

ЭТНОГРАФИЯ

З.Б. Рамазанова

ТРАДИЦИОННАЯ ОБРЯДОВАЯ И ПРАЗДНИЧНАЯ ПИЩА
НАРОДОВ ДАГЕСТАНА (XIX – начало XX в.)

*(Работа выполнена при финансовой поддержке
Российского гуманитарного научного фонда, проект № 12-01-18032е)*

Пища – необходимое средство существования человека, как один из компонентов его жизни вошла в обряды и праздники семейного и календарного циклов. В данной статье, написанной, в основном, на полевом этнографическом материале автора с привлечением научной литературы по данной проблеме, рассматривается пища в обычаях и обрядах семейного и календарного циклов. Данной проблеме посвящены работы дагестанских и российских авторов (См.: *Гаджиева С.Ш.*, 1985; *Булатова А.Г.*, 1988; 1990; 2000; *Бгажноков Б.Х.*, 1983; *Байбурун А.К.*, 1983; *Алимова Б.М.*, 2005; *Листова Н.М.*, 1983; *Рикман Э.А.*, 1983).

Традиционная обрядовая и праздничная пища народов Дагестана, как отмечала А.Г.Булатова, «играла компонентную роль, являясь одной из частей триады, составляющей народный праздник: обряды, развлечения, совместная трапеза» (*Булатова А.Г.*, 1990. С. 66). Обрядовая же пища, прежде всего, несет смысловое значение. Каждому действию и пище в обрядах придавалось особое значение. Пища снабжает организм человека веществами, необходимыми для его нормального физиологического функционирования, обеспечивает энергией. В силу этого биологический аспект системы питания, рассматриваемый как часть традиционно-бытовой культуры этноса, выполняет важную общественную функцию. Ведь процесс приема пищи не есть только утоление инстинкта голода. Это «явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающее взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества» (Этнография питания ..., 1981. С. 3). Одной из важных общественных функций системы питания является утверждение и выражение в совместной еде существующих социальных отношений. В советской этнографической литературе это отмечалось неоднократно: «совместная ритуальная еда - один из способов утверждения социальных отношений» (*Байбурун А.К.*, 1983. С. 117) «...пищевой символизм (имеется в виду совокупность строго установленных норм обращения с пищей, особенно, мясной) в той или иной форме присущ системам питания всех народов мира. В основе своей он является частным случаем социального символизма» (*Бгажноков Б.Х.*, 1983. С. 70), «любая совместная трапеза – это в то же время действие с определенным знаковым содержанием» (Этнография питания ..., 1981. С. 3).

Большой интерес представляет пища в обрядах жизненного цикла, так как была направлена на обеспечение здоровья и благополучия ребенка и его матери. Родильный обряд народов Дагестана состоял из трех основных моментов: беременность, роды и послеродовой период.

Народы Дагестана придавали немаловажное значение питанию беременной женщины. С самого начала беременности женщина должна была соблюдать систему запретов и ограничений, связанных с тем или иным видом пищи. Например, ей запрещено было употреблять в пищу зайчатину, чтобы у новорожденного не появились внешние признаки зайца («заячья губа») и т.д. Представление дагестанцев о том, что различные добродетели и пороки можно приобрести посредством употребления мясной пищи, как известно, является частью разветвленной системы симпатической магии и было широко распространено в прошлом (*Фрэзер Д.*, 1980. С. 549; *Омаров А.*, 1868. С. 49; *Гаджиева С.Ш.*, 1985. С.237; *Соловьева Л.Т.*, 1984. С. 168; Рождение ребенка в обычаях и обрядах, 1997. С. 105, 165, 216).

В начале беременности у женщины наступает период так называемых вкусовых капризов, т.е. особое расположение к некоторым видам пищи. «У нее появляется сильное желание поесть ту или иную пищу, в большинстве случаев какое-либо мясо. В этом желании ей нельзя отказывать, ей следует дать возможность 2–3 раза поесть желаемую пищу. Если желание беременной женщины не будет удовлетворено, то она будет болеть и истощаться» (*Абрамзон С.М.*, 1949. С. 82).

Обычно когда резали барана, то беременной предлагали есть все, что она пожелает. Ей давали все части бараньей туши и блюда, приготавливаемые из свежей баранины, типа кишков, наполненных

картошкой, луком, крупой и т.д. Варили также блюда из конечностей, т.е. давали ей такие части туши, которые считались предпочтительными для рождения полноценного ребенка.

В целях создания наиболее благоприятного течения беременности традиционными этическими нормами регламентировалось поведение не только беременной женщины, но и всех членов семьи.

Не принято было ходить в дом, в котором есть беременная женщина без гостинцев «с пустыми руками», иначе у нее может воспалиться горло. Это правило соблюдалось и по отношению к кормящей матери: нельзя идти к ней в дом с пустыми руками, иначе у женщины может воспалиться грудь. Считалось, что если беременная женщина испытывала потребность в той или иной пище и не удовлетворяла ее, то на теле ребенка появится родимое пятно. Поэтому, встретив беременную женщину или кормящую мать у общественной печи, женщины обязательно угощали ее испеченным там пирогом или хлебом (См.: *Гаджиева С.Ш.*, 1985. С. 273). В этот период близкие старались выполнять ее прихоти, связанные с пищевыми потребностями, диктовалось это не столько потребностью рационального питания, сколько боязнию повредить внешности ребенка, так как у ребенка могли оказаться родимые пятна, повторяющие цвет и форму ягод, фруктов и других продуктов питания, которые хотела попробовать беременная женщина, но не смогла это сделать. По этой же причине, при беременной считалось неприличным говорить о кулинарных изысках и несезонных фруктах, продуктах, которыми в данный момент не могли ее угостить («хьул ккезе гьабизе бегьуларо» – нельзя вызывать желание»).

При рождении мальчика-первенца отец ребенка резал барана, на угощение созывались родственники, друзья, односельчане. При рождении девочки ограничивались приготовлением специальной ритуальной каши или халвы, которыми угощали женщин, пришедших с поздравлениями. Они приходили с каким-нибудь подарком для новорожденной (платки, материал на одежду, медная, фарфоровая посуда). Женщин было принято одаривать: когда они уходили домой, вслед за ними отправляли от роженицы тарелку с кашей, пловом, с куском халвы.

У рутульцев свекровь роженицы на 3-й день после родов созывала к себе в дом родственниц новорожденного с материнской и отцовской стороны, каждая из которых несла по чашке муки или по хлебцу. Всех пришедших угощали халвой и тут же нарекали новорожденного именем.

Тюркоязычные народы отмечали рождение ребенка довольно пышно, особо отмечалось рождение первенца – мальчика. По данному случаю резали барана, готовили бозбаш, шашлык, плов, халву и т.д. (См.: *Алимова Б.М.*, 2005. С. 146).

У даргинцев участка Каба-Дарго в день, назначенный для укладывания новорожденного в люльку, пекли хлеб, варили мясо. Котел с мясом ставили в центре стола, обкладывали его хлебцами. Затем повивальная бабка, взяв ребенка на руки, обходила с молитвой этот стол и укладывала в люльку, а присутствующие при этом обряде принимались за угощение (См.: *Булатова А.Г.*, 1988. С. 185).

Разумеется, основной функцией пищи в послеродовой период было поддержание физических сил роженицы и младенца. Здесь на первый план выступают рациональные народные знания. Некоторое время после родов придерживались определенного пищевого режима. Например, у лакцев, женщину после родов кормили супом из солода – «Куттал накь» (с. Вихли), куда добавляли масло, сахар и заставляли есть без хлеба; хинкалом с чесноком – «кумли гьавккури» (с. Вихли), пельменями с начинкой из кукурузной муки с добавлением чабреца, кусочков курдюка, муки, яиц – «лавхьхьу ххункIру» (с. Цовкра I, Кули, Хосрех), кормили яичницей с медом, урбечом, разведенным маслом (с. Кара – Вихцинский участок).

У даргинцев было принято кормить женщину после родов жидкой кашей «дахни» из пшеничной или кукурузной муки. Как отмечает Курбанов М.-З., «...роженица должна съесть примерно столько «дахни» с маслом и медом, сколько весит ребенок» (*Курбанов М.-З.Ю.*, 1990. С. 96). Для нее готовили также суп с сушеной курагой: курагу чистили, несколько раз мыли в теплой воде и кидали в кипяток, затем муку замешивали холодной водой отдельно и тоже подливали туда. В конце добавляли сахар. У тюркоязычных народов Дагестана роженицу кормили мучной кашей (дахни, хашил), обильно политой урбечом, медом и маслом (*Алимова Б.М.*, 2005. С. 145).

У аварцев женщину после родов кормили жидкой кашей на отваре кураги («куракудул карш», «куракул хIичи») с медом, давали ей сливочное масло с медом; чамалалы угощали роженицу солодовыми лепешками («хьепе»). Эти блюда считались наиболее питательными, способствующими поддержанию физических сил роженицы. Считалось, что такая каша хорошо очищает организм, питательна и способствует увеличению количества молока. В первые два – три дня эта каша становилась основной пищей женщины. Кроме того, роженицам для того, чтобы они

набрались сил, рекомендовалось съесть яичницу, выпить горячего молока. Затем ей приносили ребенка на кормление. А ребенку до первого кормления во многих обществах давали на пальце сосать мед со сливочным маслом.

Таким образом, режим питания женщины после родов был обусловлен рациональными моментами народных знаний и должен был способствовать остановке послеродовых кровотечений, восстановлению физических сил роженицы.

Одним словом, «общераспространенными были «хлебные супы» как основа питания рожениц, хотя рецептура их приготовления варьировала от области к области, хлеб как древний символ изобилия и плодородия оставался основным компонентом в каждом случае, что подчеркивало пролактинизирующее назначение его использования» (Рождение ребенка в обычаях и обрядах..., 1997. С. 81).

Рациональные и иррациональные моменты сочетаются и в системе ухода за новорожденным. На седьмой–восьмой день ребенка купали в соленой воде (во избежание опрелости тела младенца) и смазывали тело и голову жиром или маслом. В течение одного месяца на темя (мягкое место – «родничок») ребенка мать прикладывала мед с маслом.

Когда у ребенка появлялся первый зуб пекли пироги или готовили кашу из злаков и раздавали в селении. У лакцев полагалось послать угощение в 9 домов в селении. Считалось, что это облегчает прорезывание у ребенка остальных зубов (См.: *Гаджиева С.Ш.*, 1985. С. 283).

У ботлихцев, когда ребенок начинал ходить, между его ножек прокатывали сдобный бублик «чегун» размером с чайное блюдце с пожеланием малышу ходить так же проворно, как катится бублик. После этого бублик делили между остальными детьми в доме. Аварцы обществ Карах и Гидатль ломали на коленях ребенка, в первый раз твердо вставшего на ноги, специально выпеченную хлебную лепешку, а даргинцы производили это действие над его головой. Аварцы с Чох пекли из теста хлебные лепешки размером в рост ребенка и раздавали в селении (См.: *Булатова А.Г.*, 1988. С. 187; *Чурсин Г.Ф.*, 1995. С. 28).

Таким образом выглядит пища в системе обрядов, связанных с родильным циклом у народов Дагестана. Обязательным компонентом этой обрядности являются пищевые продукты. Как практически во всех сферах традиционно-бытовой культуры, здесь налицо сочетание профанического и сакрального начала. Пища выполняет не только важную биологическую функцию обеспечения здоровья роженицы и ребенка, но и является составной частью многочисленных магических приемов, также направленных на обеспечение благополучия роженицы и новорожденного. Практически все обряды этого цикла находят соответствие в этнической среде Дагестана, Северного Кавказа и Закавказья, что свидетельствует об их древности. Характерно значительное сохранение элементов традиционного родильного комплекса и в современном быту народов Дагестана несмотря на широкое распространение медицинских знаний.

В традиционной системе питания народов Дагестана в значительной степени сохранились следы возрастного деления общества, определяющего общественную роль человека в зависимости от возрастной ступени и половой принадлежности. Вступление человека на определенные этапы жизненного пути сопровождалось различными празднествами с угощением. Вероятно, они некогда отмечали переход членов первобытного коллектива из одной возрастной группы в другую, а позднее в пережиточной форме бытовали в классово-развитом обществе. К разряду этих трапез относятся: трапезы, посвященные рождению ребенка, укладыванию младенца в колыбель, «выведению из сорокадневия», в честь первых самостоятельных шагов, по поводу мусульманского обряда обрезания и т.д. «В цикле обрядов, связанных с рождением ребенка, большую роль играли обряды, которые приурочивались к 40 дням со дня его рождения. Считалось, что в течение 40 дней ребенок особенно легко подвержен болезням, слаб, чаще умирает. По истечении 40 дней он действительно становился более крепким... меньше подвергался болезням» (*Гаджиева С.Ш.*, 1985. С. 282).

Пища играла важную роль в системе обрядов, сопровождавших первые дни жизни ребенка. Прежде всего, она должна была обеспечить восстановление сил роженицы и обеспечить нормальное развитие детского организма (биологический аспект). Например, народы Дагестана для роженицы готовили яичницу с медом, урбеч, разбавленный растопленным маслом, кашу на отваре кураги, мучную кашу (дахни, хашил) с медом, маслом, урбечом, как наиболее калорийные и легко усвояемые организмом блюда.

При укладывании в люльку готовили маленькие хлебцы, клали их под матрасик люльки и заставляли детей доставать их оттуда. Первым их должен был брать наиболее спокойный ребенок, который засыпал легко и спокойно.

Помимо этого, она (пища. – Авт.) фиксировала новый социальный статус роженицы и первичную социализацию ребенка как нового члена коллектива.

Некоторые виды пищи выполняли охранительную функцию: и вообще, угощениями отмечались все наиболее важные моменты в жизни ребенка. Например, у народов Дагестана в возрасте 2–4 лет (иногда позже), над мальчиком совершался мусульманский обряд обрезания – «сюннет». «Появление суннета верующие связывают с исламом и шариатом, но известно, что он был уже в древности распространен у многих народов мира (Африки, Океании, Америки) как часть посвятельного ритуала, соблюдаемого при переходе подростков в группу взрослых» (Гаджиева С.Ш., 1985. С. 285).

В этнографической литературе этот обряд рассматривается как мусульманизированный пережиток половозрастных инициаций, сопровождавших переход юношей в следующий возрастной класс (Снесарев Г.П., 1971. С. 77) и т. д. По случаю обрезания присутствовали все близкие родственники, соседи, приносили мальчику фрукты, крашенные яйца, сладости.

Таким образом, различного рода трапезы дагестанцев свидетельствуют о существовании в прошлом систем возрастных классов. Переход членов групп в последующие ступени системы возрастных классов оформлялся определенными ритуалами, в т.ч. трапезами, т. к. «самым ярким примером перехода является посвящение по достижению половой зрелости, переход из одной возрастной категории в другую (от детства или юношества к зрелости)» (Мирча Элиаде, 1994. С. 115). Определенную ритуальную нагрузку выполняла пища и при изменении положения человека в системе родства. Так, например, усыновление объявлялось при свидетелях и сопровождалось закланием животного, чаще всего, овцы. Устраивали угощение, приглашали муллу.

Одним словом, «прежде чем ребенок вступит во взрослую жизнь, ему предстояло пройти целый ряд ступеней, своего рода возрастных этапов, каждый из которых означал особые права и обязанности, особую линию поведения и определенное отношение окружающих, даже особое наименование... Нередко переход на каждую следующую ступень сопровождался своеобразным ритуалом. Однако, какой-то единой даже в основных чертах, модели на территории страны не существовало, все зависело от местных традиций» (Кожановский А.Н., 1997. С. 325).

Итак, как отметили выше, в родильных обрядах народов Дагестана в числе обрядовой еды основное место занимают изделия из теста: хлеб, пироги с разными начинками (чуду), мучные каши на основе отвара кураги, халва, с которыми дагестанцы связывали поверье о счастливой и богатой жизни младенца.

Рассмотрим свадебные трапезы народов Дагестана. Условно весь комплекс свадебных обрядов можно подразделять на следующие основные этапы:

- предварительные переговоры;
- официальное сватовство;
- досвадебные визиты жениха в дом невесты;
- собственно свадьба; брачные церемонии у невесты;
- у жениха.

На предварительных переговорах, посланных от отца молодого человека к отцу девушки с предложением о сватовстве, встречали угощением, но особого «маркированного» блюда не подавали. Например, у лакцев во время официального сватовства обязательным было вкушение обеими сторонами нескольких изысканных блюд и ритуального блюда – «ницIахун ччатI» – хлеб с медом. Это угощение имело символическое значение: сладость этих минут должна была обеспечить дальнейший мир и согласие между обеими сторонами (Булатова А.Г., 2000. С. 265).

Спустя несколько дней после принятия предложения полагалось произвести официальное обручение – «махь кутIан бан». В условленный день от жениха в дом невесты приходило несколько мужчин и женщин с кольцом и подарками для невесты. В этот день, после соответствующих угощений, когда собирались уходить домой, им вручалась «кIурглу» (глиняная чаша) халва, облитая медом (Булатова А.Г., 2000. С. 265).

В промежутках времени от обручения до самой свадьбы жених приходил иногда в гости к невесте и его угощали традиционным блюдом «аьрччап», которое готовилось на молоке, твороге и толокне. Обычно его готовили в Кулинском регионе.

В день свадьбы у наставницы невесты готовили кашу – «ккурч» (Лакский район), а у кулинцев в первый день у жениха готовили своеобразный суп – «култа накь», приготовляемый из

крупы крупного помола, картошки и сушеного мяса. Этим видам пищи в народе приписывали магическую значимость, основываясь на прямой аналогии: мед и прочие сладости – к добру, «сладкой жизни», каши, суп с крупой к изобилию, к плодородию. Возможно, они имели когда-то иное ритуальное значение.

У аварцев разных обществ сватовство проходило по-разному: например, у тиндалов мать после сговора несла в дом невесты пирог с сыром, курдюк и комплект одежды. В аварском селении Куяда, где сватовство было делом матери, последняя при посещении дома девушки несла «КІал бихъизе» («рот видеть») – хлеб, баранью ногу или вяленую колбасу. Если в семье девушки были против брака, все принесенное отправляли обратно. Принятие подарка означало предварительное согласие. После этого к отцу девушки шел отец юноши с бузой (Гаджиева С.Г., 1985. С. 166). У багулалов акт обручения с вручением подарков происходил в доме жениха. Получив согласие, сторона жениха приглашала будущую невестку в свой дом. Последняя в окружении подруг отправлялась по воду и с полным кувшином входила в дом жениха. Здесь их торжественно принимали, угощали, а на невестку надевали полный свадебный наряд. В тот же день она возвращалась домой и с этого времени считалась обрученной (Гаджиева С.Г., 1985. С. 169). У аварцев общества Кегер был распространен, совершенно иной обычай: ... если решение семьи девушки было положительным, семья юноши посылала невесте «аруха» – 9 пирогов с сыром, символизировавших крепость акта сватовства (Гаджиева С.Г., 1985. С. 166).

Как отмечает Г.Ф. Чурсин, после сватовства в праздничный день «родители жениха посылают в дом невесты подарки. Состоятельные семьи в больших аулах, как Чох, посылают с подарками несколько родственниц: две женщины несут на головах подносы со сладостями «натух» (гозинаки) и «бахух» (халва); две другие несут большой медный котел с пловом. Кроме того, несут напитки – водку, вино (чабу) и проч. (Чурсин Г.Ф., 1995. С. 35). В бедных аулах ограничиваются посылкой хлеба, халвы, кувшина бузы и кольца. В доме невесты их принимают ближайшие родственницы невесты и угощают (Чурсин Г.Ф., 1995. С. 35).

У гуцульдаргинцев (сел. Чирах, Амух и др.) мать юноши ходила в дом девушки 2–3 раза, а на четвертый раз несла с собой мучную кашу («бацІар») с маслом или кашу из пшеничной крупы («кьутІ – кьутІ») (Чурсин Г.Ф., 1995. С. 35). В некоторых обществах дидойцев мать юноши оставляла в доме девушки свой хурджун с хлебом. Через день она за ним возвращалась. По обычаю, если семья девушки принимала сватовство, она убирала принесенный хлеб и вместо него отдавала свой хлеб, если же была против – оставляла хлеб нетронутым (Гаджиева С.Г., 1985. С. 167). Как видно, у народов Дагестана данная процедура проходила аналогично. «Мать мальчика подносит родителям девушки чуду (пирог с сыром и говядиной) и отрез материи на одежду последней, кроме того, ей на пальцы надевают кольца из серебра и золота. Или же, как это делают другие, призывают девушку к себе домой, надевают на ее голову платок и дарят несколько колец или ожерелье. С этого времени девушка считается невестою» (Амиров Г., 1873. С. 301). Далее Г.Амиров описывает вкратце саму свадебную процессию: «...настал брачный день. Начинается процессия. Как только она тронется, отец девушки выводит из конюшни корову (и буйвола, если состоятелен), и отрезает им кончик уха. Это значит, что он дарит их дочери. Процессия продолжается дальше по направлению дома жениха. Впереди всех идут родственники девушки, с хлебом–солью и с кувшином бузы. Неоднократно молодые люди загораживают процессии дорогу. В таком случае им нужно предложить хлеб–соль и бузу, после чего они пропускают (Амиров Г., 1873. С. 31).

В аварском селении Ругуджа в день показа приданого невесты от жениха отправляли ей подарки, разложив их на нескольких огромных подносах. Это были предметы одежды, мог здесь быть и ковер или украшения, но обязательным элементом был особый хлеб «Кудияб чед» в диаметре около метра. На его выпечку шла большая мерка муки (12 кг), пекли его на горячих углях очага, положив на огромную каменную плиту. Отдельно на этой же плите выпекали из теста фигурки домашних животных: барана, козла, коровы, быка, курицы, петуха и т.д.; они устанавливались на готовом хлебе вертикально, попеременно с ядрами грецких орехов и вареными яйцами. При изготовлении хлеба в тесто добавляли кусочки сухой колбасы и орехи. Хлеб этот был символом плодородия, посылкой его как бы выражалось пожелание изобилия, материального благополучия, богатого урожая хлебов и обильного приплода скота. Вместе с хлебом отправляли такого же размера халву. И то, и другое в доме невесты разрезалось на мелкие кусочки и раздавалось всем ее родственникам. «Подарки несли целой процессией двое мужчин и женщины. Впереди шествовал близкий родственник отца жениха, навесив на плечо два засушенных бока барана, связанных вместе, и держа в руке кувшинчик бузы. Затем выстраивалась вереница женщин

с подносами с одеждой и тканями от жениха, с «кудияб чед» и халвой, после них – родственницы жениха с подносами от себя, на каждом из которых был отрез ткани на одежду и хлеб большого размера; завершал процессию мужчина, несший курдюк, наколов его на палку» (См.: Булатова А.Г., 1988. С. 151). Здесь необходимо отметить, что в представлении горцев этим животным (козлу, барану и т.д.) пририсовывалась большая оплодотворяющая сила, которая в данный момент воплощалась в обрядовое печение.

«В даргинском селении Урари и в некоторых других соседних селениях семья невесты готовила обрядовый пирог с творогом и мясом – «цекорла чутту» (невестин пирог). Он был настолько велик, что его пекли на улице, на костре. Разрезали его на 20–30 кусков, в зависимости от числа претендующих на угощение молодых людей. Резать начинал признанный вожак молодежи, который делал один разрез и передавал нож другим, чтобы те окончательно разделили пирог на куски», – пишет проф. С.Ш. Гаджиева о даргинской свадьбе (Гаджиева С.Ш., 1985. С. 243).

У высокогорных даргинцев (с. Ашты, Худуц) процессию с приданным, переносимым в дом мужа на четвертый день свадьбы, возглавлял мужчина, несший деревцо, увешанное яйцами, фруктами, сладями, вставленное в чашу с мукой. Все предметы для украшения деревца «кьалтук» приносили с собой родственницы молодой: одна приносила миску с фруктами, другая – чашку с мукой, третья – яйца и т.п. Посуда, в которой принесли эти продукты, также поступала в собственность молодой. Это была своего рода, хотя и небольшая, материальная помощь только что родившейся семье (См.: Булатова А.Г., 1988. С. 153).

Даргинцы в ночь, предшествующую переводу невесты в дом жениха, в ее доме пекли сырные пироги «чуду» (селения Герга, Верхний Мулебки), хлеба большого размера (с. Сулевкент) или огромный пирог и халву (селения Урахи, Мекеги), которые затем на больших подносах несли в свадебной процессии, сопровождавшей невесту. Для помощи и веселья сюда отправляли и девушек-родственниц жениха. Выпечка длилась всю ночь, чередуясь с пением и танцами (См.: Булатова А.Г., 1988. С. 154).

Свадьба у народов Дагестана отличалась большой вариантноcтью, что не исключало единой ее основы, детерминированной общими социально-экономическими и культурными факторами. В свадебном цикле каждой этнической общности наблюдались как общие черты, так и узколокальные различия отдельных обществ и аулов (Гаджиева С.Г., 1995. С. 221). Эти же отличия касались и разновидностей пищи, игравшей немаловажную роль во всех циклах заключения брака.

К столу обязательно почти во всех регионах Нагорного Дагестана подавали бузу, хлеб, испеченный из дрожжевого теста, вареное мясо, сыр, пельмени с мясной начинкой, хинкал – для мужчин, а для женщин и детей – разные каши (толокняные, крупяные, мучные на абрикосовом соке), чуду, халва, всевозможные сладости.

Традиционными блюдами на свадьбах тюркоязычных народов Дагестана являются: бозбаш, плов, долма, кьувурма (кум.), шашлык (все тюркоязычные народы), кабаб и люля-кабаб, басдырма кабаб (азербайджанцы), зажаренные целиком ягнята, бараны, халва (все тюркоязычные народы) (Алимова Б.М., 2005. С. 156).

В исследуемое время у ряда народов, особенно южного Дагестана (лезгины, табасаранцы и др.), приглашенные несли с собой муку, кур, орехи, масло, мясо и т.п. (близкие родственники вели и баранов). Такое приношение – «рельобил» (руки) было известно и андийцам. Каждая приглашенная семья приносила здесь поднос с мясом и с несколькими большими, иногда причудливой формы, чуреками (См.: Алимова Б.М., 2005. С. 223).

Свадебный кортеж невесты составляли мужчины и женщины, посланные за ней от жениха, ее подруги, опекуна, а также многочисленные родственники и просто зрители. Сопровождающие невесту женщины несли факелы, светильник или горящую лампу, а также сундук или узлы с приготовленной едой, разнообразными ритуальными печениями, которыми в первую брачную ночь должны были угостить жениха, его друзей и опекуна, провожавших его к невесте, а на следующий день – украсить стол в комнате новобрачных.

У каратинцев в процессии с невестой обязательно несли из ее дома поднос с курдюком, обложенный кругом хлебом, орехами, сладями... У лакцев в этой процессии несли поднос с посудой, в которой дымились, распространяя приятный аромат, угли, посыпанные сахаром и пряностями (См.: Булатова А.Г., 1988. С. 163). Лакская невеста, выходя из родительского дома, брала с собою два хлеба, один из которых она бросала за воротами своего дома, другой – во дворе

жениха, как только входила в него. Это символизировало желание невесты жить отныне в доме мужа, не нуждаясь в родительской помощи (Булатова А.Г., 1988. С. 164).

У рутульцев в ночь, предшествующую переводу невесты в дом жениха, ей несли от жениха так называемые «вичИвичИма» пять больших пирогов с сырной или ливерной начинками, обильно приправленными перцем, тмином и другими пряностями, и такого же размера пресный хлеб с куском сыра. Их на подносе приносила с песнями процессия женщин и, поставив перед невестой, уходила. После их ухода девушки – подруги невесты – делили принесенное на всех и угощались (См.: Булатова А.Г., 1988. С. 77).

У даргинцев и лезгин в процессии с невестой несли на подносе или в сундуке специально выпеченные сырные пироги и хлеба, которые затем или разделялись на части и раздавались присутствующим в доме жениха гостям, или еще в дороге брались с подноса теми из односельчан, кто хотел принести затем невесте подарок. Вообще принесенным с невестой пирогам, хлебом и иным лакомствам придавали особенное значение: каждый, присутствовавший на свадьбе у жениха, старался заполучить хоть кусочек от них, и в свою очередь разделить его на всех домашних (Булатова А.Г., 1988. С.164).

У горских евреев невесте несли как обязательный элемент хлеб с топленным маслом – «лаваш ругъани», большую миску (тазик) с халвой – «асидо», после показа подарков, накрывали стол – резали халву и слоеный хлеб на кусочки, чтобы хватило всем родственникам невесты, и ели с чаем (См.: Рамазанова З.Б., 2008. С. 970).

При выходе из родительского дома и на всем пути следования невесты у даргинцев ее обсыпали мукой из домов или же сопровождавшая ее женщина бросала муку горстями по сторонам и перед невестой в дороге. Вероятно, мука выполняла здесь магическую роль оберега, а действия, связанные с ней, означали, кроме того, пожелание изобилия. У рутульцев при выходе невесты из родительского дома мать ее бросала ей вслед горсть зерна, а у лезгин мать или сестра выплескивали вслед процессии воду (См.: Рамазанова З.Б., 2008. С. 97). Необходимо отметить, что мукой, зерном, сладостями засыпали невесту при входе в дом жениха почти у всех народов Дагестана. «Почти общераспространенным на Кавказе был обряд угощения невесты медом, а равно и обсыпания ее сладостями (конфетами, изюмом), мукой, иногда и мелкими монетами. Этот обряд совершала мать (в одних местах) или пожилая родственница. Обычно она опускала палец в миску с медом, и давала невесте облизнуть его, а затем, обмакнув правую руку невесты в ту же миску, делала его отпечаток на притолоке» (Гаджиева С.Ш., 1985. С. 236). Как отмечают специалисты, «порог, разделяющий два пространства, указывает в то же время на дистанцию между двумя образами жизни: мирским и религиозным. Это также барьер, граница, которая разделяет и противопоставляет два мира, и, с другой стороны, это то парадоксальное место, где они сообщаются, где мир мирского может перейти в мир священного» (Элиаде М., 1994. С. 24).

Аналогичная ритуальная функция придается и порогу человеческого жилья. Именно поэтому он и обладает такой значительностью. «У порога есть свои «стражи»: боги и духи, защищающие вход как от злых людей, так и от дьявольских и других злых сил. Именно на пороге делаются жертвоприношения божествам-хранителям... Порог и дверь непосредственно и конкретно указывают на разрыв в пространстве и именно в этом их важное религиозное значение, так как вместе они являются символами и средствами перехода» (Элиаде М., 1994. С. 25).

Как видно из приведенных примеров с обрядовой пищей, основное место занимает мука, хлеб, сладости из муки и т.д. Довольно-таки разработанная знаково-символическая система пищи характерна для многих отдельных моментов свадебной обрядности народов Дагестана. Например, во всех моментах свадьбы считалось, что магические свойства хлеба или свадебной халвы перейдут на всех, кто получал его – то ли как часть обрядового карава (сел. Ругуджа и т.д.), либо других видов хлебных изделий, как у горцев Южного Дагестана. Поэтому старались, чтобы куски обрядового печения или халвы достались более широкому кругу родственников жениха и невесты. Например, у аварцев «рано утром, после утреннего призыва к молитве, товарищи будят жениха и ведут его в «куллу» – бассейн для омовений, захватив с собой кусок халвы (бахух). Совершив омовение, жених возвращается, а халва оставляется в «куле»; первый, пришедший после жениха, берет ее себе.

В Хочоде жених, идя утром в «куллу», кладет в карман сладости; при возвращении из «куллы» встречные поздравляют его, и он оделяет их сладостями.

В ауле Ругельда (общество Келеб) «новобрачный после первой брачной ночи раздает детям вареную кукурузу» (Чурсин Г.Ф., 1995. С. 44).

Здесь же необходимо отметить, что «обрядовая пища, общая трапеза, обмен различными видами пищи служат выражением определенных взаимоотношений между людьми, их общностями...» (Листова Н.М., 1983. С. 167). И в то же время необходимо отметить, что «состав обрядовой пищи, фигурирующей в обмене сторон жениха и невесты в течение длительного времени оставался неизменным. Эта консервативность обрядовой пищи дает возможность рассматривать ее как материал для изучения пищи в целом в ее историческом развитии» (Листова Н.М., 1983. С. 171).

Этим видам пищи в народе приписывали магическую значимость, основываясь на прямой аналогии: мед и другие сладости – к добру «сладкой жизни», всевозможные каши (например, «ккурч» у лакцев), суп с крупой («култа нак»), приготовляемые в день свадьбы у жениха (лакцев Кулинского района), ритуальные пироги, хлеб («кудияб чед» – с. Ругуджа) – к изобилию, к плодородию. Тем не менее, трудно выявить связи обрядовой пищи с этнической принадлежностью. В качестве отдельного примера можно указать на такой вид ритуальной еды народов Нагорного Дагестана как халва, приготовление которой характерно всем. Но несколько большую роль в обрядовой еде играют, видимо, национальные блюда, обладающие известной долей этнического своеобразия, например, многослойный пирог «цкен» у народов Южного Дагестана (лезгин, табасаранцев, агулов, рутульцев).

В системе обрядов жизненного цикла погребально-поминальный обряд занимает довольно значимое место. Погребение умерших совершалось по устоявшимся правилам и традициям. Представляется, что устойчивость обряда обусловлена, прежде всего, осознанием народами Дагестана, как и другими народами, той значимости, которую он занимает в их традиционном мировоззрении. Для нашего исследования большой интерес представляет пища, предназначенная для проводов покойного в потусторонний мир, для поминания покойного.

Поминальная трапеза отличается наибольшей консервативностью и невосприимчивостью к инновациям. Она отличалась всегда своей скромностью и простотой. Почти во всех регионах Дагестана она состояла из хлеба и мясного супа, хинкала (больших размеров галушки), женщинам очень часто раздавали комки толокна (муки из жареного ячменя). В день похорон на кладбище раздавали у многих народов хлеб или хлеб с кусками сырого курдюка. Поминальные трапезы у дагестанцев устраивали на 3-й день, на 7-й, 40-й дни, а некоторые, более состоятельные устраивали поминки на 52-й день и год. Поминали покойников и во время религиозных праздников: во время Курбан-байрама, Ураза-байрама и других. Например, у хваршин во время религиозных праздников «отправляли в мечеть молящимся большой хлеб, выпеченный из одной мерки («санкьиса») муки и смазанный маслом (хлеб назывался так же, как и свадебный хлеб с обрядовым деревцем, «кьанкьа»)» (Мусаева М.К., 1995. С. 126). У всех народов Дагестана основным смысловым содержанием похоронной трапезы, как у всех народов, была архаическая идея снабжения покойника пищей. У кумыков на кладбище раздавались сахар, халва и кусочек материи размером с носовой платочек – если хоронили мужчину, а если женщину – чаще всего шелковую материю, для чего резали на куски самое лучшее платье покойной. У тюркоязычных народов Дагестана на поминках готовили бозбаш, халву и хлеб (См.: Алимova Б.М., 2005. С. 159).

У лезгин после похорон резали несколько баранов, быка, готовили шурву (ритуальное блюдо жидкое – Авт.) и овсяную или ржаную кашу и пекли много хлеба. Угощали всех участников похорон (См.: Агаширинова С.С., 1978. С. 270).

«Считалось, что чем больше едят люди на поминках, тем больше пищи получает покойник на том свете. Сознание этого в некоторой степени нейтрализовало отрицательное влияние траурной обстановки на аппетит участников похоронной трапезы» (Бердыев М.С., 1985. С. 92). Относительно приема пищи на поминках следует отметить, что традиции приема пищи здесь сохранялись очень устойчиво. Трапеза на поминках отличалась кратковременностью, т. е. она сводилась к символическому приему пищи, особенно на трапезах, устраиваемых после возвращения похоронной процессии с кладбища. В таких случаях стелили обычную подстилку на глиняный пол, и люди садились вокруг них.

В данном случае речь идет о тех верованиях народов Дагестана, которые могут быть рассмотрены в качестве структурообразующей основы обрядов и представлений, связанных с пищей. Пища рассматривается, прежде всего, как божья благодать, с ней связаны понятия «счастье», «изобилие», «благополучие». Запрещалось наступать на пищу (См.: Мафедзев С.Х., 1984. С. 139), перешагивать через нее, выбрасывать на землю, оставлять остатки еды неубранными на скатерти или же посуду с едой, не прикрытой на ночь. Запрещалось при пробовании пищи и, вообще, в процессе трапезы приноживаться к ней. Дети с малых лет приучались тщательно

подбирать каждую упавшую на землю крошку, «чтобы хлеб не был осквернен». Считалось неприличным идти в чей-то дом, особенно если в нем есть люди пожилого возраста и дети, без гостинцев – с «пустыми руками». Пища, особенно хлеб, была обязательным элементом принесения клятвы, например: клянусь хлебом и т.д. Манипуляции, связанные с приготовлением пищи, служили также мерой отсчета времени. Пища также входила в формулу проклятия и благопожелания.

Следует отметить ритуальную функцию пищи в системе доисламских верований народов Дагестана. Ритуальная функция является важнейшей составной частью трапезы горцев, основой семантической единицы системы питания. Профаническое и сакральное начало выступает в единстве, они не расчленены ни в повседневно-мирских, ни в ритуально-престижных трапезах. По-видимому, это объясняется синкретизмом мирского и сакрального в традиционном мировоззрении народов Дагестана, в котором преобладали доисламские представления.

Большая часть ритуалов народов Дагестана, связанных с пищей, имеет жертвенно-просительный характер. Как известно, жертвоприношение – это способ установления коммуникации между священным и светским мирами посредством жертвы, т.е. вещи, разрушаемой в процессе церемонии жертвоприношения. Комплекс жертвоприношений народов Дагестана в традиционный период можно подразделить на следующие компоненты: 1) жертвоприношения предкам; 2) жертвоприношения мусульманским святым и Аллаху. Жертвы (жертвоприношения) выделяются среди даров (дарений) взаимоотношением дарителя и получателя. Умилостивительная, предупредительная жертва отличается от обычного дара прежде всего тем, что она безвозвратна, не относится к сфере экономики и не приводит к получению материализованного подарка, хотя жертвователю рассчитывается на ответную добрую волю и получение материальных благ от той силы, к которой обращена жертва.

«От обычных даров жертва отличается преимущественно тем, что обращена не к людям, а стихиям, добрым и злым духам, связанным с водой (рекой, источником, колодцем), огнем, воздухом (ветром), иногда уподобленными человеку к антропоморфизированным языческим или, позднее, христианским богам и святым. Цель жертвы – получение благ и предотвращение бед, причем жертвоприношение тесно связано с просьбой (мольбой, молитвой)» (*Рикман Э.А.*, 1983. С. 174). Для примера приведем проведение некоторых обрядов у народов Дагестана. День весеннего равноденствия отмечался лакцами, лезгинами (Навруз), а также некоторыми селениями высокогорной Аварии и Даргинии. На основной территории Аварии и Даргинии этот праздник не отмечался. У лакцев за несколько дней до праздника хозяйки мололи на ручной мельнице зерно в крупу – «хъувхъу» для приготовления ритуальной каши, которая являлась обязательной составной частью праздничного стола на первый день весны. Блюдо это называлось – «хъурунхъусса», «къатта тату» (чтобы дома было густо), а на второй день готовили пельмени с яичной начинкой – «ккунукрал ххункIру». «Рутульцы в качестве одного из основных блюд варили подобную кашу из пшена – «табаг». Ее, залитую маслом, в одной большой посудине ставили перед членами семьи, собравшимися вместе. Табасаранцы готовили в этот вечер кашу «къуяр» из пшеничной крупы, полученной на крупорушке, с добавлением гороха, сушеных языков и ножек, прибереженных специально к этому празднику, или же блюдо «дангу» из зерна злаков, гороха, сухого мяса, приправленных толчеными орехами (См.: *Булатова А.Г.*, 1988. С. 20). Это же блюдо в надежде обеспечить хороший урожай готовили у лезгин «гит». Существовала примета: насколько увеличится в объеме разваренное зерно, настолько должен быть выше урожай по сравнению с посеянным зерном, поэтому в это время старались не готовить кушаний из сушеных или жареных зерен, чтобы не допускать уменьшения урожая (См.: *Трофимова А.Г.*, 1961. С. 144). По народным представлениям для изобилия и умножения пищи следовало готовить кушанья, отличающиеся множественностью: орехи, бобовые, зерна злаков и пр., они должны были увеличить урожай и, следовательно, достаток семьи.

Праздник весны – Навруз встречали пышно у тюркоязычных народов Дагестана. К этому дню пекли обрядовые печеня: хлеб антропоморфной или зооморфной формы. Готовили разнообразные калачики с халвой внутри и без халвы. Помимо хлеба, еще готовили ритуальную кашу на отваре сушеных ножек мелкого рогатого скота (См.: *Алимова Б.М.*, 2005. С. 165, 166).

К празднику встречи весны лачки пекли особые ритуальные хлебы – «барта» с запеченным внутри яйцом и утыканые орехами, изюмом, горохом и т.д. «Барта» могли быть самых разнообразных видов, например, в виде антропоморфного или зооморфного изображения, где вместо живота запекалось яйцо, в виде зверька какого-нибудь или домашнего животного, например, барана, с загнутыми рогами и т.п. Здесь необходимо отметить, что в представлении

древних народов козлу и овце приписывалась большая оплодотворяющая и плодоносящая сила (См.: *Рухадзе Д.*, 1966. С. 26), которая и воплощалась в обрядовых печениях в их образах. А яйцо, как постоянный компонент почти всех весенних праздников, символизировало собой плодородие полей, что сулило всем благополучие и обилие. Об обрядовых печенях Г.Ф. Чурсин писал, что «изображением божественного существа или покровителя можно считать, прежде всего, приготавливаемые в виде человеческой фигуры обрядовые хлебы» (*Чурсин Г.Ф.*, 1930. С. 19).

Обрядовые печеня «барта» в виде зооморфных или антропоморфных фигурок имеют выраженный символизированный характер. Приготавливая из теста те или иные предметы, человек, проникнутый магическими воззрениями, рассчитывал этим воздействовать на естественный ход явлений в желательном для себя смысле (См.: *Чурсин Г.Ф.*, 1930. С. 20).

Рассматривая пищу праздника первой борозды, следует отметить здесь наличие двух видов угощения: 1) угощение, устраиваемое ответственным лицом, и 2) коллективная трапеза сельчан на собранные средства. Обилие названий праздника – «хъарас шун», «хъурзикаву», «къурнил хъатИ» (лакск.) (*Булатова А.Г.*, 2000. С. 312), «оцбай» (аварск.) (См.: Материальная культура аварцев, 1967. С. 41; *Гамзатова А.Ш.*, 1997. С. 320), «хъубяхІрумИ» (дарг) (См.: *Гаджиева С.Ш.*, *Османов М.З.*, *Пашаева А.Г.*, 1967. С. 55) праздник пахоты – указывают на его древность. Праздник олицетворял возрождение природы, в основе проведения которого лежит языческий обряд плодородия, изобилия и обновления природы. Именно этот праздник являлся одним из выдающихся моментов хозяйственной жизни земледельцев. Праздник первой борозды у народов Нагорного Дагестана являлся всенародным праздником, в нем принимали участие мужчины, женщины, дети, Он продолжался иногда в течение двух дней и сопровождался скачками, бегами и другими состязаниями, а также различными обрядами. Для проведения «первой борозды» специально готовили инвентарь, быков. Рога и копыта быков мазали жиром, в некоторых селениях рога завязывали красной ленточкой, вешали на рога ритуальный хлеб «барта» (лакцы), «даргинцы вешали на рога быков «большие баранки, их украшали разноцветной материей, а уши обматывали шелковыми нитками. В некоторых местах делали баранки на шею быка и даже в обхват всего его туловища» (*Гаджиева С.Ш.*, *Османов М.З.*, *Пашаева А.Г.*, 1967. С. 55).

«Самые большие баранки и пироги делал «старший». Размеры пирога и разнообразие его начинки были делом престижа не только самого «старшего», но и общества в целом. Например, в селении Хаджалмахи в пирог диаметром до одного метра и высотой 0,5 м клали сотни яиц, мясо, курдюк, колбасу, изюм и пр.» (*Гаджиева С.Ш.*, *Османов М.З.*, *Пашаева А.Г.*, 1967. С. 55). «У чамалинцев с. Нижний Гаквари в доме ведущего праздник первой борозды во время подготовки к нему пекли большого размера (диаметром около 0,5 м) пирог «бошун», начиненный творогом, приправленный яйцами, кусками мяса. Для его выпечки на треножнике устанавливали специально приготовленную каменную плиту, обмазанную, несколько раз глиной и обожженную. Подготавливалось также праздничное дерево «хъара» (авар.), у андийцев «мишур» – дерево изобилия размером в рост человека, на ветви которого навешивали орехи, яблоки, маленькие хлебные бублики, хурму, высушенные комочки урбеча, самодельные из сахара и молока конфеты, вареные яйца, выкрашенные в разные цвета, куски ткани, иногда сюда же сажали самодельную куклу, наряженную в национальный костюм. «После угощения в доме первого пахаря, вызвавшийся провести праздник в будущем году получал от него «хъара» вместе с пирогом «бошун» в сопровождении таких пожеланий: «Да не будет засухи, да будет урожай хорошим, а люди здоровыми! Пусть будет счастье и мир! А ты сам да будешь здоров и удачлив». Затем присутствующая при этом молодежь торжественно несла пирог и деревцо в дом будущего хозяина праздника. У анчихцев на острую вершину этого деревца накалывали вареную ногу быка, зарезанного для праздника» (*Булатова А.Г.*, 1988. С. 37). В данном случае праздничное дерево как бы воплощает архетип, примерный образ растительности в целом. «Как Солнце, вода, огонь, пища необходимы для человека, так и без зелени человек не может обойтись. Многие растения используются человеком в пищу и на корм скоту; из них изготавливают одежду и утварь, орудия труда, используют для постройки жилищ; из растений готовят красители и используют в лечебных целях. Растения доставляют человеку и эстетическое наслаждение» (*Токарев С.А.*, *Филимонова Т.Д.*, 1983. С. 145).

Здесь же необходимо отметить, что «поверья, касающиеся реальных деревьев, чрезвычайно многочисленны и разнообразны – они есть у всех народов, но по существу все они сводятся к одной идее: дерево – живое существо; антропоморфное или зооморфное» (*Токарев С.А.*, *Филимонова Т.Д.*, 1983. С. 157). В данном случае, дерево – носитель плодоносных сил, посылающий урожай.

В даргинском селении Ашты пахаря сопровождали женщины – его близкие родственницы, одетые преимущественно в одежду зеленого цвета, которые раздавали всем встречным лепешки хлеба с халвой (См.: Булатова А.Г., 1988. С. 39). В лакском селении Вихли процессию пахаря сопровождали 9 женщин с кувшинами бузы, которой угощали всех. За ними шел мужчина, раздававший всем по куску вареного мяса с целой лепешкой хлеба взрослым мужчинам, по половине – подросткам и по четверти лепешки – детям. Идущих забрасывали землей, обливали водой (См.: Мирзаханова И.С., 1997. С. 245).

Проведение первой борозды проходило просто на ровной площадке, при этом не требовалось, чтобы пахарь непременно вспахал землю для посева, а достаточно было провести 2–3 борозды, являвшиеся символическим актом, который означал бы начало весенних полевых работ. В Нагорном Дагестане обрядовую запашку часто проводили старейшина, иногда – ежегодно избиралось ответственное лицо из какого-нибудь одного квартала в порядке очередности. Например, в лакском селении Вихли ответственность за праздник несли ежегодно по 25 представителей из какого-нибудь одного квартала – «ссакIа». Проводил запашку один из них, а остальные несли в его дом угощение для общественной трапезы. А в селении Куба (Вицхинский участок) угощением должны были обеспечить жених и невеста, которые первые справляли свадьбу в текущем году. Это лишний раз подчеркивает аграрный характер праздника: молодые якобы дарили плодородную силу для возрождения и обновления природы, что связано и с идеей об умирающей и воскресающей природе. Что касается выбора пахаря, видимо, данный обычай восходит к родовому строю, т.е. к временам господства коллективной обработки земли.

Как отмечает А.Г. Булатова, «в целом ряде аварских селений (селения обществ Гидатль, Келеб, Ратлу-Ахвах, селения Гочоб, Местерух и др.) в день первой борозды отмечали коллективный день рождения мальчиков, прибавившихся за год. Родители всех этих мальчиков, сговорившись заранее, готовили для всего села угощение, которое выносилось на сельскую площадь. Это была их жертва, приносимая за здоровье сыновей. Часто родители этих же мальчиков готовили и призы (хлебы, калачи, деревца) для победителей в соревнованиях. Самих мальчиков выносили или выводили к месту проведения праздника» (Булатова А.Г., 1988. С. 50), который являлся первым торжественным выходом мальчиков в свет, официальным появлением их в качестве равноправных сочленов мужской группы населения аула (См.: Чурсин Г.Ф., 1927. С. 49). Пахаря одевали в овчинную шубу мехом наружу, на голову ему надевали большую папаху, что по законам имитативной магии «подобное вызывает подобное» должно было обеспечить густые всходы посевов и обильный урожай. «Во время проведения первой борозды в с. Анди находили кого-нибудь из близнецов («Челлигибул»), чтобы один из них подержался за рукоять плуга во время проведения борозды. В Анди также запрягали быков-близнецов – магия плодородия» (Агларов М., 2000. С. 194). Как только пахарь трогался, толпа мальчишек начинала осыпать его комьями земли и снега, которыми они заранее запасались, его также обливали водой. В первую борозду клали баранью тушу (с. Чуртах, Лакский р-он), бросали яйца, орехи, сыпали в борозду толокно, пшеницу или рис. Вспаханный участок и засеивался, но перед тем как бросить семена в землю, мулла прочитывал над ним молитву.

После проведения ритуала первой борозды все мужчины и дети обоего пола шли на праздничную трапезу, устраиваемую на средства, собранные жителями селения.

Итак, в земледельческой обрядности народов Дагестана немалое место занимает обрядовая пища и жертвоприношения. Например, при проведении символической первой борозды земледелец кладет баранью тушу, яйца, орехи в свежепроведенную борозду, что должно было содействовать получению обильного урожая и благополучию их исполнителя. Велика была также роль обрядового хлеба – дара или жертвы, объясняющейся его прирожденным значением «главного, наиболее действенного» средства повышения плодородия земледелия магическим путем. Семантика хлеба включала в себя представления о жизни, воскресении, живом существе. Хлебу приписывались также способности отгонять болезни, придавать силу, сохранять здоровье. Именно поэтому у земледельческих по преимуществу народов Европы хлеб так интенсивно циркулировал как дар и жертва во время календарных праздников. Здесь необходимо отметить, что пища в «ночь начала весны» – это ритуальная пища, потому что ей придавалось особое магическое значение: полагали, что она способна содействовать долголетию людей, богатому урожаю. Все здесь имело сакральный смысл. Обилие пищи соответствовало процветанию, обеспечению плодородия урожая. Отдельные блюда, например, пельмени с яичной начинкой, каша из цельных зерен (панспермия) призваны были обеспечить благополучие и плодородие.

Праздничная пища включает такие компоненты, которые не являлись составной частью повседневной пищи. Следует отметить определенную зависимость различных блюд и хлебов, по-особому оформленных к празднику начала весны от хозяйственно-культурных типов (Календарные обычаи и обряды..., 1983. С. 230).

Религиозно-магические представления народов Дагестана, связанные с пищей, проявляются с особой яркостью в сельскохозяйственных обрядах, в частности, в обрядах вызывания дождя и солнца. Например, при проведении обряда вызова дождя у лакцев кто-нибудь из состоятельных жителей выделял в жертву скотину (корову), которую резал старейшина; мясо жертвенного животного тут же начинали варить, а затем раздавали жителям аула, при этом же, не переставая, читать молитвы (Рамазанова З.Б., 2000. С. 126). В системе данных обрядов особенно велика роль умиловительной жертвы, где заметное место занимает мясо, молоко, молочные продукты домашних животных. Жертвоприношения земле, т.е. принесение ей в жертву пищевых продуктов – приобщение земли к своей трапезе тем самым увеличивало якобы плодородие земли и обильность урожая. Почитание земли у древних земледельцев, видимо, основывалось на стремлении сбереечь, «восстановить плодоносящую силу пашни, истраченную на произрастание злаковых и полезных растений» (Покровская Л.В., 1983. С. 88). Здесь земля мистически уподобляется женщине: «вынашивание ребенка представляется как вариация на человеческом уровне плодородия земли» (Элиаде М., 1994. С. 92). Поскольку именно женщина открыла возможности съедобных растений, осуществлявшиеся ею, то «вполне естественно, что она становится владелицей земель и урожая». Религиозно-магический авторитет женщины и, как следствие, ее доминирующая роль в обществе имеют космическую модель: образ Матери-Земли» (Элиаде М., 1994. С. 92). Особая сила плодородия приписывалась ритуальным блюдам из смеси зерен и бобовых. Во время трапез при вызове дождя горцы готовили ритуальное блюдо из широкого ассортимента цельных зерен, которое по своему составу напоминало древнегреческую панспермию («всезерние») – блюдо из основных бобовых и зерен всех злаковых – главная жертвенная еда, приносимая в древности Аполлону и Деметре (Богаевский Б.Л., 1916. С. 194–196), как уже отмечалось выше. Как явствует из изложенного, главная цель жертвоприношений была умиловительная, апотропеическая. Жертвы, видимо, вначале приносились просто стихиям – воде, огню и т.д. с дальнейшим развитием производящего хозяйства культ воды теснее переплетается с культом плодородия, становясь зачастую его составной частью. Магические приемы дополняются обращением к божеству с мольбой о ниспослании дождя (См.: Филимонова Т.Д., 1983. С. 133).

Анализ магических действий, характерных для этого обряда свидетельствует и о связи его с культом предков (например, посещение кладбища «священных» могил, иногда жертвоприношения и т.д.), что имело место у многих народов (См.: Кацуба М.С., 1978. С. 201).

Центральная идея заключалась в обеспечении основных жизненных благ (изобилия пищи, здоровья, плодородия скота, многодетности и т.д.) путем принесения жертвы. Считалось, что в случае выполнения определенных обрядов она достигает цели и способствует своевременному исполнению просьб подателей жертвы. Существовала строго регламентированная система жертвоприношений, приуроченных к определенным этапам индивидуального жизненного цикла человека, производственного цикла и т.д. Своевременное выполнение этих жертвоприношений контролировалось и регулировалось обществом; система трапез-жертвоприношений являлась также важнейшим механизмом социализации, своего рода «пружиной» социокультурного поведения человека и группы.

Большая часть этих представлений имеет универсальный характер. Ближайшие соответствия мы находим в дагестанской и северо-кавказской этнических зонах, что значительно обогащает на наш взгляд материалы об историко-культурных контактах народов этого региона, а также об их этногенетической близости.

БИБЛИОГРАФИЯ

- Абрамзон С.М., 1949. Рождение и детство киргизского ребенка (Из обычаев и обрядов тяньшаньских киргизов) // Сборник Музея Антропологии и этнографии. М.-Л. Вып. XII.
- Агаширинова С.С., 1978. Материальная культура лезгин. XIX – начало XX в. М.
- Агларов Мамайхан, 2000. Андийцы. Историко-этнографическое исследование. Махачкала.
- Алимова Б.М., 2005. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала.
- Амиров Г., 1873. Среди горцев Северного Дагестана // ССКГ. Тифлис. Вып. VII.

- Байбурин А.К.*, 1983. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Л.
- Бгажноков Б.Х.*, 1983. Очерки этнографии общения адыгов. Нальчик.
- Бердыев М.С.*, 1985. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. № 1.
- Богаевский Б.Л.*, 1916. Земледельческая религия Афин. Пг.
- Булатова А.Г.*, 1990. Пища в традиционных праздниках и обрядах народов Нагорного Дагестана (XIX–нач. XX в.) // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала.
- Булатова А.Г.*, 1988. Традиционные праздники и обряды народов горного Дагестана в XIX – начале XX века. Л.
- Булатова А.Г.*, 2000. Лакцы. Махачкала.
- Гаджиева С.Ш.*, 1985. Семья и брак у народов Дагестана в XIX – начале XX в. М.
- Гаджиева С.Ш., Османов М-З.О., Пашаева А.Г.*, 1967. Материальная культура даргинцев. Махачкала.
- Гамзатова А.Ш.*, 1997. Некоторые полевые материалы о празднике первой борозды у аварцев бассейна Каракойсу // Наука и молодежь. Сборник статей молодых ученых и аспирантов по гуманитарным проблемам. Вып. 1. Махачкала.
- Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии. Новый год, 1982. М.
- Кашиба М.С.*, 1978. Народы Югославии // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Летне-осенние праздники. М.
- Кожановский А.Н., 1997. Народы Испании // Рождение ребенка в обычаях и обрядах. М.
- Курбанов М.Ю.*, 1990. Традиционное питание, связанное с рождением ребенка у даргинцев // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала.
- Листова Н.М.*, 1983. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.
- Материальная культура аварцев, 1967. Махачкала.
- Мафедзев С.Х.*, 1984. Очерки трудового воспитания адыгов. Нальчик.
- Мирзаханова И.С.*, 1997. Обряды и развлечения лакцев в весеннем цикле календарных праздников // Наука и молодежь. Сб. статей молодых ученых и аспирантов по гуманитарным проблемам. Вып. I. Махачкала.
- Мусаева М.К.*, 1995. Хваршины. XIX – начале XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала.
- Омаров А.*, 1868. Воспоминания муталима // ССКГ. Тифлис. Вып. 1.
- Покровская Л.В.*, 1983. Земледельческая обрядность // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни. М.
- Рамазанова З.Б.*, 1999–2000. Земледельческие обычаи и обряды лакцев конца XIX – нач. XX века // Иран и Кавказ. Труды кавказского центра иранистики. Вып. 3–4. Тегеран.
- Рамазанова З.Б.*, 2008. Пища горских евреев Дагестана (XIX–нач. XX вв.). Махачкала.
- Рикман Э.А.*, 1983. Место даров и жертв в календарной обрядности // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.
- Рождение ребенка в обычаях и обрядах. Страны Зарубежной Европы, 1997. М.
- Рухадзе Д.*, 1966. Грузинский народный праздник. Тбилиси.
- Соловьева Л.Т.*, 1984. Обычаи и обряды детского цикла у грузин (вторая половина XIX – начала XX вв.) // КЭС. М. Вып. 8.
- Токарев С.А., Филимонова Т.Д.*, 1983. Обряды и обычаи, связанные с растительностью // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.
- Трофимова А.Г.*, 1961. Обряды и празднества лезгин, связанные с народным календарем // СЭ. № 1.
- Филимонова Т.Д.*, 1983. Вода в календарных обрядах // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни. М.
- Фрэзер Д.*, 1980. Золотая ветвь. М.
- Чурсин Г.Ф.*, 1927. Праздник «выхода плуга» у горских народов Дагестана // Отгиск из известия кавказского историко-археологического института. Тифлис. Т. 5.
- Чурсин Г.Ф.*, 1930. Фигурные обрядовые печения у кавказских народов / Бюллетень Кавказского историко-археологического Института в Тифлисе.
- Чурсин Г.Ф.*, 1995. Авары. Этнографический очерк. Махачкала.
- Элиаде М.*, 1994. Священное и мирское. М.

Этнография питания народов стран Зарубежной Азии, 1981. М.