

**МЕСТО УТВАРИ В КУЛЬТУРЕ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ДАГЕСТАНА  
(XIX - начало XX в.)**

Для приготовления, хранения и приема пищи у народов Дагестана был своеобразный набор утвари и посуды. Утварь - это вся совокупность предметов, необходимых человеку в его обиходе. Предметы утвари, как и другие области народного бытия, связаны с традициями и обладают преемственностью развития. Их функционирование обусловлено материальными условиями, средой проживания, образом жизни населения. Они имеют хозяйственно-бытовое назначение, удовлетворяют эстетические потребности народа, вместе с тем с ними связаны ритуальные действия и представления.

В XIX — начале XX в. употребляемая посуда и утварь была деревянная, керамическая, медная, фаянсовая, фарфоровая, стеклянная. Изготавливались также емкости из кожи, которые были представлены у народов Дагестана в виде посуды для воды, подойников {Алимова Б.М., Лугуев С.А., 1997'. С.87-88) и сосудов для ферментации молока. Сосуды, изготовленные из желудков мелкого рогатого скота или из кишки крупного рогатого скота, тоже являлись весьма вместительными емкостями, несмотря на свой сравнительно небольшой объем. Сосуды, сделанные из желудков коз и овец, предназначенные для длительного хранения и ферментации продуктов, тщательно промывались и вымачивались в сыворотке с солью. При соблюдении всех правил обработки и хранения в темноте законсервированный продукт мог храниться в этой упаковке в течение года и более.

В основном малоимущие слои населения пользовались утварью самодельной или кустарного производства. Наиболее употребительной была деревянная и глиняная (керамическая) посуда, чрезвычайно разнообразная по формам, размерам, отделке и назначению.

Для обработки небольшого количества зерна в хозяйствах имелись несложные ручные приспособления. Так, для обдирки крупы применяли деревянные ступы, одинаковые по форме как в равнинных, так и предгорных районах. А для помола зерна и кукурузы пользовались ручными мельницами.

Хотя проследить всю историю производства и резьбы по дереву с древнейших времен невозможно, т.к. дерево не может долго сохраняться в земле, тем не менее следует отметить, что производство деревянной утвари в Дагестане относится к глубокой древности, в чем нас убеждают археологические находки. Например, «оригинальная круглодонная деревянная чаша, а также фрагменты другой такой же чаши и обломки деталей какой-то деревянной конструкции неясного назначения были найдены в подкурганых каменных гробницах Чиркейского могильника середины II тыс. до н.э.» (Маммаев М.М., 1989. С. 10).

При изготовлении деревянных изделий использовали такие породы дерева, как дуб, береза, липа, орех, кизил, барбарис и др. Деревянная посуда - один из интереснейших видов материальной культуры народов Дагестана. Занимая значительное место в культуре питания народов Дагестана, эта посуда пережила разные эпохи, отразила в своих формах разные художественные вкусы народа. Мастерство, передаваемое из поколения в поколение, способствовало выработке весьма устойчивых и в то же время развивающихся ее видов, нередко достигавших высокого художественного совершенства.

Деревянная посуда и утварь были по технике изготовления долбленными, бондарными, плетеными и др. Видимо, долбление - наиболее древний способ обработки. В исследуемый период сосуды, изготовленные таким путем, использовались, в основном, для хранения сыпучих продуктов и жидкостей. Выдолбленные из цельного ствола дерева объемные сосуды широко использовались в нагорном и предгорном Дагестане, особенно

аварцами, проживающими в лесистых районах, и даргинцами лесного предгорья. Долбленные сосуды предназначались, главным образом, для хранения продуктов небольших объемов, например, для соли или для других сыпучих тел. Распространены были среди народов долбленные корытца для рубки дикорастущих растений (особенно во время заготовок впрок), просеивания и замешивания муки. У высокогорных аварцев имелись цельнодолбленные квашни или специальные корыта для теста. Дидойские народы в больших деревянных бочкообразных корытах держали для домашних нужд воду {Мусаева М.К., 2003. С. 118}. Малочисленные народы Западного Дагестана для хранения молока, сыворотки и сыра в рассоле пользовались цельнодолбленными бочками, а хваршины - цельнодолбленными кувшинами (кӀозогъе) с широким горлом и высоким венчиком {Мусаева М.К., 1995. С. 67}.

Из дерева вырезались ложки - «кӀусри», «кӀуса» (лакск.), «кӀуцӀул» (дарг.), «гӀуд» (авар.), «кӀашыкӀ» (кум.) - разной величины и формы «с более глубоко выдолбленным ковшиком - «гӀуд» (аварск.), «джинна» (анд.), с плоским ковшиком - «бугун» (аварск.), «арком» (анд.) (Материальная культура аварцев. 1967. С. 289). Ложками ели все блюда, и жидкие и густые. Вырезали также деревянные вилки, которые «заменяли заостренные барбарисовые палочки, имевшие иногда три зубца - «чӀала» (дарг.) {Гаджиева С.Ш., Османов М.О. Пашаева А.Г., 1967. С. 266}, «чиш» (кум.) {Гаджиева С.Ш., 1960. С. 157}. О заостренных палочках, заменяющих вилки, пишет также А.Омаров {Омаров А., 1870. С. 8}.

Почти повсеместно были в большом употреблении сходные по форме долбленные деревянные ковши - «гел» (аварск.), «хула кӀуцӀул» (дарг.), «кӀичӀала» (лакск.), «чомуч» (кум.), представлявшие собой различного объема чаши с удлиненной, иногда красиво орнаментированной резной ручкой. Из них пили, ими зачерпывали и наливали воду или разливали другие жидкости, насыпали крупу и муку. Многие виды ковшей и бочонков делали точно определенного размера и стандартной формы, они использовались как мера емкости и каждый имел свое название. Широкое распространение и применение в Западном Дагестане имели своеобразные по декору деревянные сосуды, которые отмечаются исследователями особо. Это - сосуды, характеризующиеся наличием крышек, украшенных роговидными выступами и «шипом» в середине. В качестве гипотезы Ю.Ю. Карпов выдвинул предположение, что «конструктивные особенности и орнаментация подобных сосудов позволяют сближать их с антропоморфными фигурами» {Карпов Ю.Ю., 1998. С. 83-84}. Он сравнивает конструктивные особенности деревянных сосудов с роговидными выступами с подобными им по декору керамическими, и приводит ближайшие параллели с глиняной посудой «кобанской археологической культуры с рогообразными выступами по краям и «шипом» в центре крышек» {Карпов Ю.Ю., 1998. С. 84}. Описывая посудную стену у багулалов, Е.М.Шиллинг пишет о «рогатых» солонницах, и о том, что «посудная стена (деревянная переборка) украшена медными коваными кувшинами, деревянными мучными мерками и другими предметами, висящими на этой переборке. На низкой полке тут же медные котлы, таганы, деревянные «рогатые» солонницы и т.д.» {Шиллинг Е.М., 1993. С. 188}.

Видимо, с развитием специализированных форм земледелия соль становится физиологически необходимым компонентом питания человека. Вероятно, в тех областях, где эти события происходили ранее всего, во время становления нового хозяйственного уклада, когда в обществах чрезвычайно была сильна свойственная ранним формам язычества символизация процессов, происходящих вокруг человека, объектов, его окружающих, соль «обрастает» богатой символикой и включается в различные мифологические системы. Удивительные свойства соли - быстро растворяться, быть приятной на вкус (как утверждают медики, в малых концентрациях — даже сладковатой) и одновременно жгучей, разъедающей. Эта способность соли заключать в себе противоположные качества чрезвычайно важна, так как древнейшие формы сознания человека, а вернее сказать, фундаментальные формы сознания человека, отражают мир именно в системе дуальных оппозиций {Иванов В.В., 1987. С. 408-409}.

Из дерева делали также дуршлаки, которые «служили для доставания хинкала из бульона» (Материальная культура аварцев. 1967. С. 289), для отделения творожистой массы от сыворотки и т.д. Бытовали также дуршлаки, плетенные из дубовых прутьев, которыми чаще пользовались чабаны, как походной утварью (*Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.*, 1967. С. 266). У народов Западного Дагестана: у годоберинцев, бежтин, генухцев были также деревянные маслобойки грузинского типа.

Е.М.Шиллинг, описывая интерьер бежтинского жилища, отмечал наличие у них деревянной утвари, в том числе: «деревянные точеные блюда, долбленные деревянные цилиндрические сосуды, начиная от очень больших, в том числе маслобойки грузинского типа, на которых работают не сидя на полу, как на аварских маслобойках, а стоя» (*Шиллинг КМ*, 1993. С. 719).

Кроме долбленной деревянной посуды встречалась еще и бондарная утварь, которую набирали из узких, длинных, тщательно выструганных дощечек-клепок, которые плотно пригонялись друг к другу, облекая круглое дно, и стягивались вверху и внизу обручами. Таким образом делали бочонки, подойники и др. Из кухонной деревянной утвари встречались долбленные корыта, которые использовались для стирки белья, кормления птицы и скота; в них содержали и пищевые продукты. Имелись специальные деревянные корыта, предназначенные для разделывания туши, заготовки мяса впрок. Как отмечает Е.М.Шиллинг, у багулалов, «среди утвари обращает на себя внимание: долбленные из древесного ствола кадки метровой высоты (для хранения пищевых продуктов), большие долбленные, деревянные корыта (для засола мяса)» (*Шиллинг Е.М.*, 1993. С. 188). Широко пользовались народы Дагестана деревянными подносами различных размеров и форм, некоторые подносы для подачи хинкала имели в середине своеобразное приспособление в виде чашки для чесночной приправы. Необходимо отметить и небольшие деревянные ступы, предназначенные для толчения чеснока, различные мерки, украшенные орнаментальной резьбой. В основном они украшались ромбо-меандровым узором, который применялся как «обособленный символ плодородия» (*Рыбаков Б.А.*, 1981. С. 92). Ступы имелись еще для обдирки проса - «просорушка». Они вырубались из удлиненного обрубка дерева и в большинстве случаев имели форму рюмки: удлиненная верхняя часть постепенно сужалась книзу и опиралась на круглое утолщение основания. Такие ступы имели высоту примерно 75-80 см, а рабочая часть была небольшой (около 25-30 см), чашевидной формы. Кроме этого, имелись еще долбленные ведра-сосуды с прямыми стенками и веревочной или волосяной ручкой, прикрепленной к выступам на внешней стороне стенок. Они были предназначены для переноски воды, молока, служили своего рода подойником, особенно у высокогорных аварцев, проживающих в лесистых местностях.

Из луба и коры у народов Дагестана изготавливали сита и решета, которые служили для просеивания муки и чистки зерна. Основным центром их изготовления являлся Кайтаг. У тюркоязычных народов имелись изделия из камыша; у кумыков были ложки разных размеров и формы из камыша- «къомуш къашыкълар» (*Алимова Б.М.*, 2005. С. 183).

В незначительных количествах имелась плетеная утварь, представленная в основном в виде заплечных корзин, сапеток, небольших корзин для хозяйственных мелочей (ниток, пряжи и т.д.). Сюда же необходимо отнести корзины для сушки творога (у аварцев), которые плели с небольшим дном и высокими стенками, к краю которых прикрепляли веревочную ручку для подвешивания к потолку или балке веранды. Они встречались нескольких видов.

Корзины для хранения и перевозки продуктов не имели определенных размеров: они были круглыми или овальными. Все они имели плоское широкое дно и отвесные или даже расширяющиеся кверху стенки и были удобны для переноски грузов на большие расстояния на ослах, т.к. «главная особенность горного ХКТ (хозяйственно-культурный тип. - Авт.) - преобладающая транспортная роль осла» (*Османов М. О.*, 1996. С. 189).

Таким образом, в каждом хозяйстве было достаточно много деревянной утвари местного производства или приобретенной на базаре. Благодаря легкости обработки

дерева относительно простейшими инструментами, прочности и природной красоте дерево привлекало внимание как материал с древнейших времен. Инструменты, служившие для выделки деревянной долблено-резной посуды и ложек - топор, тесло, скобель, резец и нож, применялись многими поколениями дагестанских ремесленников почти в неизменном виде.

В быту народов Дагестана хлеб всегда пользовался большим уважением и занимал особое, почетное место в праздничных торжествах и свадебных ритуалах, поэтому деревянная утварь, имеющая непосредственное отношение к хлебу, особенно заботливо украшалась резьбой в виде розеток, елочек и зигзагообразных ломаных линий, которые относятся к числу древнейших орнаментальных мотивов, известных в Дагестане и на Кавказе. Тщательно и обильно покрывали закликательным узором разные вместилища зерна - лари («цагъуры»), на всей поверхности которых присутствовала система «защиты»: солнечные знаки, символы плодородия и др. Почти все емкости для пищевых продуктов орнаментировались по-особому - в основном «господствовали архаичные символы плодородия в виде ромбов и квадратов, «засеянного поля», зачастую в сложной переработке» {Рыбаков Б.А., 1987. С. 503}.

Керамическая посуда была в употреблении также повсюду. Необходимо, однако, отметить, что в лесистых местах преобладала деревянная посуда и утварь, а в безлесных - керамическая. Широко использовалась в быту глиняная, отчасти фаянсовая посуда, фарфоровая же была в обиходе лишь у зажиточных слоев населения, в основном, у горожан.

Наиболее известными центрами по производству керамической посуды в Нагорном Дагестане являются Балхар и Сулевкент. В Сулевкенте еще в эпоху средневековья было известно производство глазурованной керамической посуды, что, видимо, объясняется влиянием Дербента, так как с. Сулевкент находилось недалеко от города Дербента, где в IX—XIII вв. и в последующие периоды высокого уровня достигло производство художественной поливной керамики, технику и технологию выделки которой рано освоили сулевкентские мастера-гончары {Маммаев М.М., 1989. С. 76}. Но вместе с тем изготовление в с. Сулевкент обычной неглазурованной керамики имеет древние корни, судя по характерной для него посуде - чашам, кувшинам, мискам, хумам, маслобойкам и др., а также особенностям их декоративной отделки {Маммаев М.М., 1989. С. 76}. Селение Балхар относится к древнейшему керамическому центру Нагорного Дагестана, «о чем свидетельствуют особенности форм посуды, восходящие к керамическим образцам I тыс. до н.э.» {Маммаев М.М., 1989. С. 76}. Е.М.Шиллинг отмечает, что «форма изделий вместе с их специальным бытовым назначением до мелочей отвечает особенностям кавказской горской действительности и типична именно для Нагорного Дагестана» {Шиллинг Е.М., 1997. С. 60}.

Балхар - единственный в своем роде центр женского художественного керамического производства: все женщины заняты здесь гончарным ремеслом и росписью посуды. И принадлежность производства балхарской керамики именно женщине говорит о древности данной разновидности промысла: имеется в виду древнейшее распределение труда по половому признаку, где лепка керамической посуды являлась одним из звеньев женской занятости наряду с приготовлением пищи, собирательством и т.д. В Балхаре изготавливались самые разнообразные кувшины хозяйственного назначения - водоносные сосуды, кувшины для умывания, маслобойные, для засолки брынзы, для зерна, для молочных продуктов и значительно меньше столовая керамика - блюда, миски, кружки. Основные формы сосудов, видимо, сложились очень давно, о чем свидетельствуют находки разбитой керамики на старых балхарских хуторах XVII в. В изделиях XVIII - начала XIX в. часто применялись налепные детали на шейке, горле и верхней части туловища. Э.В. Кильчевская отмечает, что детали на горле кувшина имитировали уши, рот, глаза, усы человека, а на тулове сосуда - нагрудные украшения {Кильчевская Э.В., 1980. С. 140}. Она также указывает, что «в керамике XIX века налепы постепенно все чаще заменяются росписью, хотя это происходит главным образом в товарной (базарной) продукции. Для себя, особенно при изготовлении

свадебных изделий невесты, кувшины по-прежнему делались по «полной форме» с рельефными налестями, придающими сосудам антропоморфный облик» (*Кильчевская Э.В.*, 1980. С. 140). Кроме этого, в Балхаре выработались черты керамической росписи, присущие искусству только этого аула. Роспись наносилась на сосуд при медленном вращении ручного гончарного круга. Как отмечает С.Г. Магомедова, «каждая мастерица, воспитанная на традиционных образцах, творила в рамках традиции, почти в неприкосновенности сохраняя орнаментику, каноны ее распределения и древние формы сосудов, отточенные в результате творчества многих поколений. Видимо, поэтому и сохранен именно в балхарской росписи традиционный мотив «древа жизни», правда, в крайне условной трактовке» (*Магомедова С.Г.*, 1988. С. 177). Необходимо отметить, что особое значение придавалось орнаментальному мотиву «древо жизни», которое подчеркивалось его центральным расположением на лицевой стороне «урша» (водоносный кувшин) и именно под сливом сосуда. Нам кажется, в данном случае изображение «древа жизни» весьма условно, скорее всего, на сосуде под сливом изображена распластанная стилизованная фигура «женщины-лягушки», «женщины-дерева», в основу которого легло также изображение «Рожаницы», но трансформированное. «Иногда «рождающая» показана в виде распластанной лягушки», -отмечает Б.А. Рыбаков (*Рыбаков Б.А.*, 1981. С. 478).

Среди изделий из керамики необходимо отметить малые формы, которые в настоящее время исчезли из производства балхарских мастериц и являются уникальными.

Одним из интересных видов являются фляги, одна сторона которых плоская, а лицевая сторона имеет конусообразную форму, напоминающую женскую грудь. Фляги имели округлую форму. Плоская сторона крепилась к седлу или поясу чабана, а вторая, конусообразная, богато декорировалась красным и белым ангобом. По сообщению старых мастериц, фляги сознательно уподоблялись по форме женской груди, и в разговоре использовали понятие «память о материнском молоке» (*Гамзатова С.*, 2011. С. 349).

Говоря об исчезнувших формах балхарской керамики, хочется назвать еще одну. Имеются в виду сдвоенные кружки. Подобные образцы керамики использовались в Балхаре в ритуальных целях - для примирения супругов. Они выглядели в виде сдвоенных каплевидных сосудов, с расположенной сзади ручкой (*Гамзатова С.*, 2011. С. 351).

Вторым по значительности древнейшим центром керамического производства Дагестана являлось, как уже отмечалось выше, с. Сулевкент (Сулерчи), которое располагалось на территории нынешнего Дахадаевского района, недалеко от с. Кубачи. В отличие от Балхара, где производство керамики от подготовительных процессов до обжига было женским делом (мужчины брали на себя заботы лишь по реализации готовой продукции), в с. Сулевкенте производство, роспись и сбыт изделий возлагались на мужчин, а заготовка сырья и его предварительная обработка - на женщин (*Лузнев С.А.*, 1977. Л. 91). Производство керамики в с. Сулевкент восходит к эпохе раннего средневековья, примерно к VIII-X вв. (*Кильчевская Э.В., Иванов А.С.*, 1959. С. 25). Известно, что сулевкентский керамический промысел сложился значительно позже балхарского. Сулевкентский промысел, как и балхарский, выделился в результате длительного развития домашнего производства. Но, в отличие от принципов орнаментального убранства балхарской керамики, в керамическом искусстве даргинцев, наряду с росписью, продолжали развиваться рельефно-лепные приемы украшения гончарных изделий - приемы, получившие особое значение в поливной керамике Сулевкента в XIX в. (*Кильчевская Э.В., Иванов А.С.*, 1959. С. 33). Примерно к концу XVIII - началу XIX вв. в Сулевкенте складывается совершенно особый, отличный от Балхара прием украшения больших хозяйственных кувшинов (*Кильчевская Э.В., Иванов А.С.*, 1959. С. 33). В связи с усилением среди сулевкентцев отходничества в районы Северного Кавказа, где в основном бытовала поливная керамика, в сулевкентском промысле в XIX в. распространяется полива, и в украшении гончарных изделий даргинцев большое значение получают рельефно-лепные и штампованные узоры. Кроме того, в украшении

поливных кувшинов Сулевкента появляются и чисто скульптурные детали в виде лепных изображений птиц, оленей, баранов, змей, лягушек и других мотивов (*Кильчевская Э.В., Иванов А.С., 1959. С. 33*). Большое распространение получают в XIX в. декоративные кувшины небольших размеров, употреблявшиеся для умывания, и чаши с крышечкой в виде супницы. Иногда эти кувшины и чаши украшались скульптурными изображениями животных, а иногда и человека (*Кильчевская Э.В., Иванов А.С., 1959. С. 33*).

Как отмечает Алимova Б.М., «у состоятельных городских жителей (г. Дербент) было много глиняной посуды «кашы», которую изготовляли в г. Кашане в Иране, где было сильно развито гончарное дело «кудэчилик». В их домах можно было встретить красивую глазурованную глиняную посуду «бэрни». В богатых домах были большие цветочные вазы «кулдан», красивые масленки «ягдан» и т.д.» (*Алимova Б.М., 2005. С. 180*).

Очень часто материал и форма утвари зависели от разновидности и консистенции блюд, например, готовую жидкую еду подавали на стол в деревянной (в лесистых районах) или - реже - в глиняной миске, так как вся семья в сельской местности в прошлом ела из одной посуды. Диаметр больших мисок варьировал от 20 до 35 см, высота составляла 8-12 см. А в более зажиточных семьях ели из медных мисок. У маленьких детей были индивидуальные небольшие чашечки. Мясо, если было, подавалось после супа в той же или другой миске, нарезанное кусками, и ели его руками, так как вилки у дагестанцев в быту имелись только у горожан, сервировавших стол по-европейски. Посуда у городских жителей была как у русских, в основном фарфоровая. У обеспеченных дагестанцев, особенно горожан, большое внимание обращали на сервировку стола во время званых обедов. Еду подавали в фаянсовых или фарфоровых блюдах, или в мисках, ее раскладывал по тарелкам сам хозяин или приставленное для этого лицо, каждому подавали индивидуальный прибор.

Помимо деревянной и керамической посуды, народы Дагестана пользовались и медной утварью, т.к. наиболее распространенным видом художественной обработки металла в Дагестане было изготовление медной посуды, которая имела широкое применение в быту народов в исследуемый период.

Крупным центром медно-чеканного дела было с. Кубачи, прославившееся мастерами многих видов металлообработки. Еще в XII-XIV вв. у кубачинцев было отлично поставлено литейное дело, в первую очередь, имеется в виду производство литых бронзовых котлов, украшенных сценами охоты, геральдическими изображениями и т.д. Начиная со средневекового периода, в с. Кубачи занимались литьем котлов и светильников. Здесь же ковали и чеканили медь (*Магомедов А.Дж., 1999. С. 63*). Кроме Кубачи изготовлением медно-чеканной посуды прославились аварские селения Гоцатль, Ичичали; мастера-медники работали также в других аварских селениях: Гагатль, Корода, Чох, Согратль, Тлейсерух (*Чирков Д.А., 1973. С. 203*). В исследуемый период известны были и лакские центры медно-чеканного дела: Кумух, Табахлу, Мукар, Хури, Кунди, Вильтах, Тулизма, Хурукра, Цовкра, Чара, Унчукатль (*Чирков Д.А., 1975. С. 115*). Особую известность по художественной обработке меди получили селения Кумух и Хури. Луженая утварь кумухского изготовления отличалась изяществом формы, четкостью и ритмичностью узоров, блеском поверхности. По свидетельству Н.М. Ильчука, «техника изготовления, лужения и гравировки этой утвари аналогична технике, известной в лакских селениях Хури и Балхар, а также в татском селении Лагич, в аварских селениях Гоцатль, Батлаич» (*Ильчук Н.М., 1958. С. 83*). Изготовлением медной посуды в начале XIX в. занимались еще кумыкские ее. Нижнее Казанище и Каякент (*Пиралов А.С., 1914. С. 222*).

Медночеканщики изготавливали медные котлы, подносы, кувшины, чашки и др. Ассортимент изделий из меди в исследуемый период был разнообразным. Особо широким спросом пользовались кубачинские литые котлы, которые можно было увидеть среди утвари всех народов Дагестана (*Магомедов А.Дж., 1999. С. 65*). Из медно-чеканных изделий дагестанских мастеров выделялись большие сосуды-водоносы, которые отличались от керамических надежностью, прочностью, легкостью, чем объясняется их особая популярность среди горянок. Особый интерес вызывают кубачинские кувшины

«мучал», представляющие из себя два спаянных усеченных конуса, кувшин с широким и низким туловом, с зауженными горловиной и дном; еще высокие кувшины с длинным горлом и широким туловом. Последние кувшины украшались сложным растительным орнаментом (гравировка).

Подробное описание мучала мы находим у Н.Б. Бакланова (См.: *Бакланов Н.Б.*, 1926. С. 31).

Кубачинские мастера-медники изготавливали медный сосуд, характерный именно для с. Кубачи. Это, кроме «мучала», ведрообразный сосуд - «нукнус». «Нукнус» бывает обычно величиной с небольшое ведро (высота 20-25 см, верхний диаметр до 23 см). Он несколько расширяется вверх и стоит на трех низеньких литых ножках. Корпус сосуда украшен рельефным чеканным на зангаре орнаментом. Эти нукнусы имеют особое обиходное, весьма традиционное значение: они употребляются на свадьбах. Наполненные мукой или крупой, с воткнутой в середину ложкой-рукояткой вниз, они (2-3 штуки и больше, смотря по состоянию) приносятся женщинами вместе с приданым в дом жениха, где молодая ставит их на полку. Через 40 дней она должна раздать содержимое беднякам. Богатая невеста также приносит в дом жениха нукнус с положенными в него крупными кубачинскими кольцами и браслетами. В обычное же время нукнус стоит почти без употребления и служит лишь украшением и знаком зажиточности и семейного благополучия в жилище кубачинца» (*Шиллинг Е.М.*, 1949. С. 64). Кроме них, специфически кубачинской медной утварью является небольшой орнаментированный кувшин «кунне» из желтой меди, служащий для омовения, с характерным загнутым носиком. Водоносные кувшины встречались еще в виде высоких, с узким и длинным горлом сосудов, «имеющие широкое тулово, приподнятое над небольшим основанием. Носят их на плече, придерживая рукой» (*Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.*, 1967. С. 265) - «варакъи» (лакск.), «эрет1» (аварск.), «къуткъа» (дарг.). Следует отметить, что водоносные кувшины несли с родника, наполнив водой с помощью специальных ремешков, ярко украшенных специфическими узорами и сотканых на специальном станке. С помощью такой же перевязи носили воду в кувшинах, являющихся прототипом керамических балхарских кувшинов «урша», получивших особое распространение у лакцев Вицхинского магала, у даргинцев нынешнего Левашинского и Акушинского районов. В исследуемый период изготавливали их мастера-медники из лакских селений Чара и Кунди Вицхинского магала. У водоносных кувшинов типа «урша» было широкое тулово, приподнятое над небольшим основанием (*Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.*, 1967. С. 265), горлышко у них имеет сливной носик. У народов Дагестана имелись еще малые водоносные кувшины без сливного носика, в основе которых лежали формы больших кувшинов, имеются в виду кувшины-рукомойники: «гунгуми» (лакск.), «гулгу» (аварск.), «гажин» (дарг.). Были также распространены маленькие медные кувшинчики без носика и поддона, которые почти у всех назывались «парш», «фарш» (азерб.).

Кроме кувшинов мастера изготавливали фляжки, которые представляли собой круглый сосуд с высоким горлышком и петлями для нити-перевязи. Среди изделий дагестанских мастеров-медников встречались: подносы, сковородки, тазы, дуршлаги, блюда, подойники, котлы, чашечки, миски, ковшики и др.

Необходимо отметить, что на искусство обработки меди Дагестана в исследуемый период большое влияние оказали традиции соседнего Азербайджана, особенно мастера с. Лагич (*Магомедов А.Дж.*, 1999. С. 70). Изделия лагичских мастеров развозили по районам Дагестана и торговцы из самого Лагича (*Магомедов А.Дж.*, 1999. С. 70).

Отмечая самобытные черты дагестанских традиций обработки меди, специалисты указывают на отсутствие у кубачинцев традиций лужения наружной поверхности изделий. У них практиковались защитные (от окисления) приемы задымления поверхности медной посуды на огне путем сжигания ореховой скорлупы и использование вошения (вместо лужения) внутренних поверхностей водоносных сосудов (*Магомедов А.Дж.*, 1999. С. 74).

Итак, в прошлом посуда и утварь была менее разнообразна, чем в настоящее время, но при этом некоторые предметы утвари были связаны со сложной символикой, в частности солонки, отличающиеся оригинальной резьбой (особенно деревянные «рогатые» солонки аварцев). Необходимо отметить роль подносов из дерева и меди у народов Дагестана, которые заменяли часто столики.

Помимо перечисленной посуды и утвари у народов Дагестана, в обиходе у городских жителей, обеспеченных семей встречались разнообразные сервизы, стеклянная, хрустальная, фарфоровая посуда российских и западноевропейских заводов. Предметом роскоши являлись столовая посуда и целые приборы из серебра и золота. В зажиточных слоях населения сервировке уделялось большое внимание, так как это было престижно. Посуду хранили на специальных полках и в шкафах. Столовую, богато орнаментированную посуду ставили на видное место для украшения интерьера. Вся домашняя посуда у городских жителей хранилась в шкафу со стеклянными дверками, в котором всегда помещалась особенно чайная посуда: чайник, чайные чашки, поднос, тарелки и т.д.

Особое внимание обращалось на чайную посуду. Предметом сервировки чайного стола (особенно у народов Южного Дагестана) кроме чашек, индивидуальных тарелок, сахарницы, заварного чайника, чайных ложек должен был быть и самовар.

Разумеется, как уже говорилось, количество и качество посуды, их разнообразие зависело от имущественного положения той или иной семьи.

Народы Дагестана тщательно следили за чистотой посуды, особенно медной. Ее чистили золой, речным песком (на равнине), кирпичом.

В жаркое время года всю утварь и глиняную посуду выносили на солнце для проветривания и просушки.

Утварь и посуду народы Дагестана в сельской местности держали на полках, деревянные, медные подносы висели на стене, а более дорогая посуда стояла на полке, прибитой повыше, и служила украшением комнаты.

Анализируя традиционную утварь народов Дагестана, связанную с пищей, трудно уловить ощутимые локальные различия. Посуда и утварь дагестанцев во многом сходна, а нередко и полностью идентична посуде и утвари народов Северного Кавказа и Кавказа, что свидетельствует, прежде всего, о близости социально-экономических условий существования и тесных этнокультурных контактах этих народов.

Традиционная утварь, главным образом, изготавливалась из экологически чистых природных материалов: дерева и глины. В разнообразной деревянной посуде хранили продукты питания, месили тесто, солили мясо. В глиняных горшках и кувшинах держали молоко и молочные продукты, готовили пищу. Пища, приготовленная и подаваемая в такой посуде, считалась питательной и полезной, что являлось немаловажным фактором сохранения здоровья этноса.

## БИБЛИОГРАФИЯ

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

*Алимова Б.М., Лугуев С.А.*, 1997. Годоберинцы: Историко-этнографическое исследование XIX - начало XX века. Махачкала.

*Бакланов КБ.*, 1926. Златокузницы Дагестана. М.

*Гаджиева С.Ш.*, 1960. Материальная культура кумыков. Махачкала.

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

*Гамзатова С.*, 2011. Утраченные формы балхарской керамики // Международная научная конференция «Археология, этнология, фольклористика Кавказа». Сборник кратких содержания докладов. Тбилиси - Гори - Батуми. 27-30 сентября 2010 года. Тбилиси.



- Иванов В.В.*, 1987. Дуалистические мифы. М.
- Ильчук Н.М.*, 1958. Художественная обработка металла в лакском селении Кумух в XIX - начале XX века. // СЭ. № 3.
- Карпов Ю.Ю.*, 1998. «Рогатые» деревянные сосуды Западного Дагестана // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 1996-1997 гг. Краткое содержание докладов. СПб.
- Кильчевская Э.*, 1980. Балхар // Советское декоративное искусство 77/78. М.
- Кжъчевска Э.В., Иванов А. С.*, 1959. Художественные промыслы Дагестана. М.
- Лугуев С.А.* Промыслы и ремесла Дагестана до начала XX в. (краткий очерк) // РФ ИИАЭ. Ф.3.Оп.3.Д.413.
- Магомедов А.Дж.*, 1999. Традиционное художественное ремесло Дагестана Махачкала
- Магомедова С.Г.*, 1988. Некоторые вопросы изучения традиционного керамического промысла сел. Балхар. // Народные художественные промыслы Северного Кавказа: традиции и современность. Махачкала.
- Маммаев М.М.*, 1989. Декоративно-прикладное искусство Дагестана. Махачкала.
- Материальная культура аварцев. 1967. Махачкала.
- Мусаева М.К.*, 1995. Хваршины. XIX - начало XX века: Историко-этнографическое исследование. Махачкала.
- Мусаева М.К.*, 2003. Традиционная материальная культура малочисленных народов Западного Дагестана. Панорамный обзор. Махачкала.
- Омаров А.*, 1870. Как живут лаки // ССКГ. Тифлис. Вып. III.
- Османов М.О.*, 1996. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. Махачкала
- Пиралов А.С.*, 1914. Краткий очерк кустарных промыслов Кавказа. // Весь Кавказ. Баку.
- Рыбаков Б. А.*, 1981. Язычество древних славян. М.
- Рыбаков Б.А.*, 1987. Язычество древней Руси. М.
- Чирков Д.А.*, 1973. Аварские медно-чеканные изделия XIX-XX вв. (с. Гоцатль и Ичичали) // Сб. трудов НИИХП. Вып. 7. М.
- Чирков Д. А.*, 1975. Лакская кованая гравированная медь. // Сб. трудов НИИХП Вып. 8. М.
- Шиллинг Е.М.*, 1949. Кубачинцы и их культура. Историко-этнографические этюды. М.-Л.
- Шиллинг Е.М.*, 1993. Народы Кавказа. Малые народы Дагестана. М.
- Шиллинг Е.М.*, 1997. Художницы Балхара. // Народное творчество. № 2-3.