н.П. Центральная Азия... С. 138-139.

<sup>2</sup> Семенов Н. Указ. соч. С.372-373.

<sup>3</sup> Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С.207.

<sup>4</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. С.151

<sup>5</sup> Шакирова Н.Ф. Дикорастущие растения в традиционном питании башкир // СЭ. № 3. 1988. С.103.

<sup>6</sup> Там же.

С.Ш.Гаджиева пишет, что «чай и сахар благодаря торговле с Востоком проникли в Дагестан, вероятно, издавна».<sup>1</sup> По всей вероятности чай имеет восточно-азиатское происхождение. До знакомства с настоящим чаем все тюркоязычные народы Дагестана пили отвары различных тонизирующих и ароматических диких трав, отвары листьев фруктовых деревьев и др.

В особом почете чай был у азербайджанцев и терекменцев. Они пили его по несколько раз в день даже в самую знойную жару и без каких-либо дополнительных кушаний. Чайные традиции азербайджанцев и терекменцев были известны далеко за пределами Дагестана. У этих народов обязательным являлось угощение гостя чаем сразу же после того, как тот вошел в дом. Как и у многих других народов, у азербайджанцев, терекменцев, «приглашение на чай стало синонимом приглашения в гости»<sup>2</sup>. В жаркие летние дни пожилые люди устраивались у ворот дома в тени и пили чай, угощая всех, кто проходил мимо. «Отур, чай ичип гет» /садись, чай выпей и иди/, - говорили азербайджанцы и терекменцы любому, кто проходил мимо дома. Подобное выражение было и у туркмен - «чайлап гечмек» /букв: «напиться чаю и идти дальше»/. По мнению М.С.Бердыева, это выражение «больше означает остановку в пути или кратковременный визит в гости, нежели само чаепитие. В связи с чем появилась и своеобразная единица времени чай ичим салым /букв. «время, за которое можно успеть выпить чай»/ - отрезок времени, равный примерно 20-30 мин».<sup>3</sup> Приглашая в дом гостя, ногаец говорил: «Келигиз шай ишмеге» /«заходите выпить чай»/.

Чай пили очень горячим, остывший чай выплескивали, тут же снова наполняли стакан свежим горячим чаем.

Однако настоящего чая в употреблении было мало. Феодалная знать и имущая верхушка в этом смысле составляли исключение. Менее зажиточные семьи из-за дороговизны натурального чая пили настой из разных душистых трав, листьев и т.д. Чаще всего использовали для этой цели сушеные листья айвы, шиповника, плоды шиповника, мяту, листья вишни, чабрец, зверобой и т.д., а вместо сахара часто использовали сухие фрукты, патоку из арбузного, виноградного и тутового сока. Кумыки и терекменцы пили чай и из зажаренной в масле муки.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. С.151.

<sup>2</sup> Бердыев М.С. Указ. соч. С.93.

<sup>3</sup> Там же.

Как отмечают информаторы, азербайджанцы /г.Дербент/, особенно представители высших сословий, наряду с чаем пили кофе с молоком и без молока. Но добавлять молоко в чай не было в чайных традициях не только азербайджанцев, но и кумыков, терекменцев.

«Северные кумыки, особенно засулакские, широко употребляли калмыцкий чай, приготовляемый на молоке, с маслом с солью. Как показывает само название, этот чай, по всей вероятности, стал распространяться у кумыков с XVIII в., со времени появления калмыков у берега Терека. Широкому распространению калмыцкого чая у северных кумыков способствовали также их соседство и тесные культурно-экономические связи с ногайцами, проживающими издавна по берегам Сулака. Калмыцкий чай - «кълмукъ чай» - у южных кумыков совершенно не употреблялся».<sup>1</sup>

На свадьбах и других торжествах мужчины употребляли и алкогольные напитки. В целом народ вел трезвый образ жизни, но алкогольные напитки, хотя и в относительно скромных размерах, употреблялись повсеместно.

Кумыки, азербайджанцы и терекменцы готовили бузу из муки и ячменного солода или хлеба. Этот напиток широко известен у многих народов.<sup>2</sup>

Пили мужчины и древний алкогольный легкий виноградный напиток - джаба /джапа - у сев. кумыков, чѣба - у южных кумыков/. Азербайджанцы и терекменцы приобретали джаба обычно в кайтагских селениях. Кумыки, азербайджанцы и терекменцы пили вино чагыр. Его обычно приобретали в г.Дербенте. Известно и незначительное потребление водки - аракы /кум.; араг-терек., азерб./.

Традиционным напитком кумыков был муселлес, который представлял собой кипяченый виноградный сок. Известно, что арабы, уйгуры также делали виноградное вино почти под таким же названием мусаллас.<sup>3</sup>

Традиционным напитком кумыков был и цикней, который также представлял собой кипяченый виноградный сок.

Таким образом, алкогольные напитки сколь-нибудь значительное место в местной системе питания не занимали. Готовились они преимущественно из местных продуктов.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Кумыки. С.248.

<sup>2</sup> Омаров А. Как живут лаки // ССКГ. Вып.3. Тифлис, 1870. С.32; Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С.281; Алимова Б.М. Табасаранцы. С.120; Рамазанова С.К. Цовкра. XIX-XX вв.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1998. С.126 - и др.

<sup>3</sup> Жуковская Н.Л. Центральная Азия // Этнография питания. С.134.

## §2 Пища животного происхождения

### I. Молочная пища

По богатству и ассортименту молочных и мясных блюд тюркоязычная кухня наиболее представительна среди кулинарий соседних народов, что связано с большой развитостью у них молочного животноводства и давними скотоводческими традициями. В наибольшей степени это относится к молочным блюдам. Молочные продукты занимали значительное место не только в пищевом рационе скотоводов-ногайцев, но и у народов, основным занятием которых было земледелие /кумыки, терекменцы, дагестанские азербайджанцы/. Молоко и молочные продукты употреблялись в пищу в течение всего года, особенно в весенне-летний период, т.е. во время сезона доения скота.

В зависимости от преобладания того или иного вида скота одни народы употребляли коровье молоко, другие - буйволиное, третьи - овечье или верблюжье и т.д. Козье молоко потребляли изредка, чаще всего в лечебных целях. Кроме того, существовало разное отношение к молоку различных животных и соответственно к его наиболее рациональному использованию. Например, кумыки более всего ценили молоко буйволиц за его высокую жирность и поэтому его чаще использовали для получения масла. Северные кумыки предпочитали готовить калмыцкий чай именно с буйволиным молоком. Из овечьего и козьего молока делали сыры. В рационе ногайцев - скотоводов отмечалось преобладание верблюжьего и овечьего молока, что объясняется характером хозяйства. Кобылье же молоко у них шло только на изготовление кумыса.

Важнейшими из молочных продуктов были масло, различные сыры, творог, сметана, кислое молоко, простокваша, айран.

С точки зрения сроков хранения молочные продукты можно разделить на две основные группы: скоропортящиеся и долгохранящиеся. К первым следует отнести само молоко, сметану, сливки, кислое молоко, простоквашу, сливочное масло, творог. К долгохранящимся относились масло топленое и разнообразные сыры /соленые, сушеные в рассоле и т.д./.

Все тюркоязычные народы Дагестана молоко применяли, главным образом, в переработанном виде, после ферментации или термической обработки. В свежем виде молоко употребляли в качестве приправы к калмыцкому чаю, к крупяным и жидким блюдам. Кумы-

ки, терекменцы, азербайджанцы делали молочные супы с рисом, с лапшой, пшеничной крупой. На молоке готовили хинкал. Из молока и яиц готовили курзе. Что касается цельного молока, то его в «чистом» виде пили редко. Обычно пили его кипяченым, и лишь иногда в лечебных целях потребляли парное молоко. Подавляющее количество молока шло в переработку на кисломолочные продукты, масло, сыры и т.д. Кроме того, хранить переработанное молоко, особенно летом, было гораздо проще, чем цельное молоко, которое через 4-5 часов скисало.

Примерно также обстояло дело и у других тюркоязычных народов. Так, по данным С.И.Руденко, Ф.А.Фиельструпа и Л.П.Потапова, казахи цельного молока «не пьют и никогда не пили». Киргизы пили его чаще, чем другие кочевники, считая цельное молоко «легкой пищей»: на ночь перед сном, перед выгоном скота на пастбище.<sup>1</sup>

Молоко начинали употреблять у одних народов на 3-й день после отела /кумыки/, у других (терекменцы, азербайджанцы) - на четвертый - пятый день, у третьих (ногайцы) на шестой - седьмой. Молозиво /уюз - кум., агыз - азербайджанцы, терекменцы, уыз - ногайцы/ шло на приготовление пельменей /кумыки, терекменцы, азербайджанцы/. Кумыки Кайтага из молозива готовили своеобразную яичницу «уюз хайгина» с курдюком, иногда с добавлением соленого сыра. Обычно такую яичницу запекали в печи корюк.

Азербайджанцы из молозива коровы, буйволицы, овцы или козы готовили блюдо сулух. Для этого молозиво наливали в плаценту и запекали в горячей золе. В результате молозиво принимала «консистенцию приятного на вкус сыра».<sup>2</sup> Точно такое же блюдо готовили жители селений Падар, Татляр, Великент.

Из равных частей молозива и молока путем долгого кипячения дагестанские азербайджанцы готовили блюдо булама /от слова «смешивать»/.

Ногайцы на молозиве готовили хлеб «уыз ытпек».<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Руденко С.И. Очерк быта казахов бассейна рек Уила и Сагыза / Казахи: Антропологические очерки. Л., 1927. С.24; Фиельструп Ф.А. Молочные продукты питания турков-кочевников // Казахи: Сб. статей антропологического отряда казахстанской экспедиции. Л., 1930. С.264; Потапов Л.П. Особенности материальной культуры казахов // МАЭ. Т.12; М.; Л., 1949. С.63-64.

<sup>2</sup> Каракашлы К.Т. Материальная культура азербайджанцев. С.243.

<sup>3</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Ногайцы: Историко-этнографический очерк. С.143.

Принято было первый раз молозиво есть самим, а в последующие дни обязательно угощать соседей, родственников /кумыки, терекменцы/.

Значительная часть молочных продуктов употреблялась в обезжиренном виде, после того, как были сняты сливки /кбаймакь - кум., ног., гаймаг, хама - терек., гаймаг, каймак, сут узу, гатыг гаймаги - азерб./, из которых вырабатывали сливочное масло /Кеме - южн.кум., кама - сев. кум., сары май - ног., яг - терек., кэрэ ягы - азерб./, а затем и топленое масло /сары май - сев. кум., сары яв - южн. кум., кайнагылган май - ног., яг - терек., эринмиш ягы - азерб./.

Верблюжье молоко употреблялось в пищу только свежим. У туркмен, например, «верблюжье молоко не принято было кипятить, за исключением молока первого удоя «овуз суйт» /молозиво/ после появления приплода. Молоко верблюдицы кипятили еще тогда, когда из него, смешав с овечьим молоком, приготавливали гатык, сузма, месге»,<sup>1</sup> а также горячие блюда - сутли аш /суп-лапша молочная/, сутли туви /каша рисовая молочная/, унаш /молочный суп - лапша /ногайцы/.

Среди ферментированных молочных продуктов повсеместное распространение имели кислое молоко /ювурт - сев.кум., егбурт - южн. кум., йогурт - ног., гатыг - терек., йогурд - азерб./, простокваша /чий-кум. - терек., шый - ног., шейтан гатыги, чий - азерб./, творог /йимишакь бишлакь - кум., иримшик - ног., тээз пендир, шор, юрага-азерб., кэсмик, шор - терек./.

Из кислого молока, готовили сырковую массу /сюзма, сузме - азерб., терек., сузма - кум., сузбе - ног./.

Йогурт готовили из кипяченого /чуть охлажденного/ коровьего, буйволиного /иногда и овечьего/ молока, добавляя закваску из старого перекисшего йогурта или сметаны /йоурт уйткьа - ног., уютгуч кум., чаласы - азерб., мая - терек./.

Температуру заквашиваемого молока обычно измеряли опустив палец в сосуд. Если палец выдерживал температуру, можно было добавить закваску. Посуду с заквашенным молоком закрывали крышкой и утепляли. Молоко свертывалось обычно через 3-4 часа. Этот способ заквашивания имеет распространение у всех народов Дагестана, Кавказа, Закавказья, «Средней и Передней Азии, а также в Египте и в других Юго-Восточных странах».<sup>2</sup> Он известен и многим другим народам от Болгарии до Индии под тем же названием.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Оразов А. Этнографические очерки туркмен... С.87.

<sup>2</sup> Каракашлы К.Т. Указ. соч. С.232.

<sup>3</sup> См.: Линде Г., Кноблах Х. Приятного аппетита. М., 1974. С.12, 225.

Простоквашу /молоко, скисшее без внесения в него ферментов/ тюркоязычные народы /за редким исключением/ как самостоятельную еду не употребляли. Из нее готовили творог, сыр, блины и т.д.

Сливки получали несколькими способами: путем отстаивания /продолжительной выдержки/ парного молока; снимали сливки с кислого молока. Азербайджанцы сливки из собственно кислого молока /йогурт/ называли гатыг гаймаги. Некоторые хозяйки снимали сливки /пенки/ и с кипяченого молока.

Сливки в основном использовали для приготовления масла, но иногда их подавали и к столу как самостоятельное блюдо или в качестве подливы, приправы к другим блюдам. В данном случае предпочтение отдавалось сливкам, полученным из кислого и кипяченого молока. Для приготовления блинов всегда использовали сливки с парного молока, полученные путем отстаивания сырого молока.

Следует отметить, что для приготовления масла кумыки и терекменцы в основном использовали сливки, полученные путем отстаивания сырого молока. Что касается азербайджанцев, у них масло вырабатывалось большей частью из кислого молока.

Из сметаны сбивали сливочное масло. У разных народов известны различные способы сбивания масла. В каждой семье обязательно был маслобойный сосуд /глиняный - кумыки, терекменцы, азербайджанцы; деревянный - ногайцы, азербайджанцы/ - кувшины, имевшие различную форму и размеры. У кумыков, терекменцев и азербайджанцев они были в виде округлого сосуда с двумя ушками и узким горлом, у ногайцев - маслобойка имела форму высокого и узкого бочонка с длинной ручкой.<sup>1</sup> У ногайцев такой сосуд назывался куьби, у южных кумыков - скойреме /от слова «тащить»/, у терекменцев и азербайджанцев - нехре или негре. В отдельных семьях южных кумыков /сел. Туменлер, Янгикент/ этими маслобойками пользуются в личном хозяйстве и сегодня, хотя за годы Советской власти во многих населенных пунктах открылись специальные заводы, выпускающие молочные продукты - масло, сыр, творог, кислое молоко. Некоторые семьи в своем личном хозяйстве имеют собственные небольшие сепараторы.

Очень часто в качестве маслобойки ногайцы пользовались бурдюками тулук. Тулухами /яйлык, яйлык, тулум/ для пахтанья пользовались и азербайджанцы, чабаны. Кумыки тулухи /тулукъ/ называли чабанскими. Чабанский тулук, очевидно, на определенной ста-

дии развития хозяйства выполнял функции маслобойки у многих народов, но постепенно он был вытеснен более совершенными маслобойными сосудами.

Бурдюки тулукъ, но для хранения овечьего сыра, широко были распространены у южных кумыков. До 60-х годов XX в. у пастухов, чабанов можно было встретить тулукъы, в которых они держали свежее или кислое молоко, сыр.

Кожаные маслобойки делались из шкур овец, коз, но особенно ценились бурдюки из шкуры козла.

Для получения масла вместе со сметаной в маслобойку наливали равное количество воды и раскачивали /чалкъай - кумыки, нехрэ чалхай - азербайджанцы, терекменцы /маслобойку из стороны в сторону руками, сидя на полу /кумыки, терекменцы, азербайджанцы/ или стоя /ногайцы/, так, чтобы кислое молоко или сметана интенсивно взбалтывалось, с силой ударяясь о стенки маслобойки. При сбивании масла маслобойку обязательно ставили на тонкую подушечку.

Был и другой способ сбивания масла: маслобойку подвешивали к потолку или к специальному треножнику определенной высоты и раскачивали ее /часть азербайджанцев, ногайцы/. Ногайцы сбивали масло и в деревянной маслобойке специальной деревянной мутовкой - пискек. При другом способе кожаный бурдюк прикрепляли с двух сторон в горизонтальном положении к палке, прикрепленной, в свою очередь, к треножнику и раскачивали его /ногайцы, чабаны/.

Информаторы из селения Великент рассказывали, что они слышали от своих родителей о том, что масло сбивали, катая по земле глиняный кувшин, заполненный кислым молоком. А в селении Салик, Маджалис, Туменлер, Янгикент нам рассказывали и о таком способе изготовления масла - пахтанье сбивалось руками /иногда большой деревянной ложкой къалакъ къашыкъ/ в глубокой посуде. Думается, что это наиболее древний способ изготовления масла.

Длительность процесса сбивания масла зависела от времени года /в теплое время года масло сбивалось быстрее/. Кроме того, были дни, считавшиеся благоприятными и неблагоприятными для выполнения этой работы.

У всех тюркоязычных народов Дагестана сбивание масла было исключительно женским занятием. Занималась этим не всякая женщина, а обычно та, у которой «легкая рука». У кумыков Кайтага, кроме того, сбиванием масла занимались исключительно пожилые женщины, перешагнувшие детородный период. Строго запрещалось

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев. С.202.

сбивать масло женщине, которая только что вернулась с похорон. В комнату, где сбивалось масло, нельзя было входить роженице /если после родов не прошло 40 дней/. Запрещалось входить в эту комнату женщине в последние дни беременности и т.д. Пахту - айран, оставшуюся после сбивания масла, пили как хорошо утоляющий жажду напиток, изготавливали из нее своеобразный сыр, другие кушанья. Почти все тюркские народы пахту называли также айраном /монголы - айраг/. Вильгельм де Рубрук пишет о монголах, что они «дали нам выпить своего коровьего молока, из которого было извлечено масло и которое было очень кисло; они звали его айра». <sup>1</sup> В Западной Башкирии такой напиток, как сколотина из-под масла, также называли айран. <sup>2</sup>

У разных народов способы приготовления айрана разные. Ссылаясь на соответствующие источники <sup>3</sup> Н.Л. Жуковская отмечает: «Разница в способах приготовления этого напитка тюркскими и монгольскими кочевниками заключалась в следующем. Тюрки заквашивали кипяченое молоко, добавляя в него воду еще до кипячения /3-4 чашки воды на ведро молока/, монголы же заквашивали сырое молоко. Однако те и другие прибегали к искусственному заквашиванию, используя самые разнообразные виды закваски: остатки творога, айрана, кумыса, сыворотки, сычуг, спитой чай, медную монету, кору молодого тальника, ягоды можжевельника, корку свежевыпеченного хлеба, зерна проросшей пшеницы, копченое сухожилие лошади и т.д.» <sup>4</sup>

Упоминание об айране встречается и у Абу-л-Гази: «И еще весь народ, во главе с Коркутом, сказал Эрки: «Ты устроил той на целый месяц, а пища у тебя не иссякла. Кумыса и айрана у тебя в хаузах больше, чем воды в озере». <sup>5</sup> В данном случае А.Н. Кононов значение слова айран объясняет так: «Кислое молоко, разведенное водой и служащее прохладительным питьем». <sup>6</sup> Такое молоко, посоленное по вкусу, у азербайджанцев называется атылма, у южных кумыков тузлук. Подсоленный йогурт с чесноком у ногайцев называется авыр-

ша. Ногайцы даже заготавливали его на зиму в специальных кадунках.

Из айрана азербайджанцы и терекеменцы готовили довгу, а часть кумыков, как мы уже отмечали, - айран шорпа.

Все тюркоязычные народы из айрана изготавливали своеобразный сыр /кьурт, курыт, елдирмеш - ног., гуруд - терек., гурут или шор - азерб., айран бишлакь - южн. кум./. Ногайцы курыт готовили двумя способами. В одном случае «айран сливали в матерчатую сумку /дорба/ и подвешивали ее: жидкость вытекала, и оставалась густая масса, которую отжимали руками и сушили». <sup>1</sup> В другом - «айран подогревали на огне и, когда она /творожная масса - Б.А./ начинала свертываться, выливали в специальный цедильный мешок - кьап, изготовленный из сукна или холста, который затем подвешивали на кольцо. Когда сыворотка /айран-сыв/ полностью стекала, полученную массу снимали и, слегка посолив и перемешав, катали из нее мелкие круглые или яйцеобразные шарики. Эти шарики затем сушили и откладывали на зиму». <sup>2</sup>

Азербайджанцы, терекеменцы и южные кумыки готовили гурут из кипяченого айрана. После продолжительного кипячения айран процеживали в матерчатых мешках, из полученной гущи катали небольшие шарики и сушили на солнце. Зимой эти шарики использовали для приготовления чуду, курзе /крошили молотком и мячили в воде, молоке/. В отличие от других, кайтагские кумыки в айран бишлакь добавляли специальную душистую траву - гьинца.

Жан де Люк пишет о ногайцах, что они сушат «на солнце кислое молоко, едят его вместо хлеба, с мясом и употребляют главным образом на пирушках». <sup>3</sup>

Сыр, который готовили из айрана, широко распространен среди многих тюркоязычных и др. народов. Сам термин встречается, например, у башкиров, калмыков, киргизов, казахов, собственно азербайджанцев и др. <sup>4</sup> Но способ изготовления и исходное сырье не

<sup>1</sup> Рубрук-Гильом де Рубрук. История монголов: Путешествие в восточные страны // Пер А.И. Маленина. СПб., 1911. С.81

<sup>2</sup> Руденко С.И. Башкиры: Историко-этнографические очерки. М.; Л., 1955. С.130

<sup>3</sup> См.: Потанин Г.Н. Очерки Северо-Западной Монголии. Ч.2. СПб., 1881. С.111

<sup>4</sup> Жуковская Н.Л. Указ. соч. С.128.

<sup>5</sup> Кононов А.Н. Родословная туркмен: Сочинение Абу-л-Гази, Хана Хивинского (Исследование, текст, перевод) М.; Л.: Изд. АН СССР, 1958. С.58.

<sup>6</sup> Там же. С.100: Примеч. 140.

<sup>1</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалицев А.И. Указ. соч. С.143.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С.203.

<sup>3</sup> [Люк де, Жан.] Описание перекопских ногайских татар. С.485-486.

<sup>4</sup> См.: Руденко С.И. Указ. соч. С.128; Рычков П.И. О способах к умножению земледельца в Оренбургской губернии. Ч.1. СПб., 1891. С. 137; Кармышева Б.Х. Узбеки - локайцы Южного Таджикистана // Труды Ин-та истории АН Тадж.ССР. Т.28. Вып.1.1954. С.142 и др.

езде одинаковы. У башкир термином корот обозначали сыр, творог называли эремсек, из коровьего молока приготавливался айран».<sup>1</sup>

Дагестанские азербайджанцы гурут получали и из процеженного кислого молока. Точно такой же сыр из кислого молока готовили узбеки, уйгуры и др.<sup>2</sup> Повсюду сыры эти потреблялись в размоченном виде.

Путем кипячения айрана азербайджанцы получали еще шор. В отличие от гуруд, шор не сушили, после отжимки его присаливали, клали в бурдюк и хранили в прохладном месте.

Все собранное сливочное масло растапливалось. Оно хранилось хуже, чем топленое, и поэтому особой роли в хозяйстве не играло. Что касается топленого масла, то его заготавливали много. Это был не только отличный продукт, но и замечательное целебное средство. Им лечили многие кожные болезни, ревматизм, оно входило важнейшим ингредиентом в целительные составы и амальгамы. Особенно ценилось старое топленое масло. Считалось, чем старше масло, тем выше его целебные свойства. Его втирали в кожу головы для удаления перхоти, укрепления волос, при головных болях. Молодые женщины использовали старое топленое масло для смягчения обветренной, огрубевшей кожи.

Оставшийся после кипячения /топления/ осадок /торта-ног., терек., азерб., тортга - кум./ ногайцы ели с хлебом и мамалыгой, а кумыки, азербайджанцы и терекменцы использовали для приготовления слоеного хлеба.

Значительное место в рационе питания тюркоязычных народов занимали разнообразные сыры. Их готовили из коровьего, буйволиного, козьего и овечьего молока, цельного и снятого. В зависимости от способа приготовления и от исходного сырья сыры имели и разные названия. Так, например, азербайджанцам известны такие сыры: мотал пендири /сорт сыра, хранимого в бурдюке/, шит пендир, тэзэ пендир /свежий несоленый сыр, творог/, шор пендир /соленый сыр/, узлу пендир /сыр из цельного молока/, узсуз пендир /сыр из снятого молока/ и др. Терекменцы варили сыр под названием шор, пендир, баш пендир и др. Все тюркоязычные народы из козьего и овечьего молока делали так называемый овечий сыр /кьой бишлакь - кум., терек., азерб., кьой пыслакь или кьой быслакь - ног./. Овечьи сыры отличались от всех других высокой жирностью и особыми вкусовы-

<sup>1</sup> Руденко С.И. Указ. соч. С.128.

<sup>2</sup> Кармышева Б.Х. Указ. соч. С.142; Жуковская Н.Л. Указ. соч. С.133 и др.

ми качествами. Однако овечий сыр был доступен немногим. Кумыки, азербайджанцы, терекменцы сами его готовили редко. Обычно этим занимались чабаны прямо на кутанах и уже готовый продукт доставляли в селения. Состоятельные кумыки, терекменцы, азербайджанцы очень часто приобретали его у даргинцев и аварцев. Однако, способы приготовления овечьего сыра были всем знакомы.

Прежде всего следует сказать, что при приготовлении овечьего сыра смешивали козье и овечье молоко, ногайцы смешивали овечье молоко с верблюжьим.

Следует еще добавить, что овечий сыр был исключительно сычужный. Закваску для приготовления сыра, чаще всего сычужную, готовили чабаны. По сведениям информаторов, из терекменского вел. Салик закваска /маялыкь или гурсак маясы, пендир маясы /для овечьего сыра готовилась особым способом из сычуга новорожденного ягненка. Такую же закваску для приготовления овечьего сыра применяли кумыки, азербайджанцы и ногайцы. Готовили ее обычно на один сезон. Некоторые азербайджанцы в закваску, кроме сычужного фермента, клали немного дрожжей, зерна пшеницы и сок растения дэлэмэ. Что касается способа приготовления овечьего сыра, то он был одинаковый у всех тюркоязычных народов Дагестана. Для его получения теплое молоко сливали в большой котел и заквашивали сычужным ферментом. Его количество чабаны определяли на глаз и редко ошибались. В этой связи следует сказать, что при приготовлении любого блюда количество соли, специй, масла и т.д. женщины определяли на глаз, у народа было выработано удивительное чутье.

Заквашенное молоко через 1,5 - 2 часа после свертывания перекладывали из котла в домотканый мешок. Мешок этот мог быть и из козьей шерсти /гыл торба - терек./, из бязи, холста /кум./. Караногайцы творожную массу раскладывали на специальную циновку - суйтлик, иногда на деревянную доску, чаще - в домотканый мешок дорба. Мешок подвешивали на крюк, чтобы из него полностью вытекал сыворотка. Затем оставшуюся массу в мешке помещали между двумя тяжелыми плоскими камнями для полного удаления сыворотки. Когда сырная масса как следует спрессовывалась, ее разрезали на куски, клали в бурдюк /ногайцы - в кадушку шапшакь/ и, залив подсоленной сывороткой /тузлукь - кум., дузлук - азерб., терек., шав-вир - ног./ или молоком, плотно перевязывали отверстие веревкой. Примерно через месяц сыр считался готовым».<sup>1</sup> Некоторые ногайцы

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. С.104.

и азербайджанцы хранили сыр и без соленого рассола. Для этого, сырную массу после отжимки сыворотки, разрезав на куски, пересыпали солью. Затем этими кусками набивали кожаные мешки /тулук - ног., мотал дериси - азерб./ и ставили в сухое прохладное место на 3-4 месяца.

Дагестанские азербайджанцы точно так же, как и собственно азербайджанцы, иногда вместе с «молодым» сыром в мотал дериси клали и уже «созревший», выдержанный в чылгы шор /присоленный творог, выдержанный в мотал дериси/, предварительно перемешав его с сыром. В результате получался «известный по всему Закавказью своими вкусовыми качествами, ароматом и жирностью мотал пендири, который за 6 месяцев выдержки приобретает янтарный цвет и мажется как масло».<sup>1</sup>

Распространено было мнение, что высококачественный овечий сыр со специфическим вкусом может получиться только в овечьих бурдюках. Южные кумыки особо ценили сыры, которые хранились в кожаном бурдюке. Для них тулукъ бишлакъ означал верх совершенства.

Высокими вкусовыми качествами отличался ногайский сыр мактама. Для длительного хранения его коптили в дымоходе над очагом.

Ежедневной пищей тюркоязычных народов был сыр из коровьего и буйволиного молока. Такой сыр мог быть жирный и обезжиренный, что также зависело от исходного сырья.

Все тюркоязычные народы из обычной простокваши готовили творог. Способы его получения были почти одинаковыми, с незначительными локальными отличиями в деталях. Кумыки называли творог йимишакъ бишлакъ, ногайцы - иримшик, азербайджанцы и терекменцы - тэзэ пендир. Часть терекменцев творог еще называли и шор.

Для приготовления творога простоквашу подогревали, и после того как она начинала свертываться, переливали в мешочек. Кумыки, азербайджанцы и терекменцы ели его с хлебом, подсолив и размешав со сметаной, делали из него пельмени, чуду и т.д. Ногайцы свежий творог обычно ели с хлебом или с просяной мамалыгой, готовили из него пироги боьрек. Южные кумыки из излишков творога готовили на зиму сыр. Для этого подогретую простоквашу наливали в матерчатый мешок для процеживания сыворотки. Образо-

<sup>1</sup> Каракашлы К.Т. Указ. соч. С.242.

ванную творожную массу вместе с мешком ставили под круглый плоский камень, чтобы творог приобрел круглую форму и освободился от сыворотки. Когда выделение сыворотки совершенно прекращалось, его разрезали на небольшие куски и опускали в соленный раствор тузлукъ из сыворотки. Такой сыр кумыки называли мая бишлакъ. Точно такой же сыр в рассоле делали терекменцы и ногайцы. Иногда творог спрессовывали, резали ломтиками или скатывали шариками и высушивали на солнце, чтобы в нужное время растереть и употреблять, размешивая со сметаной или в молоке.

Наряду со свежим, слегка соленным сыром готовили и затвердевший сыр.

Терекменцы обычно «готовили два вида сыров для длительного хранения: шор и пендир из коровьего и буйволиного молока. Для шора из простокваши готовили творог, его хорошо отцеживали, потом, придав ему форму чурека, ставили на долгое время под пресс. Хранили его, зарыв в соль. Такие круги - баш пендир - обычно готовили в осенне-летний период, когда было много молока. Потом по мере надобности круги вытаскивали из соли, натирали на специальной терке. В полученную массу /примерно 15-20 кг/ добавляли семена особых ароматных трав гара черек, растения, специально высеваемого терекменцами для приправы сыра. Добавив воды, а иногда еще немного свежего творога и тщательно перемешав всю массу, ее перекладывали в бурдюк мутал или тулук для хранения. Во время еды в пендир часто добавлялась сметана».<sup>1</sup> Для приготовления пендира, сняв «каменный пресс, творог разрезали на куски и держали в рассоле - дузлук».<sup>2</sup> Точно также готовили твердый сыр кумыки и ногайцы.

Очень часто в рассол, где хранился овечий сыр, клали сыр из коровьего или буйволиного молока. Такой сыр получался очень вкусный и имел специфический вкус овечьего сыра.

Еще одной разновидностью сыра была сырковая масса суэзбе (созба - ног., сузма - кум., азерб., терек. - /букв. тянущийся/ из заквашенного молока /йогурт, гатык и т.д./). Основной способ его приготовления: заквашенное молоко чуть-чуть подогревали и процеживали в матерчатом или кожаном мешке (сузме дери - азерб.).

Сузме - приятный и очень вкусный молочный продукт, получивший широкое распространение у многих тюркских народов.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С.103.

<sup>2</sup> Там же.

Из сыворотки /пендир сую - азерб., нагь - кум., терек., айрансуб-ног./, остающейся после отжатия сыра, азербайджанцы готовили пищевой продукт под названием нор. Для его получения сыворотку кипятили, она свертывалась. Пропустив через сито, ее процеживали в мешках. Полученная таким образом масса и называлась нор. Как мы отмечали выше, из сыворотки делали сыр, ее использовали для рассола, готовили из нее уксус /ханц, сирке/. Сывороткой мыли голову и лицо.

Таким образом, из молока тюркоязычные народы Дагестана выработывали разнообразные продукты: кислое молоко, масло, айран, творог, сливки, сметану, сыр, продукт из сырной сыворотки, продукт из айрана. Как видно, молоко использовали так рационально, что отходов от него практически не было. Все эти продукты, за исключением айрана и сыворотки, ели с хлебом, они же могли служить и приправой к мясным и мучным блюдам, а также использовались для приготовления различных кушаний. Бесспорно и то, что в пищевом рационе тюркоязычных народов Дагестана молоко являлось одним из основных продуктов. Поэтому вполне понятно, что способам заготовления молочных продуктов впрок придавалось большое значение.

Весьма закономерно, что у тюркоязычных народов Дагестана существовал ряд обычаев и запретов, связанных с молоком и молочными продуктами, с их заготовкой и хранением. Молоко и молочные продукты считались священными и к ним относились весьма почтительно. После захода солнца выносить из дома /за ворота/ молоко и молочные продукты не допускалось. Никому из посторонних вечером молоко, в том числе и кислое, не давали, так как считалось, что от этого уменьшится удой. В случае, если такая необходимость была, в сосуд с молоком бросали горящие угольки. Если по какой-то причине корова возвращалась домой ночью, ее не доили, молоко оставляли теленку /кайтагские кумыки/. Нельзя было после наступления темноты отдавать кому-нибудь и закваску. Заквашивая молоко, кумычка избегала с кем-нибудь разговаривать, оглядываться, смотреть в сторону. Полагалось молча добавить в теплое молоко закваску и помешать его ложкой, собрав губы в трубочку и издавая звуки приглушенного свиста. В случае необходимости молоко, молочные продукты выливали под куст или скирду, куда обычно не ступает нога человека: наступить на место, где вылито молоко, считалось грехом.

Кумыки Кайтага молоко и молочные продукты никогда не продавали и не обменивали их на что-нибудь. Молоко давали соседям, родственникам обычно безвозмездно. В возвращаемый пустой сосуд в таких случаях полагалось налить немного чистой воды (но не подоскать его), класть одно яйцо.

У дагестанских азербайджанцев существовал запрет на дачу посторонним сычужного фермента. Женатые отделившиеся сыновья имели на это право, а замужние дочери нет.

## 2. Мясная пища

Вторым, не менее важным, чем молоко и молочные продукты, компонентом пищи тюркоязычных народов Дагестана были мясо и мясные продукты. В повседневном питании они занимали заметно меньшее место по сравнению с молочными продуктами.

Мясо использовали как при приготовлении мясных блюд, так и в составе жидких, крупяных блюд, блюд из риса, а также как начинку к различным мучным блюдам. Из него готовили разнообразные колбасы и сушили на зиму.

Любимым мясом была баранина, затем говядина, мясо домашней птицы - кур, гусей, уток, индеек. Зайчатину ели повсеместно, ели рыбу, употребляли в пищу дичь, сайгаков. Ногайцы, например, употребляли мясо сайгаков, зайцев не только в свежем, но и вяленом, копченом виде - кепгирген эт. В лечебных целях потреблялось мясо медведя и лисицы, голубиное мясо. Самыми употребительными были говядина и баранина, но наиболее престижной считалась баранина. В праздничных застольях чаще всего в ход шла говядина, а при приеме гостей, при праздновании Ураза-байрама, Курбан-байрама - баранина.

Значение мясной пищи было значительно выше у кочевников-ногайцев /караногайцы и др./, чем у оседлых и полuosедлых ногайцев, занимавшихся и земледелием /кумыкские ногайцы/.

Особое место в системе питания ногайцев занимала конина. Как и многие народы Средней Азии, Казахстана, Поволжья и Северного Кавказа, ногайцы именно конине отдавали предпочтение. Караногайцы предпочитали жеребятину, которую употребляли и против простудных заболеваний. Жеребьячьим жиром /кьомгазы/ лечили различные желудочные заболевания. В целом ногайцы из мясных блюд летом питались преимущественно бараниной, а зимой - кониной.

Часть засулакских кумыков, проживающих по соседству с ногайцами, также употребляла в пищу конину. Употребление ими конины и умение искусно готовить из нее разные блюда наталкивает на мысль, что конина была в прошлом у кумыков одним из основных продуктов питания, который по ряду причин постепенно вышел из употребления. «Вполне возможно, что употребление конины было в далеком прошлом привнесено на Кумыкскую плоскость тюркоязычными племенами, в частности кыпчаками, ногайцами», - пишет профессор С.Ш.Гаджиева.<sup>1</sup>

Интересно отметить, что конину употребляли в пищу и аварцы, но в очень ограниченном количестве и очень давно. К.Н.Золотов считает, что конину аварцы перестали употреблять в пищу, начиная с V-VIII вв.н.э. Причина заключалась в том, что этим животным стали «больше дорожить».<sup>2</sup> Действительно, не только аварцы, но и ногайцы лошадь закалывали в исключительных случаях - при болезни или несчастного случая с ней. «Только собственно андийцы и дидойцы специально закалывали лошадей на мясо: близость хороших летних пастбищ позволяла им разводить лошадей в значительном количестве».<sup>3</sup>

Ногайцы потребляли и верблюжатину /на убой шли особи 3-5 лет/. Обычно ее ели в особых случаях - при приеме гостей и на праздниках, когда не было овец. Верблюд играл в хозяйстве ногайцев исключительно важную роль, чтобы забить его на мясо требовались веские причины.

К особым деликатесам относили ногайцы горб верблюда. Его нарезают на кусочки, обжаривали в котле и угощали гостя. В специальных бурдюках хранился верблюжий жир, используемый не только в пищу, но и в лечебных целях. Этим жиром успешно лечили гнойные раны, нарывы, фурункулы, экзему и др. кожные болезни.

Запасы мяса ногайцы пополняли и охотой.

У всех тюркоязычных народов очень ценились овечьи курдюки. Обжаренными кусочками свежего курдюка ногайцы угощали в первую очередь гостя и больного. Обжаренные мелкие кусочки курдюка кумыки, азербайджанцы и терекеменцы добавляли в начинки для чуду, с ними готовили хинкал и другие жидкие блюда.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Кумыки. С.242.

<sup>2</sup> Золотов К.Н. Роль охоты и животноводства в хозяйственной жизни населения Дагестана в древности /по остеологическим данным/ // МА Д. Вып.2. М., 1961. С.290.

<sup>3</sup> Азларов М.А. Пища // Материальная культура аварцев. С.272.

Следует отметить еще одну очень важную деталь. Тюркоязычные народы ели не всякое мясо, а только «дозволенное», если при убое животного были соблюдены все предписанные религией правила. При убое голова животного должна была быть обращена в сторону Мекки и горло следовало перерезать в определенном месте, производя соответствующую случаю молитву. Женщины ни при каких обстоятельствах не имели права проливать кровь животного; такое мясо считалось запретным для еды. Во время убоя не полагалось опускать животное, в т.ч. птицу, пока оно полностью не лишится признаков жизни.

Как и все мусульмане, тюркоязычные народы Дагестана свинину не ели.

Мясные блюда отличались разнообразием. Мясо, являющееся важнейшим продуктом питания, одни употребляли в вареном и жареном виде, другие - только в вареном. Кроме того, в зависимости от сезона года мясо и мясные продукты /колбаса, курдюк, внутренний жир и т.д./ шли на приготовление пищи в свежем или сушеном виде.

К числу любимых блюд ногайцев относились кьувурма, кьувурмаш /караногайцы/, кьувурдакь /кубанские ногайцы/ и бесбармакь, приготовленные из мяса барашка, ягненка. «Для кьувурма мясо нарезают мелкими кусочками и жарят на курдючном или внутреннем жире, добавляя лук и перец. Лучшим видом считалась кьувурма молодого барашка и ягнятины. Для бесбармака варили сперва мясо. После того, как мясо вынималось, в бульон опускали лапшу. Затем недоваренную лапшу процеживали через дуршлаг и перемещивали с нарезанным на мелкие кусочки мясом. Любители добавляли поджаренный на масле лук и перец. Ели бесбармак пальцами /отсюда и название бесбармак, буквально пять пальцев /и запивали бульоном»<sup>1</sup>

В конце XIX в. кьувурдакь готовили и с картофелем.<sup>2</sup> В отдельных случаях из всей туши ягненка делали кьуърлема, обычно чабаны. Для этого ягненка свеживали, вынимали внутренности и томили его в земляной яме несколько часов со специями. Нечто подобное мы встречаем у других тюркоязычных народов.<sup>3</sup> Источники отмечают наличие в прошлом у ногайцев специального мужского блюда - тараму.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев. С.207.

<sup>2</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. С.207.

<sup>3</sup> Павлов А. О ногайцах, кочующих по Кизлярской степи. С.7.

<sup>4</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. С.247. С.139.

Из говядины и баранины ногайцы делали пельмени кьасыкъ бобрек и пироги бобрек. Большое распространение у них получил хинкал инькал.

Мясо ногайцы ели как в вареном, так и в жареном виде. Бульон, в котором варилось мясо, использовали для приготовления супа. Курдючный жир разрезали на куски и варили вместе с мясом. Ели его вместе с мясом без хлеба. «Так же ели и жир из горба верблюда /оьркеш май/. Жареное мясо ели с тузлуком - кислым молоком с чесноком и солью».<sup>1</sup>

Из кусочков мяса и кишок конины, говядины, баранины ногайцы делали колбасу толтырма, которую коптили в дымоходе. Из тонко нарезанных кусочков жирного мяса и брюшной части конины с добавлением растертого чеснока /сарым-сакъ/ и черного перца /пурьш/ готовили колбасу кьазы, которую ели в жареном и вареном виде. Заготавливали ногайцы впрок и колбасу кьыйма. Эту колбасу готовили двумя способами. По первому из них колбасу делали из мелко нарубленного топором мяса, заправленного чесноком, сывороткой и солью. По второму - мясо и нутряной жир резали ножом на мелкие куски и заправляли луком, солью, красным перцем и толченым чесноком. Готовый фарш раскладывали на деревянный поднос и ставили на ночь на сквозняк, накрыв тонкой тканью. На второй день этим фаршем начинали тонкие кишки. Иногда мясо, идущее на колбасу, слегка подсушивали на солнце, чтобы ее потом можно было бы быстрее высушить. Чаще же колбасу коптили, повесив над дымовым отверстием очага. Такую колбасу ели и в свежем виде.

Другим видом колбасных изделий ногайцев была сакъта /сохта/. В отличие от других колбас, ее готовили из курдючного жира /кьуйрукъ май/, размельченной печени /бавур кьыйма/, нутряного сала /иш май/, заправленных луком, солью, перцем. Особую колбасу /йоьрме боткъа или йорме/ делали из внутренностей животного. Такой фарш заворачивали в очищенный и промытый желудок и перевязывали сверху тонкими кишками.<sup>2</sup>

Из колбасы ногайцы готовили «кувырмаш» - мелко нарезанные ломтики колбасы, поджаренные на масле с луком и другими приправами. В торжественных случаях ногайцы готовили шашлык - сислик.

<sup>1</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. 139.

<sup>2</sup> См.: Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С.206-207; Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. С.139.

Мясо ногайцы обязательно сушили впрок, это делалось обычно поздней осенью или в начале зимы. Сушеное мясо у них называлось кьакъ эт.

Впрок ногайцы заготавливали и жареное мясо /кувырдакъ/, для чего его закладывали вперемешку с жиром в желудок животного, который, предварительно наполнив воздухом, сушили.<sup>1</sup>

В отличие от ногайских, кумыкские, терекемские и азербайджанские блюда из мяса в большей части готовились в сочетании с мучными или растительными продуктами. Традиционными их блюдами были бозбаш, пити, долма, кюрзе, дюшбере, кюфте, чуду, шашлык, чьгыртма, плов, говурма, люле-кабаб, басдырма /басдырма кабаб/, хаш, всевозможные пироги с мясом и внутренностями, колбасы и т.д. Готовили эти блюда как из баранины, так и из говядины, курятины.

Бозбаш обычно готовили из жирного мяса, нарезанного мелкими кусками, с добавлением лука, красного перца, алычевой приправы и воды. Это полужидкое блюдо /типа соуса/ обычно подавали в больших пиалах.

Азербайджанский бозбаш несколько отличался от кумыкского и терекемского. Они готовили его двух видов: бозбаш и кюфте бозбаш. Для приготовления бозбаша нарезанное на мелкие кусочки мясо поджаривали с луком и сушеной алычой эрик. В готовое мясо добавляли отдельно сваренный горох нухут /нут/, свежую кинзу, красный молотый перец, небольшое количество воды и тушили. Кюфте бозбаш готовили из мясного фарша с рисом, луком, красным перцем. Вначале варили постный суп с горохом и мелко нарезанными жареными помидорами. Затем брали небольшие порции фарша и, придав им форму шариков или яйца /внутрь помещали сушеную алычу/, опускали в кипящий суп и варили до готовности.

Почти повсеместно у азербайджанцев, терекемцев и южных кумыков готовили суп кюфте /шарики из мелко нарубленного мяса с зеленью, иногда и рисом/.

Долму /вид голубцов/ делали из мелко рубленного мяса, чаще баранины, добавив также мелко рубленный лук /зеленый или репчатый/, рис, кинзу, мяту, укроп, красный перец, алычу, кизил, барбарис, сок незрелого винограда, сок граната, другие специи. Азербайджанцы и терекемцы добавляли еще молодую пахлу /сорт черного гороха/. Долму готовили в виноградных листьях /ярпаг долма -

<sup>1</sup> Там же. С.139.

азерб., терек., япракь долма - сев. кум., япракь долма - южн. кум./, в капустном листе /кедем долма - терек., азерб., южн.кум., хапуста долма - сев.кум./ и в баклажанах /бадиржан долма/. При приготовлении долмы с капустными листьями отдельные хозяйки в фарш добавляли мед, а для долмы с баклажанами фарш с луком предварительно поджаривали в масле. Все виды долмы подавали с подливой из кислого молока или сметаны с чесноком.

К числу сравнительно распространенных мясных блюд всех тюркоязычных народов следует отнести шашлык /чишлик - кум., сислик - ног., кябаб /кабаб/ или шишде кабаб - азерб, шишлик - терек./ - куски мяса, поджаренные на вертеле на раскаленных углях. Перед тем как готовить шашлык, мясо /куски мяса/ заправляли луком, душистыми травами, перцем, уксусом, и, перемешав, оставляли на несколько часов.

Из мелко нарубленной баранины, смешанной с луком, черным перцем, сырыми яйцами азербайджанцы и терекменцы готовили на вертеле и другой вид шашлыка - люле кабаб /това - кабаб/. Перед подачей на стол люле кабаб посыпали измельченным и фигурно нарезанным луком.

Азербайджанцы и терекменцы готовили еще басдырма кабаб или басдырма. Для его приготовления мясо нарезали как и для шашлыка с добавлением в него лука, душистых трав. Заготовленное мясо оставляли в посуде одни сутки в прохладном месте, затем, нанизав на вертел, жарили.

В торжественных случаях подавали на стол зажаренных целиком ягнят. Азербайджанцы готовили еще тандыр-кебабы. Баранину или мясо молодого теленка жарили, подвешивая в раскаленном тандыре. Иногда баранью тушу целиком начиняли различными пряностями, а затем насаживали ее на вертел и поджаривали на медленном огне.

Кумыки готовили шашлык из сушеного мяса и сушеной колбасы.

Разновидностью шашлыка у кумыков было жаренное на луженых сковородах мясо с луком и уксусом - кьызартылгъан эт.<sup>1</sup>

Кумыки Кайтага из сушеного мяса с добавлением толченых орехов, перца и соли готовили блюдо бавгьи.

Известны и другие способы приготовления мяса: запекание целой души на вертеле над огнем; запекание туши на раскаленных углях, забрасываемых через горловину в ее брюшную полость; запе-

вание туши на углях в горячей золе, засыпанной землей и т.д. Приготовление этого мяса являлось прерогативой мужчин. Зарезанного барана целиком заворачивали в его же шкуру, зарывали в яму, наполненную горячей золой. Яму засыпали тонким слоем земли, сверху разводили огонь. Кушанье готовилось примерно часа три. К подобным способам приготовления мяса прибегали многие народы.<sup>1</sup>

Приготовленное такими способами мясо мужчины ели обычно на открытом воздухе. По нашим полевым данным, в исследуемое время к такому способу приготовления мяса чаще прибегали чабаны. Делали они это обычно тогда, когда к ним приезжал хозяин с гостями. Чаще всего это могли себе позволить лишь состоятельные люди.

Известно, что пищу, как правило, готовили женщины. Что касается шашлыка, зажаренных целиком ягнят и т.д., то это было исключительно мужским делом. Женщины даже и не присутствовали при их приготовлении, не ели их. Возможно, что и разнообразные шашлыки, и зажаренные целиком туши были в прошлом чисто мужскими блюдами и имели ритуальное значение. Выше мы уже писали о чисто женских блюдах /рисовая молочная каша, мучная каша и др./. С.А.Арутюнов считает, что «мужская» пища так или иначе изначально связана с охотой, бродячим бытом, жизнью вне дома, а «женская» - с домом».<sup>2</sup>

К мясным блюдам азербайджанцев и терекменцев относится также и говурма - зажаренное в собственном соку и в перетопленном урючном сале мясо, чаще всего баранина. Южные кумыки называли кьувурма также мясо, тушенное со специями в густой подливе.

Азербайджанцы готовили хаш - кэллэ пача - кушанье из бараньих или коровьих ног, головы и желудка.

Все тюркоязычные народы из мяса готовили разнообразные хинкалы, супы. Кумыки хинкал готовили не только с мясом, но и с особого вида колбасой - сокья /у северных кумыков/ или пак /у южных кумыков/. В пищу шло не только мясо, но и внутренности животных /сердце, почки, печень, желудок, кишки и проч./.

Оригинальное блюдо из внутренностей животного делали терекменцы: желудок животного заполняли его печенью, почками, сердцем, добавляли внутренний жир /ич ягы/, соль, специи,

<sup>1</sup> Логашева Б.Р., Аристова Т.Ф., Амирьянц И.А. Указ.соч. С.22; Жуковская Н.Л. Указ. соч. С.122 и др.

<sup>2</sup> Арутюнов С.А. Заключение // Этнография питания... С.246

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Кумыки. С.242.

немного мяты /нанэ/, зашивали и тушили в собственном соку. Называлось это блюдо гурсаг.

Южные кумыки и терекменцы готовили и особую полукопченную колбасу, начиненную высушенным до полуготовности фаршем.

Внутренности животных использовались и как самостоятельное блюдо. Их обычно мелко нарезают и тушат в собственном соку, а затем жарят, добавляя немного виноградного уксуса. Иногда мужчины жарят печень, сердце, почки вперемежку с мясом на вертеле.

Кумыки Кайтага готовили особую еду из внутренностей вперемежку с вареным рисом, внутренним жиром, душистыми травами, перцем, солью. Зажаренную массу заливали яйцами и ели.

Из мяса птицы /кур, уток, гусей, индюшек/ азербайджанцы, терекменцы и кумыки готовили чыгыртму /чыхиртму/. Для ее приготовления сначала курицу тушат в собственном соку, потом ее поджаривают в масле с луком, добавив немного виноградного уксуса или лимонного сока. Затем птицу тушат в небольшом количестве воды, после кипения заливают яйцами. Кумыки называли это блюдо юмуртка чышин. Иногда хозяйки готовили чыгыртму не как полужидкое кушанье, а в виде запеканки в корюке. В чыгыртму могли добавить красный перец, кинзу, кислую пастилу, сушеные зерна граната и др.

Тюркоязычные народы любили также дичь, которая водилась в их лесах, в степи /ногайцы/. Кроме того, в реках и озерах, в море было много разнообразной рыбы. Рыбная пища тем не менее среди населения широкого распространения не получила. Литературные источники дают основание полагать, что рыба играла определенную роль в системе питания засулакских кумыков. Осетрина, белуга, кутум, сазан иногда подавались к столу жителей азербайджанских и терекменских селений, расположенных вблизи Каспийского моря и рек Уллучай, Дарваг-чай. Ногайцы, которые жили в рыбных местах, тоже иногда ели рыбу. Тем не менее, в лексиконе этих народов можно отметить многочисленность номинаций, связанных с рыбой. Так, например, кумыкам были известны следующие наименования рыб: бекра /осетр/, яйын /сом/, иргъай /лосось/, чорпан /щука/ и др. Ногайцы Терско-Сулакской низменности знали следующие виды рыб: белуга /иргъай, ыргъай/, сельдь /май шабакъ/, осетр /бекре/, усач /суьйрик/, щука /шортан/, лосось /кызыл балыкъ/, головень /токъа/, судак /суддакъ/, селедка /кыраян/ и т.д. У азербайджанцев и терекменцев также были свои названия: балыг /рыба вообще/, аг

балыг /белуга/, кызыл балыг /лосось/, дурна балыги /щука/, илан балыги /минога/, нагга балыги /сом/, чапаг балыги /лещ/ и др.

Ели рыбу преимущественно в вареном и жареном виде. Специальных рыбных блюд не было. Применялось и вяление рыбы на зиму. Лишь у части кумыков сушеная рыба шла на приготовление хинкала.<sup>1</sup> Ногайцы варили из рыбы уху, которую называли балыкъ сорпа. Они же использовали в пищу и икру, известны местные способы ее приготовления.<sup>2</sup> А.Олеарий отмечал, что ногайцы ели рыбу в вяленом виде вместо хлеба.<sup>3</sup> Такая рыба у них называлась шабакъ. С.Г. Гмелин также пишет о роли вяленой рыбы в питании приволжских ногайцев, в частности астраханских. Вместе с тем он уточняет, что «...рыбу едят только бедные».<sup>4</sup>

Чаще других потребляли рыбу ногайцы, жившие в районах, где ее было много /Сулак, Северное побережье Каспийского моря/. В целом, как уже отмечалось, мясо птицы и рыба занимали сравнительно небольшое место в повседневном рационе тюркоязычных народов.

Разнообразили кухню и яйца домашней птицы. Ели их в вареном, жареном и печеном виде. Блюда из яиц употреблялись в пищу всеми слоями населения.

Ногайцы ели яйца, сваренными вкрутую, готовили яичницу с луком /къай къана/; из сырых яиц, кусочков сыра, молока, сливочного масла и соли готовили блюдо йоьмеке; на молоке с добавлением яиц готовили особого рода яичницу - майшыкъкан. Терекменцы и азербайджанцы из яиц с кинзой и луком готовили гагума /хайгина, гайганак - яичница/. Это блюдо иногда готовилось не на обычной печи, а в корюке. «Для этого предварительно чуть запекали тонкое тесто, придав ему форму сковородки или глубокой тарелки. Затем в эту форму наливали приготовленную смесь и снова ставили в печь. Это блюдо чаще всего готовили для детей».<sup>5</sup> Точно такую же яичницу керюк къоймакъ - /печная яичница/ с основанием из теста готовили и кумыки.

Широкое распространение имела обыкновенная яичница /къоймакъ - сев.кум., хайгина - южн.кум./ у кумыков. Почти под таким

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С.242-243.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев. С.205.

<sup>3</sup> Олеарий А. Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно. СПб., 1906. С.405.

<sup>4</sup> Гмелин С.Г. Указ. соч. С.176.

<sup>5</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. С.102

же названием она известна и другим народам Дагестана: хайгина - у даргинцев, хайгин - у аварцев, ххайжани - у лакцев, хайганк - у табасаранцев, къайганах - у лезгин и т.д. Очевидно, слово хайгина персидского происхождения.

Кумыки, азербайджанцы и терекменцы готовили курзе с яйцами, разбавленным молоком, жареным на масле, на курдюке с луком - юмурткъа курзе - кум., юмурта курзе - азерб., терек.

Южные кумыки выпекали из яиц специальный пирог юмурткъа къалач. Для этого вначале из кругого теста /дрожжевого или пресного/ делали заготовку в виде глубокой тарелки. На доньшко этой заготовки мелко нарезали лук и сушеный курдюк. Все это заливали маслом и ставили в корюк. Когда «тарелка» с содержимым немного затвердела и подрумнявивалась, ее вынимали. В другой посуде разбивали несколько яиц /10-15 штук/, добавляли немного свежей простокваши, перец, соль, заливали эту заготовку и ставили в печь. Пекли на слабом огне. Готовый пирог разрезали на куски и подавали к столу.

Сваренные вкрутую яйца имели и обрядовое значение, их варили на различные праздники /Ураза байрам, Навруз байрам и др./. В последний день зимы почти во всех домах кумыков готовили вареники с начинкой из смеси молока и сырых яиц. На Навруз байрам /праздник весны/ во всех домах южных кумыков было принято готовить обрядовые фигурные печенья с яйцом внутри.

Яйца использовались и в народной медицине. Так, маджалисские кумыки на воспользованный глаз прикладывали белок печеного яйца. При простудах тело ребенка обтирали горячим жиром, который оставался после приготовления яичницы на топленом или козьем жире.

Яйцо выступало и как консервативная сила, оберег. В доме, где происходили роды, в стакане с водой держали яйцо от сглаза.

### §3 Заготовка продуктов впрок

Понятно, что не все выше названные продукты питания были доступны в течение всего года. Если летом, весной и осенью в пищу шли преимущественно растительные продукты, зелень, фрукты, овощи, дикорастущая зелень, молоко и молочные продукты, то зимой их доступность намного сокращалась. Поэтому большое значение придавали заготовке продуктов впрок.

Налаженное хозяйство кумыков, терекменцев, азербайджанцев давало в отличие от хозяйства кочевников-ногайцев больше возможности для запасов и хранения продуктов. Это были специальные деревянные лари /загур - кум., загур - терек., азерб./, ямы /кур - кум., кую - терек., азерб./, плетенные и обмазанные глиной емкости /кеннур - кум., кенди - терек., азерб./, большие глиняные сосуды /кюп, хумах - азерб., терек., кумес - кум./ и др. В них хранилась мука и зерно, крупа, сухой творог, а в погребах - молочные продукты, в амбарах - овощи и фрукты и т.д.

В конце октября или в начале ноября начинали заготавливать на зиму мясо /свежее чаще ели осенью, в сезон забоя скота/. Обычно его сушили на воздухе, подвесив на специальных крюках. Из мяса на зиму готовили колбасу /ичег - терек., азерб., ичек - кум., долдурма - терек., азерб./, добавив в мясной фарш лук, красный перец, барбарис и уксус из сыворотки. Засулакские кумыки делали колбасу и из конины, называя ее къазы, так же, как и среднеазиатские народы<sup>1</sup>, ногайцы, другие тюркоязычные народы.

Из мясных заготовок можно назвать общую для многих народов къувурму.<sup>2</sup> Для его приготовления мелко нарезанные куски мяса /чаще баранины/ пережаривали и заливали перетопленным салом. Хранили такое мясо в глиняных сосудах. Ногайцы такую заготовку хранили в глиняных кувшинах, чаще в специальных мешках из обработанной шкуры животного. Азербайджанцы, терекменцы и южные кумыки тушеное мясо пропитывали добавленными к нему всевозможными ароматными травами, душистым перцем, иногда луком и чесноком, затем заливали жиром и ставили в прохладное место на хранение.

Тюркоязычным народам были известны также и копчение, соление.

Ногайцы коптили, как правило, конину. Соление в рассоле у тюркоязычных народов - явление относительно позднее. У ногайцев подобный способ заготовки появился с переходом на оседлый образ жизни. Солили в рассоле они исключительно мясо верблюда старше 10 лет. Что касается кумыков, терекменцев и азербайджанцев, то соление в рассоле привилось у них еще позже. Солили они, как правило, буйволиное мясо.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Кумыки. С.249.

<sup>2</sup> См.: Логачева Б.Р., Аристова Т.Ф., Амирьянц И.А. Указ. соч. С. 22, 41 и др.; Алимова Б.М. Табасаранцы. С.121 и др.

Заготавливались на зиму также курдюк и внутренний жир.

Следует отметить, что мясо и мясная пища в широких слоях населения было едой преимущественно праздничной. Что касается молочных продуктов, то они составляли основу ежедневного питания тюркоязычных народов и поэтому заготовке молочных продуктов придавалось большое значение. Каждая семья обязательно заготавливала масло, разнообразные сыры, творог и др. молочные продукты.

Летом и осенью из свежих фруктов и ягод (из кизила, вишни, садового терна, айвы, груши, сливы, черешни, винограда, ежевики, земляники и т.д.) готовили всевозможные варенья /мураша - кум., мураба - терек., азерб./ . Из виноградного и арбузного сока, тута, ягод, особых сладких сортов груш готовили патоку или особый сироп /дошаб, душаб - терек., азерб., тушал - кум./, который использовали при приготовлении халвы, сладкой подливы для мучной каши /дахни, хашил и т.д./ . В значительном количестве запасались на зиму и сухими фруктами /кьуруткьан - кум., ках - азерб., терек./ . Разложив на досках, деревянных подносах, сушили на солнце как садовые фрукты, так и лесные. Часть фруктов сушили в печах корюк и тандырах. Сухофрукты использовали при заварке чая, подавали к чаю, из размоченных и протертых с сахаром сухофруктов делали начинку для пирогов. Из не до конца высушенных абрикос и «черных» продолговатых слив кьара кокан Кумыки Кайтага приготавливали варенье без термической обработки: их плотно складывали в сосуд и заливали сиропом. С распространением сахара их послойно посыпали сахаром и оставляли на зиму в прохладном месте. Такое «варенье» называли кьайсы.

Для хранения высушенные фрукты вывешивали связками на воздух под потолком.

Местами хозяйки консервировали айву, особый сорт груши /кьорхан - азерб., терек., кьурхан - кум./, яблоки, шишки, залив водой в больших глиняных сосудах.

Из дикой алычи и кизила делали кислую пастилу /турш, эрик, лаваш - тонкие пласты /для приправы к жидким постным и мясным блюдам, а также повидло без сахара. Для приготовления пастилы слегка отваренные плоды протирали сквозь сито, полученное пюре намазывали очень тонким слоем на смазанные маслом доски и сушили на солнце или у печи. После сушки пластины сворачивали и убирали на хранение.

Айву, груши, яблоки, гранаты, виноград хранили и в свежем виде. Виноград обычно подвешивали к потолку, а айву, груши, яблоки и другие фрукты хранили в кладовой на полу в соломе или сене, а также в сетках, подвешенных к потолку.

Каждая семья обязательно запасалась огородно-бахчевыми культурами /картофель, лук, чеснок, тыква, арбузы, дыни и т.д./.

На зиму солили молодые виноградные листья, которые шли на приготовление долмы. Южным кумыкам, терекемцам и азербайджанцам известна была и засолка чеснока и чесночных стрелок /семенные стрелки/. Почти в каждом хозяйстве обязательно делали запасы фасоли, нута, стручкового красного перца /уссет - южн. кум., иссот - сев. кум., исти - азерб., терек./ . Заготавливали и молотый красный перец. Молотый красный перец многие хозяйки смешивали с высушенными и растертыми в порошок зернами кориандра, другими душистыми травами и специями и хранили в подвешенных под потолком мешочках. В большом количестве сушили разнообразные съедобные травы.

Из кипяченой сыворотки, виноградного сока и белого тута заготавливали на зиму уксус-сирке, который служил приправой для многих кушаний.

Анализируя все изложенное выше, следует еще раз отметить, что у тюркоязычных народов Дагестана были представлены две разные системы питания. Первая, кочевническая, была основана на строгом балансе молочных и мясных продуктов и частично дополнялась продуктами земледелия. Вторая представляла собой систему питания оседлых земледельцев и была основана на растительной пище, дополняемой молочными и мясными продуктами.

В целом же мы можем отметить, что основу питания тюркоязычных народов Дагестана составляли как продукты растительного, так и продукты животного происхождения. Соотношение этих категорий в питании каждого из народов зависело не только от хозяйственных и экологических условий, но и от социального положения и имущественного состояния групп населения. На систему питания каждого из народов оказывали влияние межэтнические контакты, их интенсивность.

Приведенные выше материалы позволяют отметить достоинства кухни тюркоязычных народов, ее богатство и разнообразие, высокие вкусовые качества изделий и блюд, популярность ее у соседних народов.

Несмотря на многообразие пищевых продуктов, вкусовых привычек каждого народа, все же в характере их питания, составе потребляемых продуктов, способах и порядке приготовления и приема пищи, предпочтениях и запретах, особенностях пищевого рациона много общего, что обусловлено схожей географической средой, схожестью этапов социально - экономического и культурного развития этих народов. Это сходство в большей степени относится к кумыкам /особенно южным/, азербайджанцам и терекеменцам. Что касается ногайцев, то у них сложилась кухня, испытавшая большое передне- и среднеазиатское влияние. В их системе питания мы находим много аналогий с пищей кочевых и оседлых народов Средней Азии, Поволжья, Северного Кавказа и Закавказья.

Процессы взаимозаимствований, взаимовлияний, постепенно приводившие к сходным формам хозяйственной, материальной и бытовой культуры у кумыков и ногайцев, уходящие своими корнями в глубь веков, заметно интенсифицировались с переходом ногайцев на полукочевые и оседлые формы хозяйства и соответствующим ростом значения земледелия.

Ногайцы были скотоводческим народом. Вместе с тем, как уже говорилось выше, навыки примитивного земледелия в качестве дополнительного занятия у них были достаточно давними. С течением времени роль земледелия в хозяйстве ногайцев постепенно росла, причем у кумыкских ногайцев в XIX в. оно стало уже второй по значимости отраслью. Это соответственно отразилось и на традиционном питании народа. С одной стороны, оно как и прежде включало разнообразные мясные и молочные блюда, с другой стороны, со временем в определенной мере стали использоваться и хлебные злаки в виде всевозможных каш, крупяных блюд, пирогов и т.д.

Тюркоязычные народы Дагестана на протяжении всей истории жили в контактном соседстве со многими другими народами, в результате чего происходило взаимное обогащение культуры, что отразилось и на характере питания. Их система питания обрела много общего с системой питания других народов Дагестана, Северного Кавказа и Закавказья. Она обогащалась различного рода блюдами, продуктами, заимствованными у соседних народов. Система питания терекеменцев, дагестанских азербайджанцев и частично южных кумыков в определенной мере испытала на себе заметное влияние азербайджанской кухни. Заимствовались не только отдельные рецепты блюд, но и отдельные культуры, технология их приготовления и выращивания, переработки, заготовки и даже элементы ку-

хонной утвари. Это влияние через кумыков передавалось и ногайцам.

В формировании тюркоязычных народов Дагестана, как известно, участвовали многие тюркоязычные племена. Отсюда вытекает и известная общность в системе питания тюркоязычных народов Дагестана, ассортимента и состава их пищи по сравнению с другими тюркоязычными народами - казанскими татарами, казахами, киргизами, узбеками, туркменами и др., что бросается в глаза при сравнении наиболее распространенных блюд, способов их приготовления, компонентов, наименований блюд и т.д. Мы постарались, насколько это возможно, показать этот момент.

В то же время были и отличия в системе питания не только у разных народов, но и у разных групп одного народа /южные кумыки и северные кумыки, предгорные и городские азербайджанцы, караногайцы и кумыкские ногайцы и т.д./. У каждого народа были свои наиболее предпочтительные, иногда несколько отличающиеся по ингредиентам /например плов, бозбаш, блины и т.д./ блюда.

Изменения, которые произошли после присоединения Дагестана к России, были вызваны различными причинами. Во-первых, в какой-то мере менялся набор соотношения зерновых в хозяйстве /ногайцы/, появлялись новые овощные /картофель, помидоры, капуста/ культуры. Во-вторых, значительная часть ногайцев окончательно переходит к оседлой жизни, и в соответствии с этим меняется тип хозяйства /наряду со скотоводством население занимается земледелием, выращивает бахчевые, овощи/. Постепенно, с расширением внешних контактов, в системе питания тюркоязычных народов Дагестана появляются новые блюда.

Хотелось бы отметить некоторые особенности, характерные в целом для кухни тюркоязычных народов Дагестана. Это частое сочетание мяса с различными крупами и тестом, риса с бобовыми /с фасолью, чечевицей/, мяса с различными травами, сравнительно редкое употребление картофеля и др. Картофель применяли чаще всего при приготовлении заимствованных блюд, бозбаш по-прежнему готовили без картофеля.

Особенностью азербайджанской, терекеменской и кумыкской кухни было множество блюд из теста /сдобного, кислого, с начинкой и без начинки/. Другая особенность состояла в значительном разнообразии приправ, специй и пряностей.

## ГЛАВА II. ТРАДИЦИОННАЯ ТРАПЕЗА ТЮРКОЯЗЫЧНЫХ НАРОДОВ ДАГЕСТАНА

Этнографический аспект изучения пищи предполагает акцентацию на ней внимания как на явлении бытовой культуры, тесно взаимосвязанном с другими аспектами жизни общества, в том числе и с поведенческими формами и нормами. На этих моментах мы уже останавливались в первой части работы.

Особый интерес с историко-этнографической точки зрения представляют специфические виды пищи и специальные блюда, носящие семейное, гостевое, праздничное или ритуальное значение. Обычно пища выступает в составе трапезы, «которая представляет собой конфигурацию компонентов - блюд в определенной последовательности и определенном сочетании. В узком смысле слова трапеза является процессом потребления, т.е. она является центром, ядром, а точнее интегратором всей системы питания как подсистемы КЖ». <sup>1</sup> Кроме того, «трапеза - основная смысловая единица культуры питания. Блюда и напитки, стол и посуда, процесс принятия пищи в своей совокупности характеризуют многие важнейшие стороны жизни народа: материальное производство, экономические и другие общественные отношения, нормы и правила поведения, образ жизни, уровень культуры и воспитания, образования и внешних связей» <sup>2</sup>, а «все это, вместе взятое, составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы». <sup>3</sup>

Все наиболее важные моменты жизненного цикла человека от рождения до смерти сопровождалась трапезами, которые имели не только утилитарное, но и символическое значение. «Любая совместная трапеза, будь то семейный обед или трапеза объединившихся для выполнения трудовой задачи людей, или трапеза попугачиков, не говоря уж о трапезах, которыми отмечаются какие-либо выходящие за рамки повседневной жизни события, есть не просто коллективно организованное насыщение. В любом случае это в то же время действие с определенным знаковым содержанием. Как минимум этого

<sup>1</sup> Культура жизнеобеспечения и этнос: Опыт этнокультурологического исследования /по материалам армянской сельской культуры/. Ереван, 1983. С. 39,237.

<sup>2</sup> Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов /XIX-XX/: Автореф. дисс... канд. ист. наук. М., 1992. С.13

<sup>3</sup> Арутюнов С.А. Введение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М., 1981. С.3.

содержания оно 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 другу». <sup>1</sup>

Согласно предложенной С.А.Арутюновым и Ю.И.Мкртумяном классификации, «трапезы делятся по распорядку /утренние, дневные, вечерние/, по ситуации /домашние, полевые, общественные/, по осмыслению и престижности /повседневные, праздничные, ритуальные/». <sup>2</sup>

М.О.Османов отмечает, что «из классификации трапез наибольшее значение в хозяйственно - культурном аспекте имеет разделение на повседневную, ритуальную и праздничную, открывающие возможности для генетико - стадийных построений». <sup>3</sup>

Опираясь на принципы классификации трапез, предложенной С.А. Арутюновым, Ю.И. Мкртумяном с учетом добавления М.О. Османова относительно классификационно значимых в хозяйственно-культурном аспекте, мы выделяем в системе питания тюркоязычных народов Дагестана два их основных типа: домашние или семейные трапезы и общественные /ритуальные и праздничные/ трапезы. Для каждого из типов были предусмотрены специальные нормы, которые предписывались для разных ситуаций и определенных случаев. Эти нормы могли относиться как к поведению во время трапезы каждого из участников, так и к материальному обеспечению самой трапезы /блюда, утварь, посуда/. Так, например, на поминки не принято было выпекать пироги, ставить самовар, пить чай с вареньем и др. На поминальных трапезах не принято было переговариваться, вести беседу на любую тему и т.д.

### §1. Домашняя /семейная/ трапеза

Именно семейная трапеза являлась важнейшей из всех трапез. Она делится на два подтипа: повседневная и гостевая.

<sup>1</sup> Там же.

<sup>2</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры /на примере армянской системы питания // СЭ. № 4. 1981. С.14.

<sup>3</sup> Османов М.О. Хозяйственно - культурные типы /ареалы/ Дагестана. Махачкала, 1996. С.205.

Повседневная - это ежедневные обыденные трапезы членов семьи /завтрак, обед, ужин/. Повседневная пища основной массы населения была достаточно разнообразной. Основу ее, как правило, составляли блюда и изделия из муки, молочных продуктов, овощей и фруктов /южные кумыки, терекеменцы, азербайджанцы/.

Поведенческие аспекты питания /способы приема пищи и этические нормы семейных трапез, режим и рацион питания семьи варьировались в зависимости от ее социального положения, материального достатка, от факта присутствия - отсутствия на семейной трапезе посторонних /родственника, односельчанина, соседа/ и др.

Если тюркоязычные народы обычно три раза в день: утром до работы завтрак /сабах хорек - азербайджанцы, терекеменцы, эртен аш - северные кумыки, эртенги ас-ногайцы, эртен хурек - южные кумыки/, обед /туш аш - кумыки, «когда скотину пригоняли на водопой»<sup>1</sup> или уйле ас заманы - ногайцы, гюн орта хорек - азербайджанцы, терекеменцы, туш аш, туш хурек - южные кумыки /и ужин/ ахшам аш - северные кумыки, кешки ас - ногайцы, ахшам хурек - южные кумыки, ахшам газаны /букв. «вечерний котел»/ - азербайджанцы, терекеменцы.

В сезон полевых работ особое внимание уделялось завтраку и обеду. Основной трапезой считалась вечерняя /ужин/, когда все члены семьи возвращались с работы и собирались вместе.

В обычные дни завтрак состоял из хлеба с сыром, творога, иногда кислого молока, а обед из хлеба с сыром, кислого молока, сметаны, яиц или яичницы, простокваши /у кумыков, терекеменцев/. К ужину обычно готовили сытные горячие блюда /суп, бозбаш, хинкал, кюфте, долму, пироги с разной начинкой - чуду, блины, курзе, иногда дюшбере /азербайджанцы, терекеменцы, южные кумыки/ и т.д. В сезон полевых работ /вспашка, посев, полив, уборка/ мужчинам, как правило, подавалась калорийная сытная пища, жидкие блюда с мясом/ мясной суп, дюшбере, хинкал, бозбаш, пити и др./. На завтрак мужчинам терекеменцы могли дать и рисовую кашу на молоке или на воде, запавленную маслом.<sup>2</sup>

Случалось и так, что завтрак состоял из остатков ужина. Но чаще еду впрок не готовили. Принято было еду готовить к каждому приему пищи.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев в XIX - начале XX в. М., 1976. С.212.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы. XIX - начало XX в. М., 1990. С.106.

Зависел рацион питания, разумеется и от времени года. Завтрак ногайца, например, летом чаще всего состоял из молока и молочных продуктов, чая, каши, иногда хлеба.

Зимой на обед и ужин подавалось вяленое мясо, заготовленное впрок, и обязательно чай. Обычно трапезу начинали именно с чая.

Ужинать ногайцы, как правило, садились после захода солнца, обычно после того, как все животные были уже размещены в загонках, расположенных рядом с селением.

Кумыки, терекеменцы, азербайджанцы в конце еды в зависимости от сезона часто подавали к столу фрукты, арбузы, дыни. Арбузы и дыни в исследуемое время входили и в рацион ногайцев. Зимой в конце ужина часто подавали отварную тыкву, вареную кукурузу или пшеницу смешанную с толчеными орехами, вареную фасоль /кумыки, терекеменцы, азербайджанцы/.

Особое место в трапезе занимал чай, который пожилые люди в свободные часы любили пить с перерывами, надолго растягивая это удовольствие. Пили чай и зимой, и в знойную жару. Азербайджанцы, например в шутку говорили:

«Чайын бири гайдадыр,  
Икиси джана пайдадыр,  
Уьчуь недир,  
Доьрдуь бесдир,  
Кечдинг беше - вур он беше.  
Чай недир, сай недир.»

«Первый стакан чая в порядке вещей,  
Второй - польза для организма.  
Третий - не в счет,  
Четвертый - хватит,  
А если пьешь пятый,  
Пей до пятнадцати.

Что такое чай, чтобы его еще считать»<sup>1</sup>

Азербайджанцы, терекеменцы и ногайцы трапезу всегда начинали с чая, чаем прежде всего, до еды, угощали и пришедшего гостя.

По вечерам, особенно зимой, ко времени ужина, мужчины, реже и женщины, ходили друг к другу в гости. Под кумыс /ногайцы/ или чаба, вино и другие хмельные напитки /кумыки, терекеменцы, азербайджанцы/ завязывались беседы с шутками, весельем. В такие ве-

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. XIX - начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М., 1999. С.154.

чера старики нередко рассказывали разные истории, читали или пересказывали такие дастаны и исторические, героико - эпические и любовно - романтические произведения, сказания, как Кер - Оглы /выдающийся памятник истории и культуры/, лирические дастаны «Лейли и Меджнун», «Асли и Керем», «Ашиг - Гариб», «Шах - Исмаил», «Хосров и Ширин», «Семь красавиц», «Искандер - Наме» и др. Таким образом, здесь происходило и приобщение подрастающего поколения к национальной культуре.

Ко сну отходили уже поздней ночью.

Молодые семейные мужчины в свободные от хозяйственных забот дни ясными морозными ночами катались на санях, пили вино и возвращались домой под утро. Подобные веселья, как и все прочие, допускались, если какая-либо семья в селении не находилась в трауре. Устраивали вечеринки с угощением (бастанув) и девушки-ногайки.

Традиционный этикет застолья тюркоязычных народов в своей основе имеет синкретический характер, связанный не только с исламскими и доисламскими элементами, но и с межэтническими контактами.

Забегая несколько вперед, отметим, что в большей степени традиционный этикет соблюдался во время праздничных и обрядовых трапез. Это выражается во всем: в размещении гостей, в правилах подачи и приема пищи, в общении участников трапезы между собой, в наличии особых формул и благопожеланий перед, во время и после трапезы и т.д.

Все тюркоязычные народы Дагестана принимали пищу, сидя на полу на паласах, у состоятельных на коврах. Поверх паласа или ковра расстилали скатерть. Кайтагские кумыки такую скатерть называли «достамал», терекменцы-достамал, суфрэ, азербайджанцы «суфрэ», ногайцы - тастамал, сыпра. Эта скатерть передавалась из поколения в поколение младшему сыну. К ней относились бережно. Особо почетным и близким гостям /кунакам, «доставшимся в наследство» от деда, отца /еду подавали именно на этой скатерти.

На паласах и коврах обычно лежали подушки для сидения /налча - азерб., терек., ястукь - кум., ястык - ног./, набитые шерстью. В гостинных состоятельных семей для этого расстилались даже матрацы /дошек - азерб., терек., тошек, орнулукь - кум., тобсек - ног./. Ногайцы часто садились на кошмах. «Достоинно замечания, - писал о ногайцах И.Шильтбергер, - что они... садятся на пол, когда хотят есть и пить».<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Шильтбергер И. Путешествия Ивана Шильтбергера по Европе, Азии и Африке с 1394 по 1427 год // Записки Имп. Новороссийского Университета. Т. I. Вып. I. Одесса, 1867. С.55.

Во второй половине XIX - начале XX в. в зажиточных семьях стала появляться и городская мебель - столы, стулья, кровати. В гостинных богатых городских семей /г. Дербент/ она появляется еще раньше.

«С переходом на оседлость в ногайских домах стали сооружаться глиняные, а позднее деревянные лежанки или нары - орындык, такь-тамбек, - на которых мужчины старшего возраста принимали и пищу. Роль стола обычно выполняла скатерть или, особенно у состоятельных семей, специальные деревянные четырехугольные, а позднее круглые подставки и подносы на низких ножках. И скатерти, и подносы назывались сыпра».<sup>1</sup> Подобные деревянные лежанки «тахтамек» были и у кумыков, азербайджанцев, терекменцев /тахт/. И у этих народов кушанья иногда подавались на деревянных или медных подносах. Еще позже некоторые кумыки, азербайджанцы и терекменцы стали подавать еду на специальных низких деревянных столиках на ножках.

Мытье рук перед едой и после нее было обязательным. Младшие члены семьи /сыновья, внуки, дочери/, оказывая уважение старшим, наливали им воду на руки из кувшинчика, подавали полотенце, тазик с водой после мытья выносили из комнаты. Если первые две услуги могли оказываться мальчиками, то последняя выполнялась только девушками или девочками.

При приеме пищи соблюдался установленный обычаем порядок, связанный с половозрастными традициями семьи. У всех тюркоязычных народов мужчины ели отдельно от женщин. Старики занимали за трапезой самое почетное место /тоьр - ног., тор ян - кум., баш ер - азерб., терек./. Это место не должны были занимать другие члены семьи, если даже оно пустовало. В отсутствие старшего на это место могли посадить самого младшего внука или сына хозяина, которого все любили и баловали /эрке уйренген яш - кум./. У ногайцев даже была поговорка по этому поводу: «Уйну авлиясы тоьрде олтура» - дурачок семьи садится на почетное место. Нередко, в отсутствие посторонних, со стариками принимали пищу и взрослые сыновья, и даже пожилые женщины. В больших семьях хозяйка дома и старшие снохи обычно устраивались за трапезой отдельно. С ними вместе принимали пищу и внуки. Молодые снохи и дочери хозяина ели отдельно, иногда за печкой, около дверей /эсик бет - ног., эшик

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев. С.212.

арт - кум./, разместившись на корточках на голом полу или на куске кизяка.

А. Рудановский отмечал, что у ногайцев «самое почетное и престижное место всегда отводилось старшим, а самое неудобное - молодым снохам. Перед главой семьи всегда ставился лучший кусок мяса - махана».<sup>1</sup>

Полевой материал свидетельствует, что представители старшего поколения всегда проявляли заботу о детях, следили, чтобы они насытились, чтоб понеобходимости для них была оставлена пища в котле в достаточном количестве. «То, чего не даешь детям, мне не подавай» - обычная фраза в устах главы семьи, обращенная к хозяйке, старшей.

С самого раннего возраста детей учили бережному отношению к пище, особенно к хлебу. С хлебом связывались многие магические обряды. Во время семейной трапезы, при отсутствии посторонних, крошки хлеба всегда аккуратно собирали и ели, никогда их не выбрасывали. Черствый хлеб крошили в жидкую пищу, гостям такой хлеб никогда не подавали. Крошки хлеба, оставшиеся после гостей, сыпали курам, птицам /путем контакта старались передать им плодородную силу/; кормить ими собаку запрещалось. Остатками пищи /саркыт/ после почтенных людей ногайцы угощали других.

Не полагалось во время еды отламывать большие куски хлеба, оставлять на столе откушенный хлеб. «Чтобы приучить детей к аккуратности и бережливому отношению к хлебу, родители постоянно внушали им, что взятый кусок надо съесть полностью, что в недоеденной крошке хлеба остается ум и этот ум вместе с крошкой хлеба может достаться другому».<sup>2</sup>

Выстиранную скатерть на ночь вне дома оставлять опасались, боялись, что какой-нибудь недоброжелатель может унести ее и, прибегнув к черной магии, навредить этому дому, лишит его берекета, благодати.

В малых семьях, состоящих из родителей и детей, трапеза в обычных условиях совершалась сообща и без особых церемоний, хотя и тут самое почетное место всегда принадлежало главе семьи.

Тюркоязычные народы были умеренны в еде. Жадность к еде, неумеренность в ней общественным мнением осуждались, счита-

<sup>1</sup> Рудановский А. О караногайской степи и кочующих на ней народах // К. № 52. 1863.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы. С.163.

лись дурным тоном. Кумыки, например, говорили: «Тойга барсанг, тоюп бар» /Если идешь на свадьбу, иди сытым/; «Къзанны устю ачыкъ буса да, итда да намус герек»/«Хотя казан открыт, у собаки должна быть совесть»/; «Ачгозну къарны тойса да, гезю тоймай» /«У ненасытного обжоры желудок насыщается, а глаз - никогда»/.

А. Павлов пишет о ногайцах: «Во время обеда они не торопливы в еде, умеренны в употреблении пищи, чистоплотны».<sup>1</sup> «Ногаец может быть один и даже несколько дней очень выдержан в пище», - отмечает Н.Ф.Дубровин.<sup>2</sup>

У всех тюркоязычных народов считалось неприличным торопливое принятие пищи, уход из-за «стола» до завершения трапезы всеми и прочтения благодарственной молитвы. Всем этим и другим тонкостям этикета детей учили с самого раннего возраста.

Как мы уже отмечали выше, состав повседневной семейной трапезы отличался большим разнообразием. Именно в семейной трапезе представлен наиболее широкий и разнообразный ассортимент продуктов и блюд. Кроме того, повседневная семейная трапеза подвергается постоянным изменениям, так как «утилитарная по природе, она стремится вобрать в себя максимум возможного набора продуктов, отвечающих нормам традиционного питания».<sup>3</sup> Именно в повседневной трапезе происходит освоение кулинарного опыта других народов, соседних и дальних. Так, например, у южных кумыков издавна в качестве повседневной пищи выступает полужидкое кайтагское блюдо «бавгы», приготовляемое из жирного сушеного мяса, поджаренного лука, толченых орехов, заправленных солью и перцем, а также чий чуду или мучери чуду, чуду с начинкой из сладкой молочной рисовой каши гутьни. Нечто подобное готовили также кайтагские и табасаранские женщины.<sup>4</sup>

Калмыцкий чай, широко распространившийся у северных кумыков через ногайцев, совершенно не употреблялся южными кумыками, азербайджанцами и терекеменцами.

<sup>1</sup> Павлов А. О ногайцах, кочующих по Кизлярской степи. СПб., 1842. С.28.

<sup>2</sup> Дубровин Н.Ф. История войны и владычества русских на Кавказе. Т.I. Кн.I. СПб., 1871. С.266.

<sup>3</sup> Бердыев М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. № 1. 1985. С.91.

<sup>4</sup> См.: Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967. С.272; Алимова Б.М. Табасаранцы. XIX - начало XX в.; Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1992. С.117; Она же. Кайтаги. XIX - начало XX в.; Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1998. С.131.

Ногайцы восприняли многие кумыкские блюда, в дальнейшем воспринимавшиеся ими как местные традиционные ногайские блюда: чуреки кумыкского типа, хинкал, чуду с разнообразной начинкой, мясное блюдо бозбаш, кукурузный хинкал халпама и др.

В целом в каждом селении, а иногда даже и в отдельной семье наряду с традиционными и у тюркоязычных народов можно увидеть то или иное число новых, «спонтанно возникших блюд, не имеющих порой даже устоявшегося общего названия».<sup>1</sup> Некоторые из таких блюд носят эпизодический характер и не закрепляются в практике. Так, например, в отдельных семьях южных кумыков готовили плов с мелконарезанной тушеной крапивой, тыквой, с фасолью и чечевицей. Сколь - нибудь заметного распространения блюдо не получило. Что касается чая, сахара, конфет, помидоров, огурцов, картофеля, капусты и др., то они вошли в систему питания всех тюркоязычных народов и воспринимаются как нечто местное. Распространенные у южных кумыков, терекменцев и азербайджанцев суп - куфте, памадур чйишин (соус с помидорами без мяса), не получили распространения у северных кумыков и ногайцев. Не восприняты северными кумыками и ногайцами плов из полбы /перуш аш, перундж аш/, а южнокумыкские блины буршина терекменцами, азербайджанцами, ногайцами и северными кумыками. Также не получил распространения у южных /за исключением жителей селения Каякент /и северных кумыков, ногайцев суп из кислого молока или айрана /айран-шорпа или довгъа/. В то же время это блюдо было широко распространено у азербайджанцев, табасаранцев, терекменцев.

По истечении длительного времени некоторые продукты и блюда повседневного питания /долма, хинкал, плов, шашлык, овощи и др./ включались в трапезы следующих уровней, в частности, в гостевую трапезу. Случалось и наоборот: некоторые гостевые блюда со временем становились повседневными, включались в повседневную трапезу: плов, долма и др.

Следует отметить, что женщины, вне зависимости от социального положения, хорошо умели готовить и славились этим у других народов Дагестана. Ведущая роль в ведении хозяйства семьи принадлежала женщине. Женщина - хозяйка рано усваивала рациональные приемы приготовления пищи, хранения и использования тех или иных продуктов. От женщины зависит бережет /достаток/ в доме

<sup>1</sup> Бердыев М.С. Указ. соч. С.90.

говорили в народе. Это положение нашло отражение в десятках поговорок, поговорок каждого из рассматриваемых народов. Кумыки говорили: «Айга гийган арувлукъ, гунга гийган кулкудук» («То, что при луне красиво, при солнце посмешище»). У хорошей хозяйки никогда не портились продукты, ей всегда было чем покормить семью. Женщина определяла рацион питания в различные сезонные отрезки года, следила, чтобы больные, дети и старики получали соответствующую их возрасту и потребностям пищу. Повсеместно стало правилом, что хорошая хозяйка вначале кормила детей, больных и стариков, а затем уж и всех остальных.

Навыки приготовления пищи и ведения хозяйства издавна были важной составляющей процесса воспитания девочек в семье. С 7-8 лет девочки уже помогали матери готовить пищу: перебирали рис и другие крупы, кололи орехи, чистили зелень, следили за варкой обеда и т.д. К 12-13 годам девочка - подросток уже выполняла значительную часть женской работы по дому. Если в доме была дочь такого возраста, мать спокойно могла отлучаться, уверенная в том, что девочка со всеми домашними делами хорошо справится.

Именно женщины выступали как хранительницы лучших этических традиций семьи. Они повседневно передавали своим детям все то, что, по их мнению, составляло ценность, учили дочерей всему, что умели сами. Мать не только передавала дочери опыт и навыки вести дом /готовить пищу, убирать, стирать, шить, смотреть за скотиной, обслуживать гостей и т.д./, но и строго следила за их обязательным соблюдением. Неумение девушки вести хозяйство ставилось в вину ее матери. «Этгенинг магъа буса, уйренгенинг сагъа» /«То, что ты делаешь, мне, а чему научишься - тебе»/, - говорили кумычки своим дочерям. Еще они говорили: «Я не хочу, чтобы ваша свекровь говорила - «сизин уйретген кьалмасын» / «Проклятие той, кто тебя научила»/.

В целом, женщина в доме отвечала не только за приготовление пищи, за ее распределение между членами семьи и т.д., но и за многие этические и эстетические моменты, что в целом характеризует и культуру питания этноса. Известно, что общение людей, начиная с семейного, родственного, проходит и во время трапезы. Как и праздники, так и поминки включают в себя коллективную трапезу. И тут очень важна культура питания, а роль женщины /семьи/ в этой сфере огромна.

У всех интересующих нас народов особое внимание уделялось ритуалу приема гостей.

Свято соблюдая вековые традиции, тюркоязычные народы, принимая гостей, богато и щедро накрывали стол. «Процесс угощения приезжего завтраком, обедом, ужином был не только удовлетворением потребностей гостя, но и целой системой ритуализованных предписаний, а также ограничений и запретов, представлявших в совокупности детализированный церемониал».<sup>1</sup> У ногайцев, «если в доме был почетный гость, лучшее место уступалось всегда ему. Ему же в знак особого уважения предлагалась всегда баранья голова, печенка и курдюк»,<sup>2</sup> кусочек мяса с берцовой костью - йиликли уьлис. Для приема гостя ногаец обычно резал барана, причем наиболее вкусные части туши /грудинка, язык, почки и др./ предназначались только гостю. В знатных семьях важному гостю судя по источникам, подавалась голова лошади. «Лошадиные головы, - пишет С.Герберштейн, - считаются лакомством и подаются только знатным».<sup>3</sup> «В отличие от обычной трапезы, - отмечает А.Рудановский, - при которой мясо между членами семьи распределяла старшая хозяйка, во время приема высокого гостя обслуживал стол сам хозяин - вынимал из котла вареное мясо, разрезал его на куски, распределял его между сотрапезниками».<sup>4</sup> Оставшееся мясо передавал хозяйке для распределения среди других членов семьи. По нормам этикета старший или почетный гость, отведав от «каждой из этих частей понемногу»<sup>5</sup>, передавал их следующему, а тот другому и т.д. Большой интерес в этом отношении представляет сообщение Рубрука, который, в частности, пишет: «Прежде чем поставить мясо барана /гостям - Б.А./, господин сам берет, что ему нравится, а также если он дает кому - нибудь особую часть, то получающему надлежит съесть ее одному, и нельзя давать никому».<sup>6</sup> Судя по сообщениям некоторых авторов конца XIX в., хозяин дома, оказывая гостю уважение, подавал ему лакомые куски прямо в рот. Р.Эркерт, свидетельствуя о существовании в прошлом этого «особого обряда», пишет, например, что «хозяин своими пальцами всовывал в рот гостю жирные куски баранины, так называемое блюдо бешбармак».<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Лугуев С.А. Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX - начало XXв.). Махачкала, 2001 г. С.81.

<sup>2</sup> Рудановский А. Указ. соч. К. № 52. 1863.

<sup>3</sup> Герберштейн С. Записки о Московии. СПб., 1866. С.134.

<sup>4</sup> Рудановский А. К. № 49. 1863.

<sup>5</sup> Малаевин Г. Караногайцы // ТС. Вып.3. Кн. 2. 1893. С.154.

<sup>6</sup> Путешествия в восточные страны Пляно Карпини и Рубрука. М., 1957. С.96.

<sup>7</sup> R. Von Erckert. Der Kaukasus und seine volker. Leipzig, 1887/ S. 40.

Оба последние свидетельства следует прокомментировать. В первом случае речь идет о специфической ситуации, когда у знатного хозяина останавливаются рядовые члены общества, прибывшие к нему по какому - либо спешному делу.

По традиционным нормам культуры поведения многих народов, приезжий, находясь в гостях, не насыщался угощением, а лишь слегка пробовал несколько кушаний или какое - нибудь одно из них. Отсюда и оправданное с точки зрения народного этикета поведение хозяина, подкладывающего в посуду перед гостем лучшие куски, подающего такие куски непосредственно в руку гостя, а иногда подносящего их прямо ко рту приезжего, и даже запикивающего то или иное лакомство ему в рот. Традиция эта сохранилась, например, до наших дней в сельских районах Средней Азии, особенно при угощении хозяином гостя пловом. Это по поводу второго сообщения.

У кумыков, терекеменцев, азербайджанцев, как и у многих других земледельческих народов, хлеб никогда не резали ножом, а ломали руками. Делал это глава семьи /хозяин дома/. По этикетным нормам, хлеба на столе /собственно - на скатерти/ должно было быть много. Обычно приносили несколько чурек, и хозяин перед трапезой разламывал каждый из них на несколько кусков и складывал их посередине стола. Если же он часть чурек откладывал в сторону, это говорило о том, что хозяин скупой и не достаточно гостеприимен.

У предгорных азербайджанцев и южных кумыков, если гость был намного моложе хозяина, последний приглашал к себе своих молодых родственников и соседей. В данном случае ни сам хозяин, ни гость на почетное место /у стены, с правой стороны очага /не садились. С молодым гостем хозяин сидел до тех пор, пока принесут угощение, затем он уходил, в трапезе участия не принимал. Если же гость был старше хозяина, то его сажали на почетное место и хозяин ждал, когда гость начнет трапезу. Сам хозяин по приглашению гостя садился рядом с ним, а не напротив. Если же гость был ровесником хозяина, то они садились друг против друга, и уже хозяин сам начинал трапезу со словом «бисмиллаг». Если же гость был намного старше хозяина, то старший тухума должен был обязательно приветствовать гостя и присутствовать во время угощения. В данном случае старший тухума садился напротив или рядом с гостем, а хозяин рядом со своим родственником. Трапезу в этом случае начинал и завершал старший тухума. Подобная дифференциация гостей по возрастному признаку существовала и у табасаранцев.

По обычаям ногайцев, каждому из вновь пришедших гостей было принято «готовить свежий чай отдельно, даже в том случае, если в казане оставался запас чая от предыдущих посетителей».<sup>1</sup> Если гость пришел неожиданно, во время обеда или ужина, молодые сыновья хозяина должны были тотчас же выйти из-за стола, но жена, особенно если она была пожилой, могла продолжать трапезу и при постороннем человеке.<sup>2</sup>

При приеме почетных гостей на стол подавали плов, долму, жареную курицу, мед. Подавался и хинкал, если кто-то из гостей изъявил желание: хинкал гостевым блюдом не считался. В богатых семьях число блюд, подаваемых гостям, доходило до 15 и более.

Перед едой и после нее один из молодых людей, сын хозяина дома или племянник, иногда и он сам, а у феодалов один из его нукеров - узденей обходил гостей с кувшинчиком, тазом и полотенцем, чтобы те сполоснули руки. Женщина на гостевой стол не накрывала, она только готовила еду. Обслуживание стола было делом молодых мужчин, но не юношей. При особо почетных гостях юноши к столу не допускались вообще.

Прием гостей обставлялся всякого рода знаками внимания. После прибытия гостя хозяин дома и вся его семья заботились только о нем. Даже в самом бедном доме всегда делались запасы на случай приезда гостя, при этом откладывалось самое лучшее. Если приезд гостя был неожиданностью, за недостающим для его почетного приема хозяйка могла обратиться к родственницам, соседкам, односельчанкам. Обычай поддержки соседями, родственниками, односельчанами семьи, принимающей гостя, был характерен и для других народов Дагестана.

Одной из форм проявления уважения к гостю было посещение дома, где он остановился, родственниками, соседями и друзьями хозяина этого дома. В исследуемое время соседи (наравне с родственниками) принимали самое активное участие во всех делах семьи. У ногайцев была поговорка. «Не ищи стоянку, а ищи соседа» - коньс таппа, коньсы тап». У южных кумыков была и другая поговорка: «Ярмадан аш боламу, ятдан кярдаш болпму («Из пшеничной крупы не получится плов, а из чужака родственник»).

Особой торжественностью отличалась трапеза, устраиваемая для званых гостей. Для них часто готовили плов, долму, бозбаш, шаш-

лык, азербайджанцы и терекменцы - люля - кебаб, басдырма кебаб, пироги с мясной начинкой. Подавались и жаренные целиком куры, ягнята, у ногайцев баурсакъ, къатлама, бобрёк.

Если гости приехали издалека с ночевкой, на завтрак южные кумыки подавали блины /буршина/, пахлаву, халву.

На скорую руку для неожиданного гостя могли приготовить хинкал, пельмени с мясной начинкой.

Принадлежностью гостевого стола были и разнообразные напитки - буза, чаба, муселлес /кумыки/, чахыр /азербайджанцы, терекменцы, кумыки/, буза, кумыс /ногайцы/.

Почти все тюркоязычные народы большое значение придавали чаепитию, особенно при приеме гостей. «Когда принимали особо почетного гостя, ногайцы старались готовить ему чай из верблюжьего молока, так как оно считалось более густым, жирным и ценилось не меньше, чем сливки».<sup>1</sup>

В рацион гостевой трапезы тюркоязычные народы включали и некоторые заимствованные блюда и напитки, получившие широкое признание в повседневном питании /например, плов с морковью - северные кумыки, водку, чай/ все тюркоязычные народы/, калмыцкий чай /северные кумыки/. У бабаюртовских и костиковских ногайцев популярными стали, как говорилось выше, долма, курзе, чуду и т.д., заимствованные у кумыков, а кубанские ногайцы позаимствовали у черкесов либже. Готовили это блюдо из кусков курятины. Сначала они варились до готовности, затем мякоть, отделенную от костей, мелко нарезали и поджаривали с луком, добавив немного муки, разбавленной водой, после чего все это заливали бульоном и снова кипятили.<sup>2</sup>

Они же у карачаевцев позаимствовали къытгын.<sup>3</sup> Южные кумыки подавали на стол фаршированные баклажаны /бадыржаны/, распространенные у азербайджанцев, грузин.<sup>4</sup>

Заимствованными для кумыков были и халва из миндальных орехов, халва из рисовой муки дугу гьалва, пахлава, плов с морковью, а для кумыков, терекменцев и азербайджанцев - халва из лапши. По всей вероятности, пахлава проникла с Востока, халва из миндаля-

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С.204-205.

<sup>2</sup> Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971. С.358.

<sup>3</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Ногайцы. Черкесск, 1988. С.146.

<sup>4</sup> Волкова Н.Г., Джавахкивили Г.Н. Бытовая культура Грузии XIX - XX веков: Традиции и инновации. М., 1982. С.86.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев. С.204 - 205.

<sup>2</sup> Там же. С.212.

ных орехов и из рисовой муки из Азербайджана, а халва из лапши из Средней Азии. Как более близкие «по вкусу и структуре» к традиционным блюдам тюркоязычных народов эти блюда стали популярными среди них и уже воспринимаются как свои, хотя по отношению к плову с морковью всегда прибавлялось уточнение «узбекский».

Можно заметить, что тюркоязычными народами Дагестана часто воспринимаются блюда северокавказских, кавказских, закавказских и среднеазиатских народов.

На десерт гостям /особенно женщинам/ подавали фрукты, чай с разными вареньями, другими сладостями.

Как мы видим, гостевыми у рассматриваемых народов считались те блюда, которые в наше время принято называть «вторыми». Первые блюда гостям не подавались вообще. Тут исключение может составить только хинкал, при угощении которым бульон подавался не вместе с самим хинкалом, а в маленьких пиалах.

Еще один существенный момент. Азербайджанцы, терекеменцы и ногайцы до начала любой трапезы /основной еды/ подавали чай, северные и южные кумыки начинали трапезу с питья воды. В последнем случае хозяйка, прежде чем подать еду, на стол ставила кувшин с водой. У всех тюркоязычных народов считалось, что до еды нужно обязательно «смочить» желудок, освежить дыхание; современная медицина находит, что эта хорошая традиция. Не случайно европейцы, чаще всего начинают обед со стакана сока. Когда сначала человек «налегает» на твердую пищу, а затем, почувствовав жажду, много пьет, в результате чего, лицо отекает, под глазами появляются и со временем закрепляются мешки и морщинки. Чтобы этого не случилось, надо до еды «промочить» желудок, - считают современные ученые - медики.

В этой связи интересно отметить, что мусульмане в месяц поста вечернюю трапезу после дневного воздержания начинают несколькими глотками воды, приступая к еде через 20-30 минут.

### § 3. *Общественные /ритуальные и праздничные/ трапезы*

Общественные трапезы также делятся на два подтипа: семейно - общественные трапезы /рождение сына или дочери, свадьба, похоронно -поминальные /и массовые трапезы, устраиваемые в обрядах календарного и религиозного цикла/ Навруз байрам, Ураза байрам, Курбан байрам и т.д./.

Семейно - общественные трапезы в свою очередь делятся на праздничные и похоронно - поминальные.

Организация и проведение комплекса трапез, перечисленных выше, не обходятся без участия общественности и регламентируются нормами, принятыми в данном обществе. На эти трапезы /при рождении ребенка, на свадьбах, поминках и т.д./ приходят дальние и близкие родственники /рождение ребенка, 40 - дневка, годовщина/, почти все взрослое население джамаата, нередко друзья и кунаки из соседних и дальних сел /свадьба, похороны/. В любом случае их организует конкретная семья с участием значительного числа людей - родственников, соседей, односельчан. Поэтому эти трапезы мы называем семейно - общественными. Эти трапезы «по структуре, составу и нормам поведения значительно отличаются от домашних трапез, проводимых в рамках семьи с участием ограниченного числа людей».<sup>1</sup>

Как свидетельствуют наши материалы, по сравнению с домашними традиционный набор блюд в семейно - общественных трапезах более устойчив. В рацион свадебной, родильной, тем более похоронно - поминальной трапезы никогда не включаются инациональные блюда, здесь подаются только национальные традиционные кушанья. Многие из них /как мы увидим дальше/ присущи только трапезам данного типа. Кроме того, для приготовления поминальной еды обычно используются, как правило, те продукты, которые выращиваются на данной местности и данным народом. Обращено внимание, что как и у многих других народов, у тюркоязычных наблюдается «более или менее выраженное разделение блюд по смысловой линии: радостное - печальное. Одни блюда предназначаются для радостных, другие - для печальных событий, причем в них наблюдаются и локальные различия».<sup>2</sup> Так, например, на поминки никогда не готовили пахлаву, другие сладкие хлебы, не подавали целиком зажаренного барашка, шашлык, зажаренных кур, ореховую халву, шербет и т.д. Напротив, на свадьбу не выпекали тонкую лепешку из дрожжевого теста, какую готовили для раздачи на поминках и др.

<sup>1</sup> Бердыев М.С. Указ. соч. С.90.

<sup>2</sup> Там же.

### а) Трапеза в цикле родильной обрядности

Как было сказано выше, в традиционной культуре тюркоязычных народов все наиболее важные моменты жизненного цикла человека от рождения до смерти сопровождалась трапезами, имевшими не только утилитарное, но и символическое значение. В цикл семейно - общественных обрядов входит целый комплекс родильных, свадебных, похоронно - поминальных трапез с рядом ритуальных блюд. То же относится, разумеется, и конкретно к родильной обрядности.

Скажем несколько слов о роли некоторых пищевых продуктов в родильной обрядности, однако в начале коротко остановимся на отдельных сторонах обрядов детского цикла.

Сразу после родов ребенка купали в соленой воде, а кумыки после купания мазали все тело ребенка топленным маслом. Так же поступали родственницы роженицы, посетившей их дом с грудным ребенком; в этом случае маслом мазали нижнюю часть тела ребенка.

Ногайцы также купали новорожденного ребенка в соленой воде. В соленую же воду опускали и отпавшую пуповину ребенка.

Чтобы роды прошли удачно и легко, сжигали скорлупу яйца, образовавшийся пепел разбавляли водой, затем этой водой обмазывали голову роженицы, а то, что осталось, давали ей пить /сел. Каякент - южные кумыки/.

У дверей комнаты, где происходили роды, ставили стакан с водой и яйцом. Если приходил человек «глазливый» или «с плохой ногой», то по поверьям яйцо должно было лопнуть.

Не только у южных кумыков, но и у других народов Дагестана, Кавказа и др. яйцо или скорлупа от яйца часто выступают в различных магических обрядах. Скорее всего, что в данном случае присутствие яйца или его скорлупы связано с идеей охранной, предохранительной, апотропейной магии.

К роженице нельзя было входить с сырым мясом /кумыки/, с рисом /терекменцы/. Считалось, что иначе на теле ребенка появится сыпь.

Сразу после родов в доме, где они происходили, готовили халву и мучную кашу /дахни, хашил/. Этой кашей, обильно политой урбечем, медом и маслом кормили роженицу, а халву и хлеб раздавали соседям, родственникам. После рождения ребенка ему обязательно мазали рот медом и маслом, а пальцы рук опускали в муку /кайтагские кумыки/ «чтобы глаз ребенка на чужую еду не смотрел, чтобы

глаза ребенка голодными не были» - «яш ач - гоз болмасын деп», «яшны гозу кьыргъа кьарамасын деп» (кумыки).

Кормление /мазание/ ребенка медом, маслом, а также мучная каша для матери новорожденного, раздача теплой халвы соседям и всем присутствующим, в представлениях тюркоязычных народов способствовало его благополучному развитию; эта же пища должна была укрепить здоровье матери и ребенка.

У ногайцев с этой целью давали роженице «куриный бульон и шейку курицы: существовало поверье, что после этого у ребенка быстрее окрепнет шея».<sup>1</sup>

Роженицу навещали родственницы, соседки, приносившие с собой различные гостинцы. Чаще это бывало угощение для роженицы: рисовая молочная каша /терекменцы, азербайджанцы, южные кумыки/, каша из пшеничной муки /северные кумыки/, суп лапша с курятиной - калжа (ногайцы). Этой же кашей, обильно политой маслом, медом, урбечем, супом-лапшой, а также халвой и чаем угощали и всех женщин, пришедших навестить роженицу. В обычае, навещать роженицу мы видим прочность родственных и соседских связей. Указанные блюда /мед, масло, каша/ использовали в подобных же случаях и другие народы Дагестана, Кавказа, Передней Азии. В качестве ритуального блюда они подавались на стол и на празднике, посвященном наречению имени ребенку и т.д.

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, бозбаш, халву. Главы более зажиточных семей по окончании угощения устраивали скачки, которые сопровождалась подарками победителям. Женщины на это торжество приходили с подарками для новорожденного и его матери. В строго регламентированный состав традиционных подарков от мужчин новорожденному входили телка, овца, а женщины приносили мучную кашу или сладости.

На 7-8 день после рождения ребенка укладывали в люльку. По этому поводу также устраивалось небольшое семейное торжество с участием близких родственников пожилого возраста, иногда и соседей. Вот как описывает С.Ш.Гаджиева обряд укладывания ребенка в колыбель у ногайцев. «В этот день собирались близкие родственни-

<sup>1</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. С.170.

цы /если ребенок родился в доме матери, то только ее родня, а если в доме отца, то с приглашением родни матери/, которым хозяева дома устраивали богатое угощение. Гости приносили подарки младенцу /предметы одежды/ и бабке /отрезы/. У кубанских ногайцев близкие родственницы роженицы несли готовые кушанья в котлах, к которым привязывали подарочные шелковые платки. Когда все были в сборе, одна из родственниц роженицы приносила младенца в столовую семью /сама роженица в церемониале не участвовала/ и передавала его в руки старшей женщины - куртка, которая торжественно укладывала новорожденного в люльку, причем два раза специально неправильно /ногами к подушке/. Совершая этот обряд, она каждый раз, обращаясь к присутствующим, спрашивала: «Правильно ли я кладу?» Те отвечали: «Нет». Наконец, в третий раз она укладывала ребенка как надо, и на свой вопрос получала одобritельный ответ. После этого одна из женщин, которая заранее специально держала в руках кошку, тут же клала ее на грудь ребенка, чтобы он спал «много и спокойно, как кошка». В этот же момент другая женщина трижды подкатывала под люльку куриное яйцо со словами «юмырткадай тыгырсын» /пусть катится, как яйцо», т.е. рано начнет ходить».<sup>1</sup>

У кайтагских кумыков существовал обычай, который назывался яшгъа гъакъыкъ соймакъ /жертвоприношение за здоровье ребенка/. Состоятельные люди, чтобы ребенок рос здоровым, чтобы он жил долго и в достатке резали барана, которого варили целиком в большом котле. Мясо варилось до тех пор, пока оно само не отделится от костей: делать это руками не разрешалось. После все кости собирали и складывали в заранее сшитую из белой материи торбу и закапывали на кладбище. Тот, кто закапывал, говорил: «гъакъыкъ союп-биз яшгъа» /зарезали жертву за здоровье ребенка/.<sup>2</sup>

Нечто похожее мы встречаем и у узбеков Хорезма. Г.П.Снесарев связывает этот обряд «с идеей переселения семейного несчастья на животное и захоронения его на кладбище».<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Очерки истории семьи и брака у ногайцев. XIX - начало XX в. М., 1979. С.112.

<sup>2</sup> Алимова Б.М. Обряды и обычаи, связанные с рождением ребенка у кайтагских кумыков /конец XIX - нач. XX в. // Быт сельского населения Дагестана /XIX - нач. XX в. / Махачкала, 1981. С.68.

<sup>3</sup> Снесарев Г.П. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. М., 1969. С.94.

Особого внимания здесь заслуживает еще и то, что женщинам не полагалось мыть руки после того как ели это мясо. Они обтирали их о скатерть (доставал), прикасались к другим предметам утвари, к своим косам и косам девочек, т.е. путем контакта старались передать им плодородную силу, изобилие, достаток себе и этому дому.

Некоторые праздники детского цикла, например праздник первой стрижки волос, обряд наречения имени и др., на которые принято было приглашать ограниченное число гостей - родственников, близких друзей, соседей, также сопровождалось трапезами. Кумыки, например, первую стрижку ребенку старались сделать как можно раньше. После стрижки волосы взвешивали, на серебряную монету такого же веса, покупали сладости, фрукты, орехи и раздавали детям. Родственникам, соседям готовили угощение, халву - обязательно. Присутствующие после трапезы произносили благопожелания в адрес младенца и его родителей, бабушек и дедушек и др. Обычно это делала самая старшая из присутствующих женщин.

Новорожденным чаще всего давали имена умерших родственников.

Терекеменцы «для души покойного» раздавали соседям, родственникам халву и слоеные чуреки.

Кумыки перед первой стрижкой ногтей руки ребенка опускали в миску с мукой, «чтобы ребенок всегда был сытым и жил в достатке». Муку эту отдавали после бедным.

На праздник первого зуба принято было обязательно варить пшеницу шабши и раздавать детям.

Как мы могли убедиться, все значимые моменты, связанные с рождением ребенка, сопровождалось совместными трапезами, ритуализованными действиями с пищей или определенными продуктами. Круг участников, в зависимости от события, был разный. В одних случаях это были только женщины, в других только мужчины, а в-третьих - только дети. Разным было и число, и разнообразие блюд /рисовая каша, мучная каша, мука, масло, мясо, халва и т.д./.

### *б) Трапеза в цикле свадебной обрядности*

Свадебное застолье включало самое большое количество блюд: плов, бозбаш, долму, шашлык, халву, фрукты, сдобные пироги и т.д. Чем состоятельнее была семья, тем богаче было и застолье. В бедных семьях оно выглядело несколько скромнее в отношении количества и качества блюд.

Пища фигурировала на всех этапах свадьбы, досвадебных и послесвадебных обрядов: Кумыки, например, сразу же после получения согласия со стороны невесты обязательно готовили халву. У ногайцев тех, кто принес в дом невесты подарки /кайиг, сый/, угощали медом, маслом, другими кушаньями. Кроме того, для угощения гостей резали жеребят, крупный рогатый скот, овец, варили бузу, готовили кумыс. Во время обряда бракосочетания, который происходил в доме невесты, присутствующих угощали ритуальной сладкой водой /сербет сув/.<sup>1</sup>

У всех тюркоязычных народов в дом невесты в день сватовства и во время других посещений ее дома до свадьбы несли сладости.

У терекменцев перед самой свадьбой принято было посылать в дом невесты 10-15 живых кур, 1 барана, 9 блюд халвы, а у кумыков - ореховую халву и одного живого барана.

Продукты питания входили и в состав калыма. Так, например кумыки в состав калыма обязательно включали 1-2 и более головки сахара, два-три пуда риса, овцу или телку и др.

Приготовлению свадебной пищи придавалось большое значение. Терекменцы «близких родственников и друзей приглашали накануне свадьбы, причем сначала не в дом жениха, а туда, где проходила подготовка к свадьбе. Там мужчины должны были резать для свадебного стола скот, готовить мясо. Поэтому им объявляли, что приглашают на место, где режут скот: «Сизин мал кесен ере чагыра». Родственницам же объявляли: «Сизин галач биширен ере чагыра», т.е. приглашали к печи, где пекли для свадьбы хлеб, пироги, калачи и т.д. Приглашенные женщины шли к печи, захватив с собою масло, сахар, яйца. Мастерицы готовить восточные сладости сразу же включались в работу, а другие женщины помогали им, чем могли».<sup>2</sup>

Свадьба обычно продолжалась три дня. В первый день свадьбы примерно к полудню в дом жениха начинали приходить родственники, гости из соседних сел. В это же время приходили музыканты. Присутствующие женщины выходили встречать музыкантов на улицу /за ворота/. При этом они пели приуроченную к этому случаю обрядовую песню гялилейлер /кумыки/. Навстречу музыкантам выносили специальный, заранее красиво оформленный, поднос с кушаньями. Главная роль здесь отводилась плову, курице, яйцам и халве. Музыканты долго играли танцевальную мелодию, затем здо-

<sup>1</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. С.167.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. С.171-172.

рвалились со всеми присутствующими, поздравляли их и хозяев с торжеством и только после этого принимали угощение. Этот момент считался началом свадебного торжества.

У тюркоязычных народов на свадьбе всегда предусматривалась должность трапезника /хан, шах/ - ответственного лица за порядок на свадьбе, наблюдающего за процессом трапезы и обстановкой на свадьбе. Обычно эту должность исполнял местный веселый, остроумный, умеющий поддерживать порядок, хорошо знающий местные обычаи, нравы жителей селения и даже вкусы, нравы отдельных лиц, человек, пользующийся безупречной репутацией. Свадебные ханы, шахи выбирали себе помощников и с их участием разыгрывали представления, демонстрирующие их «неограниченную власть», которая самым неожиданным образом могла коснуться любого гостя свадьбы. «Неограниченной властью» обладал прежде всего сам хан /шах/ - глава застолья, указания которого были обязательными для всех. Иногда эту должность исполняли несколько мужчин под руководством главного хана /шаха/ - главы застолья.

На кумыкской свадьбе, пишет С.Ш.Гаджиева, большую роль играл так называемый «хан» или «шах» - распорядитель всего торжества. Роль «хана» обычно исполнял наиболее влиятельный узден. У южных кумыков в качестве «шахов» выбиралось несколько человек /шахлар/. Для исполнения своих распоряжений ханы или шахи выбирали помощников, один из которых назывался «джаллат» /палач/. Они занимали особое помещение, сидели за богато накрытым столом. Любой приказ хана подлежал немедленному выполнению. Особое место среди функций ханов занимало накладывание на участвующих в свадьбе штрафов. Любой гость или родственник хозяев свадьбы мог быть вызван к столу, где шах или хан под разными предлогами требовал от него штрафа. Мнимо провинившихся иногда привязывали к столбу, к дереву, угрожали побить, обливать водой /даже зимой/ и не прекращали наказания до тех пор, пока они или их родственники не внесут выкупа.

Анализ преданий, связанных с этим обычаем, дает основание думать, что народ делал здесь попытку передать власть хана, шамхала и других феодальных владетелей лицу, избираемому из своей среды. Широкое распространение в народе имеет, например, такое предание: однажды житель Кумыкской плоскости /б. Хасавюртовский округ/ по имени Бейболат, совершив убийство своего односельчанина вышел в канлы в сел. Кафыр-Кумух Тарковского шамхальства. Он долго жил в этом селении, имел там семью и нес службу

самому Шамхалу. Кровные враги давно простили ему убийство, и ему было разрешено возвращение на родину. Так как Бейболат был женат на девушке из зависимого сословия, иными словами, на подвластной Шамхала, то последний не разрешал ему взять с собой жену и детей. В день свадьбы в сел. Кафыр -Кумух Бейболат обратился к хану свадьбы, и тот разрешил ему выехать на родину вместе с семьей. Шамхал, присутствовавший на свадьбе, вынужден был подчиниться и просил только разрешения у хана, прежде чем отпустить Бейболата, подвергнуть его физическому наказанию за такой «дерзкий поступок».<sup>1</sup>

Если свадебных шахов было двое, то один сидел на одной половине дома, другой - на другой. Они могли посещать друг друга или, напротив, вести себя независимо, Взаимные визиты рассматривались как знаки вежливости и уважения друг к другу. При этом наносящий визит через своих помощников отсылал другому самые лучшие кушанья со своего стола, а также «деревцо» - суковатую ветку дерева, увешанную свадебными яствами. После визита шах возвращался к себе и продолжал исполнять свои функции. Через некоторое время с ответным визитом приходил и второй шах. Все участники свадьбы оказывали хану /шаху/ знаки внимания и почтения: вставали, когда он выходил из-за стола или возвращался, провожали его, если он куда-нибудь уходил. Со своей стороны и хан /шах/ оказывал уважение любому другому участнику торжества. Если кто-нибудь желал на короткое время отлучиться, он должен был спросить разрешения у хана. Уходящему и возвращающемуся присутствующие тоже оказывали уважение вставанием.

У терекеменцев свадебным весельем также руководил «опытный, остроумный человек. Он именовался тамадой или /чаще/ шахом. Он вел свадьбу по традиционному сценарию, но позволял себе и импровизации. Тамада выбирал помощников: везира, с которым часто «советовался» и векила - писаря, который вел учет поступающих от гостей «штрафных» денег и других поступлений на стол шаха. В распоряжении тамады были, кроме того, джаллаты /«палачи»/ из самых крепких молодых людей, которые наказывали нарушителей свадебного порядка. Немаловажную роль на свадьбе играл и чауш - глашатай. В данном случае это был шутник, умеющий развлекать и забавлять гостей, создавать смешные ситуации. Шах сам без особой

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Кумыки. С.277.

надобности непосредственно к собравшимся не обращался. От его имени действовали его помощники - каждый на своем участке.

Шах, везир и векил сидели за отдельным столом, куда подавалось лучшее угощение, напитки и куда поступали штрафы с провинившихся. Над столом обычно висела большая ветка дерева - шаг табаг, украшенная разными яствами и обвешанная /наверху/ тонкими шелковыми платками, отрезами тканей, которые приносили родственники жениха. Если кто в шутку подходил к шаг табаг и пытался что-либо взять с нее, джаллаты, оберегавшие шаха, тут же задерживали виновника и по приказу шаха накладывали на него штраф. Иногда они закрывали «виновных» в сарае, привязывали их арканом к столбу, к коновязи, обливали холодной водой, подвергали другим шуточным наказаниям».<sup>1</sup>

На свадьбах кайтагских кумыков постоянно фигурировали украшенные сладостями деревца. Родственницы жениха приносили их вместе с тепси /поднос с кушаньями/, байракъ/ флаг из материи/ и устанавливали их перед гостями. Самое большое «дерево» ставили посередине двора и танцевали вокруг него. Каждый участник свадьбы пытался что-нибудь сорвать с этих «деревьев», джаллат же охранял их и не подпускал к ним никого. Г.П.Снесарев считает, что фруктовые деревья в этом случае символизировали плодovitость.<sup>2</sup> По мнению наших информаторов, этот обычай выражал пожелание богатства и счастья.

Кайтагские кумычки, терекеменки, предгорные азербайджанки в день свадьбы в дом жениха приносили большие подносы /тепси/ с различными яствами /мучная или ореховая халва, куры, яйца, плов, различные сдобные калачи и т.д./. Самые богатые тепси, приготовленные близкими родственницами, оставались для свиты невесты. Этот обычай, отражающий генетические родовые порядки, в рассматриваемое время бытовал как форма взаимопомощи во время свадьбы и поэтому стойко сохранялся и поддерживался знатоками традиций. Нужно отметить, что женщины готовили свадебные тепси с большим мастерством и выдумкой. На тепси обязательно был плов с курицей. Одни умудрялись поджарить курицу вместе с головой и так разместить ее на плове, что она выглядела живой, другие украшали подносы, прибегая к выдумке и фантазии. Например, вокруг

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы. С.172.

<sup>2</sup> Снесарев Г.П. Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. С.197-198.

плова ставили тарелки с другими кушаньями, в них втыкали обструганные палочки, на которые привязывали на ниточках яблоки, груши, виноград и т.д. Это было своеобразное состязание женщин в искусстве тепси.<sup>1</sup>

Когда невесту везли в дом жениха, молодежь обычно преграждала свадебному поезду путь, требуя от свиты невесты выкуп. Откупались обычно жареными курами, вареным мясом и хлебом. Когда невеста со своей свитой входила в дом жениха, их осыпали мукой, зерном, рисом, орехами, конфетами и т.д. У входа в комнату в доме жениха невесте всегда давали отведать меда, а сама невеста для родни жениха приносила в кувшинчике шербет.

В кумыкском селении Кафыр-Кумух к свадебному поезду выносили на подносе вареное мясо и два чурека. Мясо и чурек должны были обязательно попробовать кьуда кьатын /сопровождающая невесту женщина/ и баш кьуда /главный мужчина из свиты невесты/. Но кьуда кьатын требует кинжал и не выезжает во двор до тех пор, пока его не получит. Друзья жениха вынимают кинжалы и вонзают в мясо и кьуда кьатын вместе с баш кьуда выбирает один из них для себя. Только затем свита невесты въезжала во двор. Мясо и чуреки кьуда кьатын забирала с собой и делила между подругами невесты, которые их на другой день относили к матери невесты. Мать же невесты, в свою очередь, мясо и чуреки делила между кьудагъызлар /подруги невесты/ и отсылала им домой. Кьуда кьатын, выполнявшая миссию доверенного лица родителей и родственников девушки, в процессии, сопровождающих девушку в дом жениха, играла первостепенную роль. В частности, это иллюстрируется и в приведенном нами обрядовом эпизоде: кинжал со стороны родственников жениха требует именно она, а не, скажем, баш кьуда.

Аналогичный обычай был известен в Альбурикенте и в некоторых других селениях. У ногайцев всем гостям в день свадьбы подавали вареную баранью грудинку камгазы.

К полуночи свадебное торжество заканчивалось. В доме жениха оставались в основном его близкие родственницы и подруги невесты.

У кайтагских кумыков после того, как уходила мужская свита невесты, в ее комнату приходили близкие родственники жениха, чтобы отведать халву, которую принесла с собой сопровождающая

<sup>1</sup> Алимова Б.М. Брак и свадебные обычаи в прошлом и настоящем: Равнинный Дагестан. Махачкала, 1989. С.32.

невесту женщина. Старший из родственников резал халву на мелкие куски и раздавал всем присутствующим.

У всех кумыков утром второго дня свадьбы совершался обряд «бет ачъв» /открывание лица невесты/. Кроме других подарков, сопровождающая невесту женщина кьуда кьатын, всех родственников жениха угощала сладостями /халва, сдобные калачики/, вареными крашеными яйцами. В некоторых селениях кьуда кьатын наряжала в этот день «деревья», сделанные из палок с гвоздями, на которые насаживались яблоки, орехи, конфеты, крашеные яйца, принесенные из дома невесты. Затем она с подругами невесты, которые играли на гармошке и пели песни, объезжала селение на арбе. Эту арбу сопровождали все арбы, которые имелись в селении на данный момент, и все молодые люди, у которых были лошади. Для этих целей использовали даже лошадей, ослов гостей, приехавших на свадьбу из других селений.

Когда арба подъезжала к чьему - нибудь дому, сельчане длинными палками сбивали с «деревьев» яства. Упавшие на землю сладости, орехи, яблоки быстро разбирались детьми и взрослыми. У кьуда кьатын на арбе находился невестин сундук, наполненный угощением. На коротких остановках, во время которых устраивались танцы, кьуда кьатын снова наряжала деревья, и арба двигалась дальше. Этот порядок символизировал приобщение невесты к селению мужа, стремление установить с будущими соседями невесты хорошие отношения.<sup>1</sup> Как мы видим, и здесь видное место в обрядах занимали кушанья. Свадебное угощение «сандык ас» для родни жениха привозила с собой и ногайка.

У ногайцев «к дню обряда открывания лица невесты в доме жениха резали жертвенных животных... В доме жениха пекли «баурсакъ», «кьатлама», «локум», готовили различные национальные кушанья, свозили от родственников приготовленный ими кумыс, бузу. Родственницы невесты, которые приехали с ней в дом жениха /еньгелер/, угощались медом, маслом, ногайским чаем, различными кушаньями»<sup>2</sup> и обязательно вареной бараньей грудинкой майгабар.

Обычно лицо невесты у ногайцев открывал ложкой мальчик и давал ей мед.<sup>3</sup> У других тюркоязычных народов лицо невесты также открывал ребенок /не обязательно мальчик/, но в отличие от ногай-

<sup>1</sup> Там же. С.44-45.

<sup>2</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. С.168.

<sup>3</sup> Там же. С.169.

цев, сам ребенок невесту не угощал, наоборот, получал от невесты хороший подарок и обязательно сладости.

Немаловажную роль играли продукты питания и в послесвадебных обрядах.

Важным актом брачной церемонии являлось торжественное приглашение молодой родителями мужа в хозяйственную комнату, что символизировало вступление невесты в роль хозяйки нового дома. Невеста в сопровождении кюда къатын и подруг входила в хозяйственную комнату, где сидели женщины патронимической группы мужа. Одна из подруг невесты несла поднос со сладостями, которые раздавались присутствующим от имени невесты, а другая передавала свекру и свекрови маленький коврик для молитвы - «намазлыкъ». Невесту подводили поочередно к родственникам мужа по старшинству, которых она обнимала. При этом молодые родственницы вставали ей навстречу, а к пожилым она наклонялась сама. Затем невеста уходила в свою комнату, где ее ждала молодежь, но перед уходом ей давали щепотку соли. Обычай давать молодой хозяйке соль связан, видимо, с тем, что у некоторых народов соль сама по себе и в сочетании с другими предметами служила оберегом. У узбеков Хорезма, например «она играла важную роль в культе плодородия».<sup>1</sup>

В сел. Башлыкент в этот день невестке в одну руку давали мед, в другую масло.

В прошлом этот обряд имел не только хозяйственный, но и магический смысл: он должен был обеспечить молодым добрую и счастливую жизнь. Кроме того, он символизировал фактическое приобщение жены к семье мужа.

У азербайджанцев в этот день невеста, кроме сладостей, других подарков которыми она одаривала родню мужа, «брызгала им на руки, особенно свекру, розовую воду, одеколон или духи. Все одаривали ее деньгами, отрезами, платками, а самые близкие - скотом, садовыми деревьями».<sup>2</sup>

Довольно интересно проходил обряд бет ачан /«открытие лица молодой»/ у терекменцев. «В этой церемонии принимали участие только женщины-родственницы. Обряд заключался в следующем. Приводили мальчика 5-7 лет /обычно сына одного из друзей новобрачного/ и, вручив ему палку с надетым на нее слоеным калачом и привязанным с другого конца шелковым гашником, велели поднять

одним концом покрывало - дуваг с лица новобрачной. Затем руки новобрачной опускали сперва в муку, потом в масло и мед. При этом старшая наставница приносила: «Шу ун киби башынг агарыджа яшаясан, ятлы оласан, бал киби ширин оласан эринг ве бизин де иле»/ «Да будешь ты жить до старости в достатке и в дружбе с мужем и с нами»/. После этого молодая должна была пожелать здоровья и обнять всех женщин, начиная со старых и кончая молодыми. Принято было при этом устраивать угощение - плов с бозбашем, после чего все участники церемонии должны были кинуть на поднос деньги - пул ата в подарок молодой»<sup>1</sup>

После этого и у терекменцев следовал обряд приобщения новобрачной к дому - приглашение ее в общую семейную комнату.

С этого дня молодая активно включалась в хозяйственную деятельность семьи. Однако право на выход за пределы дома она получала только после обряда хождения за водой /сугъа чыгъув - кумыки, сува чыгара - терекменцы, сува чыхаран - азербайджанцы/. Невеста к этому событию готовилась тщательно - выпивала платочки, кисеты и обязательно готовила халву, другие сладости.

Мед, шербет, а у ногайцев и буза были обязательными продуктами на свадьбе тюркоязычных народов. Так, например, новобрачному ногайцу перед входом в комнату жены давали шербет, бузу и мясо. Пригубив шербет или бузу, он тут же передавал все своему шаферу или тамаде и пытался как можно быстрее войти в помещение жены. У ногайцев же, когда жених возвращался в родительский дом, «ему давали ритуальную чашу бузы. Он отпивал глоток и уходил в свою комнату»<sup>2</sup> У них же, «когда зять приходил в дом тещи /кайната/ с друзьями /ногерлер/, они приносили тещу и теще подарки. В знак теплых чувств зятю давали пить сербет сув»<sup>3</sup>

У ногайцев большим вниманием на свадьбе окружались «присутствующие там дети. Их собирали к столу, потчевали медом, маслом, мясными блюдами, угощали конфетами и другими сладостями».<sup>4</sup>

Традиционными блюдами на свадьбах тюркоязычных народов Дагестана являются: бозбаш, плов /рисовый плов с морковью у ногайцев/, долма, кювурма /кумыки/, кювурмаш /караногайцы/, кювурдакъ /кубанские ногайцы/, бесбармак /ногайцы/, шашлык /все

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. С.176.

<sup>2</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикашев А.И. Указ. соч. С.169.

<sup>3</sup> Там же.С.170.

<sup>4</sup> Там же.С.169.

<sup>1</sup> Снесарев Г. Указ. соч. С. 39.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские азербайджанцы. С. 278.

тюркоязычные народы/, кабаб и люле кабаб, басдырма кабаб /азербайджанцы/, зажаренные целиком ягнята, бараны, халва /все тюркоязычные народы/. Из баранины ногайцы готовили пироги - боьрек.

К ритуальным блюдам, символизирующим соединение молодых и олицетворяющих их счастливую жизнь, достаток, относятся шербет, мед с маслом, осыпание зерном, мукой, рисом, орехами невесты и ее свиты.

Особую сакральную роль на свадьбах выполняли хлеб и хлебные изделия /у ногайцев - баурсакъ, къатлама, лукумы, хворост; у азербайджанцев - шекер - чурек, пахлава, шекер бура, халва; у кумыков - назик къалач, пахлава, пенжекеш, майлы этмек, гулима къалачлар, халва; у терекеменцев - халва, люлеме, шпоре галач, пахлава и др./, украшенные узорами. Эти узоры имели не только эстетический, но и магический смысл. Это были солярные знаки, отпечатки наперстка и т.д. Эти изделия являлись своего рода оберегом от враждебных сил и обеспечивали семье благополучие и изобилие, а ритуальный дарообмен хлебом /кумыки, терекемкенцы/ на свадьбе символизировал единение двух семей. Обычай осыпания мукой, зерном, орехами, сладостями невесты и ее свиты при входе в дом жениха представлялся как магический акт оплодотворения и изобилия. Приготовление сладких къалачлар невестой для дома жениха имело определенное знаковое содержание. Оно было связано с обрядом приобщения невесты к тухуму жениха /мужа/. То же самое мы наблюдаем в обряде «хождения за водой», где также раздавались сладости. К ритуальным блюдам со знаковым содержанием относились блюда из птиц, яйца на подносах. Они олицетворяли чувственность и плодovitость, их подача на стол означала добрые пожелания семье. То же самое можно сказать о свадебных деревцах, увешанных яствами.

К концу свадьбы гостям /представителям дома невесты в доме жениха/ преподносили так называемые «прощальные блюда» /арт тепси/, в виде пельменей /курзе/, пирогов /чуду/, а девушкам /подругам невесты/ тепси со сладостями.

Кайтагские кумыки для свадебных торжеств предпочитали использовать тесто из муки яровой пшеницы. Сами они (как и терекеменцы и др.) объясняют это тем, что тесто из такой муки обладает большей вязкостью /эзекли/ и хорошо поддается раскатке любой толщины. Поэтому муку яровой пшеницы использовали в основном для приготовления сладких печеных изделий /пахлава, къалачлар и т.д./. Именно из такой муки готовили и сладости для сундука не-

сты, предназначенные для угощения родни жениха. Возможно, использование муки яровой пшеницы для свадебной выпечки имело и особую сакральную роль.

Следует еще отметить, что такие ритуальные печения, как гулема пахлава, лукумы и т.д. выпекали не только для свадебных торжеств, но и на Ураза байрам и другие праздники.

### в) Трапеза в цикле похоронно-поминальной обрядности

Среди семейно - общественных трапез наибольшей консервативностью и невосприимчивостью к инновациям отличается меню похоронно - поминальной трапезы, которое почти всегда было чрезвычайно простым и скромным.

Жертвенное угощение, связанное с поминками, у большинства тюркоязычных народов /у кумыков, терекеменцев, азербайджанцев/ называлось «хайрат», а у ногайцев - «кумкавар» или «мушел».

Распространена была традиция завещать поминальные меню /сколько муки, сколько мяса, масла истратить и что из них приготовить/. Часто назывались и имена поварих поминальных блюд. Поминальные блюда обязательно должны были готовить женщины, пользующиеся репутацией хорошей и чистоплотной хозяйки. По сведениям информаторов, некоторые старые люди, не имеющие детей и близких родственников, иногда устраивали хайрат и при жизни, не надеясь на дальних родственников. По этой же причине при жизни иногда устраивали зикру и мавлид.

У ногайцев обычно «поминки сопровождаются угощением, состоящим из мяса, чуреков, чая, кымыза, бузы, айрана»,<sup>1</sup> - пишет А.Архипов. Кроме того, каждый четверг в доме умершего жарили баурсакъ «для запаха». То же самое делали кумыки, азербайджанцы и терекеменцы в течение года, а до 40 дней ежедневно. Полагалось после полудня, до наступления темноты, готовить горячую халву, тонкие лепешки и раздавать соседям, прохожим.

Этот обычай находит параллели у других тюркских народов. В республиках Средней Азии, в Турции и Иране (имеются в виду азербайджанцы Ирана - Б.А.) считается, что после смерти человека душа его продолжает посещать родной дом, - пишет В.Н.Басилов. - В день поминовения /у среднеазиатских народов каждый четверг пос-

<sup>1</sup> Архипов А. Этнографический очерк ногайцев и туркмен // КК на 1859 г. Тифлис, С.350.

ле полудня и в пятницу до полудня/ полагается готовить горячую пищу с маслом, чтобы запах этой пищи восходил к душам умерших родственников, души будут сыты на том свете, если в это время для них регулярно «возносить запах».<sup>1</sup>

Когда умершего опускали в могилу, ногайцы приносили в жертву скот /богатые - быка, бедные - барана/.

У ногайцев церемониал, связанный с похоронами, оплакиванием умершего сородичами (яс) и приемом посетителей с соболезнованиями, продолжался семь дней. В эти дни всех, кто приходил с соболезнованием, угощали чаем. В дни похоронного церемониала, а также на седьмой день /етиси/, на 40 день /кыркы, арты/ и в день годовщины умершего /йылы/ устраивались угощения. Ритуальная пища /кумкавар, муышел/ состояла в основном из супа, мяса и лепешек бавырсака.<sup>2</sup> Поминальный суп с большими кусками мяса у них назывался калжа.

У терекменцев принято было в течение четырех - пяти дней кормить всех, кто переступал порог дома умершего, кто приходил с соболезнованиями, а затем устраивать большие поминки на седьмой, сороковой день и на годовщину смерти. До официальных поминок людей кормили в доме ближайшего соседа, в одном доме мужчин, в другом женщин. Иногда устраивали поминальные обеды и на пятьдесят второй день после смерти - с узким кругом родственников и с приглашением муллы. Чтобы «умершие были довольны» и здесь семья раздавала раз в неделю, а в течение сорока дней после смерти ежедневно, поминальную пищу - горячий, разрезанный на 5-7 кусков /число кусков должно было быть нечетным /чурек.

Кумыки приносили в жертву скот до выноса покойного из дома. Участникам похорон на кладбище раздавались либо деньги, либо сахар, халва и обязательно кусочки белой материи размером с носовой платочек - если хоронили мужчину; если хоронили женщину - чаще всего шелковую материю, для чего резали на куски самое лучшее платье покойной. Эти платочки мужчины использовали для вытирания рук после исполнения погребальных обрядов, после омовения, перед намазом, чтением Корана и перед едой после похорон на первых поминках. Точно такой же обычай мы зафиксировали у ногайцев. У кумыков эти платочки назывались белги, а у ногайцев - йыртык. В течение пяти дней семья умершего должна была давать

<sup>1</sup> Басилаев В.Н. Культ святых в исламе. М., 1970. С.135

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Очерки истории семьи и брака у ногайцев. С.128,130

хорошее мясное угощение всем посетителям, а после этого до 40 дней раздавать кусочки чурека с халвой. По истечении 40 дней еще раз устраивались поминки с угощением, на которые приглашались родственники, духовенство, почетные лица. Завершались эти поминки раздачей халвы жителям всего селения. Для этого несколько женщин - родственниц с подносами халвы на голове /халву предварительно разрезали на большие куски/, разделившись по кварталам, обходили селение, раздавая халву.

Всем, покидавшим поминки, также давали чурек и кусок халвы.

Для трапез поминального типа кайтагские кумыки к выносу покойного заранее готовили тонкий лаваш из дрожжевого теста. Лаваш делили на 7 или 9 кусков, сверху клали горячую еще халву, вслед за покойником выносили за ворота дома и раздавали прохожим.

В кулинарии тюркоязычных народов есть и универсальные блюда - бозбаш, халва и хлеб /терекменцы, азербайджанцы, кумыки/, баурсак, чай /ногайцы/, которые являются атрибутами всех без исключения общественных и семейных трапез. На трапезах, связанных с печальными событиями, всегда ели хлеб самый простой и без украшений.

Следует отметить, что традиционные нормы запрещали жарить мясо для поминальной трапезы, хотя считается, что это - самый древний способ его приготовления.<sup>1</sup> Жарка мяса у тюркоязычных народов Дагестана /как и у других тюркских народов/<sup>2</sup> имела буднично - праздничное значение. Мясо, предназначенное для поминальной трапезы, следовало обязательно варить.

В этой связи интересно отметить, что у туркмен тушу овцы, закладываемой для похоронной трапезы, не рубили, а разделяли по суставам и варили. Считалось, что в противном случае покойник обидится, будто рубят его кости.<sup>3</sup>

Для трапез поминального типа никогда не готовили сладкие или сдобные хлебы. В поминальной трапезе полностью были исключены мясо птицы, яйца, рыба, сушеное мясо, курдюк, колбасы, фрукты.

У кайтагских кумыков мы наблюдаем некоторые локальные варианты в похоронно-поминальной трапезе.

<sup>1</sup> Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин. XIX - начало XX в. М., 1978. С.262.

<sup>2</sup> Бердыев М.С. Указ. соч. С.92.

<sup>3</sup> Там же.

Как и у других исследуемых нами народов /ногайцы, терекменцы, дагестанские азербайджанцы/, и здесь устраивали поминальный обед сразу же после похорон. Но в отличие от других поминальных дней, в первый день после похорон, поминальная трапеза здесь носила несколько символический характер. Участники трапезы отведали лишь кусочек хлеба и пару ложек бозбаша, блюда оставались почти нетронутыми. Старики говорили: «Нельзя в первый день долго засиживаться. Из-за стола надо встать до того, как согреется место, на котором сидишь». Да и садились не так, как обычно, а подложив под себя одну ногу, чтобы можно было быстро подняться.

Кормить в течение 5-7 дней всех, пришедших с соболезнованиями, полагалось и у кайтагских кумыков. Официально устраивались поминки на третий день, в пятничный день, на сороковой день, в 52 дня и на годовщину смерти. Кроме того, поминали умерших и в дни религиозных праздников /Ораза байрам - в начале и в конце, Курбан байрам/. Раз в неделю до года, а в течение сорока дней после смерти ежедневно семья покойного раздавала поминальную пищу - разрезанный на 5-7 кусков тонкий горячий хлеб с халвой. Называлась эта поминальная пища бутури.

Об ужине для членов семьи и близких родственников покойного в первые дни обычно заботились соседи, дальние родственники, друзья. Они приносили в дом покойного /после наступления темноты/ чуду, курзе, чай и др.

У всех тюркоязычных народов участников похорон из других селений приглашали на трапезу соседи умершего.

В отличие от первого дня, во все другие поминальные дни участники трапезы должны были есть основательно, не торопясь. Считалось, что чем больше люди едят на поминках, тем больше пищи получает покойник на том свете. Поэтому каждая семья старалась угощать поминальной едой как можно большее число людей. По традиции выделялись специальные люди, из мужчин и женщин, которые должны были следить, чтобы никто не ушел не отведав поминальной пищи. Каждый пришедший должен был отведать хоть кусочек хлеба, иначе это воспринималось как оскорбление, неуважение по отношению к памяти покойного и к его родне. «Сознание этого в некоторой степени нейтрализовало отрицательное влияние траурной обстановки на аппетит участников похоронной трапезы».<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Бердыев М.С. Указ. соч. С.92.

В начале и в конце поминальных трапез их участники произносили молитву и завершали трапезу словами: «Я, Аллагъ, олгенлеримизни жаны тойсун, къалганланы башиндан садагъа болсун. Дагъы яманлыкълага аякъ басылмасын. Арти хайир болсун». («Я, Аллагъ, пусть будут сыты души наших умерших, пусть эта еда сохранит живых! Пусть больше не будет повода приходить сюда по плохому случаю! Пусть конец у вас будет добрым, полезным»).

Меню поминальных блюд /на третий, сороковой и др./ не отличалось от первых дней поминок. Оно обычно было скромным. Было скромным и меню поминальных трапез, устраиваемых на последующие дни. Готовили обычно бозбаш, хлеб и мучную халву. Разносолы здесь были неуместны. В целом меню соответствовало обстановке печали и скорби.

Гораздо позже /уже в начале XX в./ некоторые состоятельные люди к бозбашу подавали еще и плов, ставший основным блюдом многих общественных трапез. Но в отличие от праздничного плова, который часто подавали с кишмишом, шафраном, жареным мясом, плов поминальной трапезы состоял из вареного риса, политого маслом; подливой служил тот же бозбаш.

Не готовили на поминки ореховую, рисовую, лапшовую халву.

По нашим полевым материалам у кайтагских кумыков когда-то семья покойного в первый день кормила мужчин, а женщинам, покидавшим яс, давали сырое мясо, нанизанное на проволоку. К больным и очень старым людям, беднякам угощение обязательно относили домой.

У них же только один раз, в первую пятницу после похорон, на ужин для близких родственников - женщин, оставшихся на ночь в доме покойного, готовили чуду из внутренностей заколотого на поминки животного.

По представлениям народа, душа покойного могла время от времени незаметно посещать свою семью, наблюдать, как живет родня, вспоминает ли она его. Полагали, что если душа увидит в доме мир и порядок, убедится, что его здесь вспоминают, она спокойно удалится, пожелав семье счастья. В противном же случае она проклянет дом и прекратит покровительствовать ему. Особое значение этому придавали в дни религиозных праздников.<sup>1</sup>

Следует заметить, что у тюркоязычных народов, как и у других мусульман, продукты и блюда, находившиеся в помещении, где умер

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. С.185.

человек, считались нечистыми и употребление их, согласно шарияту, было нежелательным /как и приготовление пищи в доме покойного в течение трех дней/. Данные традиции восходят к зороастрийской религии ираноязычных народов. В культуру тюркоязычных народов, вероятно, они были привнесены сасанидами. С ираноязычными народами связан обряд вознесения запаха ийис тушура /кумыки/ - приготовление халвы на обильном масле и тонкого свежего чурека перед выносом покойного, употребление халвы на всех поминках как в первый, так и в последующие дни. Если возможности приготовить не было, полагалось поджарить щепотку муки в масле и поднести это к притолке входных дверей.

Пропитанные идеями ислама похоронно-поминальные обряды из всех других обрядов жизненного цикла наиболее стойко сохранили традиции, связанные с древними домусульманскими верованиями.

Поминальные трапезы тюркоязычных народов имеют некоторые параллели с таковыми у тюркоязычных скотоводческих народов. Это выражается в употреблении в качестве поминальных блюд отварного мяса, печеного хлеба, халвы, «баурсак», а также традиции завещать поминальное меню.

Следует отметить, что в начале XX в. в рацион различных трапез проникают новые для традиционной кулинарии тюркоязычных народов продукты и напитки. Так, картофель уже становится одним из необходимых компонентов традиционного мясного бозбаша, готовящегося на многих семейно-общественных трапезах /свадьба, другие праздники, гостевые и повседневные трапезы/, за исключением похоронно-поминальной; капуста же употреблялась у азербайджанцев, терекменцев, кумыков только в гостевых и повседневных домашних, но не в общественных трапезах /келем долма/.

На примере сахара мы видим, что он был включен в строго регламентированный состав традиционных подарков, являющихся важной составной частью свадебного обряда. Из сахара /некоторые из меда/ готовили ритуальный напиток шербет сув, которым угощали всех присутствующих в момент приезда невесты в дом жениха /в знак пожелания молодым сладкой совместной жизни и добрых отношений с родней мужа/. Сахар выступает в качестве поминального продукта у кайтагских кумыков.

Что касается горячительных напитков, то некоторые из них были известны тюркоязычным народам с древнейших времен. Они воспринимались народом как атрибут веселого пиршества, т.е. как вещь

«со знаком радость».<sup>1</sup> Именно этим объясняется абсолютная трезвость похоронных и поминальных трапез и у всех народов Дагестана. Похоронные и поминальные трапезы тюркоязычных народов Дагестана были также лишены их. Исключение здесь могут составить лишь ногайцы, которые на поминках пили кумыс и бузу.

Совершенно очевидно, что именно по этой же причине происходит воздержание /обычно в течение сорока или 52 дней/ от алкоголя мужчин, потерявших близкого человека. Объяснять это одним только влиянием мусульманского запрета на вино и другие алкогольные напитки было бы неправильно. Обычно тюркоязычные народы не пили и за обедом, когда семья обедала одна. Не пили и в одиночестве, а только в компании. Исследователи считают, что «это в какой-то мере обусловлено сохранением больших, неразделенных семей и тесной связью малых семей со своими родственниками, старшее поколение которых к употреблению спиртных напитков, как правило, относится отрицательно».<sup>2</sup>

Правда, постепенно алкогольные напитки в силу своего знакового содержания становятся необходимым атрибутом гостевой и праздничной трапез, «все более приобретая смысл престижности».<sup>3</sup> Но даже на праздниках алкогольные напитки употреблялись в очень ограниченных количествах.

Особо следует заметить, что алкогольные напитки обычно пили из одного бокала. И первым поднимал бокал хозяин дома в честь гостя или гостей, далее бокал передавался по старшинству.

Что же касается чая, то среди заимствованных напитков он оказался самым «всепроникающим». По мнению профессора С.Ш.Гаджиевой, «чай и сахар благодаря торговле с Востоком проникли в Дагестан, вероятно, издавна. Однако чай был достоянием только феодальной знати. Менее зажиточные семьи использовали для заварки сушеные листья айвы, конского щавеля, плоды шиповника, мяту, чабрец, а вместо сахара - «тушап» и сухие фрукты «кьякь».<sup>4</sup> /Об этом мы уже писали выше/. У терекменцев, азербайджанцев, ногайцев, части южных кумыков чай являлся непрямым атрибутом всех трапез. А известные чайханы в Дербенте..., чаепитие в жаркое время года у ворот перед домом в тени, где на расстеленных

<sup>1</sup> Бердыев М.С. Указ. соч. С.93.

<sup>2</sup> Там же.

<sup>3</sup> Там же.

<sup>4</sup> Гаджиева С.Ш. Кумыки. С.248.

ковриках и подушках устраивались пожилые люди с самоваром, было обычным явлением. Каждый проходящий мимо мог сделать остановку и выпить чашку чая, поговорить, узнать новости. Чай нельзя было пить быстро, между прочим, между делом. Его пили всегда не спеша, медленно, растягивая удовольствие и обязательно из маленьких стаканчиков. Азербайджанцы говорили, что чай теряет всю прелесть, если стакан переполнен. Поэтому чай наливали так, чтобы до краев стакана оставалось расстояние равное ширине двух пальцев.

В этой связи следует обратить внимание на еще один момент, связанный с чаепитием. Известно, что сдержанность в еде у тюркоязычных народов считалась одним из достоинств человека. Но это положение не распространялось на чай. Во время семейных, гостевых трапез чай могли пить сколько угодно. В стакан гостя доливали чай до тех пор, пока его стакан находился в вертикальном положении. Если же гость ставил свой стакан ребром, это означало, что он больше не желает пить чай. Ставить пустой стакан вверх дном считалось неэтичным. Это означало, что ему чай не понравился и он больше никогда не будет его пить.

Но если даже на поминальных трапезах и присутствовал чай, то только из чайника, но не из самовара, и только с мелко колотым сахаром, а не с вареньем или другими сладостями. Народ рассматривал чаепитие как наслаждение /как и в случае со спиртными напитками «со знаком радость»/ и поэтому он не вошел в состав ритуальных напитков кумыков, терекеменцев и азербайджанцев.

#### г) Трапеза, пищевые продукты и пища в обрядах календарного цикла религиозных праздников

Самые главные годовые праздники у тюркоязычных народов были посвящены проводам зимы /кумыки/ и встрече весны /азербайджанцы, терекеменцы, кумыки, ногайцы/.

У кумыков они проводились в одно время - в дни весеннего равноденствия и назывались «къыш гюйдюрюв» /букв. «сжигают зиму»/ и «Навруз» или «Янгы йыл» /Новый год/. Праздник проводов зимы завершался «благодарением богу за торжественной трапезой, выражением радости, что пережили зиму, позади все трудности и весна принесет счастье /расцветут поля и сады»<sup>1</sup>, а люди смогут наслаждаться первой зеленью.

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Традиционный земледельческий календарь и календарные обряды кумыков. Махачкала, 1989. С.60.

Важную роль играла в этот день ритуальная пища. В течение всего дня мужчины угощали друг друга жареной пшеницей, орехами. Этим кушаньям кумыки придавали определенное символическое значение /зерно - древнейший символ плодородия/.

В последний день зимы в каждом доме женщины обязательно готовили курзе с начинкой из смеси молока и сырых яиц - йымырткъа курзе.

Несомненно, что яйца также символизировали идею плодородия, а молоко - богатые удои.

Более пышным торжеством являлся праздник весны - Навруз /Навруз или янгы йыл - кумыки, Навруз байрам или таза ил байрам - азербайджанцы, Новруз или Багар байрамы - терекеменцы, Навруз - ногайцы/. Из обрядовых блюд на этот праздник готовили пироги - чуду с разной начинкой /мясной, творожной, с зеленью/, слоеный хлеб с маслом. Состоятельные люди для праздничного стола резали скот и готовили плов, долма, бозбаш, шашлык и др.

Почти во всех домах южных кумыков было принято готовить к Новому году обрядовые фигурные печенья антропоморфной формы - урчукъан - напоминающие человеческую фигуру, или зооморфной формы, в виде барана - ирк с закрученными рогами, куропатки - къапкъа с яйцом внутри. Готовили разнообразные калачики с халвой внутри и без халвы, специальные калачики треугольной формы - чика из кукурузной муки.

Маджалиссские кумыки из теста вырезали калачики в форме весенних цветов, бабочек, птичек. «Фигурный хлебец «урчукъан» некоторые оставляли до следующего новогоднего праздника, повесив на стене. Этим, вероятно, выражалось пожелание и надежда жить из года в год в достатке. Кроме того, кумыки в этом хлебце видели лечебные свойства, давали больному, размочив в супе».<sup>1</sup>

Специально к этому дню терекеменки выпекали обрядовые булочки треугольной формы, бублики, булочки в виде куропатов, человеческой фигуры, красивой, нарядной девушки и др.

В некоторых азербайджанских селениях и в кумыкском селении Туменлер /кайтагские кумыки/ в день весеннего праздника варили молочные блюда, готовили пироги из риса со сладкой приправой. Азербайджанки готовили и кашу ттангу из пшеницы и гороха.

Кумыки Кайтага и предгорные азербайджанцы готовили также блюдо, состоящее из семи продуктов /сушеные ножки мелкого ро-

<sup>1</sup> Там же.

гатого скота, толченая пшеница, толченый горох, орехи и т.д./ Всех, кто приходил днем с поздравлениями угощали этим блюдом, а для тех, кто приходил после наступления темноты, подавали чуду, другие блюда. Каждая хозяйка должна была угостить этим блюдом семь семей. Число семь как магическое известно многим народам мира. Так, например, в странах зарубежной Европы и в обрядах неевропейских народов «на столе должно было быть 3,7,9 блюд или их составных частей».<sup>1</sup>

В первый день праздника терекемские девушки ходили собирать молодую крапиву, из которой делали курзе.

К празднику Нового года было принято готовить специальное обрядовое полужидкое кушанье из солода типа повидла /семене - кумыки, семени - терекемцы, семени, алуга - азербайджанцы/. Готовым семене принято было угощать соседей, родственников. Как полагают некоторые авторы, когда-то проращивание пшеницы могло сопровождаться определенным ритуалом.<sup>2</sup>

Кроме того, для этого праздника заранее готовили бузу, джаба, муселлес и другие напитки. Для гостей, молодежи, подростков и для детворы варили и красили в большом количестве яйца.

Из традиционных весенних праздников следует еще отметить праздник выхода «на плуг» /язбаш кьотангъа чыгъыв/. Он проводился у кумыков. У терекемцев, азербайджанцев и ногайцев этого праздника не было.

Это обстоятельство еще раз может свидетельствовать о непосредственных общих генетических корнях кумыков с другими народами Дагестана, о более глубинных и интенсивных культурных взаимодействиях и взаимовлияниях между ними, а также с народами Северного Кавказа. У кумыков этот праздник также сопровождался угощением, но специальных блюд к нему не готовили.

Из летних праздников самым значительным был «выход на серп» /оракъгъа чыгъыв - кумыки, экин бичме - азербайджанцы, чин асан ил ораг асан /повешение серпа/ - терекемцы/. У терекемцев в этот день хозяин щедро угощал не только жнецов, но и хозяев соседних участков. Для этого обязательно готовились мясные блюда, заготавливались разнообразные безалкогольные напитки /айран, кислое молоко/.

<sup>1</sup> Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Исторические корни и развитие обычаев. М., 1983. С.73.

<sup>2</sup> Лобачева Н.П. Формирование новой обрядности узбеков. М., 1978. С.120.

После завершения всех работ /уборки, обмолота, засыпки зерна в закорма/ хозяева тут же на поле устраивали торжества - индир тюп или харман тюп/ букв. низ тока - кумыки/, харман дйби/ низ тока/ - терекемцы и азербайджанцы.

Особо торжественно харман-дйби отмечали терекемцы. Для угощения они резали барана, подавали фрукты, арбузы, дыни, напитки и т.д.

Существовал обычай, по которому первый хлеб нового урожая ели дети, а уже потом - взрослые члены семьи.

Так же богато угощали на празднике харман тюп и кумыки. Угощение обычно устраивали совместно 2-3 хозяина, имевшие тока по соседству. Они также резали овец, покупали фрукты, арбузы, готовили специально к этому дню бузу или джаба. Южные кумыки для этого праздника готовили еще блины-буршина.

На индир тюп /или харман тюп/ кумыки обычно приглашали мужчин - родственников, соседей, друзей, глав семей, пославших кого-либо из дома на булкъя /вид родственной и соседской взаимопомощи/.

Следует особо подчеркнуть, что на этих торжествах обычно никто не напивался, не допускал недостойного поведения. Моральные нормы требовали, чтобы все держались скромно, памятуя о своем достоинстве и не посягая на достоинство присутствующих, особо это касалось молодых мужчин и юношей.

После завершения полевых работ крестьяне устраивали сабан той, который у кумыков, например, был известен как кьош бузув /букв. разбирать шалаш/ или кьош гьинкал /шалашный хинкал/. За ненужностью в этот день на самом деле разбирали шалаш, чтобы в начале нового сезона его вновь поставить на поле. Для этого торжества из селения привозили мясо, курдюк, пироги с разной начинкой, орехи, фрукты, безалкогольные напитки /айран, кислое молоко, тушап /виноградный мед/ и т.д. На эти торжества приглашались соседи, друзья. Завершались эти трапезы пожеланиями участников торжества, чтобы все, что собрано в счастье и радости съели.

Торжественно и празднично отмечали начало первого осеннего сева - тум /семена/ терекемцы. «К этому дню во всех домах пекли сдобные чуреки, варили мясо, готовили плов, халву, запасали фрукты. Кроме того, пекли особые пироги с начинкой из мелко нарезанной тыквы с толчеными орехами. Обильная начинка символизировала желание иметь густые всходы в засеянном поле. Всю эту снедь вывозили в поле. Прежде чем начать пахоту, все хозяева соседству-

ющих полей собирались вместе и устраивали коллективную трапезу, во время которой желали друг другу иметь добрые всходы и просили бога послать хороший урожай».<sup>1</sup> Кроме того, «полагая, что магическими приемами можно помочь дружным всходам семян, женщины варили в воде, в молоке пшеницу; ели ее с орехами сами и угощали соседей, специально жарили пшеницу, кукурузу и раздавали детям».<sup>2</sup>

Общественными трапезами сопровождалась или завершалась всякого рода помочи (булкъя - сев. кум., букъя - южн. кум., мил. - тер., азерб., бересе - ног.) при строительстве нового дома, при обмазке стен жилища, при уборке и очищении кукурузы и др., а также окончание обряда вызывания дождя, солнца. Например, у кумыков селения Маджалис при строительстве нового дома принято было угощать участников помочей дюшбере (мелкие пельмени с мясом, сваренные в мясном бульоне), а при обмазке стен жилища для женщин готовили молочный суп с лапшой - сутлу шорпа. Ногайцы во время обряда вызывания дождя приносили в жертву легкие и печень черной телки.

Очень торжественно все тюркоязычные народы отмечали Ураза байрам, Курбан байрам /Орудж - байрамы - азербайджанцы/, который наступал в конце Рамазана.

Во время Ораза ногайцы готовили специальное блюдо из жареного и толченого проса. Для этого «просо заливали молоком и оставляли набухать. Когда просо становилось мягким, его можно было есть. При этом могли добавить сметану или мед».<sup>3</sup> Это блюдо готовили и для свадеб, других торжеств.

В начале и конце месяца рамазана кумыки, терекменцы и азербайджанцы готовили халву, плов, бозбаш.

Особо торжественно отмечался конец поста. Люди посещали могилы родственников, совершая там жертвенные раздачи, готовили плов, халву, сдобные хлеба и калачики, красили яйца. С раннего утра дети обходили дома родственников и поздравляли их. Чуть позже родственники, соседи ходили друг к другу с поздравлениями, угощали друг друга. В этот и последующие два дня в каждом доме постоянно был накрыт стол. В день праздника считалось благонравным мириться с поссорившимися, прощать друг другу обиды. Рано утром в пользу бедных отдавался «сагъ» /садакъя, т.е. пожертвова-

<sup>1</sup> Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. С.205.

<sup>2</sup> Гаджиева С.Ш. Традиционный земледельческий календарь. С.70.

<sup>3</sup> Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Указ. соч. С.144.

ние в виде зерна в количестве от 2,5 до 3 кг/. Каждая семья должна была пожертвовать из своего дома столько сагъов, сколько человек в семье, плюс 1 сагъ на скотину и еще 1 сагъ на дом.

Через 70 дней после Ураза-байрама наступал Курбан-байрам - день поминовения умерших родственников. Этот праздник также отмечался торжественно. Каждая семья резала какую-нибудь скотину /корову, быка, телку, барана, ягненка, курицу и т.д./. Если одной семье это было не под силу, то можно было объединиться с кем-нибудь. Кости животных, которых резали на Курбан-байрам, нельзя было выбрасывать. Их обязательно собирали и закапывали в землю, чтобы не осквернили собаки. Для угощения готовили плов, халву, бозбаш.

Все эти коллективные трапезы способствовали укреплению внутриобщинных связей, родственной и соседской сплоченности людей.

Следует отметить, что некоторые виды пищи имели лечебное значение. Выше мы уже отмечали, что у ногайцев высоко ценилось свежее мясо молодого жеребенка, которое употреблялось против простудных заболеваний, а жеребчий жир кюмгазы использовался при желудочных и кишечных заболеваниях.

Ногайцы издавна знали лечебное свойство кумыса, им, в частности, лечили легочные заболевания. Очевидно, это свойство кумыса подчеркивал А.Павлов, когда отмечал еще в начале XIX в., что ногайцы «тщательно сохраняют этот напиток, почитая его нектаром, и потчевают им всегда приезжих к ним гостей /кунаков/».<sup>1</sup>

По мнению ногайцев, калмыцкий чай также «исцеляет от многих болезней и придает силу утомленному человеку».<sup>2</sup> По этой же причине многие северные кумыки день свой начинают именно с калмыцкого чая.

Некоторые блюда кумыкской, терекменской и азербайджанской кухни также считались в народе лечебными. К числу их следует отнести хашил (дахни) - мучную кашу, которую варили на воде. Готовую кашу заливали смесью горячего меда, или дошаба, и масла и давали роженицам, лицам, страдающим простудными заболеваниями. У азербайджанцев, кумыков и терекменцев лечебной считалась и каша из риса и конского щавеля евелик /азербайджанцы/, ат гулаг /терекменцы/, ат кюулакъ /кумыки/. Южные кумыки кашу, которая варилась с конским щавелем, рисом, сырыми яйцами, заправ-

<sup>1</sup> Павлов А. Указ. соч. С.12

<sup>2</sup> Фарфоровский С.В. Ногайцы Ставропольской губернии. С.11.

ленными маслом, называли чилав. Эту кашу давали обычно при расстройстве кишечника.

Как лечебное средство и одновременно как лакомство в исследуемое время готовилось сладкое полужидкое кушанье семене /семена/ из пшеничного солода. Когда-то семене было ритуальной пищей. В определенной мере лечебными считались мед, урбеч.

Пища и многие пищевые продукты употреблялись и как обереги. Так, если беременная женщина выходила из комнаты ночью, то клала под мышку кусочек хлеба. С этой же целью в пеленки ребенка также клали кусочек хлеба.

В сильную грозу, чтобы обезопасить дом и скотину от молнии, на подоконник лили молоко или простоквашу /кайтагские кумыки/. Оберегом служили и зерна пшеницы, мука, жареная мука, яйцо, масло топленое и др. Так, например, на голову женщины, выходящей ночью из дома, сыпали хлебные крошки, немного муки.

Несколько слов о способах приема пищи.

Способы приема пищи и нормы поведения во время еды /в отличие даже от ассортимента продуктов и блюд /обладают сравнительно большей устойчивостью традиций.

Тюркоязычные народы пищу принимали на полу, собравшись вокруг разостланной посередине скатерти /некоторое исключение в исследуемое время составляли зажиточные семьи/. Так проходили не только семейно - повседневные трапезы, но и праздничные и званые обеды. Иногда, в отдельных семьях, семейные обеды подавались на низких столиках /об этом писали выше/.

Что же касается похоронно-поминальных трапез, то тут традиции приема пищи сохранялись очень устойчиво. На поминки и особенно на похороны принято было приходить в старой и поношенной одежде. В большей степени это касалось родственников. Трапеза /как мы уже говорили выше/ на них бывала кратковременной, а в отношении угощения вернувшихся с кладбища мужчин вообще сводилась чуть ли не к символическому принятию пищи.

Повсеместно для подачи пищи на пол стелился ковер или палас, пожилые садились на специальных подушках. Если для свадеб иногда во дворе и сколачивали столы и скамейки, то при поминальных трапезах это не допускалось. Использование столов, стульев в поминальных трапезах осознавался в народе как некая торжественность и, следовательно, как определенный символ радости. Кумыки, осуждая подобную ситуацию, говорили: «Устулар да кзуруп олтурганлар» - «Накрыли /установили/ столы и сидят», т.е. в смысле - и не горюют вовсе.

Если праздничные трапезы мужчин часто устраивались под открытым небом, то в отношении поминальных трапез это исключалось. Люди старались даже, чтобы поминки происходили в той комнате, где скончался человек - «жан берген уйда» /кумыки/.

За столом /скатертью/ несколько человек обычно ели из одной миски. Во время домашних /семейных/ трапез такие группы составлялись в основном отдельно из мужчин и женщин, детей. Но глава семьи никогда не допускал, чтобы лучший кусок был в его миске, незаметно следил, чтобы дети не были обделены, не начинал трапезу, пока не подадут всем.

Трапезу кумыки начинали с воды - сначала пили младшие, затем старшие и самый последний - глава семьи. В народе была даже поговорка: «Сув гичига, соьз улуга» /«вода младшему, слово старшему»/ - кумыки.

На общественных трапезах учитывались возрастные особенности собравшихся: лучшее место отводилось старшему, старшему первому подносили еду и проч. Кроме того, на общественных трапезах рядом обычно сажали людей, достойных друг друга в отношении возраста, социального положения и репутации в обществе. Это был основной критерий размещения людей на любых коллективных собраниях. Люди, находящиеся в натянутых отношениях, не симпатизирующие друг другу, не должны были есть из одной посуды.

По традиционным этическим нормам не полагалось есть быстро, с жадностью, выбирать из общей миски лучший кусок и т.д. Неприличным считалось и требовать к себе особого отношения, внимания - попросить специй, приправ, подлив, другую еду, отдельную миску и т.д. О людях, плохо усвоивших эти и им подобные элементарные нормы культуры поведения кумыки говорили: «Мен адамман дейген киши шону булан бир отбашгъа олтуруп бир тепсидан аш ашайму» /букв.: «Человек, который себя уважает, разве станет есть с ним из одной миски»/.

Не сажали рядом и даже в одном помещении бывших кровников, хотя бы со дня инцидента прошло много времени, и убийца давно был прощен. В данном случае этот порядок строго соблюдала сторона убийцы. Это касалось как мужчин, так и женщин.

Следует еще отметить, что на общественных трапезах строго соблюдалась отдельный прием пищи мужчинами и женщинами, детьми и взрослыми, пожилыми и молодыми. Если в повседневной трапезе члены семьи обедали обычно за одним столом, то в трапезах других уровней /свадьба, похороны, гостевые трапезы/ обычай раз-

дельного сидения и приема пищи строго соблюдался. На поминальных трапезах эти группы /женщины и мужчины/ располагались даже в разных помещениях, иногда и собирались в разное время. Молодые люди /парни, девушки/ в поминальных трапезах не участвовали совсем. Исключалось полностью и присутствие здесь детей.

На свадьбах очень часто происходил и отдельный прием пищи людьми, употребляющими спиртные напитки и непьющими, курящими и не курящими. Интересно отметить, что подобного разделения обычно не происходило во время гостевой трапезы.

Как на поминальных, так и на свадебных и других трапезах самые престижные места предоставлялись старикам. В обычные дни эти места занимали главы семей, а во время гостевой трапезы - гости - мужчины, как правило, старики /об этом мы уже упоминали выше/.

У тюркоязычных народов очаг всегда располагался слева от входа. Левая сторона от входа /если встать спиной к входу/ за очагом считалась женской половиной, правая - мужской. Та часть комнаты, которая примыкала к входу /эшик арт/, считалась наименее почетной. Здесь в обычное время сидели молодые невестки, дочери хозяйки.

Почти аналогичный этому порядок размещения гостей мы видим и во время свадебной или похоронной трапезы. Тут разница только в изменении распределения правой и левой сторон между женщинами и мужчинами, поскольку гостевые, свадебные, поминальные трапезы проходили отдельно. В данном случае на левой и правой сторонах от входа за очагом размещались наиболее почетные пожилые старики. Все остальное повторяет порядок размещения членов семьи в семейной комнате /ожаг уй/: на самом почетном, т.е. наиболее отдаленном от входа месте сидели уважаемые старики /самые пожилые/; тут же, ближе к очагу и по всему центру помещения располагались взрослые мужчины; ближе к выходу на наименее почетных местах размещались мужчины из родственников помоложе. У самого порога на корточках устраивались молодые люди, которые обслуживали стол.

Мы уже отмечали, что юноши и подростки обычно размещались в другом помещении, а в поминальных трапезах они не принимали участия и вовсе. Таким образом, если на свадьбе, других праздниках для детей, подростков накрывали отдельные столы, то из поминальной трапезы дети и подростки исключались совершенно. В такие

дни дети вообще не посещали эти дома, не подходили к ним даже близко.

Надо полагать, что здесь скорее всего сказалась вековая этическая традиция (вытекающая из культа старшего по возрасту) максимального ограничения присутствия несовершеннолетних в ситуациях проявления старшими нестандартизированного (по сравнению с обыденным; повседневным) поведения (возможных «вольностей» в речах и поведения участника застолья: стенаний, причитаний и плачей женщин и мужчин при похоронной обрядности и др.). К тому же здесь же «срабатывали» извечные этические нормы предосудительности младшего, младших жевать, смеяться, оживленно беседовать, веселиться, шутить в присутствии постороннего старшего, посторонних старших по возрасту.

Точно также располагались и женщины в другой комнате.

Что же касается ногайцев, то у них все это происходило в одной юрте. В данном случае, на самом почетном, т.е. наиболее отдаленном от входа месте, сидели старики-аксакалы; тут же по всему центру располагались взрослые мужчины; слева от них размещались очень пожилые женщины /при этом старшие ближе к старикам/, справа - юноши и подростки. Самые младшие по возрасту садились ближе к выходу, на наименее почетных местах.

На всех без исключения трапезах принятие пищи завершалось благопожеланиями /на поминальных обязательно читали послетрапезные молитвы/. Это, как правило, пожелания здоровья и счастья семье, молодым и их родителям /если это свадьба/, изобилия в доме, мира и дружбы в этом доме и т.д. Кроме того, все трапезы обязательно начинались и завершались мытьем рук.

В заключение следует отметить, что общественные трапезы в отличие от домашних в силу своей массовости более строго подчинялись общепринятым нормативам, соблюдение которых строго контролировалось общественным мнением. О степени их трансформированности хорошо высказался тот же М.С.Бердыев: «Общественные трапезы по существу являются составными частями тех или иных традиционных обрядов и тут общественное их регулирование дополняется предписаниями ритуала. Таким образом, здесь налицо действие закономерности: чем сильнее влияние соционормативной культуры в пище, тем ниже степень трансформации. В силу этого наибольшая степень трансформации наблюдается в повседневных трапезах, где влияние этого фактора минимальное, наименьшее - в

поминальных, особенно похоронных трапезах, где влияние этого фактора максимальное».<sup>1</sup>

Ритуальная пища каждого из рассматриваемых народов имеет свои, достаточно ярко выраженные, характерные особенности, отразившие прежде всего специфику хозяйственного уклада народа. При этом, однако, нельзя не отметить, что пища каждого отдельно взятого народа, сохраняя в значительной мере вытекающие из хозяйственного уклада свои этнические особенности, в то же время подвержена влиянию общедагестанской /аварцы, даргинцы, лакцы, табасаранцы, лезгины и др./, общекавказской кухни, а что касается терекменцев и дагестанских азербайджанцев, то их пища и культура питания более подвержена влиянию азербайджанской культуры, чем пища и культура дагестанцев.

Следует еще отметить, что в целом состав блюд на поминальных, свадебных, общественных и др. трапезах не только у отдельных народов, но и в отдельных селениях расселения тюркоязычных народов может быть разным, но более или менее четкая приуроченность отдельных блюд к конкретным торжествам наблюдается везде.

Отметим также, что свадебную, поминальную и ритуальную еду /мясо и мясные блюда, кроме мучных изделий/ тюркоязычные народы всегда готовили на свежем воздухе. Затем готовое кушанье заносили в дом и подавали - отдельно мужчинам, отдельно женщинам. Пищу, за исключением шашлыка, зажаренного целиком барана, ягненка, готовили исключительно женщины, которые пользовались положительной репутацией. Бросается в глаза и то, когда столы и стулья уже у многих появились, свадебные /чаще/, поминальные /всегда/ и другие общественные трапезы устраивались на полу.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Из всего вышеизложенного прежде всего следует, что пища и культура питания включают в себя весь многогранный комплекс особенностей материального (трудового) и духовного (умственного) развития общества. Способы реализации трудовой и умственной деятельности у разных народов специфичны, специфичны они и у тюркоязычных народов Дагестана. Они прежде всего обусловлены природно-географическими условиями среды обитания, хозяйственной деятельностью народа, торгово-экономическими и этническими связями, этнокультурными традициями народа.

В ходе исследования мы имели возможность познакомиться с огромным многообразием видов пищи, бегод, приправ, напитков, повседневным и обрядовым меню у тюркоязычных народов.

Мы имели возможность познакомиться и с поведенческими, престижными аспектами при приготовлении и приеме пищи, с традиционными нормами общественных традиций, морали, этикета, с взаимоотношениями людей и нормами поведения во время семейной, гостевой, праздничной, ритуальной и др. трапез.

Пища и культура питания у скотоводов-ногайцев и у пашенных земледельцев (кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекменцев) имели свою существенную специфику. В системе питания ногайцев растительная пища составляла незначительный дополнительный элемент. Что касается молока и молочных изделий, мяса, то, наоборот, количественно они преобладали над всеми другими компонентами. Специфика модели питания ногайцев проявлялась, в частности, в употреблении в большом количестве кумыса и айрана, калмыцкого чая, в повышенной доле жареных в кипящем жире лепешек и пониженной доле продуктов садоводства и огородничества.

Переход ногайцев в оседлость изменил почти все стороны их культуры и образа жизни. Их рацион дополнился мучными изделиями, плодами не только диких, но и культурных фруктовых пород. Кроме того, с появлением муки в достаточном количестве в их систему питания постепенно стали входить блюда, представляющие собой синтез мясных и мучных, молочных и мучных изделий. С течением времени просяные культуры у них были существенно потеснены кукурузой и пшеницей, рисом.

Основу питания кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекменцев, в силу давних земледельческих традиций, составляли растительные блюда (земледельческие) и мясо - молочные продукты,

<sup>1</sup> Бердыев М.С. Указ. соч. С.98.

продукты садоводства, виноградарства и овощи. Гораздо больше было у них и блюд из дикорастущих трав и фруктов.

Таким образом, перед нами два совершенно разных общества - 1) кочевые, полукочевые скотоводы (ногайцы), 2) оседлые земледельцы (кумыки, дагестанские азербайджанцы и терекменцы) и две совершенно разные системы питания. Первая, кочевническая, вторая представляла собой систему питания оседлых земледельцев.

Несмотря на многообразие пищевых продуктов, вкусовых привычек каждого народа, все же в характере их питания, способах и порядке приготовления и приема пищи, предпочтениях и запретах, особенностях пищевого рациона много общего, что обусловлено схожей географической средой, схожестью этапов социально-экономического и культурного развития этих народов и, главным образом, постоянными разносторонними контактами. Это сходство в большей мере относится к кумыкам, дагестанским азербайджанцам и терекменцам. Что касается ногайцев, то у них сложилась кухня, испытавшая большое передне- и среднеазиатское влияние. В их системе питания мы находим много аналогий с пищей кочевых и оседлых народов Средней Азии, Поволжья, Северного Кавказа и Закавказья.

Таким образом, пища и культура питания в определенной мере отражали взаимосвязи тюркоязычных народов Дагестана с соседями, другими народами, другой культурой питания.

Вслед за С.А.Арутюновым мы можем сказать, «что пища, с одной стороны, представляет собой один из самых консервативных элементов культуры, устойчиво сохраняя особенности, возникшие в давно минувшие эпохи; с другой стороны - легко воспринимает новые продукты, применяясь к меняющимся условиям существования, но, как правило, вписывает их в устоявшуюся и обладающую высокой традиционностью модель».<sup>1</sup>

Тюркоязычные народы Дагестана исторически соседствовали со многими дагестанскими, кавказскими, закавказскими народами, испытывали длительное влияние со стороны тюркоязычных и нетюркоязычных народов России, Средней Азии, Казахстана, Тем не менее, пища и культура питания этих народов сохранили самобытные национальные особенности этническую специфику и, безусловно вносят существенный вклад в традиционную культуру народов России, народов мира.

<sup>1</sup> Арутюнов С.А. Заключение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии; Опыт сравнительной типологии. М., 1981. С. 248

## СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

- ВИГО - Вестник Императорского Географического общества.  
 ДНЦ РАН - Дагестанский научный центр Российской академии наук.  
 ДЭС - Дагестанский этнографический сборник.  
 ЖМНП - журнал Министерства народного просвещения.  
 ЗООИД - Записки Одесского общества исторических древностей.  
 ИГЭД - История, география и этнография Дагестана.  
 К. - Кавказ /газета/.  
 КК - Кавказский календарь.  
 МАД - Материалы по археологии Дагестана.  
 МАЭ - Музей Антропологии и этнографии.  
 РФ ИИАЭ - Рукописный фонд Института истории, археологии и этнографии Даг.НЦ РАН.  
 СБРИО - Сборник Русского исторического общества.  
 СМСМПК - Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа.  
 ССКГ - Сборник сведений о кавказских горцах.  
 СЭ - Советская этнография /журнал/.  
 ТС - Терский сборник.  
 ЧСИДР - Чтения в Обществе истории и древностей российских.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Глава I. Традиционные блюда и напитки тюркоязычных народов.....	7
§1. Пища растительного происхождения.....	9
§2. Пища животного происхождения.....	45
§3. Заготовка продуктов впрок.....	66
Глава II. Традиционная трапеза тюркоязычных народов Дагестана.....	72
§1. Домашняя (семейная) трапеза.....	73
§2. Гостевая трапеза.....	81
§3. Общественные (ритуальные и праздничные) трапезы.....	86
а) Трапеза в цикле родильной обрядности.....	88
б) Трапеза в цикле свадебной обрядности.....	91
в) Трапеза в цикле похоронно-поминальной обрядности.....	101
г) Трапеза, пищевые продукты и пища в обрядах календарного цикла и религиозных праздников.....	108
Заключение.....	119
Список сокращений.....	121

Сдано в набор 10. 04. 03. Подписано в печать 05.05.03.  
Формат 60 x 84 1/16. Бумага офсетная. Гарнитура «Ньютон».  
Печать дупликационная. Уч. - изд. л. 7.0.  
Тираж 300. Заказ 51. Цена свободная.

Отпечатано в Издательском доме «Народы Дагестана»  
Миннациформнешовязи РД  
367012, РД, г. Махачкала, ул. Пушкина, 6.