

Б.М. Алимова  
А.А. Кичибекова

**ПОХОРОННО-ПОМИНАЛЬНАЯ ПИЩА  
ДАГЕСТАНСКИХ АЗЕРБАЙДЖАНЦЕВ:  
традиции и инновации**

Дагестанские азербайджанцы являются вторым по численности тюркоязычным народом Дагестана. По переписи 1989 г. в Дагестане проживало 88,3 тыс. азербайджанцев (4,3% всего населения Дагестана) (*Гаджиева С.Ш.*, 1999. С. 5.). В основном они живут в Дербентском и частично Табасаранском районах, а также в г. Дербенте и др. городах Дагестана.

В предлагаемой статье делается попытка раскрыть роль и показать место пищи в похоронно-поминальной обрядности дагестанских азербайджанцев в прошлом и настоящем.

У дагестанских азербайджанцев, как и у других народов Дагестана, были и сохраняются в наши дни традиционные блюда и напитки, подаваемые по случаю поминок – «хайрат».

Распространена была также традиция завещать поминальные меню (сколько муки, мяса, масла истратить и что из них приготовить). В завещаниях часто назывались и имена поварих поминальных блюд. Их обязательно должны были готовить замужние женщины, пользующиеся репутацией хорошей и чистоплотной хозяйки, с красивой внешностью, со спокойным характером.

По сведениям информаторов, во многих азербайджанских селениях Дагестана лица, не имевшие прямых наследников, устраивали «хайрат» еще при жизни. Если этот человек после прижизненного «хайрата» жил более 10 лет, он должен был заново проводить свои поминки.

В с. Кемах нам рассказывали, что «хайрат» при жизни устраивали не только лица, не имевшие прямых наследников, но и люди, у которых были сыновья и дочери. Этот обычай находит параллели у южных кумыков, табасаранцев и у других народов Дагестана. Бывали случаи, когда «хайрат» устраивали только через год после смерти человека. Обычно это было связано с отсутствием средств для угощения большого числа людей. Существовал определенный порядок приема пищи во время «хайрата». Сначала еда подавалась мужчинам по степени старшинства, затем женщинам и детям. В некоторых селениях в первую очередь кормили мужчин, а затем женщин. Мужчинам поминальную еду подавали молодые мужчины, а женщинам соответственно молодые родственницы покойного. Эта традиция сохраняется и в наши дни.

Церемониал, связанный с оплакиванием умершего родственниками – «яс» и приемом посетителей с соболезнованиями, начинался сразу же после смерти человека и продолжался от четырех до семи дней. Во всех селениях седьмой день отмечался особо, как недельные поминки. Затем самые близкие и те, кто не успел принести соболезнование в течение первых 4 – 7 дней, приходили в дом покойного по четвергам («джума ахшамы»). Поминание по четвергам продолжалось до сорокового дня (с. Зидьян, Камах, Митаги, Мугарты).

Всех, кто приходил с соболезнованием, угощали ритуальной пищей – бозбашем (мясной соус), халвой, пловом. В отличие от праздничного плова, который подавали с кишмишом, шафраном, жареным мясом, плов поминальной трапезы состоял из вареного риса, политого маслом.

Следует отметить, что бозбаш в разных азербайджанских селениях готовили по-разному. Например, в с. Зидьян бозбаш готовили из мяса, капусты, зелени, а позже, в

50-е гг. XX в., стали добавлять и томаты. В терекеменских и некоторых других населенных пунктах (Рукель, Мугарты и др.) в него добавляли горох, муку, а позже – и картофель.

Считалось, чем больше людей отведают пищу, тем легче будет душе покойника на том свете.

Сразу же после смерти человека готовили мучную халву «агыз галвасы». Эта традиция отсутствовала лишь у азербайджанцев Дербента. Считалось необходимым вознесение запаха (галванын ини) из дома недавно умершего. Этот обычай находит параллели у многих народов Дагестана (Алимова Б.М., 2005. С. 162.), Средней Азии и др. (Басилов В.Н., 1970. С. 135). Мучную халву готовили как в первый день, так и во все последующие дни поминального цикла. «Если возможности приготовить халву не было, полагалось поджарить щепотку муки в масле и поднести это к притолоке входных дверей» (Алимова Б.М., 2005. С. 162.). Думается, что этот обряд – обряд вознесения запаха – ийис тушура (кумыки), галванын ини (азербайджанцы) – связан с традицией ираноязычных народов и проник в Дагестан через Азербайджан.

У большинства азербайджанцев поминки, как правило, совершались на 3-й, 7-й, 40-й день и в годовщину смерти человека. Устраивались поминки и во время праздников Ураза-байрам и Курбан-байрам, которые выпадали на траурный год. В дни этих праздников на кладбище раздавали «бахре». Бахре состояло из гугалов (гугал – слоеные маленькие пирожки из дрожжевого теста с начинкой из муки, масла, соли с добавлением пищевой краски домашнего приготовления «сары», и михек-дарчина – смесь размельченного тмина и корицы) и халвы.

Кроме этих официальных и обязательных циклов, у азербайджанцев существовал обычай совершения еженедельных поминок в каждый четверг до сорокового дня, а чаще в течение всего траурного года раздавали слоеные лаваш и халву. В день установления надгробного памятника на кладбище раздавали садака (печеные слоеные лепешки, халва). Кроме того, каждый четверг до 52-го дня в дом покойного приходил мулла для чтения Корана. Муллу старались хорошо накормить, причем преимущественно готовили блюда, которые больше остальных предпочитал при жизни покойный.

Следует отметить, что еженедельные поминки совершались в одних селениях до 40-го дня, в других – до 52-го, а в третьих – до года. Такой цикл поминок зафиксирован нами в большинстве азербайджанских селений.

Меню поминальных блюд на третьей, седьмой, сороковой дни и т.д. не отличалось от первых дней поминок. Оно обычно было скромным.

По нашим полевым материалам, в одних селениях (с. Камах) в течение первых семи дней со дня смерти человека в доме покойного кормили всех без исключения пришедших на соборезнование людей: как из других населенных пунктов, так и односельчан. Подавали традиционные блюда бозбаш, плов, мучную халву. Здесь сохранился древний обычай подавать к плову айран.

Завершался поминальный цикл мавлидом. На мавлид обычно приходили по приглашению. Традиционно в нем участвовали только мужчины. В наше время допускается присутствие на мавлиде и уважаемых в селении пожилых женщин. Во время мавлида при чтении молитв, стихов, восхваляющих пророка Мухаммада, присутствующим в наши дни преподносят кипяченую воду с добавлением лимона. Скорее всего это инновация (кипяченая вода с лимоном) в цикле похоронно-поминального ритуала.

По сведениям информаторов, в с. Зидьян основными поминальными блюдами также являлись бозбаш, халва, плов, а для неимущих суп из пшеничной крупы – «ярма шурпасы».

В некоторых азербайджанских селениях (с. Сабнова) в первый день после похорон в доме покойного поминальный обед не готовили вовсе. Дом, где умер человек, считался нечистым в течение трех дней. В эти дни соседям полагалось приносить еду в дом

умершего как для семьи покойного, так и для его близкой родни. Приезжих из других населенных пунктов и тех, кто копал могилу, также кормили соседи, но уже в своих домах. Первые поминки в доме покойного устраивались лишь через три дня после смерти человека. Только в этом селении местных жителей не угощали поминальной едой до установления надгробного памятника. Семья покойного к этому дню заранее готовила угощение. Набор поминальных блюд обычно был скромным. Подавались обычные традиционные блюда – бозбаш, плов. Гораздо позже некоторые состоятельные люди стали подавать и долму, ставшую основным блюдом не только поминальных, но и других семейных и общественных трапез.

В этом же селении нам рассказали об одном интересном обычае, который отсутствовал у других дагестанских азербайджанцев. Здесь при перевозке в гужевом транспорте умершего молодого человека (в наше время обычно для этих целей используют автомашину) его близкие родственники забрасывали головы лошадей или буйволов (теперь – лобовое стекло автомашины) яйцами. По сведениям информаторов, такими действиями люди отгоняли смерть от себя, не принимали, уничижали смерть безвременно ушедшего молодого человека.

Известно, что яйца в обрядах несли в себе идею плодородия и возрождения жизни, они присутствовали почти во всех семейных (родильных, свадебных) и общественных обрядах. Думается, что и в данном случае яйцо – зародыш будущей жизни, символизировало постоянное возрождение (круговорот: жизнь – смерть – жизнь) (Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. 1983. С. 164.).

У дербентских азербайджанцев мы наблюдаем некоторые локальные варианты в похоронно-поминальной трапезе. В отличие от сельских азербайджанцев, у городских жителей в поминальной трапезе отсутствовали такие блюда, как бозбаш, мучная халва. После похорон вернувшись с кладбища мужчинам прямо на улице у ворот дома покойного подавался чай. В дом заходили только женщины выразить соболезнование близким умершего. В дверях одна из близких родственниц умершего уходящим с соболезнования женщинам поливала руки из кувшинчика (гилобдан) специальной душистой водой «гилаб», приготовленной из лепестков роз.

Широко отмечали дербентские азербайджанцы 40-й и 52-й день со дня смерти, а также день установления надгробного памятника. В эти поминальные дни дом покойного посещали только те, кто получил специальное приглашение. На «стол» обычно подавали долма, плов, а к плову - айран с добавлением укропа, к чаю обязательно печенье домашнего приготовления. Как отмечалось выше, горожане при проведении похоронно-поминальных трапез не готовили традиционные для сельских жителей бозбаш и халву.

Информаторы из с. Марага и Рукель нам рассказывали, что когда-то в этих селениях поминальную еду не готовили вовсе. Покидавшим «яс» давали сырое мясо, нанизанное на проволоку. Этот обычай находит параллели и у соседей дагестанских азербайджанцев - южных кумыков (*Алимова Б.М.*, 12005. С. 112.).

В заключение следует отметить, что в начале XX в. в рацион поминальных трапез проникают новые для традиционной кулинарии азербайджанцев продукты. Так, картофель, капуста, томаты уже становятся одними из обязательных компонентов традиционного мясного бозбаша.

В наше время на стол подаются не только принятые в таких случаях блюда (бозбаш, плов, долма, мучная халва), но и всевозможные кондитерские изделия, кофе, другие напитки, фрукты, вплоть до цитрусовых. Подобное наблюдается как в городах, так и во всех азербайджанских селениях. Размеры расходов на поминки из года в год растут и становятся крайне обременительными для большинства населения.

Ведь традиционно поминальное меню было подчеркнуто скромным, а сегодня это демонстрация достатка. Порой люди даже забывают, что кондитерские изделия, фрукты, всевозможные напитки символизируют удовольствие, празднество, что никак не согласуется с печалью и горем, которые несут в себе поминки.

По мнению многих, поминальные расходы требуют упорядочения, ограничения, сокращения бессмысленных, а иногда и разорительных затрат. К этому общественному мнению следует прислушаться.

### **БИБЛИОГРАФИЯ**

*Алимова Б.М.*, 2005. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала.

*Басилов В.Н.*, 1970. Культ святых в исламе. М.

*Гаджиева С.Ш.*, 1999. Дагестанские азербайджанцы. XIX – начало XX в. М.

Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. 1983. М.