

З.Б. Рамазанова

ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ ДАГЕСТАНА (ЭТНОКУЛЬТУРНЫЙ АСПЕКТ)

Правила поведения, касающиеся внешнего проявления отношения к людям (обхождение с окружающими, формы обращений и приветствий, поведение в общественных местах, манеры, одежда), обычно называют этикетом. Этикет чаще всего понимается как набор предписаний приличного поведения. Действительно, практически в каждом обществе существует система норм, регламентирующая специальное поведение. Наша статья посвящена некоторым вопросам традиционной культуры питания народов Дагестана, в том числе и застольному этикету.

Понятие «культура питания» включает в себя систему правил поведения и ритуальных предписаний, которые связаны с процессами приготовления, хранения и потребления пищи, а также выражают отношение представителей данного этноса к этим процессам. Проникая во все сферы жизни, этноэтикет обуславливает специфическое отношение к элементам материальной культуры, в том числе и пище, а также к процессам ее приготовления и потребления. В пище любого народа отчетливо проступает его этническое своеобразие. Различия между народами касаются и состава потребляемой пищи, и способов ее приготовления, и времени приема и т. д. (*Бромлей Ю.В.*, 1981. С. 252–253). Б.Х. Бгажноков этноэтикет определяет как систему характерных для данного этноса предписаний ритуализированного общения в типичных, изо дня в день повторяющихся ситуациях взаимодействия (*Бгажноков Б.Х.*, 1978. С. 8).

Будучи одной из сторон моральной, нравственной культуры этноса, национальный этикет связывает воедино форму (технику) и традиционное социальное содержание (мотив) общения. В ходе специализации, непременной составной частью которой является этнизация, у представителей того или иного этноса вырабатывается свое отношение к традиционно-бытовой культуре общения. В определенных ситуациях взаимодействия она преобразуется в установку на соответствующий тип поведения. Исходя из этого, условия, в которых реализуется традиционно-бытовая культура общения, всегда различны у разных людей, возрастных, профессиональных и других групп внутри этноса. Механизмом передачи этикета из поколения в поколение служит обычай в широком смысле слова (включая обряд и ритуал), являющийся опорой и основой всех этнических традиций.

Этикет – «символическое поведение», система знаков, выражающая и транслирующая культурно-исторические, нравственные принципы и нормы общения. В нем зашифрована биологическая, социальная, историческая, философская, психологическая, а также объединяющая их все и в то же время стоящая как бы над ними этническая информация (*Бгажноков Б.Х.*, 1978. С. 10).

В перечень традиционно-бытовой культуры общения входят ритуалы приветствий и прощаний; формы взаимодействия с противоположным полом, родственниками, гостями; средства и атрибуты общения такие, как жест, мимика, поза, символика одежды, пищи и т. д. Элементы культуры общения, такие как стандарты и атрибуты, служат особыми средствами передачи информации и организации согласованных действий не только внутри этноса, но и в межэтническом обще-

нии, отражают системные отношения социальной действительности, образуют своего рода ритуал, вокруг которого группируются социальные, психологические, технологические факторы общения. Особую роль в организации общения играют его атрибуты, представляющие собой параметры социального поведения, которые в отличие от стандартов общения не будучи непосредственно конституирующими единицами коммуникативной деятельности, они включаются во взаимодействие людей в качестве вполне значимого, социально заданного фона, предполагающего, подготавливающего использование тех или иных стандартов общения (*Бгажников Б.Х.*, 1978. С. 112).

Этикет есть социальный ритуал. Ритуал непросто вплести в ткань обыденного поведения, так как он базируется на детально прописанных правилах и их пунктуальном соблюдении. Ритуал связан с символами, словами, жестами и знаками. Он воплощает идеи целесообразности, полезности и благополучия. Все ритуалы суть церемонии и торжественные действия. Они обладают свойством становиться са-кральными (*Кравченко А.И.*, 2003. С. 150).

В зависимости от цели, смысла и престижности выделяют повседневный, обрядовый и праздничный этикет питания. Повседневный этикет охватывает процесс приготовления пищи, подачи ее на стол, определенные правила организации и проведения будничной трапезы. К описанию традиционного этикета можно подходить с разных точек зрения, ибо его роль и функции в обществе широки и разнообразны. В нашей статье мы ставим цель рассмотреть питание народов Дагестана как одно из составляющих традиционно-бытовой культуры этноса, вслед за рядом этнографов полагая, что именно в ней обычно сосредоточена основная этническая специфика народа. Наука в нашей стране практически всегда в первую очередь изучала этот слой культуры, обычаи, обряды, народное творчество, то есть компоненты, в которых наиболее наглядно проявляется этническая специфика (*Бромлей Ю.В.*, 1977. С. 6).

Этикет питания включает в себя свод определенных норм и стандартов поведения, ритуальных предписаний, связанных с приготовлением и принятием пищи, обладающих при этом этнической спецификой. В этикете питания народов Дагестана мы наблюдаем благоговейно-уважительное отношение ко всему съеденному, отраженное в благодарственных молитвах, возносимым к Аллаху перед началом и завершением потребления пищи, запретах, связанных с продуктами питания.

На наш взгляд, наиболее удачную классификацию трапез предложили С.А. Арутюнов и Ю. И. Мкртумян. Согласно их классификации трапезы делятся по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные) (*Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.*, 1981. С. 14). Из перечисленных способов деления трапез, на наш взгляд, наиболее существенно деление по осмыслению и престижности.

Применительно к поставленной задаче, опираясь на принципы классификации трапез в системе питания горцев, мы выделили два основных типа:

- 1) домашние трапезы;
- 2) общественные трапезы.

Домашняя трапеза делится на два подтипа: повседневная и гостевая.

Повседневная – это ежедневные обыденные трапезы членов семьи (завтрак, обед, ужин). В будничное время ели три раза в день: утром, в обед и вечером. К примеру, Г.Ф. Чурсин отмечал, что «пищу авары принимают три раза в день – ра-

но утром, днем и вечером. Утром и днем подается сравнительно легкая закуска, а вечером, по возвращении с работ подается горячая пища, настоящий обед» (*Чурсин Г.Ф.*, 1995. С. 13).

Завтрак состоял из хлеба и сыра, но часто разогревали вечерний бульон и употребляли его с толокном. В обед ели почти то же самое: хлеб, сыр, толокно, вареную картошку и др. По свидетельству А.Т. Васильева, «казикумухцы обыкновенно едят три раза в день. В семь часов утра у них завтрак, или «курхильсса». Он состоит из хлеба, сыра, яиц и бузы. В полдень «ахтэнса» – полдник и в 7–8 часов вечера ужин «хантэнса», состоящий из хинкалов с бараниной. В более же зажиточных домах утром и вечером чай, в полдень «ахтэнса», а вечером, часов в 9–10, ужин из горячей пищи. Едят не спеша, каждый своей ложкой, но из общей чашки; мужчины, женщины и дети отдельно. Порядок в кушаньях не соблюдается, подается все с одного раза. В присутствии гостей кази-кумухцы едят очень мало. Самым почетным угощением считается баран или бык, зарезанный в честь приезжего гостя» (*Васильев А.Т.*, 1899. С.72). Наиболее сытным бывал ужин, когда вся семья была с сборе. А. Омаров довольно подробно описывает вечернюю трапезу в своей семье: «Комната всегда освещалась нефтяным светильником (чираром), который стоял на краю печки. Огонь из печки выгребывался в углубление перед печкою, и кругом этого углубления (вилах) бывали постланы ковры. На правой стороне сверх ковра лежала еще подушка, на которой садился отец, если только не бывало никого из гостей. Недалеко от него мать суежилась, приготавливая ужин. Когда бывал суп, она наливала его из котла в глиняную чашку: чашку эту она ставила на круглый медный невылуженный поднос, клала на него еще целый горячий хлеб и ляжку баранины, сваренную в супе, потом клала несколько деревянных ложек и все это ставила перед отцом, который сидел в это время на своем месте. Я садился около отца, а мать напротив нас. Отец брал сначала хлеб и, произнося «во имя Бога», ломал его на куски, которые клали кругом подноса; потом, вынув из-под кинжала нож, разделял баранью ляжку всем. Первый кусок давал мне, а именно – предплечевую кость, а потом матери доставалась плечевая кость, а себе оставлял лопатку. Если бы он предложил ее мне или матери, само собою, мы бы, не позволили себе отнять у отца почетный кусок. Это было бы против обычая. Точно так же, если бы кто-нибудь из них взял себе мою часть, то этим бы меня обидел. Я бы мог, пожалуй, оскорбиться за такое нарушение моих прав, и, чего доброго, оставил бы себя без ужина, в отмщение родителям. Такой ужин, как я описал, считается у лаков роскошью, и хозяева не позволяют себе разоряться на подобные роскошные ужины без особенной причины как, например, не для гостя или не в праздничный вечер. Вообще, суп из риса считается лакомством, а баранина, сваренная для того, чтобы придать супу более вкуса, не съедается за ужином, а откладывается на другой день к обеду или завтраку» (*Омаров А.*, 1870. С.21).

У равнинных жителей при повседневной трапезе завтрак состоял из хлеба с сыром, творога, иногда кислого молока, а обед из хлеба с сыром, сметаны, яиц или яичницы. К ужину готовили сытные горячие блюда (суп, бозбаш, хинкал, долму, курзе, чуду разные) (*Алимова Б.М.*, 2005. С. 128).

Гостевая трапеза – это трапеза устраиваемая семьей в честь небольшого числа званых или неожиданно прибывших гостей. К гостевой трапезе, видимо, можно отнести угощения на небольших семейных торжествах, т.е. на днях рождениях, праздниках детского цикла и др., на которых присутствуют обычно близкие родственники, друзья, соседи. Гостеприимство характерно для всех народов Кавказа,

не только для дагестанцев. Гость, как говорится у горцев, «имеет в моем доме свою долю и вносит в дом изобилие», или как гласит народная мудрость: «Гость от бога, кем бы он ни был». Гость был окружен максимальным вниманием и уважением. Его встречали во дворе, где у него принимали лошадь, оружие и кладь. После обмена приветствиями его приглашали в дом. Перед едой гостю часто давали отдохнуть. У горцев гость бывал окружен заботой и уважением, его угощали престижными блюдами, а в знак безопасности его провожали до конца селения.

Пребывание в гостях не было ограничено, оно зависело от желания прибывшего. Но тем не менее гость вовремя должен был оставить дом гостеприимного хозяина. Суть гостеприимства почти у всех народов Кавказа была общей. Главный принцип состоял в том, чтобы гость хорошо чувствовал себя в доме хозяина. А. Омаров отмечает моменты гостеприимства у себя дома: «Когда случались гости, тогда отец и мать ни за что не прерывали еды прежде, чем не насыщался гость; когда же последний произносил «хвала Богу», отец еще потчевал его, прося, чтобы он продолжал есть, причем клал перед ним лучшие куски мяса и хлеба» (*Омаров А.*, 1870. С. 22).

Еда, предназначенная для гостевой трапезы, отличалась более высоким качеством приготовления, что отвечало традициям гостеприимства. При приеме гостей именно вкусная и престижная еда занимала центральное место. К числу праздничных блюд у горцев Дагестана относятся хинкал с мясом (свежим или сушеным), пельмени с мясом, пироги (чуду) с разными начинками (творогом, мясом ливером и т.д.). Именно при гостевой трапезе наличествовали привнесенные извне блюда, как то: плов, чай, всевозможные сладости, долма и другие блюда, получившие широкое признание в повседневном питании и отвечающие вкусовым или иным традиционным нормам питания. Одним словом, при гостевой трапезе старались включить в меню блюда, более близкие по вкусу и структуре традиционным дагестанским праздничным или престижным блюдам.

При гостевой трапезе в первую очередь учитывались близость по вкусу и структуре к престижной еде гостя. По этому поводу Абдурахман из Газикумуха писал о жителях аварского с. Цельмес: «Они угощают постороннего кунака едой из чистой пшеницы с мясом или сыром, или медом, или фруктами, а если гость из местных, тогда угощают своей повседневной пищей, т.е. хинкалами из бобовой муки, обсыпанных творогом, к хинкалу дают и кусок вяленого мяса. Эту разницу объясняют так – человек, который привык к пшеничной муке, не принимает хинкала из бобовой муки, т.к. эта пища груба, невкусна, плохо переваривается, тяжела для желудка. А кто привык к такой пище – тот не страдает от нее, и такую еду они считают сытной и вкусной. Можно сделать вывод, что в каждом дагестанском селении есть свои особые обычаи и в еде, и в одежде. Поэтому опытный, много повидавший поэт говорит: «Все местности и города для меня дороги, но мое место и город – особенно дороги» (*Абдурахман из Газикумуха*, 1997. С. 136). Все это необходимо было учесть, т.к. «пришлый, приезжий рассматривался джамаатом селения, в том числе и хозяином, где он остановился, представителем другого джамаата, союза общин, феодального образования народа. Уважение и радушие, оказываемое гостю, демонстрировали и по отношению к представляемому им коллективу, группе, объединению коллективов, социуму. Обе стороны – и гость, и джамаат, где гость в данном случае находился, взаимно демонстрировали достоинства своих социальных коллективов: материально-имущественное если уже не изобилие, то по крайней мере благополучие, а также свойства, качества, выте-

кающие из сознания сословно «кастовой» принадлежности к категории независимых, свободных, самостоятельных» (Лугуев С.А., 2001. С. 78).

А. Омаров отмечает отношение к гостю: «Каждый горец имеет в прочих аулах по одному камаличу (гостю. – Авт.), т.е. близко знакомому человеку, у которого он гостит, в случае если ему придется бывать в чужом ауле. Близкие и дружеские отношения таких знакомых сохраняются священо навсегда и потомственно. Приехавший в чужой аул горец, если бы остановился в гостях у другого знакомого, а не у камаличу своих предков, то этим нанес бы последнему кровную обиду, и такой поступок его почелся в общественном мнении недостойным и низким поступком. Кунаки принимают взаимное участие безусловно во всех интересах друг друга, а потому, во время полевых работ, из других аулов, где еще не начиналась работа, являются (преимущественно женщины, а нередко и мужчины) на помощь к своим знакомым» (Омаров А., 1870. С. 2).

Для начала гостевой трапезы, пока готовились основные блюда, ставили всевозможные закуски. Например, Г.-М. Амиров описывает гостевую трапезу даргинцев: «И так, я был приглашен на ужин. Я вошел в комнату пригласившего меня и застал там нескольких гостей, тоже приглашенных: в числе их находился известный в ауле чугурчи, т.е. играющий хорошо на инструменте чугуре; там же были и танцоры. Комната была убрана, т.е. весь хлам был сдвинут прочь с ее середины; маленьких детей увели к соседу, а старший сын хозяина был ташкана, т.е. прислуживал гостям.

Среди комнаты находился большой поднос, на который, кроме хлеба, были поставлены блюдечки – с сыром, с пчелиным медом, с яичницей, со сметаной – и только. Это была закуска (при подобных «торжественных» случаях ужин подается поздно, в полночь, а закуска всегда стоит перед гостями). На подносе не было ни салфеток, ни тарелок, ни ножей, ни вилок – всего этого у горцев не полагалось. Подле подноса, на полу, стояла большая бутылка с водкою (и рюмка), а вокруг него были положены семь подушек, назначенных для сидения гостям и хозяину дома. Над огнем висел котел, около которого хлопотала хозяйка.

Как только я вошел, гости встали и пригласили меня сесть (этого требует правило вежливости), а один из них предложил рюмку водки. Я принял рюмку и сел. За мной последовали и прочие. Я поднес рюмку к губам и возвратил подававшему (это простое поднесение к губам означает, что вы с удовольствием выпили бы, если бы имели привычку, но... и в продолжение целого вечера, когда идет круговая и когда очередь доходит до вас, вы должны исполнять эту церемонию» (Амиров Г.-М., 1873. С.19). Здесь следует отметить особенность кавказского, в частности дагестанского, застолья, когда веселье, в данном случае песни и танцы, чередовались с приемом пищи, т. е. как бы компенсируя калорийную ценность пищи, принятую во время гостевой трапезы.

Гостевой застольной этикет горцев складывался на протяжении многих веков. Например, гость находясь у чужих во время трапезы не мог себе позволить класть большие куски еды, есть слишком медленно или быстро, чавкать, широко раскрывать рот, разговаривать во время еды, перебивать или опережать в разговоре старшего (Джикия Н., 1988. С. 70). «Горцы соблюдали молчание во время еды. Каждый поедал свою порцию, опустив голову. Смотреть при этом друг на друга считалось безнравственным» (Джикия Н., 1988. С. 70), – пишет автор о грузинских горцах, что можно отнести и к дагестанцам.

Гостевой этикет народов Дагестана включал этикет приветствия, застолья, угощения, прощания. Правила поведения предписывали, как должны были вести себя гости и хозяева, при этом обязательно учитывались пол и возраст тех и других. Гостевая этика стимулировала передачу традиций от одного поколения к другому. Выработанные на протяжении многих лет особые правила поведения во время еды и воспитания у молодежи уважительного отношения к пище, являлись своего рода регуляторами человеческих отношений, служили установлению нравственного равновесия в семье и в обществе.

Сердцевина ритуала гостеприимства – совместная трапеза. Она имеет обязательный и принудительный характер, гость не может отказаться от нее, чтобы не обидеть хозяев. Накормить гостя – это обязанность хозяина, так он оказывает честь гостю и в то же время утверждает свою честь демонстрацией щедрости (*Мартынова М.Ю.*, 2004. С. 135).

Застольный этикет горцев Дагестана требовал при любой разновидности трапезы (повседневной, гостевой, общественной) соблюдения общих правил поведения, как то: бесшумное пережевывание пищи, поворот головы во время приема напитков, сильно не наклоняться к пище, а пищу подносить ко рту, смотреть в свою тарелку, не ковыряться в зубах, одним словом – есть необходимо было аккуратно и умеренно, потому что обжорство осуждалось почти у всех народов Дагестана и Кавказа.

Рассмотрев домашнюю трапезу, которая распределяется на повседневную и гостевую, отметим, что именно в повседневной трапезе представлялся наиболее широкий ассортимент. Повседневная трапеза стремилась вобрать в себя максимум возможного набора продуктов, отвечающих нормам традиционного питания. «Апробированные и отобранные таким образом в повседневном питании новые продукты и блюда включаются со временем в трапезы следующих уровней» (*Бердыев М. С.*, 1985. С. 91).

Блюда, предназначенные для гостевой трапезы, отличались более высоким качеством приготовления, что обусловлено традициями гостеприимства. При приеме гостей стараются приготовить наиболее вкусные блюда. Поэтому для меню гостевой трапезы характерны самые лучшие блюда традиционной кухни горцев Дагестана (хинкал с мясом, пироги (чуду), пельмени с разными начинками, сладости и т.д.).

В общественной трапезе выделяется на два подтипа – праздничная и поминальная трапезы. К праздничным относятся все массовые угощения, устраиваемые во время больших торжеств в честь радостных событий (свадьба, рождение сына и т.д.). К поминальным относится весь цикл похоронно-поминальных трапез (*Рамазанова З.Б.*, 1992. С. 70).

Если разбирать повседневные трапезы по регионам, имеется в виду высокогорье, горная зона и равнина, то следует отметить, что удельный вес утренней трапезы (традиционный) в дневном рационе был обычно минимальным и особо не отличался разнообразием: и зимой, и летом употребляли хлеб, сыр, толокно. Очень часто ели на завтрак разогретый вечерний бульон от хинкала с толокном или что-нибудь из упомянутых – это в высокогорье, а в горной зоне завтрак состоял из хлеба, сыра, калмыцкого чая с молоком, часто и без молока, а на равнине – сметаны, хлеба, сыра, яиц, творога. В сельской местности зимой утренняя трапеза проходила дома, а весной и особенно летом завтракали и дома, и в поле. Дневная трапеза была обычно плотнее, чем утренняя, но не плотнее, чем вечер-

няя. На обед ели хлеб, сыр, толокно, вареную картошку и т.д. Дневная трапеза летом была также домашней и полевой, а зимой проходила дома и считалась наиболее плотной из всех трех. Как уже говорилось выше, на ужин обязательно готовили что-нибудь горячее: чаще всего хинкал с мясом, а часто и без мяса, ели его в таких случаях с сыром.

Сравнивая повседневные трапезы в высокогорной, горной и равнинной зонах, следует отметить, что только вечерняя трапеза во все времена года была домашней, а утренняя и дневная трапезы различались в зависимости от сезона: летом она была как домашней, так и полевой, зимой – домашней. С другой стороны, характерно преобладание трехразового режима питания, смещение во времени зимних трапез относительно летних (зимние трапезы проходят позже). Основные различия для обеих зон в трапезах состояли, в основном, в компонентном составе: с нарастанием от утренней к вечерней трапезе и с убыванием от вечерней к утренней.

Повседневные трапезы в городах Дагестана были такими же, что и в сельской местности; хлеб для повседневного употребления пекли дома, но часто обходились покупным, либо он приобретался у специальных торговцев, расхаживающих со своим товаром по базару и городским улицам, либо в пекарнях (пурнэ), предлагавших клиентам разнообразные изделия. Азербайджанцы ели утром чай, хлеб, сыр, сметану; горские евреи – хлеб, сыр, рыбу и любую зелень, которую они употребляли при каждой трапезе. Порой они (горские евреи. – Авт.) ограничивались хлебом и зеленью. Повседневные трапезы горожан Дагестана были те же, что и у сельских жителей равнинной зоны, так как основное население городов, в частности Дербента, составляли азербайджанцы, горские евреи, армяне и т. д. Разумеется, при проведении трапез придерживались этнической специфики.

В общественных трапезах, как уже отмечалось, выделяются на праздничные и поминальные.

К праздничным трапезам относятся все массовые угощения, устраиваемые во время больших торжеств (рождение ребенка (сына), свадьба, календарные праздники мероприятия взаимопомощи).

Свадебная трапеза у горцев в основном длилась три дня. Свадебную пищу готовила хозяйка дома, которой помогали родственницы и ближайшие соседки. К столу обязательно почти во всех регионах Нагорного Дагестана подавали бузу, хлеб, испеченный из дрожжевого теста, вареное мясо, сыр, пельмени с мясной начинкой, хинкал. Ассортимент еды на свадебном столе описан нами выше.

Набор блюд для свадебной трапезы у горцев почти не отличался: по сравнению с домашней трапезой блюда свадебной трапезы, характеризовались своим ритуально-престижным ассортиментом и своим постоянством, поскольку необходимо было приготовить и угостить большое число людей. Также блюда должны были быть удобны в приготовлении. Наиболее удобными для приготовления в расчете на несколько сотен человек у горцев Дагестана считались вареное большими кусками мясо, сыр (брынза), хлеб, хинкал, а для женщин и детей – разные каши (толокняные, крупяные, мучные на абрикосовом соке, чуду, халва, всевозможные сладости), буза, толокняные комки, смешанные с сыром

Свадебная трапеза равнинных жителей была обставлена большим разнообразием и пышностью благодаря наличию богатого ассортимента продуктов и довольно сильного влияния закавказских народов (азербайджанцев), сказывалась близость к городу Дербенту, где также было сильно влияние закавказской кухни.

У горцев Дагестана почти все свадьбы проходили по одному сценарию. Общепраспораненным в Дагестане был обряд угощения невесты медом, обсыпания ее сладостями, сухофруктами, мукой, мелкими монетами. Обряд угощения медом совершала мать жениха или близкая пожилая родственница. Она опускала палец в чашку (пиалу) с медом и давала облизнуть его, «а затем, обмакнув правую руку невесты в ту же миску, делала его отпечаток на притолоке..» (*Гаджиева С.Ш.*, 1990. С. 236). Здесь мы имеем дело с одним из обрядов перехода из одной социорелигиозной группы в другую, каковым является бракосочетание. В данном случае мед, вернее, угощение медом виновницы торжества, является своего рода жертвоприношением.

Итак, свадебная трапеза в основном длилась 3– 4 дня. В ряде горских обществ свадьба завершалась в доме родителей невесты, куда приглашались молодожены и родственники жениха. Иногда в этот день невеста отвозила свое приданое в дом мужа.

К праздничным трапезам горожан можно отнести также застолья, стихийно возникавшие в духанах, трактирах, кебабных и других подобного рода заведениях, которые наличествовали в городах Дагестана в немалом количестве и где час­тенько располагались дружеские компании. Публичность трапезы обуславливала соблюдение определенных норм традиционного застольного этикета, в конкретных ситуациях возможно и в усеченных вариантах, тем не менее придававших данному застолью неординарный характер.

К общественным трапезам, как уже отмечалось выше, относится и поминальная трапеза, которая отличается наибольшей консервативностью и невосприимчивостью к инновациям. Для нее всегда присущи скромность и простота. Почти во всех регионах Нагорного Дагестана она состояла из хлеба и мясного супа, хинкала (больших размеров галушки), женщинам очень часто раздавали комки тол­кна (мука из жареного ячменя). В день похорон на кладбище раздавали хлеб или хлеб с кусками сырого курдюка. Поминальные трапезы у горцев устраивали на 3, 7-й и на 40-й дни, а некоторые, более состоятельные устраивали поминки и на 52-й день и через год. Поминали покойников и во время религиозных праздников: во время Курбан-байрама, Ураза-байрама и других. Например, у хваршин во время религиозных праздников «отправляли в мечеть молящимся большой хлеб, выпеченный из одной мерки («санкъиса») муки и смазанный маслом (хлеб назывался так же, как и свадебный хлеб с обрядовым деревцем «кьанкьа»)» (*Мухаева М.К.*, 1995. С. 126). У народов Дагестана основным смысловым содержанием похоронной трапезы, как у всех народов, была архаическая идея снабжения покойника пищей.

К общественным трапезам необходимо отнести трапезу, устраиваемую в честь проведения первой борозды. Сведения о празднике первой борозды у горцев Дагестана мы находим в работах многих авторов. Известно, что у народов Дагестана началу весенних полевых работ предшествовал праздник выхода плуга (*Гаджиева С.Ш.*, 1961), т. е. тот же праздник первой борозды с его обрядовой запашкой. Праздник первой борозды состоял из двух компонентов: 1) обрядовой запашки; 2) состязаний, игр и увеселений. Основа праздника – проведение символической борозды, способствующей по мнению людей обеспечению обильного урожая.

На средства устроителя праздника сельчане угощались праздничной едой, куда входили вареное мясо, хлеб, сыр, сладости.

На наш взгляд, к общественным, вернее, праздничным трапезам можно отнести и трапезу при оказании взаимопомощи, т. е. трапезу во время трудового

праздника, который был распространен у всех народов Дагестана. Хозяин, решивший по совету домочадцев пригласить на помощь других, делал заранее необходимые приготовления для угощения приглашенных: заготавливали хорошую бузу, пекли хлеба и резали баранов, сообразно предполагаемого количества гостей; из ближайшей деревни приглашались знакомые, преимущественно девушки и молодые женщины.

В таких случаях мужчины садились за одним столом вместе с женщинами; сначала все мужчины занимали места, а потом около них садились женщины. Завтрак состоял из пшеничного хлеба, мяса, сыра и бузы.

К ритуально-престижным трапезам, сопровождающим так называемые праздники погоды (*Чибиров Л.А.*, 1976. С. 176), относятся трапезы, устраиваемые во время проведения тех или иных сезонных ритуалов, отражающих отношение человека к природе и призванных обеспечить благоприятные погодные условия для ведения сельского хозяйства, в частности земледелия.

Как у многих народов, весенне-летние обряды горцев Дагестана имели продуцирующий характер и были связаны с надеждами крестьян на благополучие и обильный урожай. Обряды, проводимые с общинным жертвоприношением и жертвоприношениям в качестве поминовения предков, входили составной частью в сложный обрядовый комплекс, в котором сакральное и профанное динамически сочетались (*Ионова Ю.В.*, 1989. С. 196). Необходимо отметить, что «обряды носили коллективный характер, община выступала как единый коллектив с четким распределением социальных ролей» (*Ионова Ю.В.*, 1989. С. 196). В структуре самих обрядов наблюдались постоянные признаки и стандартная последовательность действий.

Лишенный средств рациональной защиты полей от стихийных бедствий, древний земледелец стихийно прибегал к мнимым средствам – к магии и другим религиозным обрядам (имеются в виду молебны о дожде, солнце). Несмотря на некоторые отличия в моментах проведения обрядов, в целом они обладали общими чертами. Почти у всех народов Дагестана обряды вызова дождя состояли из нескольких моментов: 1) устанавливали день проведения обряда; 2) выбирали руководителя обряда и исполнителя ритуала; 3) осуществляли сбор денег на покупку жертвенного животного и сбор продуктов со всего села для приготовления ритуального блюда (панспермии) – каши из цельных злаков и проводили коллективную трапезу; 4) проводили заклинание жертвенного животного, и раздачу его мяса в сыром или вареном виде; 5) осуществляли моление; 6) исполняли обливание водой основного персонажа обряда. Отличительной особенностью сезонных общинных обрядов народов Дагестана являлось наличие некоторых предметных символов. Этими символами служили деревья, камни, мелкие камешки и т. д.

Самое главное здесь это то, что во всех упомянутых обрядах фигурирует так называемая обрядовая пища, которая являлась частью обычая в виде трапез. Отдельным видам пищи (сюда входят и остатки ритуальных трапез) приписывались сверхъестественные свойства. Но особое значение в календарной обрядности народов Дагестана имела ритуальная каша из цельных зерен (панспермия) – «хъхъахъхъари» (лакск.), гит (аварск.), (дарг.). Эта разновидность еды предназначалась не только для еды, ее часто использовали для разных магических действий, выделяя в виде компонента ритуальной трапезы. Эта каша присутствовала почти во всех ритуалах календарной обрядности. Магический характер носило наделение участников обрядов панспермией.

К праздничным трапезам можно отнести и трапезу (как уже говорилось выше), устраиваемую в честь новорожденного, в частности, сына. По случаю рождения мальчика, особенно первенца, торжество проводилось намного пышнее, чем по случаю рождения девочки. Если по случаю рождения мальчика резали одного или нескольких баранов («сыновий зарез»), то при рождении девочки часто ограничивались приготовлением мучной каши, иногда на абрикосовом соке, и традиционной халвы. Разумеется, пышность данного торжества зависела от материального состояния семьи. Во время такой трапезы готовили бузу, хлеб из пшеничной муки, сыр, вареное мясо, хинкал, пироги с разными начинками (чуду) и сладости.

В системе жизнеобеспечения народов пища, как правило, функционирует в составе трапез. Поэтому весьма существенным является изучение вопросов, связанных с их организацией и проведением. Замечено, что любая трапеза, будь то повседневная, праздничная или ритуальная, а также трапеза какого-либо иного порядка, представляет собой «действие с определенным знаковым содержанием» (Этнография питания народов стран Зарубежной Азии, 1983. С. 191). Совместная трапеза скрепляла узы дружбы, обеспечивала единство группы, застолье превращалось в особую форму социальной связи. Оно сближало и способствовало роднению сотрапезников. По мнению ряда этнографов, совместная трапеза «имеет более или менее традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий с определенным распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения. Все это вместе взятое составляют общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы» (Культура жизнеобеспечения и этнос. 1983. С. 191).

Трапезы различались по набору блюд, и именно благодаря этим наборам определялся ее смысл.

При проведении трапезы в исследуемый период в сельской местности еда сервировалась на разостланной на полу подстилке.

Участники трапезы сидели на полу вокруг подстилки с едой, ели в основном ложками, что-то вилками и просто руками. В прошлом столовая посуда и утварь были менее разнообразны, но при этом некоторые предметы утвари были связаны со сложной символикой, как например, солонки, отличающиеся оригинальной резьбой (особенно деревянные «рогатые» солонки аварцев). Необходимо отметить также роль подносов из дерева и меди у народов Дагестана, которые часто заменяли столики. Правила ведения за столом у народов Дагестана отличались сложностью и строгостью, особенно во время гостевой и праздничной трапез.

Таким образом, этикет питания народов Дагестана содержит немало уникального. Как при скромной семейной трапезе, так и при обильном коллективном застолье обязательными были требования общего характера, совокупность которых объединяется в понятие «этикет питания». Обычаи и традиции, передаваемые из поколения в поколение, способствовали сохранению и закреплению свода норм и правил будничного, обрядового и праздничного этикета питания народов Дагестана, сохранению менталитета.

БИБЛИОГРАФИЯ

- Абдурахман из Газикумуха*, 1997. Книга воспоминаний. Махачкала.
Алимова Б.М., 2005. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала.

- Амиров Г.-М.*, 1873. Среди горцев Северного Дагестана (из дневника гимназиста) // ССКГ. Вып. VII. Тифлис.
- Арутюнов С.А.*, 1989. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М.
- Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.*, 1981. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. № 4.
- Бгажноков Б.Х.*, 1978. Адыгский этикет. Нальчик.
- Бердыев М. С.*, 1985. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. № 1.
- Бромлей Ю.В.*, 1977. К вопросу об особенностях этнографического изучения современности // СЭ. №1.
- Бромлей Ю.В.*, 1981. Современные проблемы этнографии: очерки теории и истории. М.
- Васильев А.Т.*, 1899. Кази-кумухцы (этнографические очерки) // ЭО. Т. 42. № 3.
- Гаджиева С.Ш.*, 1961. Кумыки. М.
- Джикия Н.*, 1988. Культура питания грузинских горцев. Тбилиси.
- Ионова Ю.В.*, 1989. Символы в сезонных обрядах сельских общин Кореи (конец XIX – начало XX в.) // Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л.
- Кравченко А.И.*, 2003. Культурология. М.
- Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). 1983. Ереван.
- Лугуев С.А.*, 2001. Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX – начало XX вв.). Махачкала.
- Мартынова М.Ю.*, 2004. Мир традиций и межкультурное общение. М.
- Мусаева М.К.*, 1995. Хваршины. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала.
- Омаров А.*, 1870. Как живут лаки // ССКГ. Вып. III.
- Пржецлавский П.Г.*, 1867. Дагестан, его нравы и обычаи // Вестник Европы. № 9.
- Рамазанова З.Б.*, 1992. Трапезы у лакцев (XIX–XX вв.) // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 1990–1991. Краткое содержание докладов. СПб.
- Чибиров Л.А.*, 1976. Народный земледельческий календарь осетин. Цхинвали.
- Чурсин Г.Ф.* 1995. Авары. Этнографический очерк. Махачкала.
- Чурсин Г.Ф.*, 1927. Праздник «выхода плуга» у горских народов Дагестана // Отд. оттиск из Известия Кавказского историко-археологического института. Т. 5. Тифлис.
- Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М., 1983.