

ЭТНОГРАФИЯ

DOI: <https://doi.org/10.32653/CH172480-492>

Рамазанова Зоя Буттаевна,
д.и.н., ведущий научный сотрудник
Институт истории, археологии и этнографии
Дагестанский федеральный исследовательский центр РАН, Махачкала, Россия
zoia.ram@mail.ru

Сулейманова Севда Алиевна,
к.и.н., доцент, ведущий научный сотрудник
Институт востоковедения им. академика З.М. Буниятова
Национальная академия наук Азербайджана, Баку, Азербайджан
sevdabasilav@gmail.com

НАПИТКИ НАРОДОВ ДАГЕСТАНА В XIX – В НАЧАЛЕ XX ВЕКА


Аннотация: целью статьи является анализ напитков народов Дагестана в XIX – в начале XX в., представляющих собой определенную самостоятельную подсистему в рамках общей системы питания. Статья написана по материалу этнографических экспедиций 1985-2005 гг. по районам Дагестана. Актуальность темы исследования обусловлена экологическим кризисом, инициированным ростом индустриализация, усилением антагонизма. Обращение к историческому опыту народов Дагестана позволяет выявить положительные примеры экоориентированного отношения к природной среде дагестанцев в исследуемый период. Наметившийся в последнее время повышенный интерес к национальным истокам современной культуры, в частности, и к бытовой культуре; расположение Дагестана в контактной зоне, в которой переплетаются местные традиционные формы и явления с европейскими и переднеазиатскими, также актуализируют поднятую в статье тему. Источниками для изучения стали этнографические материалы автора. Полевые этнографические материалы по народам Дагестана рассмотрены с точки зрения специального и всестороннего исследования напитков как определенной подсистемы в рамках общей системы питания. В основу исследования положен принцип историзма, дающий возможность проанализировать традиционные напитки народов Дагестана в условиях социокультурных перемен. Кроме того, в статье важным стал метод логического исследования, задачей которого является раскрытие той роли, которую отдельные элементы системы играют в составе целого. Вместе с общенаучными в работе использованы частные методы исследования: выявление конкретного, описательный метод, метод обобщения. Область применения результатов исследования – в образовательной и научно-исследовательской деятельности.

Обобщение сведений источников по этнографии дало возможность получить представление о месте и составе напитков народов Дагестана в исследуемый период о стабильности традиций, о зависимости их от природно-географических условий и хозяйства. Анализ опыта приготовления различных напитков народов Дагестана дает нам возможность выявить достаточно тесную связь со своей традиционной культурой.

Ключевые слова: народы Дагестана; напитки; хмельные напитки; хлебные напитки; молочные напитки; вода.

© Рамазанова З.Б., Сулейманова С.А., 2021

© Дагестанский федеральный исследовательский центр РАН, 2021

 Creative Commons Attribution 4.0 International License

ETHNOGRAPHY

DOI: <https://doi.org/10.32653/CH172480-492>

Zoya B. Ramazanova,
D.Sc. (History), Leading Researcher
Institute of History, Archeology and Ethnography
Dagestan Federal Research Center of RAS, Makhachkala, Russia
zoya.ram@mail.ru

Sevda A. Suleimanova,
PhD (History), Associate Prof., Leading Researcher
Buniyatov Institute of Oriental Studies
Azerbaijan National Academy of Sciences, Baku, Azerbaijan
sevdabasilav@gmail.com

DRINKS OF THE PEOPLES OF DAGESTAN IN THE 19TH – EARLY 20TH CENTURIES


Abstract. The aim of article is the analysis of drinks of the peoples of Dagestan in the 19th – early 20th centuries as an independent subsystem within the general food system. The article is based on the ethnographic expeditions to Dagestan regions in 1985-2005.

The relevance of the subject is due to the environmental crisis, initiated by the growth of industrialization and increased antagonism. An appeal to the historical experience of the peoples of Dagestan makes it possible to identify positive examples of an eco-oriented attitude to the natural environment of Dagestanis in the period under study. Recently there has been a rising interest in the national origins of modern culture, in particular, in everyday culture; the location of Dagestan in the contact zone, in which local traditional forms and phenomena are intertwined with European and Near Eastern ones also actualize the topic raised in the article. Authors' ethnographic material was used as a source for the study. Field ethnographic materials on the peoples of Dagestan are considered from the point of view of a special and comprehensive study of drinks as a specific subsystem within the framework of the general food system. The study is based on the principle of historicism, which makes it possible to analyze the traditional drinks of the peoples of Dagestan in the context of socio-cultural changes. The method of logical research, applied in the study, is aimed at revealing the role the individual elements of the system play as a whole. Along with general scientific methods, specific research methods were used in the work: identifying the concrete nature, descriptive method, a method of generalization. The field of application of the research results can be applied in educational and research activities. The compilation of information from sources on ethnography made it possible to get an idea of the place and composition of the drinks of the peoples of Dagestan in the period under study, on the stability of traditions, on their dependence on natural and geographical conditions and economy. An analysis of the experience of making various drinks of the peoples of Dagestan gives us the opportunity to reveal a fairly close connection with their traditional culture.

Keywords: peoples of Dagestan; drinks; alcoholic drinks; fermented bread drinks; milk drinks; water.

© Ramazanova Z.B., Suleimanova S.A., 2021

© Daghestan Federal Research Centre of RAS, 2021

 Creative Commons Attribution 4.0 International License

Введение

Актуальность темы исследования определяется преобразованиями, вызванными радикальными изменениями как в общественном и домашнем быте, так и в этнокультурных взаимодействиях. «В комплексе систем жизнеобеспечения любого народа одно из основных мест принадлежит пище, которая составляет самую первую, основную и повседневную витальную потребность человека [1, с. 189].

Напитки, являясь подсистемой системы питания в целом, занимают одно из центральных мест в структуре материальной базы существования общества, так как «люди в первую очередь должны есть, пить, иметь жилище и одежду, прежде чем быть в состоянии заниматься политикой, наукой, искусством, религией и т.д.», – писал Ф. Энгельс [2, с. 157]. Поэтому исследование роли и места напитков в системе культуры жизнеобеспечения имеет безусловный интерес. Статья посвящена исследованию напитков, которые составляли основную пищевую базу народов Дагестана.

Целью написания статьи является анализ всего комплекса материалов, а также обобщение научного опыта, имеющегося в этой области, исследование напитков народов Дагестана в том виде, в каком они были в XIX – в начале XX в.

Новизна исследования характеризуется тем, что изучение традиций дагестанцев в области системы питания, в частности напитков, позволит нам рассмотреть данную проблему как в общем, так и в этнолокальном плане. В практическом смысле данные традиции служат расширению и углублению историко-этнографических знаний о таком важном компоненте системы питания, как напитки.

Научная и практическая значимость данной статьи состоит в том, что она по-новому рассматривает многие стороны традиционных напитков. Подобные традиции могут послужить положительными примерами при составлении рекомендаций, а также при чтении лекций и составлении спецкурсов по проблемам, касающимся традиционной культуры и, в частности, традиционных напитков.

Научная литература, посвященная народам Дагестана, отличается своим разнообразием с точки зрения полноты описания этнолокальных традиций. Особое значение имеют публикации отечественных и зарубежных историков, этнографов, археологов, философов XIX–XX вв. Например, в публикациях (очерках) А. Омарова содержатся разнообразные сведения о жизни и быте лакцев, которые являются довольно ценным материалом, проливающим свет на многие вопросы по бытовой культуре народа. Здесь же имеется интересный материал о хлебных напитках горцев [3, 4]. Очерки А. Омарова, содержащие очень ценные сведения о жизни и быте лакцев, представляют большой интерес, так как написаны лакцем, отлично знавшим свой народ, его бытовую культуру. Здесь же представлен материал о пище, в частности, о трапезах – повседневных и ритуальных. Представляют интерес заметки Н.И. Воронова, содержащие довольно скромные материалы о культуре горцев [5]. При изучении и

подаче материала о бытовой культуре Нагорного Дагестана необходимо отметить Н.О. Львова, автора двух достаточно подробных статей, дающих содержательные или подробные материалы [6, с. 70–73; 7]. Хотя работы Н.О. Львова не лишены предвзятости, для нас они представляют несомненный интерес.

Материал по даргинцам представлен в очерке Гаджи-Мурада Мустафы-кади Амирова, в котором можно почерпнуть сведения о пище и напитках даргинцев [8].

Из местных авторов акцентируют свое внимание на системе питания Д.Б. Бутаев [9] и С. Габиев [10]. Материалы, содержащиеся в данных работах, довольно интересны для нас. В отличие от второй половины XIX в. начало XX в. особо не выделялось в отношении материала по бытовой культуре, тем более что по системе жизнеобеспечения дагестанцев материалы данного периода отличаются фрагментарностью.

В советское время изучение Дагестана получило новое осмысление. Он ознаменовался оживлением интереса к изучению данного региона: в 20-х гг. XX века в Дагестан прибыла первая комплексная экспедиция, участники которой собрали значительный материал по интересующим нас вопросам¹. Основным результатом исследовательской работы экспедиций явился сборник статей «Народы Дагестана» [11].

Среди советских исследований по этнографии, затрагивающих культуру и быт дагестанцев, следует назвать труды Е.М. Шиллинга, посвященные народам Дагестана. В них он касался достаточно широкого спектра вопросов (пища, трапезы, хозяйство). В процессе написания своих работ он всегда выделял наиболее интересные моменты [12; 13; 14].

Среди исследований местных авторов, затрагивающих вопросы системы питания, и в частности, напитков, следует назвать работы С.Ш. Гаджиевой [15; 16], сборник статей «Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.)» [17], а также работа М.О. Османова, в которой содержится уникальный материал, собранный ученым по всем регионам Дагестана [18].

Тем не менее, не смотря на солидную библиографию по системе питания, интересующий нас вопрос о напитках народов Дагестана освещен в ней фрагментарно и поверхностно.

Материалы и методы

Теоретическую базу статьи составили 1) полевой этнографический материал; 2) специальная литература; архивные документы.

Самым важным источником для данной статьи стал полевой этнографический материал, собранный автором во время экспедиционных поездок

¹ Буткевич Б. Запись об участии в Дагестанской этнографической экспедиции 1925 г. // Научный архив Института истории, археологии и этнографии ДФИЦ РАН. Ф. 5. Оп. 1. Д. 49; Данилина Н.П. Этнографическое обследование дидоев // Научный архив Института истории, археологии и этнографии ДФИЦ РАН. Ф. 5. Оп. 1. Д. 66; Попов Н.П. Рукопись путевых очерков участков этнографической экспедиции 1925 г. в Дагестане // Научный архив Института истории, археологии и этнографии ДФИЦ РАН. Ф. 5. Оп. 1. Д. 42.

в 1985–2005 гг. по всему Дагестану, хранящийся в Научном архиве ИИАЭ ДФИЦ РАН².

Методы исследования, используемые автором, основываются на принципе историзма, что позволяет проанализировать существовавшие традиционные напитки в общей системе жизнеобеспечения народа. При характеристике некоторых компонентов традиционных напитков народов Дагестана применяется метод научного описания. Помимо прочего, написание данной статьи потребовало применение следующих историографических методов: сравнительно-исторического, который позволил рассмотреть напитки дагестанцев с учетом особенностей конкретного периода истории; логического, позволившего раскрыть своеобразие изучаемого явления; ретроспективного для реконструкции событий прошлого через обращение к современным научным данным. Эмпирические исследования основаны на методах обобщения, интерпретации неопубликованных источников, визуального наблюдения и опроса, которых придерживался автор во время сбора полевого этнографического материала.

Результаты и обсуждение

Обобщение сведений источников по этнографии дало возможность получить представление о месте и составе напитков народов Дагестана, о стабильности традиций, о зависимости от природно-географических условий и хозяйства.

Напитки – особый компонент системы питания, служащий прежде всего удовлетворению жажды, чем они отличаются от всех разновидностей пищи, служащих удовлетворению голода [19, с. 14]. Среди всех разновидностей напитков, естественно, ведущее место принадлежит воде, являющейся источником жизни растительной, животной и источником жизнеобеспечения человека.

Вода является единственным напитком, доступным на протяжении многих столетий жителям Дагестана. В представлении древних народов роль воды выстраивалась в такой взаимосвязи: вода – земля – плодородие – счастье – богатство [20, с. 387]. К примеру, у народов Дагестана одним из обязательных факторов, влиявших на заселение какой-либо местности, было наличие в ней воды. Данный фактор влиял на выбор места для поселения во все времена. Разумеется, подвести воду к селению в достаточном количестве было в тех условиях трудно, хотя вода проводилась по керамическим трубам и каменным желобам.

В работах этнографов и специалистов по архитектуре народов Дагестана сохранились сведения об оформлении аркадами источников воды, куда еще пристраивали каменное корыто, служащее для водопоя скота [21, с. 139; 22, с. 71]. Горцы иногда изготавливали сосуды большой емкости для хранения питьевой воды на случай необходимости. Подобные сосуды вмещали до 40 «къали», т.е. 560 кг (сел. Ругуджа) и т.д. [21, 139]. Места источников и запасов воды тщательно оберегали и скрывали от посторонних. Иногда источники воды находились

² Полевой материал // Научный архив ИИАЭ ДФИЦ РАН. Ф. 5. Оп. 1. Д. 212, 238, 308, 341, 389, 413, 448, 476.

ниже уровня поверхности и к ним имелся подземный ход глубиной до 12–13 м. Резервуар с водой находился на глубине 10–11 м, а в некоторых селениях у воды были построены башни. Подобные меры предосторожности предпринимались населением на случай военной осады поселения [21, с. 139]. По отношению к источнику воды дагестанцы придерживались некоторых этикетных норм: нельзя плевать или кидать предметы в источник или колодец с питьевой водой, воду следовало пить небольшими глотками, сначала воду предлагали выпить находящемуся рядом.

О бережном отношении к источникам с питьевой водой свидетельствуют календарные праздники: «*шин даркъез*», который иначе назывался «сорок дней весны» (сел. Кубачи) – юноши выходили поправлять тропинки к источникам, очищать их от камней и завалов земли [23, с. 53]. Или, например, весной ботлихцами проводился обряд так называемого подъема воды – «*лъени этий*», который состоял в том, что воду, отведенную в конце осени из оросительной системы в реку, снова пускали по отремонтированным каналам в садовые участки и поля [23, с. 54].

У багулалов (нынешний Цумадинский район) был обычай, связанный с водой: «получив согласие (на заключение брака. – прим. авт.), сторона жениха приглашала будущую невестку в свой дом. Последняя в окружении подруг и с полным кувшином входила в дом жениха. Здесь их торжественно принимали, угощали, а на невесту надевали полный свадебный наряд. В этот день она возвращалась домой и с этого момента считалась обрученной» [24, с. 169]. О значимости источника с питьевой водой в семейной обрядности говорит обряд торжественного вывода невесты к роднику в первый раз, который сопровождался раздачей сладостей по пути.

Помимо воды народы Дагестана употребляли чай – в основном народы Южного Дагестана: народы лезгинской группы, азербайджанцы, терекменцы, южные кумыки. Пили черный чай в жаркую и холодную погоду. Когда приходили гости, им, прежде всего, подавали чай, а потом уже приносили остальные угощения. Считалось, что один-два стакана чая перед обедом вызывают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи. Пили чай с сухофруктами, медом, вареньем, сахаром. Чай появился в центральном Горном Дагестане во второй половине XIX в. и сначала употреблялся лишь знатью. Среди горцев широко были распространены отвары ароматных трав и ягод.

Как известно рецепты приготовления настоек и отваров, имеющих лечебное свойство, накапливались в каждом народе. Травами и настоями из них лечили не только кожные, но и внутренние болезни. Дагестанскими этнографами собран обширный полевой материал по опыту применения в народной медицине тмина, мать-и-мачехи, чабреца, подорожника, шиповника, ромашки, черемши, зверобоя, мяты и др. [25, с. 178]

В народных рецептах дикоросы использовались так как в них содержалось много лекарственных или тонизирующих компонентов, биологически активных веществ и витаминов. Вкупе с низкокалорийной традиционной пищей они

помогали горцам лучше адаптироваться в экстремальных условиях окружающей среды [26, с. 111].

Народы Дагестана употребляли сезонные растения как в момент их созревания, так и запасались ими впрок. Однако полезнее и вкуснее считалась пища, приготовленная из свежесобранного урожая. Дагестанские напитки готовились из многих дикорастущих ягод: рябины, брусники, черники, ежевики [25, с. 178].

Почти у всех дагестанцев любимым напитком был щербет, который готовился из сладкого фруктового сиропа (на юге Дагестана), а горцы готовили его с сахаром или медом («мури шин» – дарг., «нацІу щин» – лакс. В переводе «сладкая вода»). У народов Южного Дагестана «каждая невеста, к какому бы сословию она не принадлежала, должна была, отправляясь в дом жених, брать с собой кувшинчик с щербетом. Все родственницы ее будущего мужа должны были попробовать этот напиток и пожелать при этом молодым радостной жизни» [27, с. 104].

Достаточно жаркий климат Равнинного южного Дагестана исключает возможность долгого хранения молочных продуктов и свежего молока. В связи с этим здесь выработали различные способы переработки молока. Здесь как у всех народов, занятых молочным скотоводством, в качестве напитков выступают цельное, кислое молоко, обрат, пахта. Цельное кипяченое коровье, буйволиное, а иногда и козье молоко употребляли дети, старики и больные.

В молочной пище предпочтение отдавалось коровьему и буйволиному молоку. Доили коров 7–8 месяцев в году, таким образом, оно было широко доступно.

Жители Равнинного Дагестана чаще готовили заквашенное молоко «катыг» («маст» – таб.; «гатыг» – лезг., кум., азерб.), получаемое путем термической и механической обработки молока. Его готовили как из снятого, так и из цельного молока. Сначала молоко кипятили, потом остужали до 30 °С, добавляли в него закваску (масса от старого кислого молока), тщательно перемешивали, накрывали крышкой и укутывали, а затем оставляли в теплом месте на несколько часов. Далее напиток хранился в холоде. Свежий катыг употреблялся в качестве напитка и соуса к различным мясным блюдам, старый катыг (кисловатый) использовался в приготовлении айрана, куда добавляли немного соли по вкусу. В употребление также шла и сыворотка.

Благодаря многовековым земледельческим традициям народы Дагестана умели готовить хлебный напиток с содержанием толокна и солода, называемый тюркским словом буза («чІахІа» – авар., «гъаруш» – дарг., «дукъра хІян» – лак.).

Приготовлением бузы на основе солода (муки из проросшего ячменя) занимались только женщины. Сохранилось описание этого процесса у лакцев Вицхинского магала: «в деревянной кадучке мешали с водой пшеничную муку, оставляли ее киснуть, а потом варили в большом котле. Это кислое тесто, когда ее варила мать я ел, как лакомство. Таким образом, сваренное тесто клали в

другую кадушку, наполненную теплой водой, и перемешивали вышеуказанную ячменную муку (солод. – прим. З. Рамазанова). Потом, закрыв кадушку сверху шерстяным паласом, оставляли до тех пор, пока не забродит. Тогда все это процеживали через волосяное сито, переливали в другую кадушку или кувшин и добавляли туда толокно. Через два дня после всего этого являлась к столу в маленьких глиняных кувшинчиках настоящая буза. Буза скисает очень скоро, так что через неделю ее уже нельзя пить» [4, с. 32]. Приведенный выше рецепт относится только к лакцам нынешнего Лакского района, у жителей Кулинского района основой для приготовления этого напитка были лепешки – «*зини ччатI*». Тесто для лепешек выливалось порционно на смазанный жиром чугунный лист. Затем масса высушивалась, дробилась на небольшие куски и в сухом виде эта основа бузы хранилась в матерчатых мешках. Чтобы приготовить бузу несколько кусков лепешек размачивали горячей водой, оставляли на 2-3 дня, разминали до состояния однородной кашицы, добавляли туда же толокно и чуть больше солода и оставляли несколько дней бродить. Полученная масса процеживалась через мелкое сито. Процеживали бузу резкими движениями рук (снизу вверх). Далее добавлялось толокно.

Другой рецепт приготовления бузы был у даргинцев. Между двумя большими сковородами на золе выпекался большой ячменный хлеб. Готовый хлеб замачивался в теплой воде на 2-3 дня в специальной посуде, куда насыпали несколько горстей солода. По воздействию солода начиналось брожение [см.: 28, с. 298]. В процеженную через волосяное сито массу добавлялся стакан толокна. Еще через пару дней напиток был готов. В зависимости срока готовности менялась пропорция бузы и воды, которая добавлялась в нее, так как напиток быстро скисал и менялся его вкус. Этот же рецепт использовали аварцы [29, с. 286]³.

Бузу пили как мужчины, так и женщины. Мусаев М.А. отмечает, что «буза в исследуемый период употреблялась представителями всех социальных слоев – уздени, ханы, райаты» [30, с. 92–117].

Бузу готовили чаще осенью и зимой на общественные и семейные праздники. При распитии готовой бузы использовали сосуды из дерева, рога, керамики, металла. Прямое назначение у горцев для питья из них бузы имели керамические кувшины различного объема «*гъарацIи*» (лакс.).

Во время экспедиции к хваршинам этнографами был зафиксирован рецепт женского напитка *зило*: «Ячменную муку заливали водой (1 кувшин воды на 1 сах муки) и держали до брожения. Полученную смесь варили в котле до тех пор, пока жидкость не сядет на 4 пальца. В остывшую кашу добавляли солод и толокно и оставляли в бочке бродить. Перебродившая смесь после фильтрации через сито готова к употреблению. Этот напиток считали женским, и ни один праздник не обходится без него и сейчас» [31, с. 75].

Повсеместно в аварских селах этнографами был зафиксирован рецепт приготовления напитка «мед» [29, с. 286; 32, с. 94; 33, с. 85]. «Для приготовления меда берут ячмень, смачивают его в воде и кладут в теплое место, чтобы

3 Данилина К.П. Этнографическое обследование дидоев // Научный архив ИИАЭ. Ф. 5. Оп. 1. Д. 66.

зерно проросло. Затем его сушат и мелют на водяных мельницах (или на ручных жерновах). Муку смешивают с водой в пропорциях 1/3 (на одну мерку муки три мерки) и эту смесь кипятят в большом котле «*хъа*» (багв.). После этого с помощью специального устройства из полученной массы отжимают сок. С этой целью на веревке подвешивают мешок из грубо сотканного *сугъура* с продетой палкой. Палку вращают, и она постепенно скручивает мешок, сквозь ткань которого вытекает сок. Одновременно мешок немного, сдавливают специальным деревянным зажимом. Сок получается немного сладковатый, в него добавляют немного хмель «*хамало*» (в пропорциях приблизительно 1/30) и снова кипятят. Затем его наливают в гвандагъа (выдолбленный ствол дерева, приспособленный под тару) и оставляют для брожения. Когда сок выбродит, его наливают в глиняные хумы «*рагI*» и оставляют на 1-2 суток при температуре 18-20°. Напиток готов» [29, с. 286].

Особое место в пищевых системах народов Дагестана занимали различные алкогольсодержащие напитки. Особый интерес представляет процесс виноделия у гоцатлинцев, описанный проф. М.А. Агларовым: «Виноград давили в специальных деревянных корытах. Сусло собирали в котлы и кипятили. Полученный сок (жаба) выливали в глиняные кувшины и держали до брожения. После первого брожения молодое вино переливали в другие кувшины, горлышки обмазывали глиной и хранили эти кувшины в подвалах или закапывали в землю. Гоцатлинцы изготавливали вино преимущественно из специального винного сорта винограда, известного под названием *жIадул-цибил*» [29, с. 55]. Это свидетельствует о довольно высоком уровне развития виноградарства и виноделия во многих местах Аварии.

Наиболее древним национальным алкогольным напитком у кумыков была «жаба». Данный напиток считался очень приятным на вкус и был таким же по крепости, какими бывают сухие вина. В отличие от вин он подвергался кипячению. Его варили во многих селениях, где население занималось виноградарством (Усемикент, Каякент, Кумторкала и др.).

Жителями Нижнего Кайтага готовилась еще одна разновидность алкогольных напитков – «мусти», или «чIаба», который готовился из кипяченого виноградного сока: «для получения сока заполняли виноградом узкий мешок из конопляной ткани – «*тIутIнич*» и, завязав отверстие мешка, давили и мяли его ногами в сосуде – «*бужела*», который представлял собой деревянное корыто, открытое с одной стороны и со сливом с другой, установленное наклонно к поверхности земли... Процеженный через специальный полотняный мешочек виноградный сок сливали в большой кубачинский котел и, наполнив доверху соком, кипятили его около часу на сильном огне, разведенном в очаге «*цIиппи*». Целью кипячения было очищение виноградного сока. В процессе кипячения сок время от времени помешивали и снимали пенку. Когда уровень жидкости в котле снижался на три-четыре пальца, ее выливали в широкий медный таз и, чтобы она быстро стыла, все время перемешивали большой деревянной ложкой – «*хула кIацIул*» [34, с. 281; 35, с. 134].

«В тепловатом состоянии чистый виноградный сок сливали из таза в глиняный сосуд – «чІутІран», «кІара» и закрывали горлышко куском полотна, дощечкой или камнем так, чтобы туда проникал воздух. Во избежание порчи напитка рекомендовалось наполнять сосуд соком доверху.

Через несколько дней начиналось брожение, которое продолжалось дней восемь-десять. В результате процесса брожения уровень жидкости значительно снижался. Горлышко сосуда с перебродившим соком плотно закрывалось дощечкой или камнем и обмазывалось глиной, чтобы совершенно прекратить доступ воздуха в сосуд. В таком виде напиток хранили около месяца, после чего он считался готовым. Это вино было приятно на вкус и, когда его поджигали, горело как спирт» [34, с. 282].

Аналогично «мусти» готовили фруктовый мед «дуцруг» [34, с. 282]. Но только его готовили не из виноградного сока, а из сока тутовника, яблок, груш. «В отличие от сока для «мусти», фруктовый сок, предназначенный для получения «дуцруга», не сразу подвергался кипячению. Для предварительной обработки он сливался сразу в большой глиняный сосуд. Для очистки сока применялась специальная белая глина – «михъ», которую привозили для этой цели из Верхнего Кайтага. Двух пригоршней «михъ» было достаточно для большого сосуда. Глину размешивали в сосуде с соком и оставляли в нем на несколько часов. В жаркую погоду процесс брожения происходил более интенсивно и уже через час, глина оседала на дно сосуда, а сок становился прозрачным. Сок, процеженный через конопляное волокно или тонкое самодельное полотно, «девчІин шин» (мертвая вода). После всего этого его наливали в большой котел и кипятили 3–4 часа на сильном огне, время от времени помешивая. В результате долгого кипения количество жидкости уменьшалось приблизительно на три четверти первоначального объема, и оставалась густая вязкая масса темного цвета – «дуцруг». Чем гуще получался «дуцруг», тем дольше можно было хранить его» [34, с. 282].

Хмельной напиток «макатта» даргинцы готовили из того меда, «который получали путем кипячения воска, оставшегося после отделения меда. Остатки эти кипятили и, процедив, сливали в котел. Сюда же добавляли воду в соотношении: на 1 стакан меда – один литр воды. Все это кипятили часа два, затем котел снимали с огня и, когда жидкость остывала, бросали в нее лепешку кислого теста «хамирдан» и оставляли бродить на две недели. Перебродивший и процеженный напиток имел приятный сладкий вкус, крепость его была 20–30°» [34, с. 282].

У лакцев напиток из меда назывался «мачча» и готовили его из сахара или из меда. Для брожения клали кусочек кислого теста, приготовленного на бузе «дукъра хІян» [36, с. 251].

Несмотря на религиозные запреты, на свадьбах и других торжествах, мужчины употребляли сухое вино «чагъыр». На Кумыкской равнине центром виноделия считалось сел. Кумторкала. Вино приобретали южные кумыки в Дербенте и Кизляре. Следует отметить, что распространение ислама, совершенно

запрещающего употребление каких-либо алкогольных напитков, привело все же к сокращению его употребления у народов Дагестана. Однако виноделие продолжало существовать.

Из привозных напитков даргинцам известна водка. По свидетельству П.Ф. Свидерского, «водку горцы пьют с удовольствием, хотя и стесняются. Вино совсем запрещено Кораном, а водка о как-то не очень. Горцы говорят, что водка перегоняется через огонь, следовательно, Коран не мог ее запретить». Водка часто являлась составной частью угощения [37, с. 11].

Заключение

Анализ опыта приготовления разных напитков народов Дагестана дает нам возможность выявить достаточно тесную связь с традиционной культурой. Это позволяет исследовать проблему влияния этнокультурной истории народов Дагестана на формирование системы питания с ее компонентом – напитками. Алкогольный напиток буза густой консистенции, изготавливаемый на основе солода, был присущ всем народам Дагестана и являлся почти постоянным компонентом их системы питания. Одна из особенностей стойкости данного напитка в системе питания горцев заключалась в его способности утолять не только жажду, но и голод, благодаря густой, мучнистой консистенции.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983.
2. Маркс К., Энгельс Ф. Сочинения. Т. 2. М., 1955.
3. Омаров А. Воспоминания муталима // Сборник сведений о кавказских горцах. Вып. I. Тифлис, 1968., Вып. II. Тифлис, 1869.
4. Омаров А. Как живут лаки // Сборник сведений о кавказских горцах. Вып. III. Тифлис, 1870; Вып. IV. Тифлис, 1871.
5. Воронов Н.И. Из путешествия по Дагестану // Сборник сведений о кавказских горцах. Вып. I. Тифлис, 1968., Вып. III. Тифлис, 1870.
6. Львов Н.О. О нравах и обычаях дагестанских горцев // Кавказ. 1867. №№. 70–73.
7. Львов Н.О. Домашняя и семейная жизнь дагестанских горцев аварского племени // Сборник сведений о кавказских горцах. Вып. III. Тифлис, 1870. С. 1–31.
8. Гаджи-Мурад Мустафа-кади Амиров. Среди горцев Северного Дагестана (из дневника гимназиста) // ССКГ. Вып. 7. Тифлис, 1873. С. 1–80.

REFERENCES

1. Culture of life support and ethnos. The experience of ethnocultural research (based on the materials of the Armenian rural culture) [Kultura zhizneobespecheniya i etnos. Opyt etnokulturologicheskogo issledovaniya (na materialah armyanskoy selskoy kultury)]. Yerevan, 1983. (In Russ.)
2. Marx K, Engels F. Works [Sochineniya]. Vol. 2. Moscow, 1955. (In Russ.)
3. Omarov A. Memories of the mutalim [Vospominaniya mutalima] Collection of information about the Caucasian highlanders [Sbornik svedeniy o kavkazskih gortsah]. Issue I. Tiflis, 1968, Issue II. Tiflis, 1869. (In Russ.)
4. Omarov A. The life of Laks [Kak zhivut laki] Collection of information about the Caucasian highlanders [Sbornik svedeniy o kavkazskih gortsah]. Issue III. Tiflis, 1870; Issue IV. Tiflis, 1871. (In Russ.)
5. Voronov NI. From a trip to Dagestan [Iz puteshestviya po Dagestanu]. Collection of information about the Caucasian highlanders [Sbornik svedeniy o kavkazskih gortsah]. Issue I. Tiflis, 1968. Issue III. Tiflis, 1870. (In Russ.)
6. Lvov NO. On the morals and customs of the Dagestan highlanders [O nrvah i obyachayah dages-tanskih gortsev] Caucasus [Kavkaz]. 1867. № 70-73.
7. Lvov NO. Home and family life of the Dagestan highlanders of the Avar tribe [Domashnyaya i semey-naya zhizn dagestanskih gortsev avarskogo plemeni]

9. Бутаев Д.Б. Свадьбы лаков // ЭО. 1915. №№ 1–2.
10. Габиев С.И. Лаки, их прошлое и быт // Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Вып. 36. Тифлис, 1906.
11. Народы Дагестана. М.: Издательство Академии наук СССР, 1955.- 250 с.
12. Шиллинг Е.М. Кубачинцы и их культура. М.-Л., 1949.
13. Шиллинг Е.М. Малые народы Дагестана. М., 1993.
14. Сборник очерков по этнографии Дагестана. Махачкала, 1996 г.
15. Гаджиева С.Ш. Кумыки. М., 1961.
16. Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы (XIX – начало XX в.). М., 1990.
17. Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.)». Махачкала, 1990.
18. Османов М.О. хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана (с древнейших времен до начала XX века). Махачкала, 1996.
19. Арутюнов С.А. Напитки народов мира // Хмельное и иное. М., 2008. – 488 с.
20. Амирьянц А.И. Напитки народов Передней Азии // Хмельное и иное. М., 2008. – 488 с.
21. Исламмагомедов А. Аварцы. Махачкала, 2002. – 432 с.
22. Хан-Магомедов С.О. Народная архитектура Южного Дагестана. М., 1956. – 104 с.
23. Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды народов Горного Дагестана в XIX – начале XX века. Л., 1988. – 200 с.
24. Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана в XIX–XX в. М., 1985.
25. Рамазанова З.Б. Традиционная пища народов Нагорного Дагестана XIX–XX вв. Махачкала, 2011.
26. Григулевич Н.И. Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства // Долгожительство в Азербайджане. М., 1989.
27. Гаджиева С.Ш. Кумыки. Историческое прошлое. Культура. Быт. Кн. 2. Махачкала, 2005. – 436 с.
28. Арциховский А.В. Пища и утварь // Очерки русской культуры XIII–XV веков. Материальная культура. Ч. I. М., 1969.
29. Материальная культура аварцев. Махачкала: ИИЯЛ ДагФАН СССР, 1967. - 305 с.
30. Мусаев М.А. Запрет на употребление Collection of information about the Caucasian highlanders [Sbornik svedeniy o kavkazskih gortsah]. Issue III. Tiflis, 1870;(3): 1-31. (In Russ.)
8. Haji Murad Mustafa Kadi Amirov. Among the mountaineers of Northern Dagestan (from the diary of a gymnasium student) [Sredi gortsev Severnogo Dagestana (iz dnevnika gimnazista)] Collection of information about the Caucasian highlanders [Sbornik svedeniy o kavkazskih gortsah]. Issue 7. Tiflis, 1873;(7):1-80. (In Russ.)
9. Butaev DB. Weddings of Laks [Svadby lakov] Etnograficheskoe obozrenie. 1915;(1–2.) (In Russ.)
10. Gabiev SI. Laks, their past and everyday life [Laki, ih proshloe i byt] Collection of materials for the description of localities and tribes of the Caucasus [Sbornik materialov dlya opisaniya mestnostei i plemen Kavkaza]. Tiflis, 1906;(36). (In Russ.)
11. Peoples of Dagestan [Narody Dagestana]. Moscow: Publishing House of the Academy of Sciences of the USSR, 1955. (In Russ.)
12. Shilling EM. Kubachins and their culture [Kubachintsy i ih kultura]. Moscow-Leningrad, 1949. (In Russ.)
13. Shilling EM. Small indigenous peoples of Dagestan [Malye narody Dagestana]. Moscow, 1993. (In Russ.)
14. Collection of studies on the ethnography of Dagestan [Sbornik ocherkov po etnografii Dagestana]. Makhachkala, 1996. (In Russ.)
15. Gadzhieva SSh. Kumyks [Kumyki]. Moscow, 1961. (In Russ.)
16. Gadzhieva SSh. Daghestani Terekemens (XIX - early XX centuries) [Dagestanskije terekementsy (XIX - nachalo XX v.)]. Moscow, 1990. (In Russ.)
17. The food system of the peoples of Dagestan (XIX-XX centuries) [Sistema pitaniya narodov Dagestana (XIX-XX vv.)]. Makhachkala, 1990. (In Russ.)
18. Osmanov MO. Economic and cultural types (areas) of Dagestan (from ancient times to the beginning of the twentieth century) [hozyaystvenno-kulturnye tipy (arealy) Dagestana (s drevneyshih vremen do nachala XX veka)]. Makhachkala, 1996.
19. Arutyunov SA. Drinks of the peoples of the world [Napitki narodov mira] Alcoholic drinks and other [Hmelnoe i inoe]. Moscow, 2008. (In Russ.)
20. Amiryants AI. Drinks of the peoples of Western Asia [Napitki narodov Peredney Azii] Alcoholic drinks and other [Hmelnoe i inoe]. Moscow, 2008. (In Russ.)
21. Islammagomedov A. Avars [Avartsy]. Makhachkala, 2002. (In Russ.)
22. Khan-Magomedov SO. Folk architecture of South Dagestan [Narodnaya arhitektura YUzhnogo Dagestana]. Moscow, 1956. (In Russ.)
23. Bulatova AG. Traditional holidays and rituals of the peoples of Mountainous Dagestan in the 19th – early 20th centuries [Traditsionnye prazdniki i obryady narodov Gornogo Dagestana v XIX – nachale XX veka]. Leningrad, 1988. (In Russ.)

алкоголя в Исламе: религиозные императивы и практика на примере Дагестана XVII — первой половины XIX в. // Государство, религия, церковь в России и за рубежом. 2016. №4. С. 92–117

31. Мусаева М.К. Хваршины. XIX — начало XX века. Махачкала, 1995. — 251 с.

32. Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. XIX — нач. XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 1993. — 191 с.

33. Алимова Б.М.; Лугуев С.А. Годоберинцы: историко-этнографическое исследование. XIX—нач. XX века. Махачкала, 1997. — 120 с.

34. Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967.

35. Алимова Б.М. Кайтаги, XIX — начало XX в.: историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1998. — 232 с.

36. Булатова А.Г. Лакцы: историко-этнографическое исследование (XIX — начало XX вв.). Махачкала, 2000. — 386 с.

37. Свидерский П.Ф. К антропологии даргинцев // Весь Кавказ. Часть 1. Тифлис, 1903.

24. Gadzhieva SSh. *Family and marriage among the peoples of Dagestan in the XIX-XX centuries [Semya i brak u narodov Dagestana v XIX-XX v.]*. Moscow, 1985. (In Russ.)

25. Ramazanova ZB. *Traditional food of the peoples of Nagorny Dagestan in the XIX-XX centuries [Traditsionnaya pischa narodov Nagornogo Dagestana XIX-XX vv.]*. Makhachkala, 2011. (In Russ.)

26. Grigulevich NI. *Traditional food of Azerbaijanis and the problem of longevity [Traditsionnoe pitanie azerbaydzhantsev i problema dolgozhitelstva] Longevity in Azerbaijan [Dolgozhitelstvo v Azerbaydzhanе]*. Moscow, 1989. (In Russ.)

27. Gadzhieva SSh. *Kumyks. Historical past. Culture. Life [Kumyki. Istoricheskoe proshloe. Kultura. Byt]*. Book 2. Makhachkala, 2005. (In Russ.)

28. Artsikhovskiy AV. *Food and utensils [Pischa i utvar] Studies on Russian culture of the XIII-XV centuries. Material culture [Ocherki russkoy kultury XIII-XV vekov. Materialnaya kultura]*. Part I. Moscow, 1969. (In Russ.)

29. *Material culture of the Avars [Materialnaya kultura avartsev]*. Makhachkala, 1967. (In Russ.)

30. Musaev MA. *Prohibition of alcohol in Islam: religious imperatives and practice on the example of Dagestan in the 17th - first half of the 19th centuries [Zapret na upotreblenie alkogolya v Islame: religioznye imperativy i praktika na primere Dagestana XVII - pervoy poloviny XIX v. State, religion, church in Russia and abroad]*. 2016, 4:92-117. (In Russ.)

31. Musaeva MK. *Khvarshins. XIX — early XX century [Hvarshiny. XIX- nachalo XX veka]*. Makhachkala, 1995. (In Russ.)

32. Alimova BM, Magomedov DM. *Botlikh people. XIX — early XX century. Historical and ethnographic study [Botlihtsy. XIX — nach. XX v. Istoriko-etnograficheskoe issledovanie]*. Makhachkala: IHAЕ DSC RAS, 1993. (In Russ.)

33. Alimova BM, Luguev S.A. *Godoberins: Historical and Ethnographic Study. XIX - early XX century [Godoberintsy: istoriko-etnograficheskoe issledovanie]*. Makhachkala, 1997. (In Russ.)

34. Gadzhieva SSh, Osmanov MO, Pashaeva AG. *Material culture of the Dargins [Materialnaya kultura dargintsev]*. Makhachkala, 1967. (In Russ.)

35. Alimova BM. *Kaitags, XIX - early XX century: historical and ethnographic study [Kaitagi, XIX - nachalo XX v.: istoriko-etnograficheskoe issledovanie]*. Makhachkala, 1998. (In Russ.)

36. Bulatova AG. *Laks: Historical and Ethnographic Study (XIX - early XX centuries) [Laktsy: istoriko-etnograficheskoe issledovanie (XIX - nachalo XX vv.)]*. Makhachkala, 2000. (In Russ.)

37. Svidersky PF. *To the anthropology of the Dargins [K antropologii dargintsev]. The whole Caucasus [Ves Kavkaz]*. Part 1. Tiflis, 1903. (In Russ.)

Статья поступила в редакцию 09.04.2021 г.