

КРИТИКА И БИБЛИОГРАФИЯ

Новое интересное исследование о тюркоязычных народах дагестана:
Рец. на книгу Б.М. Алимовой «Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в.». Махачкала: Изд. дом «Наука плюс», 2005. 242 с.

В последние десятилетия значительно возрос интерес к культурному наследию народов Дагестана. Пристальное внимание специалистов к данной проблеме обуславливается все убыстряющимися изменениями в традиционном быту и духовной культуре населения в силу коренных преобразований общественно-экономических отношений, что, несомненно, ведет к нивелировке, а иногда и к полной утрате многих культурных традиций.

В этой связи выход в свет монографии Б.М. Алимовой «Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX века» можно считать важным и актуальным явлением, так как пища – один из постоянно действующих компонентов национальной культуры, включающих в себя не только материальный, но и духовный компонент: интеллектуальный, нравственный, эмоциональный, эстетический. Поэтому изучение конкретных составляющих культуры, в том числе и системы питания этносов, представляется важным и актуальным.

Тюркоязычный мир Дагестана многообразен. Кумыки, ногайцы, дагестанские азербайджанцы и терекеменцы представляют этнографически и отчасти этногенетически разные сегменты тюркского мира: кочевые степняки-ногайцы, оседлые равнинные и предгорные кумыки, азербайджанцы-огузы и т. д.

В северных районах республики живут ногайцы, традиционно занимавшиеся кочевым скотоводством, что определило облик их культуры. Немного южнее ногайцев в равнинной и предгорной части Дагестана (Хасавюртовский, Бабаюртовский, Буйнакский, Карабудахкентский районы) проживают кумыки, в этногенезе которых основные роли сыграли как тюрки (передавшие им свой язык и многие элементы культуры), так и местные народы.

Другой массив тюркоязычного населения Дагестана расположен в южной части республики, и его составляют южные кумыки (Каякентский и частично Кайтагский районы), азербайджанцы и терекеменцы (г. Дербент и Дербентский район), исторические судьбы которых отмечены особым своеобразием.

На сопоставлении исторических судеб указанных народов, преломленных в комплексе основ их быта – в хозяйстве и материальной культуре, сквозь призму одной из составляющих материальной культуры и построена монография Б.М. Алимовой.

Следует отметить, что автор провел исследование системы и культуры питания тюркоязычных народов Дагестана на основе значительного этнографического (в первую очередь) и литературного материала, имея при этом солидный исследовательский багаж. Позитивное отражение это нашло при раскрытии автором этнокультурного взаимовлияния. Как известно, Б.М. Алимова является автором историко-этнографических монографий о табасаранцах и кайтагах, т. е. народах, непосредственно контактировавших с тюркоязычными народами Дагестана (южными кумыками, дагестанскими азербайджанцами и терекеменцами).

Сравнительное рассмотрение культур тюркоязычных народов Дагестана даже в одном аспекте, а именно в пище и культуре питания, убедительно показывает, сколь многообразен Дагестан. У каждого из изучаемых народов сложился своеобразный путь

культурно-исторического и социально-экономического развития. Автор на основе собственных полевых материалов и различных источников, в том числе по исследуемым народам, сумел выявить специфику традиционной пищи, традиционной культуры взаимоотношений тюркоязычных народов Дагестана, прошедших длительную стадию становления и развития в непосредственной связи с другими народами Дагестана, Северного Кавказа, Закавказья.

Автор к месту и очень удачно проводит культурно-исторические параллели не только с указанными народами, но и с народами Средней Азии, Казахстана, Поволжья, России, мусульманского Востока, Юго-Восточной Азии и др., что позволяет ему как выявить объединяющие общетюркские, общedaгестанские, общекавказские черты, особенности традиционной пищи и культуры питания этих народов, так и раскрыть генетические корни элементов культуры питания и происхождение отдельных блюд. Очевидно и влияние ислама на культуру и быт населения в целом и на поведенческие нормы культуры и застольный этикет в частности. Кроме того, заметна роль и значение тюркского элемента в становлении, утверждении некоторых пищевых традиций, культуры питания, поведения среди интересующих автора народов.

Особо хочется отметить и то, что в ходе изложения материала автор выносит на обсуждение ряд вопросов, рассматриваемых им под новым углом зрения: это проявление культа родителей, старших мужчин и женщин, детей, культура питания и общения в феодальной среде, значение торгово-обменных операций, отходничества, гостеприимства и куначества в становлении и развитии многих культурных традиций в системе питания.

Еще один момент, который следует выделить в качестве достоинства работы, заключается в многоаспектности, разноплановости решения задач, поставленных автором. Я имею в виду ту часть работы, которая посвящена трапезам, обрядовой пище, застольному этикету, гигиене питания. Эти и другие разделы работы автор рассматривает на фоне особенностей социально-экономического, политического и культурного развития тюркоязычных народов Дагестана в рамках очерченного хронологического периода, совершая нередко (особенно по ногайцам, кумыкам, отчасти дагестанским азербайджанцам) уместные экскурсы в более ранние этапы истории этих народов.

Профессионально владея материалом, Б.М. Алимова акцентирует внимание на всеобщих чертах, характерных для всех или большинства тюркоязычных народов Дагестана. В то же время автор постоянно отмечает сугубо локальное, отдельное, специфическое, характерное для небольшого микрорегиона (южные кумыки, предгорные, городские азербайджанцы и др.) или отдельно взятой народности. При этом автор пытается, и в основном, как нам кажется, весьма успешно, найти объяснения подобным отличиям.

Принципиально новые подходы применены также к структуре работы. Помимо выделения отдельных проблем, раскрывающих место и значение пищи, пищевых продуктов в повседневном рационе, отмечается особая роль и традиционных блюд в ритуально-обрядовой жизни, выявляются конкретные черты пищи и пищевых продуктов в обрядах каждого народа и общие для всех тюркоязычных народов Дагестана, Кавказа и других народов.

В монографии имеется своего рода вводная часть, а именно первая глава, где, помимо общих сведений о расселении тюркоязычных народов Дагестана и их истории, дается обстоятельный обзор их хозяйственной деятельности. В ней представлены характеристики «классических» моделей хозяйства ногайцев, кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекменцев в рамках XIX – начале XX в., дана характеристика изменений этих моделей на протяжении сравнительно небольшого по историческим масштабам отрезка времени, однако отмеченного динамичными изменениями, появлением значимых новшеств в хозяйстве и быту. В например, переход ногайцев от кочевого к оседлому образу жизни в основном пришелся на этот период. Фактически Б.М. Алимо-

вой здесь дан не просто обзор хозяйства указанных народов, а обстоятельные характеристики разных хозяйственно-культурных типов (ХКТ), кочевников-скотоводов и земледельцев-животноводов. Как известно, ХКТ – явление комплексное, так что составляющие его элементы тесно взаимосвязаны между собой. Поэтому тюркоязычному населению Дагестана традиционно были присущи две системы питания: у кочевников (ногайцев) фиксировался баланс молочных и мясных продуктов, у земледельцев-животноводов (кумыки, дагестанские азербайджанцы, терекмеенцы) преобладала растительная пища, дополняемая молочными и мясными продуктами.

Вместе с тем автор вслед за авторитетными исследователями С.А. Арутюновым, М.-З.О. Османовым и др. отмечает (С. 61), что зависимость системы питания от состояния хозяйственной деятельности не беспредельна, ибо на ней не может не отразиться культурное воздействие соседей. Стало быть, и система питания как консервативная сфера культуры вполне может сохраняться в мало или почти неизменном виде, даже когда породивший ее ХКТ уже не функционирует в конкретной этнической среде (М.-З.О. Османов). Этот вывод важен для осмысления опыта жизнедеятельности этнической культуры: тем интереснее проследить его актуальность на обширных и разносторонних материалах книги, которые представлены во второй главе «Пища».

Известно, что пища как элемент культуры не только служит исключительно для физиологического насыщения, т.е. для удовлетворения элементарной биологической потребности организма (С.А. Токарев), но и выполняет регламентирующую функцию, так как ее прием даже в повседневном быту, как правило, четко определен. В ритуалах же пища часто маркирует их.

Третья глава книги посвящена разным вариантам традиционной трапезы – семейной с делением на домашнюю и гостевую и общественной – ритуальной и праздничной с конкретизацией ее роли в родильной, свадебной, похоронно-поминальной обрядности, а также в обрядах календарного цикла и в религиозных праздниках. Данная глава нацелена, как об этом пишет автор книги во введении, на раскрытие взаимосвязи поведенческого и престижного аспектов системы питания с нормами морали, этикета, половозрастной структурой участников трапезы и др.

Четвертая глава посвящена кухонной посуде и утвари с делением таковых на различные виды. Но так как посуда и утварь не только предметы обихода, но и атрибуты культуры (они служили и украшением жилища), часто несущие в себе очевидные знаковые функции, то в главе книги даются очень интересные и необходимые пояснения о размещении этих объектов в жилище (особенно в жилище молодой семьи) и о том, что под этим подразумевается.

В заключении книги дан анализ развития традиций питания, начиная от истоков, формировавшихся под влиянием многих, не совсем одинаковых факторов в каждой из двух групп тюркоязычного населения Дагестана в контексте исторического, культурного взаимодействия с другими народами.

Вполне самостоятельным можно считать указатель национальных терминов, который дается на шести языках и диалектах в приложении к монографии и представляет интерес не только для этнографов, но и для лингвистов, фольклористов. Жаль только, что таблица не снабжена транскрипционными знаками.

Несомненный интерес вызывает и иллюстративный материал, который дает конкретные представления о разновидностях кухонной и хозяйственной посуды и утвари, использовавшихся в быту перечисленными народами. Как указатель национальных терминов, так и иллюстративный материал придают книге завершенность.

В целом монография Б.М. Алимовой – это оригинальное исследование. Несомненной заслугой автора является ввод ею в научный оборот огромного количества нового полевого материалов по данной теме. Многие вопросы, рассматриваемые в моногра-

фии, изучались и другими учеными. В первую очередь это работы старейшего этнографа Дагестана С.Ш. Гаджиевой о кумыках, ногойцах, терекеменцах и дагестанских азербайджанцах. Б.М. Алимова существенно дополнила базу данных по указанной теме собственным материалом, а также обобщила все известные сведения о пище и культуре питания тюркоязычных народов Дагестана. Излагая материал, автор постоянно прибегает к уместным параллелям из истории и культуры других народов Дагестана, Кавказа и др., что придает ее построениям и концепциям убедительность.

Хочется отметить, что описание любого обряда, обычая автор сопровождает комментариями, которые дают излагаемому материалу убедительную научную интерпретацию.

Использование фольклорных данных, большая часть которых впервые вводится автором в научный оборот, также придает характеристикам норм культуры поведения во время разных трапез особую образность.

Следует отметить и неизменное соблюдение автором принципа историзма. Нормы традиционной культуры питания и сама пища показаны в динамике, в развитии, с акцентами на неизбежные изменения в ходе исторического развития общества.

Хотелось бы высказать и некоторые замечания и пожелания. Работа дополнительно выиграла бы, если бы автор хотя бы в самой краткой форме показал степень задействованности традиционных норм культуры питания в наши дни. Имеются в работе и отдельные повторы, обусловленные отчасти многоплановостью работы.

С удовлетворением отметим, что книга Б.М. Алимовой будет полезна как для студентов, учащихся, преподавателей, ученых, так и для всех интересующихся культурным наследием народов Дагестана.

Б.Б. Булатов