

DOI: <https://doi.org/10.32653/CH172523-541>

Пирага Исмаилзаде,
Д.и.н., ведущий научный сотрудник
Институт археологии и этнографии Национальной академии наук
Азербайджан, Баку
piragaismayilzade@gmail.com


ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ АЗЕРБАЙДЖАНЦЕВ

Аннотация. Статья посвящена традиционной системе питания азербайджанцев. В ней рассмотрены технология приготовления национальных блюд, место последних в повседневном питании и ритуальных трапезах азербайджанцев. Отмечено, что в современном Азербайджане некоторые правила традиционной культуры питания, этикета, в частности при приеме национальных блюд и напитков, соблюдаются главным образом в семейном быту: до и после завтрака, обеда и ужина читаются застольные молитвы, национальные блюда подаются в дни национальных и религиозных праздников. Правила этикета предусматривают особую заботу и внимание к гостю, старейшине, главе семьи, детям. Полезные, целебные свойства пищи используются в народной медицине. Обращено внимание на специфику торжественных трапез в зависимости от целей церемоний (траур, свадьба (помолвка), семейные торжества и народные праздники), а также на состав блюд, тонкости технологии их приготовления для большого числа людей. Обширный ассортимент повседневных, праздничных и обрядовых блюд, степень совершенства правил приготовления, традиционных правил застольного этикета подтверждают богатство культуры питания азербайджанцев. Наряду с социально-экономическими факторами важную роль в формировании системы питания играют природно-географические условия. С этой точки зрения приготовление пищи старо, как история человеческого общества. Отмечено, что традиционные блюда также различались по социальному составу населения. В статье прослеживаются кулинарные традиции азербайджанцев, дается этнографическая характеристика популярных блюд и напитков. Методологической основой в статье является учение о диалектическом развитии общества, в том числе материальной культуры народа. Основными методами исследования являются историко-сравнительный метод, комплексно-этнографический метод, а также метод стационарного исследования, путем личных наблюдений, с использованием опроса и бесед с информаторами.

Ключевые слова: Азербайджанская этнография; культура стола; этикет; национальная пища; система питания; материальная культура; гостеприимство.

© П. Исмаилзаде, 2021

© Дагестанский федеральный исследовательский центр РАН, 2021

 Creative Commons Attribution 4.0 International License

DOI: <https://doi.org/10.32653/CH172523-541>

Piraga E. Ismayilzade,
D.Sc. (in History), Leading Researcher
Institute of Archeology and Ethnography of the National Academy of Sciences of
Azerbaijan, Baku
piragaismayilzade@gmail.com


TRADITIONAL DISHES IN THE FOOD SYSTEM OF AZERBAIJANIS

Abstract. The article deals with the traditional food system of Azerbaijanis, examines the technology of cooking national dishes, the place of the latter in the daily diet and ritual meals of Azerbaijanis. The author notes that in modern Azerbaijan, some rules of traditional food culture, etiquette, in particular when consuming national dishes and drinks, can be observed mainly in family life: table prayers are read before and after breakfast, lunch and dinner, national dishes are served on national and religious holidays. The rules of etiquette provide for special care and attention to the guests, elders, head of the family, children. The beneficial, healing properties of food are used in traditional medicine. Special attention is drawn to the specifics of ceremonial meals, depending on the purposes of the ceremonies (mourning, wedding (engagement), family celebrations and folk holidays), as well as to the composition of dishes, the subtleties of the technology of their cooking for a large number of people. An extensive assortment of everyday, festive and ceremonial dishes, the degree of perfection of the rules of making, the traditional rules of table etiquette confirm the richness of the food culture of Azerbaijanis. Along with socio-economic factors, natural and geographical conditions play an important role in the formation of the food system. From this point of view, cooking is as old as the history of human society. It is noted that traditional dishes also differed in terms of the social composition of the population. The article traces the culinary traditions of Azerbaijanis, gives an ethnographic characteristic of popular dishes and drinks. The methodological basis in the article is the theory of the dialectical development of society, including the material culture of the people. The main research methods are the historical-comparative method, the complex-ethnographic method, as well as the method of stationary research, through personal observation, using a survey and interviews with informants.

Keywords: Azerbaijan ethnography; table etiquette; national dish; food system; material culture; hospitality.

© P.E. Ismayilzade, 2021

© Daghestan Federal Research Centre of RAS, 2021

 Creative Commons Attribution 4.0 International License

Введение

Пища относится к важным элементам материальной культуры народа. Азербайджанская национальная пища отличается большим разнообразием молочных, мясных, мучных, овощных и других блюд. В зависимости от географических условий, типа хозяйства (оседлые земледельцы, полукочевые скотоводы), социального положения людей, отличались рационы питания и некоторые детали в способах приготовления пищи.

Этнографы считают, что пища связана с природно-климатическими условиями и хозяйственной жизнью людей, является не только важным дифференцирующим компонентом хозяйственно-культурных типов, но и индикатором своеобразия производственных и жизнеобеспечивающих подсистем культуры. При учёте дифференцирующих свойств пищи большое значение имеет соотношение в ней мучных и мясомолочных продуктов. Изучение пищи, её состава и способов приготовления позволяет выявить некоторые стороны этнокультурной истории, межкультурных контактов и влияний. В целом, характер пищи, её разнообразие, специфические элементы определяются природно-климатическими, географическими условиями, традициями. Исследование данного круга проблем предполагает решение ряда задач, прямо или косвенно связанных с этнологией и экологией, в частности анализ: 1) особенностей традиционных систем жизнеобеспечения этнических групп и этносов в целом в природных и социально-культурных условиях их обитания; 2) влияния сложившихся экологических условий на здоровье людей; 3) специфики антропогенного воздействия на ландшафтные среды.

Отметим, что в данной статье рассмотрены те компоненты системы питания, которые могут быть проанализированы с точки зрения концепции этнической экологии. В этой связи, основное внимание уделено повседневной пище сельского населения, тогда как описание ритуальной и обрядовой пищи, заслуживающих отдельного рассмотрения, представлено фрагментарно.

В современную эпоху, в результате коренных изменений в хозяйственном, общественном и семейном быту, произошли перемены и в пище народа: то, что в прошлом было доступно только зажиточным слоям населения, теперь стало обыденной пищей. Однако, некоторые виды пищи, связанные в прошлом с особенностями хозяйственной деятельности и вкусами населения, традиционно сохраняются и по настоящее время.

Хозяйственная деятельность и социальный статус населения влияли на качество пищи. Известно, что в любых обществах бедным людям всегда было тяжело прокормиться, и еда их была из доступных и недорогих продуктов. Пища богатых людей была разнообразной, ее приготовлению и подбору продуктов придавалось большое значение. Поэтому несомненна роль состоятельных слоев населения в повышении вкусовых качеств традиционной пищи и внесении новшеств в застольный этикет.

Пища, ее разнообразие, удивляли путешественников, посетивших Азербайджан в XIX – нач. XX вв. В своих воспоминаниях они пишут о гостеприимстве, о разновидностях блюд, их названиях способах приготовления, перечисляя в них употребляемые хозяевами ингредиенты, делятся наблюдениями

о культуре сервировки и подаче блюд к столу. Следует, однако, признать, что эти заметки не несут научный характер.

В эпоху глобализации, быстрого распространения унифицированной общемировой урбанистической культуры этническое своеобразие народов в материально-бытовой сфере нивелируется. Но примечательно и показательно то, что этнографическая специфика пищевого набора и блюд более консервативна, в силу закрепленных на генном уровне вкусовых предпочтений каждого из народов. Она менее других сфер материальной культуры подвержена быстрым переменам.

Национальная пища в системе питания

В этнографической науке пища условно разделяется на повседневную и ритуальную, последняя в свою очередь, на праздничную, свадебную и поминальную.

По составу продуктов при приготовлении блюд, пища азербайджанцев делится на две основные группы – растительные и мясомолочные. В Азербайджане ритуальная пища отличается от повседневных по способам приготовления, разнообразию, калорийности. Другая особенность азербайджанской пищи заключается в отсутствии «раздельного питания» при употреблении растительных и мясомолочных блюд.

Основное место в ряду продуктов питания растительного происхождения занимают зерновые, прежде всего пшеница, пшеничная мука.

С давних времён на богатых орошаемых территориях Сальяны местное население выращивало несколько сортов пшеницы, в том числе красную и белую. Широко культивировалась пшеница в Куро-Аракской низменности и Муганской степи.

В пищевом рационе хлеб занимает особое место. Пекут его главным образом из пшеничной муки, но в прошлом был распространен и ячменный, и просяной хлеб, в особенности в высокогорных районах. Хлеб выпекали различными способами. В сельских местностях его пекли большей частью на железном, слегка выпуклом листе *садж* (*сач*), толщиной в 3-4 мм, диаметром 45-50 см, напоминающем круглый щит, но с двумя ручками по бокам. Исторически железному листу предшествовал глиняный, толщиной в 4-5 см [1, с. 128]. Своеобразный садж был найден В. Алиевым на Кюлтепе II в Нахичеванской зоне. Садж этот квадратной формы, размером 55´60 см, обе стороны его покрыты поливой. Вели Алиев полагает, что на этом садже поджаривали зерна пшеницы и пекли хлеб [2, с. 14]. По сохранившейся части саджа видно, что он был вогнутым. Один из источников VII в. сообщает, что во время приема Албанского католикоса хазары угощали его тонким хлебом, испеченном на глиняном садже [3, с. 73]. При выпечке хлеба глиняный садж предварительно нагревают на очаге. На нагретый садж кладут тесто и устанавливают садж вертикально, чтобы хлеб был повернут к огню. На саджах пекут и сдобные хлеба. Хлеб, выпекаемый на глиняных саджах, бывает мягким и вкусным. Глиняные саджи имеют преимущество перед чугунными [5, с. 97]. На чугунных саджах пекут тонко раскатанные лепешки – *фатир*, *йуха*, а также тонкий дрожжевой хлеб – *хамралы*,

слоеную лепешку *фасали* и т.д. Чугунный садж – круглый, вогнутый – иногда имел две ручки. Начиная со средних веков, эти саджи получили широкое распространение и постепенно вытеснили глиняные. Их изготавливали местные мастера и продавали на базарах. Чугунные саджи бывают диаметром 40-50 см. Садж сохранялся довольно долго, наряду с другими, более усовершенствованными, видами печи. Глиняный садж имеет в диаметре 50-60 см, толщину 3-5 см. Саджи бывают с ровной и вогнутой поверхностью [4, с. 514].

Садж был очень удобен для населения, занимающегося отгонным скотоводством. На летних и зимних кочевках не нужно было выстраивать печь. На садже можно было выпекать хлеб и в дороге, по пути на яйлаги. В различных местах Азербайджана при раскопках были обнаружены очажные подставки в виде цилиндра с выступами, на которых они стояли. Еще с глубокой древности для выпечки хлебных изделий на очаге использовали глиняную сковородку. Образцы глиняной сковороды находили часто при археологических раскопках. Самая древняя из них была обнаружена в Муганской зоне, в культурных слоях эпохи энеолита. Находили глиняные сковороды во многих местах Азербайджана. Более характерны они для II в. до н.э. и первых веков нашей эры [6, с. 41]. Из того же состава глины, что и глиняный садж, изготавливались глиняные сковороды *тава*. Глубина сковороды обычно бывала в 3-4 см. Глиняная тава (*гиллэ*) характерна для Миль-Муганской зоны [6, с. 43]. По виду она похожа на крупные *гилле* – глиняные коробки для сушки фруктов. На *таве* выпекали сладкие и сдобные хлебцы. Видимо, на смену глиняным сковородам пришли медные. Медные *тава* также использовали для выпечки хлеба в печи, они были распространены и в соседней Грузии [7, с. 94], у балкарцев [8, с. 8], киргизов [9, с. 153] и многих других народов.

Как мы видим, традиция хлебопечения уходит в глубокую древность. Простые способы и средства хлебопечения сохранились наряду с более сложными и развитыми.

Как известно, ведущая роль в ведении домашнего хозяйства принадлежит женщине. Особенно это касается тех районов, в которых часть женщин, занятых в общественно-полезном труде, сравнительно невелика. Женщины смотрят за домом, детьми, следят за тем, чтобы дети и старики получали соответствующую их возрасту пищу, поддерживают и передают последующим поколениям кулинарные традиции. Формирование навыков приготовления пищи издавна являлось важной составляющей процесса воспитания девочек в азербайджанской семье. Буквально с 8-10 лет девочки уже помогают матери готовить пищу, а к 14 годам нередко эта обязанность может почти целиком лечь на их плечи. В особенности это относится к семьям, где матери работают [10, с. 100].

Широко была распространена также выпечка хлеба в *тендирах*, которые и в наши дни бытуют в районах и даже городских центрах республики. Кстати, традиционные хлебные печи (*тендиры*), используемые в быту азербайджанцев, похожи на хлебные печи народов Средней Азии. Например, у туркмен (Ташаузкая обл.); у узбеков-карлуков, южнохореземских узбеков, горных таджиков (Пенджикент); горных таджиков (район Ховалинга); у киргизов (Иссыккульская обл.); очаг для печения хлеба и варки пищи у горных таджиков Каратегинского района похож на хлебные печи азербайджанцев [11, с. 280].

Мы придерживаемся классификации *тендиров*, данной К.Т. Каракашлы. Им выделено три вида *тендиров*: 1) *дойме*; 2) *бадлы*, 3) кирпичный [12, с. 108].

Пшеничная мука различных сортов во всем Азербайджане была ценнейшим продуктом и шла в основном на выпечку хлеба. Хлебопечение на территории Азербайджана имеет глубокую историю, с которым связаны разнообразие традиции. Развитие хлебопечения прослеживается от древней выпечки хлеба на горячей золе до современных пекарен. В Сальяны XIX – нач. XX вв. хлеб пекли зимой на кухне, в небольших наземных *тендирах*, а летом во дворе – на *садже*. При наличии большого двора, тендиры устраивали в хозяйственных специальных помещениях – *təndirxana*. По объёму и глубине *тендиры* были небольшого размера, что было связано с ограниченностью двора. Размеры тендира зависели также от количества членов семьи. В Муганском районе Азербайджана *тендиры* имеют диаметр 125-140 см и высоту 75-80 см. Следует отметить, что они, дошедшие до нас из древности, по сей день продолжают бытовать на Кавказе, Иране, Средней Азии, Турции и в других странах Востока [13, с. 77]. В *тендире* пекли в основном *чурек*, нередко и *лаваш*. В Нахичеванской зоне в большом количестве выпекались *лаваши*. Лаваш выпекались осенью на 4-5 месяцев. Хозяйки часто проверяли сохранность лаваша, проветривали его. Обычно хлеб хранили в комнате, при температуре 16-18 °С. Перед подачей на стол лаваш опрыскивали водой после того, как он становился мягким, его складывали и заворачивали в полотенце. Обычай выпечки лаваша известен у турок и у других народов [14, с. 120]. Выпекали более 50 видов хлеба. В селениях и до настоящего времени предпочитают домашний хлеб. В городах, как правило, население снабжается хлебом, выпекаемым государственными механизированными предприятиями – хлебопекарнями.

Выпечкой хлеба в Азербайджане занимались в основном женщины. В процессе приготовления пользовались следующими, дошедшими до нас орудиями: «*dovaq*» – специальная подушечка, который шили из прочного материала, наполненная саманом; «*şiş*» – металлический крюк небольшой длины, для вынимания готового хлеба из тендира; «*arsin*» – металлический нож без рукоятки для разрезания теста. Муку для хлеба обязательно просеивали в деревянном корыте «*tabaq*», добавляя тёплую воду, соль и «*тауа*» (дрожжи домашнего приготовления). Замешанное крутое тесто оставляли на 1-2 часа для того, чтобы оно дошло до известной кондиции [15, с. 88].

Надо сказать, что не каждая женщина могла испечь вкусный тендирный хлеб. Качество его зависело от состава муки и смешивающей ее качества воды, и во многом от температурного режима самого тендира, который следовало растопить до начала хлебопечения. Если хлеб не удавался, его называли «*bədit*». В народе, осуждая пекаря, говорили: «*əlinin tutumu yoxdur, kündəsi küt gedir*» (смысл: «если в руках нет мастерства, (хороший) хлеб не получится»). У азербайджанцев много поговорок и пословиц, связанных с хлебом. Вот некоторые из них: «Соль и хлеб – это долги», «Хлеб и вода – пропитание крестьянина», «Хлеб – вес, слово – вера, деньги – счет», «Земля – с хлебом, человек – с трудом», «Человек один, когда ест хлеб», «Работникам – хлеб, безработным – сон» [16, с. 27].

Другой способ хлебопечения происходил на «sac» (садж) – металлическом диске вогнутой формы, который ставили на открытый огонь. Хлеб, выпеченный на садже, в Сальяны назывался «уаума». Сравнительно небольшой по диаметру «садж» устанавливали на двух камнях. На раскаленный диск выкладывали круглые, диаметром в 15-20 см, тоненькие раскатки. После того, как лепешки запекались с одной стороны, их переворачивали на другую специальным приспособлением или же рукой. На чугунных саджах пекут тонко раскатанные лепешки – *фатир*, *юха*, а также тонкий дрожжевой хлеб – *хамралы*, слоеную лепешку *фасали*, *бозламадж*, *шора* и *кета (афар)* – «своеобразный пирожок из тонко раскатанного теста с начинкой из зелени» [17, с. 108]. Со второй половины XIX в. на базарах Баку особой популярностью пользовался «*dağlı çörək*» – (досл. пер. – *хлеб горцев*). Его выпекали в основном в кварталах Чемберекенд, Ясамалы, Кемурчу-мейдан. Сравнительно большой по диаметру, достаточно тонкий по центру, такой хлеб имел особый аромат и вкус [18, с. 19]. Специалистами-пекарями по изготовлению «*dağlı çörək*» были в основном мужчины. По опросам жителей верхней части Ясамалы, они хорошо помнят Мешади Магеррама и его сыновей, которые обеспечивали таким хлебом чуть ли не весь Ичеришехер.

Большим разнообразием отличаются хлебные изделия в Карабахской зоне: «галынджа», «чапыртма», «юха», «фетир», «садж арасы», «дждад» и различные кондитерские изделия. Как мы уже отмечали, из кукурузной муки «дждад» выпекается и в других зонах, в частности, в Нахичеванской [19, с. 16].

Для традиционного питания сельских азербайджанцев характерна молочно-растительная направленность при умеренном использовании мясных продуктов. В чем состоят особенности повседневной пищи сельских азербайджанцев как составляющей традиционной системы жизнеобеспечения данной этнической группы? Прежде всего, в широком, практически ежедневном употреблении молочных продуктов. В каждом приусадебном хозяйстве, как правило, имеется несколько голов крупного и мелкого рогатого скота. По нашим полевым материалам, в Мил-Муганском, Зардобском и Ширванском районах в пищу употребляется коровье, буйволиное и овечье молоко. Предпочтение отдают буйволиному молоку, как более жирному. Все молоко, полученное от разных видов животных, смешивают и затем подвергают кипячению. В цельном виде его употребляют обычно во время завтрака, по 1-2 стакана на человека. Оставшееся молоко заквашивают небольшим количеством ранее приготовленного кислого молока, получая «*гатых*», аналогичный грузинскому *мацони* [10, с. 101].

Умение хорошо готовить было одним из правил, предъявляемых к женщинам-азербайджанкам. Популярностью, особенно среди пожилых женщин, пользовались такие «*xəmir xəraui*» (мучные блюда), как «*xingal*» (хингал), «*düşbərə*» (душбере), «*gürzə*» (гюрзе), «*əriştə*» (эриште), «*xəşil*» (хашил). «*Xingal*» в основном готовили двух видов – «*qiymə xingal*» и «*sulu xingal*». Способ приготовления обоих видов *хингалья* сводится к следующему: из муки, яиц и воды (или же молока) месили крутое тесто, раскатывали его толщиной в 1-2 мм, затем нарезали квадратами. Фарш готовили из говядины или из баранины при помощи «*döymə*» на «*əl taxtası*» (круглый специальный деревянный диск), на котором маленьким топориком «*əl baltası*» рубили мясо до фарша «*qiymə*». Фарш жарили в большом количестве лука. Готовые куски теста клали

в кипящую соленую воду, варили до готовности, а затем процеживали через дуршлаг и выкладывали все в фарш. Блюдо подавали с заранее приготовленным «*sarimsaq qatıq*» (простоквашей с толченым чесноком и солью), или же с мелко тертым бакинским солёным *пендиром* (сыром). Пендир – очень ценный продукт, получаемый из кислого молока, богатый аминокислотами, липотропными веществами (метионином и холином), большим количеством солей кальция [20, с. 80]. Азербайджанцы готовили также «*sulu xingal*», только без фарша, и подавали вместе с бульоном. Для украшения использовали зелень (кинза, укроп или мята) в свежем или сушеном виде. «*Sulu xingal*» также ели с простоквашей или же «*sirkə sarimsaq*» – виноградным уксусом с чесноком.

Излюбленной мучной пищей у азербайджанцев была «*düşbərə*» (пельмени). Бакинские пельмени считались самыми лучшими на всем Кавказе [21, с. 171]. Для особых случаев в доме собирались несколько женщин и готовили такие мелкие «*düşbərə*», что в ложку могло вместиться их до 10–15 штук. Это было верхом кулинарного мастерства. Фарш для «*düşbərə*» готовился из жирных частей баранины или говядины, смешанных с курдючным жиром. *Дюшбере* подавали к столу вместе с «*sirkə-sarimsaq*» (уксус-чеснок) или с айраном (пахтанье). В Баку после подачи дюшбере было принято подавать «*qutab*» с зеленью весной и летом, и с мясным фаршем или фаршем из потрохов «*qarın*» в холодное время года. Кутабы елись и едят с *катыком* (простокваша, мацони) и *сумахом*. Когда бакинцы приглашали гостей, на какие-нибудь свои церемонии или торжества, они обязательно объявляли, что будут готовить «*düşbərə-qutab*». Это сочетание блюд было непременной частью подношений со стороны невесты в дом жениха. Это делалось через три дня после свадьбы, традиционно называемой бакинцами «*üç günlük*», или в «*həftə hamamı*» – купание невесты через неделю после свадьбы. После этих свадебных обрядов кроме «*düşbərə-qutab*» подавались также бакинские сладости [22, с. 179]. Выпечка занимает особое место в системе питания азербайджанцев, обычно в холодные месяцы.

Из пшеничной муки готовили также «*xəşil*» (хашил). Рецепт хашила был простым: в тёплую воду, понемногу помешивая деревянной ложкой, всыпали пшеничную муку. Подавали это блюдо вместе с «*doşab*» – специальным сиропом, полученным из зеленого винограда и тутовника. К таким практичным мучным блюдам также относится «*əriştə*» – лапша домашнего приготовления. «*Əriştə – yeməklərin şahı, xingal – onun yoldaşı*» (Аришта всех яств шах, а хингал его товарищ). Так говорили в Баку об этом блюде. Эти слова, родившиеся в народе, были связаны с тем, что, когда готовили «*xingal*,» из этого же теста нарезали тоненькую лапшу. Если даже не нужно было готовить «*əriştə*» сразу, то нарезанную лапшу сушили где-нибудь в тёмном месте. Самую лучшую «*əriştə*» готовили на мясном бульоне [23, с. 17]. К этому блюду подавались, как правило, «*sarimsaq qatıq*» (простокваша с толченым чесноком) и «*sirkə*» (уксус).

Традиционная обрядовая пища

Перечень традиционных обрядовых блюд азербайджанцев зависел от социального статуса семьи, в которой проводился тот или иной обряд. Малообеспеченным сельским жителям были недоступны многие обрядовые блюда, в состав

которых входили дорогостоящие ингредиенты, хлеб из пшеничной муки тоже был в их питании явлением эпизодическим. Пища этих слоев населения была проста и незатейлива в приготовлении, и редко отличалась разнообразием.

Блюда, особенно обрядовые, подаваемые в зажиточных семьях, напротив отличались большим ассортиментом. По этой причине роль состоятельных людей в развитии кулинарной культуры была особенно велика. В отличие от повседневной трапезы, торжественная трапеза состояла из разных видов плова и вкусных мясных блюд. Именно в зажиточных домах появлялись покупные, для того времени экзотические фрукты, овощи, бахчевые культуры, которые местные скотоводы не выращивали. Все эти новшества вошли в рацион позже.

Народные обряды можно разделить на четыре группы: праздники, траурные обряды, свадьбы (помолвки) и бытовые торжества. Праздники, отмечаемые азербайджанцами, в настоящее время делятся на три группы; религиозные, сезонные и праздники урожая. Для каждого праздника был свой набор блюд. Религиозные праздники (Курбан байрам, Мавлид и др.) обычно отмечались мясными блюдами и «фирни, медовой халвой, тонкой юка, соленой кукурузой, панировочные сухари, пахлава, молочная каша и т.» [47, с. 70].

подавляющее большинство распространенных у азербайджанцев обрядовых и ритуальных блюд готовили из зерновых культур и муки, произведенной из них. Этот факт свидетельствует о том, что древние земледельческие традиции занимают очень прочное место в жизни населения. В этой связи, из пшеничной крупы в Баку готовили «*tinc*», который в западных зонах Азербайджана был известен под названием «*qovut*» (толченая жареная пшеница или горох, приправленные толченым сахаром «лакомство»). Для этой цели в домашних условиях, на *киркюре* (ручная мельница) из пшеничных зерен вымалывали «*yarma*» (крупка). Киркере имелся в каждом доме. Известно также, что самый лучший камень для киркере привозили из Джульфы [24, с. 30]. Из пшеничной крупы в Баку готовили также «*südlü yarma*» (гургут). При приеме «*гургут*» подавали к столу также айран. Вареная пшеница и «*yarma*» использовались при приготовлении «*həlim aşı*», «*səməni aşı*», которые в основном готовили весной к празднику Новруз [25, с. 391].

Из зернобобовых растений в Азербайджане в траурный день «*Aşura*» (Ашура) готовили специальную пищу «*hədiq*». При изготовлении «*hədiq*» важно было использовать семь зернобобовых культур (пшеница, горох, фасоль, чечевица, боб, чин и кукуруза). «*Hədiq*» в народе еще называли «*diş xörəyi*» (блюдо для зубов). Его готовили, когда у ребёнка появлялся первый зуб, и раздавали соседям. Быстро приготовляемой пищей в Азербайджане была мучная каша на масле (*quymaq*). В муку добавляли кипяченую воду, соль и щепотку шафрана, перемешивали, после на некоторое время клали в кастрюлю, чтобы образовалась корка («*dib bağlasın*»). При подаче на стол добавляли топленое масло и сахарный песок. «*Quymaq*» готовили часто – минимум один раз в неделю, на завтрак. В малоимущих семьях употребляли недорогую пшеничную муку, а кукурузную смешивали с другими зерновыми помолами. Рис использовали для приготовления «*suuq*» (каша), а рисовую муку – для «*firni*» [26, с. 87].

В традиционном питании азербайджанцев основным блюдом из риса был плов. Плов также считается торжественным кушаньем. Его готовят

в праздничные и траурные дни, к приходу дорогих гостей и т.д. [28, с. 277–278]. В Баку часто эту пищу называли «aş» [27, с. 67]. Для богатых эта еда была повседневной, а люди с ограниченным достатком могли позволить себе плов только в праздники. Женщины в Азербайджане умели готовить около 50 видов плова. Общим для всех видов плова является то, что для них рис варили особым способом – ставили в специальную, медную кастрюлю – «aş qazanı» на слабый огонь для выпаривания влаги – «dətə qoymaq». При этом в некоторых местах ложкой открывали небольшой проём и обильно поливали сливочным маслом, а также разведённым в воде шафраном. На дно казана, под рис, для получения поджаренной корочки («газмаг») клали намазанное яйцом тонко раскатанное тесто или «ууха», которую в Баку называли «lavaş». Название плова зависело от состава гарнира к рису – «aş qarası». Для «aş qara» употребляли баранину, рыбу, курицу, смешивая их с жареным луком, вареным каштаном, изюмом-кишмишом, урюком, сливой и тыквой. К плову готовятся различные дополнительные блюда, в том числе «мюсамма» – острое блюдо из куриного и бараньего мяса, приправленное поджаренным луком, баклажанами и подкисленное лимоном или кислыми сливами [1, с. 130]. Самым излюбленным пловом бакинцев, о котором вспоминают и иностранные авторы, был сладкий плов «şirin qovurma plov» или просто «şirin plov» [29, с. 17].

В Азербайджане готовили и «südlü plov» – плов на молоке, в основном с копченой рыбой «kütüm». Копченую рыбу варили отдельно в воде, на пару и разделяли на куски. Перед подачей очищали рыбу от кожи и от костей. На стол ставили отдельно от риса и украшали вареными фруктами. Для дополнения ставили в небольших «каса» растопленное масло. Рис для этого плова варили на молоке. Во многих районах Азербайджана рыба в пищевом рационе населения занимает весьма незначительное место. Например, в городе Сальяны, кроме форели и шемая, в пищу, а тем более с пловом, никакой другой рыбы не употребляют [30, с. 42].

Для населения Кавказа не меньше, чем рельеф и природные богатства края, имели значение и климатические условия. От них всегда, хотя и в разной степени, зависели хозяйственная деятельность, домостроительство, одежда, пища и ряд других сторон быта. Длинное и преимущественно жаркое лето приучило местное население сохранять мясо в вяленом виде [31, с. 8]. В связи с этим азербайджанским женщинам был известен также способ приготовления «səbzî plov». Для этого баранину жарили, потом добавляли абгору (перебродивший сок незрелого винограда), поджаривали лук и много зелени и шафран. Варили все это в небольшом количестве бульона до готовности. При подаче плова на стол, на тарелку, в которую выкладывали рис горкой, окрашенный шафраном, и поливали топлёным маслом. Сверху гарнировали «səbzî qovurma» и посыпали корицей. Широкое и рациональное использование диких плодов и трав, столь богатых витамином С, свидетельствует о высокой кулинарной культуре населения [32, с. 7]. До настоящего времени жители широко практикуют наиболее простые формы приготовления мясных блюд, таких как «коздеме» и «горабасдырма», что свидетельствует об исторических традициях, сложившихся здесь в результате преобладания отгонного скотоводства [33, с. 15].

Из мелкокого риса, который привозили из Ленкорани и Шеки, бедные слои населения готовили «həlîm aşı». Для этого заранее рис оставляли в воде на ночь.

На следующий день в этой же воде его варили, постоянно перемешивая. Из такого же риса готовили «*çila*», который долго варили, потом отдельно жарили в масле куски баранины, добавляли фасоль и зелень, смешивали, готовили «*fisincan çila*». Для этого блюда грецкий орех растирали до состояния кашицы и жарили в масле. Одновременно варился на костях баранины или из курицы бульон. Когда вода выкипала, добавляли «*nar dənə*» – специальные кислицы из граната и вареную пшеницу. Бедные слои населения готовили из сечки риса *фирни*, *шиля*, рисовые супы. В городах, особенно в богатых семьях, рис готовили с добавлением острых приправ.

Традиционные блюда отличаются разнообразием полезных веществ, высокой калорийностью, местным неповторимым вкусом. Вкусные блюда, относящиеся к высокой кулинарной культуре, характерны для кухни элиты населения и широко используется в церемониях [34, с. 15].

В ежедневном рационе азербайджанцев предусмотрены, как правило, различные супы: *шорба* с зеленью, «*soğan şorbası*» (суп с луком), «*şotu siyği*» (рисовая каша со шпинатом) и т.д. Исследователь флоры Кавказа, ученый Г.Б. Зардаби писал, что «в связи с широким использованием жителями Кавказа диких съедобных растений, местная кулинария часто строилась на их основе и, ввиду потребления ими большого количества витаминов, их рацион ещё более заслуживает внимания» [35, с. 47].

В жаркие, знойные летние дни женщины в Баку любили готовить «*dovğa*» из *гатыга* с зеленью и рисом. Брели *гатыг*, смешанный с определенной порцией воды, и варили, часто помешивая и добавляя в него очищенные и нарезанные дикий шпинат, кинзу, укроп, мяту и проч. зелень, а также ложечку муки, нарезанные отварные яйца.

Кстати, молоко иногда оставляют в теплом месте, поэтому оно превращается в йогурт без добавления закваски. Называют такой продукт «дьявольским йогуртом», а в Ширване – «йогуртом божьим». Такой продукт считается болезнетворным, токсичным, непригодным для употребления в пищу человеком, его использовали только для приготовления теста [36, с. 51].

Семейная трапеза

Ежедневную трапезу азербайджанцы называют «*öynə*», что означает «следующая трапеза». Ели трижды в день: завтрак, обед и ужин.

В отдельных регионах Азербайджана завтрак назывался по-разному – «*sübh yeməyi*», «*nəştəb*», «*dad xoşluq*», «*qəlyanaltı*», «*naştouluq*» [37, с. 322]. Во всех регионах Азербайджана принято заканчивать завтрак молочными продуктами. Впрочем, в холодное время года утренний прием пищи мог состоять из меда, яиц, сливок и горячих блюд.

Из-за особенностей хозяйственной деятельности зимой завтрак начинался намного позже, зимой на завтрак чаще готовили горячую пищу. Хлеба на столе должно было быть достаточно.

Как уже отмечалось, социальные различия проявлялись в составе блюд и количестве еды, которые могли себе позволить разные сословия. Обед городской богатой семьи состоял из калорийных продуктов (плов, бозбаш, пити, тефтели,

долма, лаванги-плов, рыбные блюда и др.). Обед («*günorta öynəsi*») животноводов и людей, занятых на полевых работах, ограничивался молочными продуктами (йогурт, сыр, творог, пахта) или, в редких случаях, горячими блюдами. Для этого из муки различных зерновых культур готовили супы, горячую лапшу («*əvəlİK aşı, utac* – «блюдо вроде клецек»). Время обеда занятых полевыми работами начинался, когда солнце стояло в зените, а в городах и селах – по звуку полуденного призыва (*azan*) мечети к молитве [38, с. 116].

В отличие от завтрака и обеда, ужин обычно начинался после того, как вся семья собиралась дома. Ужин часто состоял как правило из горячих блюд. В богатых семьях на ужин подавали мясные жирные блюда.

Порядок и кратность приема пищи были универсальны для всех слоев населения. Отличия заключались в том, что состоятельные семьи подавали горячую пищу на мясном бульоне, а средний класс и бедняки употребляли в основном молочные продукты. В жаркое время года кефир и блюда из него широко использовались в крестьянской кухне.

Обычно люди садились за ужином (свеча – «*şat yeməyi*») после захода солнца (вечерняя пора – «*şər çağı*»). Согласно доисламским верованиям, души мертвых должны есть в этом мире до наступления темноты (сумерки). Опасаясь, что прием пищи одновременно с мертвыми может обернуться несчастьем, вечернюю трапезу начинали после наступления темноты. Поскольку маленькие дети раньше ложились спать, их кормили в первую очередь, а затем за ужин садились взрослые.

И сегодня в Азербайджане прием пищи проходит не только за столом, но и как в прошлом, сидя на циновке, пледе, ковре, расстеленным на полу. Рассаживались в зависимости от положения в семье и разницы в возрасте. На почетное место в комнате, называемое верхний конец «*yuxarı başda*», – (верхняя часть), клали подушку для главы семейства. Другие члены дома сидели на *налча* (*нимдэр*) (мягких постилках), расстеленных на полу вокруг «*софра*» (скатерть, «стол») в соответствии с их статусом, положением в семье. Считалось неуважением в присутствии главы семьи, старших по возрасту лежать на боку, опираться на локти, чрезмерно двигаться, неуместно вступать в разговор. Трапеза начиналась с того, что глава семьи нарезал хлеб и произносил слова «бисмиллах». Когда в доме бывали гости-мужчины, женщины и дети, проявляли стыдливость и не садились с ними за стол [39, с. 245].

Праздничные столы накрывались с особой помпезностью. Каждому гостю подавали мутаку («*назбалиш*» – декорированную, набитую шерстью подушку или «*нимдэр*» – тьюфячок), а по центру ставили *dəstərhan* (скатерть с яствами). До и после еды в специальной посуде (*афтафа-маз*) приносили воду, чтобы гость вымыл руки. В городских районах для мытья рук после еды (*gülab suyu*) использовали розовую воду. Мало или совсем не есть пищу считалось неуважением к хозяину.

При подаче еды соблюдались определенные правила. В прошлом в аристократических семьях трапеза проводилась в гостинной, куда приносили еду. По обычаю, такие блюда как плов и хангал, подавались на подносах («*тəстəyi*», «*sini*»), а жидкие и горячие блюда – в чашах (медных, керамических, хрустальных). Было принято подавать шашлык на вертеле. Еда

главы семейства и других влиятельных членов семьи часто подавалась в отдельных мисках.

Традиционно пищу ели руками или деревянной ложкой, вилок. Обычно «бозбаш», «бозартма», «калафур», «агсоган», «плов», «хангал», «лаванги» и другие нежидкие блюда, а также хлеб, ели руками. Жидкую пищу ели ложкой. Когда в доме не было гостей, еду сначала ставили перед главой семьи. Было принято доедать свою пищу до конца. Мальчики и девочки, в чьих тарелках и мисках оставались следы от еды, подвергались со стороны старших шуточной критике («Ваш жених (невеста) будет уродливым» и т.п.). Обрученные парни и девушки доедали даже оставшееся на дне кастрюли. Тех, кто не следил за этим, по распространенному мнению, ожидали «на свадьбе снега» [40, с. 220].

Обеды для детей младшего возраста, для пожилых людей, для молодых членов семьи часто готовились отдельно. В детском питании преобладали молочные продукты. Излюбленными блюдами детей считались молоко и масло, сыр и мед. Пища пожилых людей – это в основном жидкая и горячая пища, налив, хашил, халва, хадик, кинди, шуллу, молочная каша и др. В ее состав входят продукты, не требующие тщательного пережевывания и легко усваиваемые. Прием пищи старыми людьми и детьми жестко не регламентировался, они могли есть в течение дня в любое время.

Надо отметить и сезонный характер большинства блюд и продуктов, используемых для их приготовления. Осенью мясные блюда и фрукты; зимой мучные блюда; весной и летом зелень и съедобные дикорастущие растения, овощи, а также молочные продукты [41, с. 200; 42, с. 78].

Традиции приготовления блюд, используемые продукты в системе питания, правила приема пищи, застольный этикет, сформированные веками, имеют особое значение в материальной и духовной культуре азербайджанцев и в настоящее время, особенно в быту жителей сел.

Гостеприимство и этикет

Природные богатства территории Азербайджана и гостеприимство его населения привели к зарождению здесь богатых кулинарных традиций. В исторических источниках и устном фольклоре, а также в сведениях путешественников вопрос отношения к гостю всегда находился на первом месте. Например, французский писатель А. Дюма писал: «Вечером мы стали свидетелями гостеприимства жителей Бины (села недалеко от Баку); они не разрешили нам переночевать в невзрачном караван-сарая; местные жители тепло встретили нас и отвели в дом, покрытый ковром; они прибежали встретить нас, принесли виноград, яблоки, гранаты и другую еду; до поздней ночи люди разговаривали с нами, играли музыку, пели в хоре и танцевали группами» [43, с. 56]. Вообще, в традициях азербайджанцев большой интерес представляет приход чужого или «внезапного гостя». Людей, которые говорили: «Гость – это гость Божий», не заботило, кто стучится к нему в дверь. Даже согласно известной легенде, иногда сам Бог спускается на землю в виде человека, чтобы испытывать людей, стучит в дверь и просит его развлечь. В Азербайджане от приема до отъезда гостя хозяева делали все возможное. Они уважали каждое его движение и старались

выполнить все его пожелания. Даже если в доме было что-то, что понравилось гостю и он озвучил это, он получал его в дар, независимо от его стоимости. Например, в 1819 г. А.С. Грибоедов, находясь в Иране, посетил дом в селе Инджа в районе Газахе. Ему понравились ковры, которые ткали в доме. Узнав об этом, хозяева дома подарили гостю ковер, а также мешок айвы. Ковер до сих пор хранится в одном из храмов Москвы [44, с. 165].

Многие особенности азербайджанского гостеприимства раскрываются в застольном этикете. Например, дети не садились за гостевой стол, а обслуживали тех, кто сидел за столом. На стол подавали сначала чай, потом еду из баранины (*бозартму*, *долму* и др.), а потом фрукты. Для того, чтобы снять усталость гостя, обеспечить комфорт, даже крепость предложенного чая определяли пожеланиями гостя.

Этнографический материал свидетельствует о том, что в XIX – начале XX в. существовало большое различие в питании отдельных слоев населения. Если состоятельные семьи были обеспечены и мясом, и маслом и другими высококалорийными продуктами в течение всего года, то основной массе крестьян порой недоставало даже хлеба. Вот почему ежедневный рацион крестьян составляли весной, летом и осенью фрукты и овощи, а зимой – горячие жидкие блюда [45, с. 17].

Известно, что традиция живет в памяти, даже когда она изнашивается, передаваясь из поколения в поколение. С этой точки зрения, традиционные правила этикета и характерные особенности народной медицины сыграли ключевую роль в формировавшейся веками системе питания нашего народа. В общем личность человека, его персональные качества и навыки поведения в семье и светской жизни определяют и профессиональный успех.

Самопрезентация – это процесс непрерывный, длящийся всю жизнь. Например, деловой этикет неотделим от этикета светского, и не существует этикета детского. В нем отображены основные моменты, которые создают впечатления о человеке: тембр голоса, взгляд, умение представиться и представить, манера речи, обращение изъявления благодарности и просьбы, подарки. Он отражается в элегантности, в таких тонких нюансах, как высота каблука и плотность ткани, отличии униформы от светского и делового костюма. Известно, что опыт общения убедительно доказывает, что нет одного правила. Каждое правило, этикет разбивается и преломляется на традиции, культуры и ситуации. Вопрос норм этики в Европе, Америке и традициях стран Азии актуален, как никогда¹.

У азербайджанцев есть сходство в этикетных элементах застолья с народами Северного Кавказа. Для примера остановимся на адыгском этикете. У адыгов не принято было одновременно садиться за стол всем членам семьи. Сначала кормили старших, затем – младших. Также за один стол не садились отец с сыновьями, свекровь с молодой невесткой, старший брат с младшим, дядя с племянником. Правда, дедушки во время еды с удовольствием усаживали вокруг себя внуков и разделяли с ними трапезу. Подобная возрастная и статусная субординация за семейным столом уже уходит в прошлое и почти не

¹ Полякова Т. Имена, культурные обычаи и традиции Азербайджана – все это вплетено в мою жизнь с самой юности // газета «Вышка», 2019, 25 октября, с.7.

соблюдается в современных семьях. Джорджио Интериано, итальянский географ эпохи Возрождения, посетил Черкесию и оставил свои заметки о ней. Как опытный и наблюдательный путешественник, он, прежде всего, отметил своеобразие быта, обычаи, традиции адыгов и особенно гостеприимство: «У адыгов в обычае гостеприимство и с величайшим радушием принимать всякого; Хозяина и гостя они называют «конак» (что значит по-латински hospite – гость, на азербайджанском языке – qonaq); По уходе гостя хозяин провожает конака-чужестранца до другого гостеприимного крова» [46, с. 43, 50].

Заключение

Таким образом, социально-экономическое развитие, новый образ жизни, круглогодичная доступность большинства продуктов, в том числе экзотичных, привели к некоторым изменениям в системе питания в последние десятилетия, культура стола и традиционный этикет прошлых веков в сельских семьях все еще сохраняют свой консерватизм.

Культура питания, застольный этикет азербайджанцев, рецептура приготовления отдельных блюд формировались веками и содержат немало образцового, привлекательного, а возможно и приемлемого, для народов Кавказа, Европы и даже мира.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Народы Кавказа. Том II. Утверждено к печати Институтом этнографии им. Н.Н. Миклухо-Маклая АН СССР. Издательства АН СССР. Москва 1962.
2. Алиев В.Г. Культура эпохи средней бронзы Азербайджана. Автореферат док. дисс. Тбилиси, 1983.
3. Артамонов М.И. Очерки древнейшей истории хазар. Л., 1936.
4. Гулиев Г.А. Краткое сообщение о глиняных саджах. // Док. АН Азерб. ССР, 1955, т. XI, №7. (на азерб.яз.)
5. Ахмедова В.А. Материалы о некоторых средствах хлебопечения в северо-восточном Азербайджане. Баку, 1982.
6. Джафарзаде И.М. Элементы археологической культуры древней Мугани (оружие, керамика). Известия АН Азерб. ССР, №9.
7. Волкова Н.Г. Бытовая культура Грузии XIX-XX вв.; традиции и инновации. М., 1982.
8. Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения кабордино-Балкарии. Автореферат, Нальчик, 1971.
9. Мамбеталиева К.А. Быт и культура шахтеров-киргизов каменноугольной промышленности Киргизии. Фрунзе, 1964.

REFERENCES

1. *Peoples of the Caucasus*. Volume II. Approved for publication by the Institute of Ethnography. N.N. Miklouho-Maclay of the USSR Academy of Sciences [*Narody Kavkaza. Tom II. Utverzhdeno k pechati Institutom etnografii im. N.N. Mikluho-Maklaya AN SSSR*]. Moscow: AN SSSR, 1962. (In Russ.)
2. Aliev VG. Culture of the Middle Bronze Age of Azerbaijan [*Kultura epohi sredney bronzy Azerbaydzhana*]. Abstract of PhD thesis. Tbilisi, 1983. (In Russ.)
3. Artamonov MI. *Studies on the ancient history of the Khazars* [*Ocherki drevneyshey istorii hazar*]. Leningrad, 1936. (In Russ.)
4. Guliev GA. A brief report about clay saj [*Kratkoe soobshchenie o glinyanyh sadzhah*]. Doc. AN Azer. SSR. 1955, 9 (7). (in Azeri)
5. Akhmedova VA. *Materials about some means of bread baking in northeastern Azerbaijan* [*Materialy o nekotoryh sredstvakh hlebopecheniya v severo-vostochnom Azerbaydzhanе*]. Baku, 1982. (In Russ.)
6. Jafarzade IM. Elements of the archaeological culture of ancient Mugan (weapons, ceramics) [*Elementy arheologicheskoy kultury drevney Mugani (oruzhie, keramika)*]. *Izvestiya*

10. Григулевич Н.И. Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства. Долгожительство в Азербайджане // Сборник научных трудов. Ответственный редактор доктор исторических наук В.И. Козлов. Москва «Наука», 1989.
11. Этнография. Под редакцией Ю.В.Бромлея и Г.Е. Маркова. Москва «Высшая Школа». 1982.
12. Каракашлы К.Т. Материальная культура азербайджанцев северо-восточной и центральной зон Малого Кавказа (историко-этнографическое исследование). Баку, «ЭЛМ» 1965.
13. Исмаилзаде П.А. Хозяйственная жизнь Мугани (XIX-начало XX вв.: историко-этнографические исследования). Баку, Изд-во «Хазарского университета», 2009.
14. Крулев В.П. Очерки хозяйства и материальной культуры турецкого крестьянства. Ленинград, 1969.
15. Абасова Л.И. Материальная культура Баку XIX-XX вв. (историко-этнографическое исследование). Диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Баку, 2010.
16. Пословицы и поговорки народов мира. Баку, «Гызыл Шерг», 1976.
17. Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин XIX – начала XX века. М., 1978.
18. Абасова Л.И. Материальная культура Баку в XIX – начала XX века. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Баку 2008.
19. Мамедов Д.Д. Материальная культура Нахичевана XIX – начала XX века (историко-этнографическое исследование). Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Баку 2005.
20. Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. Том 2, М., 1971.
21. Этнография Азербайджана. В 3-х томах, II том, Баку, «Восток-Запад», 2007 г.
22. Бабаева Р. Материалы для изучения свадебных обрядов на Апшероне в прошлом. АЭС. выпуск I, Баку, ЭЛМ, 1964.
23. Исламова В.М. Хозяйственный быт азербайджанцев XIX – начало XX вв. (по этнографическим материалам Апшерона). Автореферат на соискании ученой степени канд. ист. наук. Баку, 1973.
24. Gamba Chevalier. Voyage dans la Russie meridionale et particulièrement dans les provinces situées au-delà du Caucase. Paris, 1826.
- AN Azerbaijan SSR, № 9. (In Russ.)
7. Volkova NG. Household culture of Georgia in the XIX-XX centuries; tradition and innovation [Bytovaya kultura Gruzii XIX-XX vv.; traditsii i innovatsii]. Moscow, 1982. (In Russ.)
8. Mambetov GK. Material culture of the rural population of Kabardino-Balkaria [Materialnaya kultura selskogo naseleniya kabardino-Balkarii]. Abstract. Nalchik, 1971. (In Russ.)
9. Mambetalieva KA. Life and culture of Kyrgyz miners in the coal industry of Kyrgyzstan [Byt i kultura shahterov-kirgizov kamenougolnoy promyshlennosti Kirgizii]. Frunze, 1964.
10. Grigulevich NI. Traditional food of Azerbaijanis and the problem of longevity. Longevity in Azerbaijan [Traditsionnoe pitanie azerbaydzhantsev i problema dolgozhitelstva. Dolgozhitelstvo v Azerbaydzhane] Collection of scientific papers [Sbornik nauchnyh trudov]. Kozlov VI (ed.). Moscow: Nauka, 1989. (In Russ.)
11. Bromley YuV, Markov GE. (eds.) Ethnography [Etnografiya]. Moscow: Vyshaya Shkola, 1982. (In Russ.)
12. Karakashly KT. Material culture of Azerbaijanis in the north-eastern and central zones of the Lesser Caucasus (historical and ethnographic study) [Materialnaya kultura azerbaydzhantsev severo-vostochnoy i tsentralnoy zon Malogo Kavkaza (istoriko-etnograficheskoe issledovanie)]. Baku: Elm, 1965. (In Russ.)
13. Ismailzade PA. Economic life of Mugan (XIX-early XX centuries: historical and ethnographic research) [Hozyaystvennaya zhizn Mugani (XIX-nachalo XX vv.: istoriko-etnograficheskie issledovaniya)]. Baku: Khazar University, 2009. (In Russ.)
14. Krulev VP. Essays on the economy and material culture of the Turkish peasantry [Ocherki hozyaystva i materialnoy kultury turetskogo krestyanstva]. Leningrad, 1969. (In Russ.)
15. Abasova LI. Material culture of Baku XIX-XX centuries (historical and ethnographic research) [Materialnaya kultura Baku XIX-XX vv. (istoriko-etnograficheskoe issledovanie)]. PhD thesis. Baku, 2010. (In Russ.)
16. Proverbs and sayings of the peoples of the world [Poslovitsy i pogovorki narodov mira]. Baku: Gizil Sherg, 1976. (In Russ.)
17. Agashirinova SS. Material culture of the Lezgins of the 19th – early 20th centuries [Materialnaya kultura lezgin XIX – nachala XX veka]. Moscow, 1978. (In Russ.)
18. Abasova LI. Material culture of Baku in

25. Исмайлзаде П.Э. Традиции и обычаи азербайджанцев, связанные с праздником Новруз и поверьем Хыдыр-Неби. Новруз – праздник мира-добра // Материалы международной конференции // 21 марта 2013. Ашгабат, Ylum, 2013.
26. Гавилов Х. Этнография Азербайджана. Баку, «Наука», 1991.
27. Гулиев Ш.А. Рисовое хозяйство в Азербайджане. Баку, «Наука», 1977.
28. Амирасланов Т. Словесная кухня. Баку, «Нурлар», 2013.
29. Герсеванов М.Н. Общий обзор каменных строительных материалов в Кавказском и Закавказском крае – ССК., т.2, Тифлис, 1872.
30. Исмайлзаде П.А. О традиционном рыболовстве в Азербайджане. Материалы конференции, посвященной 10-летию Азербайджанского института археологии и этнографии // Баку, «Нафта-Пресс», 2003.
31. Лавров Л.И. Роль естественно-географических факторов в истории народов Кавказа. Кавказский этнографический сборник. IX. Вопросы исторической этнографии Кавказа. Москва, «Наука», 1989.
32. Гроссгейм А.А. Дикие съедобные растения Кавказа. Баку, 1942.
33. Велиев Ф.И. Материальная культура западной зоны Азербайджана в XIX – начале XX вв. (по материалам Казахского, Гаузского и Шамхорского районов). Автореферат на соискании ученой степени кандидата исторических наук. Ленинград, 1990.
34. Гамзаева Н.Г. Традиционная материальная культура города Гянджа в XIX – начале XX вв. (историко-этнографическое исследование). Автореферат на соискании ученой степени кандидата исторических наук. Баку, 2017.
35. Зардаби Г.Б. Избранные произведения. Баку, «Азернешр», 1960.
36. Раджабов Г.А. Народные способы производства молочных продуктов в Азербайджане. Азербайджанский этнографический сборник. III издание. Баку, «Наука», 1977.
37. Велиев Ф.И. Материальная культура Азербайджана. Баку, «Наука и образование», 2007.
38. Мустафаев А.Н. Материальная культура Ширвана. Баку, Издательство «Наука», Б., 1977.
39. Исмайлзаде П.А. Этнокультурные особенности в жизни азербайджанцев XIX–XX вв. Анкара, «Alatoran», 2013.
- the XIX – early XX centuries [*Materialnaya kultura Baku v XIX – nachala XX veka*]. Abstract of PhD thesis. Baku 2008. (In Russ.)
19. Mamedov DD. Material culture of Nakhichevan in the 19th – early 20th centuries (historical and ethnographic research) [*Materialnaya kultura Nahichevana XIX - nachala XX veka (istoriko-etnograficheskoe issledovanie)*]. Abstract of PhD thesis. Baku, 2005. (In Russ.)
20. Petrovsky KS, Vanhanen VD. *Food hygiene [Gigiena pitaniya]*. Vol. 2. Moscow, 1971. (In Russ.)
21. *Ethnography of Azerbaijan [Etnografiya Azerbaydzhana]*. In 3 volumes. Volume II. Baku: Vostok-Zapad, 2007. (In Russ.)
22. Babaeva R. Materials for the study of wedding ceremonies in the Apsheron in the past [*Materialy dlya izucheniya svadebnyh obryadov na Apsherone v proshlom*]. AES. Issue I. Baku: Elm, 1964. (In Russ.)
23. Islamova VM. Household life of Azerbaijanis in the 19th – early 20th centuries (based on ethnographic materials of Apsheron) [*Hoyaystvennyy byt azerbaydzhantsev XIX- nachalo XX vv. (po etnograficheskim materialam Apsherona)*]. Abstract of PhD thesis. Baku, 1973. (In Russ.)
24. Gamba Chevalier. *Voyage dans la Russie meridionale et particulièrement dans les provinces situées au-delà du Caucase*. Paris, 1826.
25. Ismaylzade PE. Traditions and customs of Azerbaijanis associated with the Novruz holiday and the Hydyr-Nebi belief. Novruz – a holiday of peace and kindness [*Traditsii i obychai azerbaydzhantsev, svyazannye s prazdnikom Novruz i poverem Hydyr-Nebi. Novruz – prazdnik mira-dobra Proceedings of the international conference. March 21, 2013*]. Ashgabat: Ylum, 2013. (In Russ.)
26. Gavilov H. *Ethnography of Azerbaijan [Etnografiya Azerbaydzhana]*. Baku: Nauka, 1991. (In Russ.)
27. Guliev ShA. *Rice farming in Azerbaijan [Risovoe hozyaystvo v Azerbaydzhanе]*. Baku: Nauka, 1977. (In Russ.)
28. Amiraslanov T. Verbal cuisine [*Slovesnaya kuhnya*]. Baku: Nurlar, 2013. (In Russ.)
29. Gersevanov MN. General overview of stone building materials in the Caucasian and Transcaucasian regions [*Obshchiy obzor kamennykh stroitelnykh materialov Kavkazskom i Zakavkazskom krae*]. SSK, Vol. 2. Tiflis, 1872. (In Russ.)
30. Ismailzade PA. On the traditional fishing in Azerbaijan. *Proceedings of the conference*

40. Валиев Ф.И. Праздничные и церемониальные блюда азербайджанцев XIX – начала XX веков. Журнал археология и этнография Азербайджана, издательство «Нафта-Пресс», № 1, Баку 2006.

41. Валиев Ф.И. Материальная культура Азербайджана начала XIX-XX веков (историко-этнографические исследования). Баку, «Восток-Запад», 2010.

42. Исмаилзаде П.А. О трансформации этикета в условиях современной глобализации // Материалы научной сессии, посвященной результатам археологических и этнографических исследований, проведенных в 2008-2009 гг. Баку, 2009.

43. Дума А. Визит на Кавказ. Баку, 1986.

44. Аллахманов М. Духовная культура западного региона Азербайджана XIX – начала XX веков (историко-этнографические исследования). Диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук, Баку, 1998.

45. Эфендиев О.С. Хозяйство и материальная культура лезгин Азербайджана в конце XIX – начала XX века (историко-этнографическое исследование по материалам северо-восточных районов Азербайджанской ССР) // Автореферат на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Ленинград, 1987.

46. Емтыль Р.Х. Адыгский этикет в оценке Российских и европейских авторов XV-XIX вв. // Вестник АГУ, вып. 1(194) 2017. Интериано Дж. Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов в XIII-XIX вв. Нальчик, 1974. С. 43, 50.

47. Сарабский Г. Старый Баку. Баку, 1958.

dedicated to the 10th anniversary of the Azerbaijan Institute of Archeology and Ethnography [O traditsionnom rybolovstve v Azerbaydzhane. Materialy konferentsii, posvyashchennoy 10-letiyu Azerbaydzhanskogo instituta arheologii i etnografii]. Baku: Nafta-Press, 2003.

31. Lavrov LI. The role of natural and geographical factors in the history of the peoples of the Caucasus. *Caucasian ethnographic collection. IX. Questions of the historical ethnography of the Caucasus [Rol estestvenno-geograficheskikh faktorov v istorii narodov Kavkaza. Kavkazskiy etnograficheskiy sbornik. IX. Voprosy istoricheskoy etnografii Kavkaza].* Moscow: Nauka, 1989.

32. Grossheim AA. *Wild edible plants of the Caucasus [Dikie sedobnye rastenin Kavkaza].* Baku, 1942.

33. Veliev FI. Material culture of the western zone of Azerbaijan in the 19th – early 20th centuries (based on materials from Kazakh, Taz and Shamkhor regions) [*Materialnaya kultura zapadnoy zony Azerbaydzhana v XIX - nachale XX vv. (po materialam Kazahskogo, Tazuskogo i SHamhorskogo raynov)*]. Abstract of PhD thesis. Leningrad, 1990.

34. Gamzaeva NG. Traditional material culture of the city of Ganja in the 19th – early 20th centuries (historical and ethnographic research) [*Traditsionnaya materialnaya kultura goroda Gyandzha v XIX – nachale XX vv. (istoriko-etnograficheskoe issledovanie)*]. Abstract of PhD thesis. Baku, 2017.

35. Zardabi GB. *Selected works [Izbrannye proizvedeniya].* Baku: Azerneshr, 1960.

36. Radjabov GA. Folk ways of producing dairy products in Azerbaijan. *Azerbaijan ethnographic collection. 3rd edition [Narodnye sposoby proizvodstva molochnykh produktov v Azerbaydzhane. Azerbaydzhanskiy etnograficheskiy sbornik].* Baku: Nauka, 1977.

37. Valiev FI. *Material culture of Azerbaijan [Materialnaya kultura Azerbaydzhana].* Baku: Nauka i Obrazovanie, 2007.

38. Mustafaev AN. *Material culture of Shirvan [Materialnaya kultura Shirvana].* Baku: Nauka, 1977.

39. Ismailzade PA. *Ethnocultural features in the life of Azerbaijanis in the 19th – 20th centuries [Etnokulturnye osobennosti v zhizni azerbaydzhantsev XIX-XX vv.].* Ankara: Alatoran, 2013.

40. Valiev FI. Festive and ceremonial dishes of the Azerbaijanis of the 19th – early 20th centuries [*Prazdnichnye i tseremonialnye blyuda azerbay-*

dzhantsev XIX - nachala XX vekov. Zhurnal arheologiya i etnografiya Azerbaydzhana]. *Journal of Archeology and Ethnography of Azerbaijan*. Issue 1. Baku: Nafta-Press, 2006. (In Russ.)

41. Valiev FI. *Material culture of Azerbaijan at the beginning of the XIX-XX centuries (historical and ethnographic research)* [*Materialnaya kultura Azerbaydzhana nachala XIX-XX vekov (istoriko-etnograficheskie issledovaniya)*]. Baku: Vostok-Zapad, 2010. (In Russ.)

42. Ismailzade PA. On the transformation of etiquette in the context of modern globalization. [O transformatsii etiketa v usloviyah sovremennoy globalizatsii] *Proceedings of a scientific session dedicated to the results of archaeological and ethnographic research carried out in 2008-2009*. Baku, 2009. (In Russ.)

43. Duma A. *Visit to the Caucasus* [*Vizit na Kavkaz*]. Baku, 1986. (In Russ.)

44. Allahmanov M. *Spiritual culture of the western region of Azerbaijan in the 19th and early 20th centuries (historical and ethnographic research)* [*Duhovnaya kultura zapadnogo regiona Azerbaydzhana XIX – nachala XX vekov (istoriko-etnograficheskie issledovaniya)*]. PhD Thesis. Baku, 1998. (In Russ.)

45. Efendiev OS. *Economy and material culture of the Lezgins of Azerbaijan in the late 19th – early 20th centuries (historical and ethnographic research based on materials from the northeastern regions of the Azerbaijan SSR)* [*Hozyaystvo i materialnaya kultura lezgin Azerbaydzhana v kontse XIX - nachala XX veka (istoriko-etnograficheskoe issledovanie po materialam severo-vostochnyh rayonov Azerbaydzhanskoy SSR)*]. Abstract of PhD thesis. Leningrad, 1987. (In Russ.)

46. Emtyl RKh. *Adyghe etiquette in the assessment of Russian and European authors of the 15th-19th centuries* [*Adygskiy etiket v otsenke Rossiyskih i evropeyskih avtorov XV-XIX vv. // Vestnik AGU, vyp. 1(194) 2017*]. *Bulletin of ASU*. 2017, 194(1).

47. Sarabsky G. *Old Baku* [*Staryy Baku*]. Baku, 1958.

Статья поступила в редакцию 11.05.2021 г.