

**НЕКОТОРЫЕ ТРАДИЦИОННЫЕ ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ У ТЮРКОЯЗЫЧНЫХ
НАРОДОВ ДАГЕСТАНА И СЕВЕРНОГО КАВКАЗА**

*(Исследование выполнено при финансовой поддержке РГНФ,
проект №12-01-18032 РАН «Историко-этнографическое исследование
этнокультурных процессов в Дагестане: традиции и современность»)*

К тюркоязычным народам Дагестана и Северного Кавказа относятся кумыки, дагестанские азербайджанцы, дагестанские терекеменцы, балкарцы, карачаевцы и ногойцы. Эти народы исторически расселены четырьмя массивами: в северной части Дагестана, соседствуя, проживают кумыки и ногойцы; а в южном Дагестане, в его приморской части – южные кумыки, терекеменцы и дагестанские азербайджанцы; карачаевцы живут на Северном Кавказе в южных районах Карачаево-Черкесской республики, а балкарцы входят в состав Кабардино-Балкарской республики и населяют северные склоны центральной части Главного Кавказского хребта.

Пространственно разделенные и включенные в разные социально-политические образования, с различной степенью их экономического и социального развития, тюркоязычные народы Дагестана и Северного Кавказа в сфере материальной и духовной культуры имеют много идентичных, а также схожих черт с другими народами Дагестана и Северного Кавказа: в организации населенческой структуры, в традиционных жилищах, в одежде, в формах хозяйства и т. д. Объясняется этот феномен, прежде всего, фактом постоянных многообразных, многоплановых тесных контактов между народностями Дагестана и Северного Кавказа. Что же касается тюркоязычных народов двух регионов, то взаимовлияние, взаимозаимствование внутри этой группы проявлялось с большей интенсивностью, так как здесь срабатывал дополнительный, весьма значимый фактор – отсутствие языкового барьера. Вследствие общей тюркской основы языка не только виды материальной культуры, но и совокупность номинаций для обозначения составных, деталей, объектов этой культуры у тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа в подавляющем большинстве случаев совпадает.

На наш взгляд, будет актуальным и научно оправданным исследовать традиционные хлебные изделия этих народов в плане их этнокультурного взаимодействия, выделяющего эти народности среди других народностей Дагестана и Северного Кавказа.

Кумыки – наиболее крупный этнос из тюркских этносов Северного Кавказа. По данным переписи 2002 г., общая численность кумыков в Российской Федерации составляет 422409 чел., а в Северокавказском Федеральном Округе – 394183 чел. (4,4%). В Дагестане их численность равна 365,8 чел. (14,2%) (Национальный состав и владение языками, гражданство, 2004. Книга 1).

Кумыки делятся на три основные группы: северные или терские (засулакские) кумыки, центральные или буйнакские и южные или каякентские и кайтагские кумыки. Северные кумыки населяют Терско-Сулакскую низменность; центральные кумыки занимают территорию от г. Буйнакска на севере до Каранай-аула; южные кумыки занимают предгорную полосу. В этнографическом отношении эти группы имели некоторые локальные особенности – специфические черты хозяйства, материальной и духовной культуры.

Еще одна важная деталь. В районе расселения кумыков расположены почти все города Дагестана – Махачкала, Хасавюрт, Буйнакс, Избербаш, Кизилюрт, Каспийск. Все эти города являются крупными промышленными, культурными и административными центрами Дагестана. В целом в ареале расселения кумыков имеются большие возможности для развития многоотраслевого сельского хозяйства и промышленности (Акимцев В.В., 1939).

Линии этнических и культурных связей объединяют кумыков с рядом народов Кавказа, Поволжья, Сибири, Средней Азии и Казахстана, Передней Азии и даже Западного Китая. Но в этногенетическом процессе кумыков наиболее тесные связи прослеживаются с балкарско-карачаевскими и северокрымскими тюрками (Чобан-Заде Б., 1926. С. 39). На севере территории обитания кумыки имели и имеют теперь контакты с русскими и ногойцами, на западе с чеченцами, аварцами, даргинцами и лакцами, на юге кумыки контактируют с кайтагами, даргинцами, терекеменцами и с дагестанскими азербайджанцами. На востоке территория, населенная кумыками омывается Каспийским морем (Гаджиева С.Ш., 2009. С. 9).

Дагестанские азербайджанцы являются вторым по численности тюркоязычным народом Дагестана. Они расселены на территории пересечения важнейших путей, связывающих Северный Кавказ, Поволжье, Центральную Россию с Закавказьем и Ближним Востоком. Азербайджанцы населяют город Дербент и прилегающие к нему равнинные приморские и предгорные земли (Дербентский, и частично, Табасаранский районы). Общая численность азербайджанцев в Дагестане равна 111,7 ч. (4,3%). В это число входят и дагестанские терекеменцы (Национальный состав и владение языками, гражданство. 2004. Книга 1). На севере территория расселения дагестанских азербайджанцев граничит с южными кумыками, на северо-западе – с кайтагами, на западе – с табасаранцами и на юге – с азербайджанцами и лезгинами. С востока их территория омывается водами Каспийского моря (*Гаджиева С.Ш.*, 1999. С. 5–9).

Дагестанские терекеменцы – особая этническая группа азербайджанцев. Они расселены в приморском Дагестане, в северной части Дербентского района и в настоящее время считают себя азербайджанцами. Территория Терекеме также располагается на пересечении важнейших путей, связывающих Северный Кавказ, Поволжье, Центральную Россию с Закавказьем и Ближним Востоком (*Гаджиева С.Ш.*, 1990. С. 5–6). На севере терекеменские земли соседствуют с землями южных кумыков, на западе они контактируют с даргинцами, на юге с собственно азербайджанцами, а на юго-западе с табасаранцами. На востоке территория, занимаемая терекеменцами, также омывается водами Каспийского моря.

Ногайцы в Дагестане занимают северо-восточную его часть и населяют, в основном Ногайский, частично Бабаюртовский, Тарумовский, Кизлярский районы и рыболовецкие поселки Главсулак и Главлопатин. На Северном Кавказе ногайцы занимают территорию от моря до Дона и Днепра. Численность их равна в РФ 90666 т. чел., в Северокавказском федеральном округе – 77897 чел. (0,87%), а в Дагестане – 38 200 чел. (1,5%) (Национальный состав и владение языками, гражданство, 2004. Книга 1).

На Северном Кавказе ногайцы живут в Карачаево-Черкесии, Ставрополье и Астраханской области (Народы Карачаево-Черкесии, 1957. С. 121–135; Народы Дагестана. 2002. С. 492). В XIX в. ногайцы являлись кочевниками. «Поскольку к концу века у них появились некоторые черты оседлости в виде зачатков земледелия и постоянных поселений, справедливо будет в применении к ним говорить и о полукочевниках» (*Османов М.О.*, 1996. С. 15).

Соседями ногайцев в Дагестане являются кумыки, чеченцы, русские (терские, кубанские казаки), а на Северном Кавказе – карачаевцы, черкесы, абазинцы и другие. Со всеми этими народами ногайцы издавна поддерживают тесные экономические и культурные связи.

Карачаевцы – одна из коренных народностей Карачаево-Черкесской Республики. Занимают они южную и юго-восточную высокогорные части Карачаево-Черкесской республики и составляют более половины ее коренного населения. С севера и запада карачаевцы соседствуют с русскими, черкесами, абазинцами и ногайцами, с юга – со сванами и абхазцами, с востока – с балкарцами и кабардинцами. Во многих селениях карачаевцы живут совместно с русскими, а также черкесами, абазинцами и ногайцами. Территория, на которой живут карачаевцы – это по преимуществу горный край. Этнически карачаевцы родственны балкарцам (Карачаевцы. 1978. С. 4). Карачаевцы имели сношения с Закавказьем, Большой Кабардой, Дагестаном и Россией (Народы России, 1994. С. 184).

Балкарцы населяют, преимущественно, северные склоны центральной части Главного Кавказского хребта. В основном, они живут в Баксанском, Чегемском, Черкесском (или балкарском), Хуламо-Безенгийском ущельях, а также в ряде предгорных и равнинных населенных пунктов Кабардино-Балкарской республики. Язык балкарцев карачаево-балкарский. Он имеет несколько диалектов, которые разделяются на две основные группы: балкарскую и карачаевскую.

Жители балкарских селений имели тесные связи с соседними народами: кабардинцами, сванами, карачаевцами, грузинами-рачинцами, с которыми устанавливали куначеские и аталыческие отношения, поддерживали постоянные торговые контакты (Народы России, 1994. С. 102).

Природные условия местности, где проживали тюркоязычные народы Дагестана, были и являются весьма благоприятными для ведения различных отраслей хозяйства. Все эти народы занимали благоприятные для ведения хозяйства географическое положение. Находясь в районе умеренно-континентального климата, эта территория представляет собой сочетание черт южной лесной, лесостепной и отчасти степной зон. Кумыки, например, оказались исторически расселены во всех трех ландшафтных зонах. Кроме того, наличие здесь возможностей сухопутной связи через Приморскую низменность и выхода на большом протяжении к Каспийскому морю, служили

благоприятными факторами для самых тесных экономических и культурных контактов населения с республиками и государствами Закавказья, Средней Азии и даже дальнего зарубежья. Что касается Северного Кавказа, он является регионом, для которого характерны крайне разнообразные природно-экологические и климатические условия. Это способствовало развитию здесь отгонно-пастбищного скотоводства.

С древнейших времен земледелие являлось основным занятием кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекеменцев. Ведущее место в хозяйстве ногайцев, карачаевцев и балкарцев в XIX – начале XX в. занимало скотоводство. Наряду со скотоводством значительную роль у этих народов играло и земледелие, которое считалось у них почитаемым занятием. Карачаевцы, например, считались большими мастерами строительства оросительной системы. В конце XIX – начале XX в. полукочевое скотоводство почти у всех ногайцев было связано с возделыванием земледельческих культур, а у оседлой части населения оно сочеталось со стойловым и отгонным скотоводством. Что касается северокавказских ногайцев, то до XVII в. они были кочевниками-скотоводами. Земледелием до XVII в. не занимались совсем (Народы Карачаево-Черкессии, 1957. С. 136).

Балкарцы занимались горным террасным земледелием.

Оседлые и полуседлые ногайцы сеяли просо, пшеницу, овес, кукурузу. Из зерновых карачаевцы выращивали ячмень, овес (в небольшом количестве), просо, яровую пшеницу и кукурузу. Но самой распространенной культурой в Карачае был ячмень – «арпа». С середины XIX в. появились у них посевы кукурузы, озимой пшеницы, гречихи (Карачаевцы, 1978. С. 76).

В высокогорных поселениях балкарцы сеяли исключительно ячмень («арпа»), в то время как в нижних горных и предгорных селениях он сочетался с другими культурами. Значительного распространения у балкарцев получили посевы овса.

Одной из наиболее распространенных в XIX в. культур на равнине Северного Кавказа была кукуруза – культура более поздняя. Появление кукурузы у балкарцев и карачаевцев коренным образом изменило их хозяйственную деятельность вообще и земледелие в частности.

Преобладающими зерновыми культурами у тюркоязычных народов Дагестана были озимая пшеница, кукуруза (со второй половины–конца XIX в.), просо, ячмень, рис, полба. Этот набор культур сохранялся до начала XX в. и позже. Преобладание, бытование перечисленных культур в различных микрорегионах были не одинаковыми. Так, например, кумыки сеяли обычно озимую пшеницу – гузлукь будай. В весеннем посеве у них преобладали яровой ячмень, кукуруза, у засулакских кумыков и рис. Немалую долю в зерновом хозяйстве занимало просо (История Дагестана, 1968. С. 169–170).

Терекеменцы выращивали пшеницу – сары-бугда (истамбул бугда), наргыз-аг-бугда, ячмень, рис, просо, кукурузу. С начала XX в. значение кукурузы стало возрастать, и у всех тюркоязычных народов кукуруза уже играла большую роль, чем просо.

У азербайджанцев главной культурой в исследуемое время оставалась пшеница (сари-бугда, аг-бугда (бугда), гюльгери, сари-гильчик и др.). Из зерновых они сеяли также ячмень («арпа»), полбу («периндж» – крупяная культура). В селениях, расположенных близ Дербента, сеяли еще и кукурузу («гъажибугда»), рис («чалтык»).

Многообразие культивируемых у тюркоязычных народов Дагестана (особенно) и Северного Кавказа зерновых культур и древнейшие традиции земледелия способствовали тому, что в этом регионе получило распространение многочисленное разнообразие хлебов и хлебных изделий, предназначенных (как и у других народов) для ежедневного, праздничного и ритуального употребления.

В данной статье мы обратимся к некоторым наиболее важным моментам этнографии хлеба и хлебных изделий в традиционной культуре тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа. Проследим, какой хлеб пекли эти народы и какое место в культуре каждого исследуемого народа занимали хлеб и хлебные изделия.

В типологическом отношении хлеб и хлебные изделия у тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа подразделяются на изделия из жареного и печеного теста без начинки или с начинкой. Среди жареных и печеных изделий без начинки выделяются две группы: хлеб (экмек, аш, рискьи – кум., эппег, черек, чурег – азерб., эппег – терек., оьтпек, тари малай, тари мишари – ног., тьой баста, гыржын – балк., карач) из пресного и кислого теста. В порядке исторического возникновения наиболее ранними являются изделия из пресного теста.

Для выпечки хлеба и хлебных изделий тюркоязычные народы Дагестана и Северного Кавказа использовали множество видов и типов хлебопекарных устройств. Прежде чем описать наиболее

распространенные виды хлеба и хлебных изделий, коротко остановимся на хлебопекарных устройствах этих народов. Это нужно сделать потому, что у всех исследуемых народов в названиях хлебов отражается и технология их выпечки. Так, например, хлеб, испеченный в горячей золе, называется у кумыков «от экмек», испеченный в корюке – корюк экмек, хлеб, испеченный в тандыре, называют тандыр экмек (кумыки), тандыр чорек (азербайджанцы). Для хлеба, испеченного в государственных пекарнях, кумыки, например, используют название «пикарни экмек» и т. д. Хлебопекарные устройства различались по своей «конструкции (структуре), способу (технологии) использования тепла, сжигаемого топлива (или нагревания выпекающей поверхности – основания) и месту размещения выпекаемого хлеба...» (Османов М.О., 1996. С. 218).

Всем исследуемым народам известно печение хлеба в жаре открытого очага – один из самых древних способов выпечки хлеба. Такой хлеб пекли, зарыв «тесто непосредственно в горячую золу, либо на чугунной сковороде, накрыв ее сверху второй сковородой или какой-нибудь другой крышкой. Этот способ выпечки хлеба дольше всех бытовал у ногайцев (балкарцев и карачаевцев. – Авт.). Сначала тесто помещали прямо в жар на камень и лишь со временем тесто стали прикрывать листом железа или сковородой. Следующий этап – замена камня сковородой или котлом (ногайцы, балкарцы) или двумя сковородами. Последнее особенно практиковалось в тех случаях, когда в качестве топлива использовали не дрова, а кизяк» (Османов М.О., 1996. С. 218). У балкарцев для этой цели были специальные приспособления из круглого железного листа с ручкой (арауан) (Мамбетов Г.Х., 1971. С. 343).

Со временем на смену открытому очагу посреди комнаты пришел камин с дымоходом (отбаш, бухара, тавхана). В полу перед камином имелось полукруглое углубление, куда выгребали уголь и золу. На этих углях выпекали хлеб. Постепенно к каминам стали пристраивать печи с плитой (конец XIX в.) В более раннее время кое-где имелись железные печи. Еще позже стали делать стационарные печи с духовками. В летнее время такие печи сооружали и на открытой веранде.

Другая разновидность хлебной печи – корюк – двухсекционная печь. «Поскольку наиболее совершенные его образцы встречаются на равнине у кумыков, его можно именовать их термином – «корюк», – пишет М.О. Османов (Османов М.О., 1996. С. 218).

У терекеменцев также была принята печь кумыкского типа. Что касается азербайджанцев, то корюк у них имел второстепенное значение. Для выпечки хлеба они, в основном, пользовались тандырами. Это хлебопекарное устройство «ямного типа». С.Ш. Гаджиева пишет о тандыре, что такое хлебопекарное устройство «наравне с корюком являлось одним из совершенных выпечных устройств, в нем готовились наиболее высококачественные сорта кислого пшеничного хлеба» (Гаджиева С.Ш., 2005. С. 100–101).

Для выпечки тонкого хлеба, пирогов типа чуду у дагестанских азербайджанцев служил большой круглый железный лист «садж».

С конца XIX в. в домах карачаевцев и балкарцев также стали устраивать печи с плитой. В начале XX в. некоторые балкарцы и карачаевцы стали печь русский хлеб (Мамбетов Г.Х., 1971. С. 372). Что касается тандыров, то такие хлебопекарные устройства у балкарцев и карачаевцев встречаются очень редко. У этих народов были распространены горизонтальные двухчастные печи.

В начале XX в. в сельской местности в районных центрах стали появляться и общественные (государственные) пекарни.

Что касается этнографии хлеба и хлебных изделий, то следует отметить, что в традиционной культуре тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа в XIX – начале XX в. пресный хлеб готовили в исключительных случаях. Обычно, предпочитали хлеб из заквашенного теста. Что касается балкарцев и карачаевцев, они редко выпекали хлеб из заквашенного теста, хотя закваска им была известна. Основным мучным изделием балкарцев во второй половине XIX – начале XX в. являлась круглая пшеничная каша-паста «тюй баста». Ее употребляли вместо хлеба. Иногда тюй баста готовили с добавлением небольшого количества кукурузной или пшеничной муки. В конце XIX в. балкарцы стали готовить пасту из кукурузной крупы – жарма. Такая паста называлась «как». Из пшеничной муки балкарцы выпекали и настоящий хлеб. Для его приготовления замешивали на горячей подсоленной воде крутое тесто «тылы», затем укладывали тесто ровным слоем на подогретую, смазанную курдючным салом сковороду (тебэ), закрывали другой сковородой и ставили на огонь из кизяков. Над верхней сковородой тоже разводили огонь. Такой хлеб не нужно было переворачивать, т. к. он поджаривался с обеих сторон. Во второй половине

XIX в. такой хлеб стали готовить из кукурузной муки с добавлением небольшого количества пшеничной муки (*Мамбетов Г.Х.*, 1971. С. 342).

Балкарцы готовили из пресного теста пшеничной или кукурузной муки лепешки жау гыржын. В это тесто они добавляли внутренний жир крупного рогатого скота или барана, прожаренный с луком и молотым перцем. Такие лепешки обычно пекли на сковороде на медленном огне.

В пищевом рационе балкарцев присутствовал хлеб из муки разных злаков: арпа гыржын, хорхус гыржын, салат гыржын, нартюх гыржын, будай гыржын, тойгыржын и т.д.

Арпа гыржын готовился из ячменной муки, замешанной обязательно на холодной подсоленной воде. Вначале арпа гыржын пекли на сковороде до образования слегка румяной корочки, затем допекали до готовности в горячей золе.

Хорхус гыржын также готовили из ячменной муки, но ячмень должен был быть несколько недозрелым (сырым). Хлеб из такой муки отличался особым сладковатым вкусом солода, поэтому из нее делали (кроме хлеба) пироги с различными начинками.

Салат гыржын в отличие от арпа гыржын имел несколько кисловатый вкус. Его делали из муки смоченного проросшего, а затем просушенного ячменя.

Нартюх гыржын пекли из кукурузной муки. С конца XIX в. зажиточные балкарцы стали выпекать и пшеничный хлеб – будай гыржын (*Мамбетов Г.Х.*, 1971. С. 342–344).

Среди изделий из теста особое место у карачаевцев также занимали хлеб и хлебные изделия. Обычно их готовили из ячменной, просяной и кукурузной муки. Из проса (чаще), а иногда из риса карачаевцы готовили пасту («баста»). В XIX в. получили у них распространение лепешки из гречневой муки – «речка гырджын». Такие лепешки и в более поздний период были популярны у пастухов. Эти лепешки делались строго определенных размеров – 6–7 см в диаметре. Каждому работнику по этикету полагалось по две лепешки в обед (Карачаевцы, 1978. С. 189). Распространены были у карачаевцев разнообразные пирожки без начинки. Жарили они в масле и ромбовидные лепешки – локумы (Карачаевцы, 1978. С. 190). Что касается ногайцев, хлеб для повседневного употребления они готовили из проса, позднее – из кукурузной муки и очень редко из пшеничной. О специфике приготовления хлебных изделий у ногайцев можно сказать, что среди изделий из теста у них, в основном, были мучные изделия из нераскатанного теста без начинки, зажаренные в кипящем масле. Подобные изделия зафиксированы у балкарцев и карачаевцев, что является следствием влияния скотоводческой культуры. Обжаривание кусочков теста в кипящем масле было известно, например, монголам (боорцог), киргизам (боорсок), казахам (баурсак) (*Жуковская Н.Л.*, 1981. С. 74). Из печеных изделий сибирские татары также готовили баурсаки (*Валеев Ф.Т., Томилев Н.А.*, 1996. С. 105).

В отличие от балкарцев, карачаевцев и ногайцев кумыки, дагестанские азербайджанцы, терекменцы, в основном, пекли пшеничный хлеб из кислого теста.

Способ замешивания теста, выпечки хлеба, форма и размер чуреков во многом зависели от того, пресное это или кислое тесто, пшеничная мука или ячменная, в какой печи будет производиться выпечка. Из кислого теста кумыки, например, делали несколько сортов хлеба: мягкий хлеб (хамур экмек) и хлеб, для которого выдержанное тесто повторно тщательно вымешивалось и снова ставилось на 30 – 40 мин. в теплое место, чтобы тесто еще раз подошло. Такой хлеб, рассчитанный на долгое хранение, у северных кумыков назывался ятыкъ экмек, а у южных – цап этилган экмек. Тесто повторно вымешивали и тогда, когда выпекали сдобный хлеб (назик) без начинки. Из пресного теста выпекали большие тонкие лепешки. Обычно чуреки готовили круглой и продолговатой формы.

Пекли хлеб в надворных печах корюк – кум., в печах хараг (корюк) – терек., и в тандырах (на раскаленных стенках хлебной печи) – азерб. В зависимости от того, где был выпечен хлеб (в тандыре, на садже, в золе, корюке и т. д.) его в быту называли по-раному: кёрюк экмек – хлеб, испеченный в корюке (кумыки), тандыр эпpeg (чорег) – хлеб, испеченный в тандыре (азербайджанцы) и т.д.

Помимо обычного хлеба, в кухне тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа, значительную часть пищевого рациона составляли другие изделия из теста, муки.

Одним из распространенных национальных блюд, например, у карачаевцев являются пироги хычыны, которые имели разновидности в зависимости от начинки, например, эт хычын – пирог с мясом, бишлакъ хычын – пирог с творогом, чюгюндюр хычын – пирог с начинкой из свекольных листьев, къозукъулакъ хычын – пирог с начинкой из щавеля, мурса хычын – пирог с крапивой и т.д. Готовили они и пироги с начинкой из черемши – тыхтен хычын (Карачаевцы, 1978. С. 190).

Точно такие же хычины готовили и балкарцы. Отличительная особенность балкарских пирогов заключалась в том, что их выпекали из ячменной муки, а сыр для начинки обязательно должен был быть трехдневным.

Способов приготовления хычинов было два: их пекли на сковороде «таба хычин» (сковородный хычин) или жарили в масле «джау хычин». Кроме хычинов карачаевцы в масле жарили «бёрек» – пирожки полулунной (треугольной) формы с мясом или сыром.

Популярны были у них локьумы – нарезанные ромбиками тонкие кусочки теста, замешанного на воде или на молоке.

Кумыки, дагестанские азербайджанцы, терекменцы и ногайцы пекли также слоеные хлеба как из пресного, так и из дрожжевого (чаще) теста очень тонкой раскатки с маслом майлы кьалач или майлы экмек – сев. кум., явлу экмек – южн. кум., юлче галач или яглы эпpeg – азерб., терек., кьыркь кьабат – ног.

Среди изделий из теста особое место у тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа занимали блюда из жидкого теста – блины (шырлама кьуймакь – ногайцы, буршуна (буршина – диалектный вариант – кумыки), чий чуду или буршина чуду – терекменцы, фэсэли – азербайджанцы).

Значительную группу блюд у кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекменцев составляли изделия из печеного теста с начинкой в виде полуоткрытых или совершенно закрытых сверху пирогов. Назывались эти пироги чуду. Они могли быть круглой и треугольной формы. Полуоткрытые и закрытые сверху пироги выпекали в печи корюк (кумыки, терекменцы), на садже (азербайджанцы). Для всех видов чуду использовалось пресное, тонко раскатанное тесто. Из пирогов, которые выпекались как полуоткрытыми, так и закрытыми, следует назвать чуду с творогом (бишлакь чуду – кум., пендир чуду – терек., азерб.), чуду с мясом (эт чуду – кум., азерб., терек.), чуду с требухой (ичкьарны чуду – кум., ичгарын чуду – азерб., терек.), чуду с тыквой (кьабакь чуду – кум., габаг чуду – терек., азерб.) и др.

Для приготовления чуду с творогом в начинку принято было класть масло с поджаренным луком, толченые орехи, перец, соль, траву кориандра (кинза) или мяту (райгьан – кум., ярпуз или рейгьан – терек., азерб.)

Чуду с начинкой из тыквы также делали с приправами (поджаренный на масле лук, поджаренная на масле мука, толченые орехи).

В начинку других чуду также добавляли разные компоненты: для одних перец, зелень (кинзу, укроп, зеленый или репчатый лук), для других – яйца, масло, зелень и т. д.

Чуду с разной зеленью – крапивой (кьычиткьан – кум, гижиткан – азерб., терек.), диким луком (халияр), конским щавелем (ат кьулакь – кум., ат гулаг – азерб., терек.), с зеленым луком и другой зеленью, с тыквой готовили только закрытыми. Был еще один пирог, приготавливаемый закрытым – кьоз чуду (пирог с орехами). Его готовили с начинкой из толченых орехов, смешанных с мелкими кусками курятины или баранины, с луком и кислой пастилой.

Полуоткрытыми или закрытыми сверху делали чуду с начинкой из мяса, творога, требухи.

Южные кумыки делали чуду и из кукурузной муки – мучери чуду. Нам известны два способа его приготовления. В первом случае его готовили точно также, как и буршина (только на сковороде), а во втором кукурузную муку замешивали на простокваше и добавляли в жидкую массу нарезанные мелкими кусочками сушеное мясо, сушеный курдюк, лук (все это предварительно тушили) и толченые орехи, соль по вкусу, выпекали как и буршина, после выпечки смазывали маслом.

Нечто подобное готовили и кайтагские женщины. Называлось кайтагское чуду ава мучери. Для этого кукурузную муку замешивали на кислом молоке, добавляли в тесто нарезанное мелкими кусочками сушеное мясо в сыром виде и чеснок, толченый с орехами (*Гаджиева С.Ш., Османов М.О, Пашаева А.Г., 1967. С. 272*).

Южные кумыки и азербайджанцы готовили чуду с начинкой из сладкой молочной рисовой каши (гугьни – кум., сутлу чуду – азерб.). Для их приготовления сначала тонко раскатанные лепешки пекли без начинки, затем на половину листа раскладывали начинку, второй половинкой накрывали первую, смазывали разогретым топленным маслом и складывали горкой на поднос для смягчения. Подобные чуду готовили и соседи южных кумыков табасаранцы (*Алимова Б.М., 1992. С. 118*).

С появлением муки в достаточном количестве в систему питания ногайцев также вошли блюда, представляющие собой синтез мясных, молочных и мучных изделий. Они стали готовить

чуду кумыкского типа, но предпочитали боьрек из бараньего мяса и творога, приготовленные в кипящем масле, что характерно для многих тюркоязычных народов.

Множество хлебных изделий стали неотъемлемой частью разнообразных ритуалов и праздников тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа. Так, например, карачаевцы на праздники обязательно готовили «крымский хычын» (кърим хычын) – жареный в масле пирог с вареным мясом или, по другому способу, многослойный пирог из тонкого сдобного теста с несколькими слоями начинки (Карачаевцы, 1978. С.191). Подобный пирог к праздникам готовили и балкарцы. По праздникам карачаевцы жарили в масле сдобные пироги чыкьырт, хычыны, берек и локьумы. Во время праздника первой борозды на рога быка, а во время случки баранов – на рога производителя надевали так называемый кюл гюттю – специально испеченную лепешку с дыркой посередине (Карачаевцы, 1978. С.190).

Во всех семейных обрядах присутствовали хлеб и хлебные изделия. Так, например, на третий или седьмой день в честь новорожденного балкарцы устраивали праздник (той). К этому дню они пекли специальный чурек круглой формы (межеге) из просяной муки, замешанной на меду и сливочном масле (Кучмезова М.Ч., 2003. С. 81). Пироги обязательно пекли к обряду пеленания ребенка. Помимо блюд для угощения гостей балкарцы пекли еще три или пять пирогов (хичин), но чуть меньших размеров, подаваемых к столу для угощения женщин. Эти пироги прикладывали к голове, животу и ногам ребенка, находящегося уже в люльке. Аначи (повивальная бабка) от каждого пирога отщипывала кусочек для духа – покровителя и бросала через люльку в угол комнаты. То, что осталось от пирогов, молча съедали мать младенца и аначи (Кучмезова М.Ч., 2003. С.82–83).

Хлеб обязательно присутствовал в свадебной обрядности. У карачаевцев, когда невесту везли в дом будущего мужа, ее родственницы пекли фигурные печенья. Молодые люди, приехавшие за невестой, в доме жениха подвешивали их к потолку в том помещении, где находилась невеста.

В дни других праздников, вечеринок для молодежи карачаевцы пекли маленькие 5 см в диаметре гырджыны, внутрь которых клали соль (тузлу гюттю) (Карачаевцы, 1978. С. 190).

В дни праздников балкарцы выпекали специальные калачики (калиу), пироги (хичины) с различной начинкой, жарили лакумы и пышки круглой формы (тыммыла), хатламу (слоеный хлеб), халву (хьэлыуэ). Популярны были у них пироги из ячменной муки как с мясной, сырной, так и овощной начинкой (Кучмезова М.Ч., 2003. С. 13).

Хлеб присутствовал и при поминальной трапезе карачаевцев и балкарцев. Так, например, для поминок карачаевцы выпекали кьатлама – круглую лепешку, края которой резали в виде бахромы или зубцов. Ее жарили в масле (Карачаевцы, 1978. С. 193). У балкарцев обязательным элементом поминальной трапезы являются «лакумы» (лэкьум) «в виде ромбовидных и треугольных лепешек. Они делались больших размеров, чем обычные, подаваемые к обеденному столу. Такие лакумы раздаются соседям, ими кормят тех, кто приходит разделить горе, случившееся в доме» (Кучмезова М.Ч., 2003. С. 13).

Отличительная особенность балкарской поминальной выпечки заключалась в том, что она должна была быть пресной и несоленой (Кучмезова М.Ч., С. 158).

Из сладких блюд, подаваемых по разным поводам, балкарцы и карачаевцы готовили халву – халуа. В отличие от тюркоязычных народов Дагестана, карачаевцы готовили халву не только из пшеничной, но и из просяной и кукурузной муки. Кроме того карачаевская халва имела несколько разновидностей: сахан-халуа, шекер халуа, хурбай халуа, чакькьан халуа. Для приготовления сахан-халуа брали поровну масло и сахар, в масле жарили муку, потом добавляли мелко истолченный сахар (ранее мед), размешивали, укладывали на блюдо и после остывания резали на куски.

Шекер-халуа готовили так: масло растирали добела с двойным количеством сахара и, вмешав муку, пекли между двумя сковородами в печи. Такую халву еще называли хурбай халуа.

Чакькьан-халуа представляла из себя сдобное тесто, замешанное на молоке или сливках с добавлением сахара и яиц. Это тесто разрезали на кусочки и жарили в масле. Некоторые хозяйки пекли их на сухой (без масла) сковороде (Карачаевцы, 1978. С. 191).

Для сравнения, коротко остановимся на способах приготовления халвы у тюркоязычных народов Дагестана. Прежде всего следует заметить, что у кумыков, азербайджанцев и терекеменцев мука подразделялась на разные сорта, в зависимости от того, через какое сито ее просеивали. В каждом кумыкском доме, например, было сито для получения самой тонкой муки – «дарай элек» (шелковое сито) и обычное сито (кьыл элек). Для халвы муку всегда просеивали через «дарай элек». Именно мучная халва (ун гьалва) была наиболее популярна у кумыков,

дагестанских азербайджанцев и терекменцев. Готовили халву из рисовой муки и из мелких крупинок теста увмач гьалва – кумыки, умадж гьалва – азерб., терек. У северных кумыков была популярна еще «илашгъа гьалва» (халва из лапши). Но самая распространенная разновидность, как было сказано выше, – это обжаренная на масле мука, в которую добавляли виноградную или тутовую патоку, мед, позже стали добавлять сахарный сироп. Иногда в мучную халву азербайджанцы добавляли грецкий орех, мускатный орех, шафран, корицу, гвоздику, другие пряности.

Следует сказать, что у ногайцев праздничная выпечка также отличалась широким ассортиментом. В торжественных случаях ногайцы готовили баурсак – круглые лепешки из кислого или сдобного теста, зажаренные в кипящем масле. Из пресного сдобного теста в курдючном масле ногайцы зажаривали лукумы (ромбики, треугольники из тонко раскатанного теста). Они выпекали и круглые пышные пончики, жаренные в большом количестве масла; из сдобного пресного теста жарили хворост и в масле выпекали хлеб кьалакьай; выпекали или жарили на сковороде кьатлама – слоеные калачики из пресного теста, замешанного на молоке, масле, яйцах.

У тюркоязычных народов Дагестана (кумыки, дагестанские азербайджанцы, терекменцы) праздничная выпечка отличалась более широким ассортиментом. Так, например, терекменские женщины «для торжественных случаев готовили особые чуреки каллар, сютлю эппеглер, особые калачики – ширин кете и шура галач из сдобного теста. Для приготовления шура галач тесто очень тонкой раскатки мазали теплым сливочным маслом, разрезали на куски, а затем, положив на каждый кусок смесь из муки, масла, яиц и соли, придавали этому куску форму небольшого калачика и пекли на слабом огне. При приготовлении ширин кете вместо соли добавляли сахар.

Сдобные печенье ширин кете пекли и азербайджанцы. Из слоеного теста, приготовленного на молоке и масле, они выпекали печенье шур галач.

На праздники терекменские женщины для детей выпекали печенье – «гелинлер» в форме женских фигур, делали гагумалар – в форме барана с закрученными рогами, внутри которого запекали куриное яйцо» (*Гаджиева С.Ш.*, 1990. С. 99).

Южные кумычки ко дню весеннего равноденствия (22 марта) выпекали «обрядовые фигурные печенье антропоморфной формы – «урчу-кьан» – напоминающие человеческую фигуру или зооморфной формы, в виде барана – «ирк» с закрученными рогами, куропатки – «кьапкьа» (с яйцом внутри). Кроме того, готовили разнообразные калачики с халвой и без халвы внутри, специальные калачики треугольной формы – «чика» из кукурузной муки. Фигурный хлебец «урчукьан» некоторые оставляли до следующего новогоднего праздника, повесив на стене. Этим, вероятно, выражалось пожелание и надежда жить из года в год в достатке. Кроме того, кумыки в этом хлебце видели лечебные свойства, давали больному, размочив в супе» (*Гаджиева С.Ш.*, 1989. С. 61).

Из сдобных печений азербайджанцы готовили небольшие круглые пончики шекер чурек.

Кумыки, дагестанские азербайджанцы и дагестанские терекменцы готовили известную на всем Востоке пахлаву. Разновидностью пахлавы у дагестанских азербайджанцев была шекер бура, приготовляемая в форме пельменей.

Из других сладких и несладких сдобных хлебов у кумыков были известны и сдобный хлеб круглой или продолговатой формы назик (у сев. кум.), кьалач или пенжекеш (у южн. кум.). На этом хлебе делали вилкой волнистые глубокие узоры. Такие узоры наносили и на ребро хлеба. Эти узоры наряду с эстетической несли и некоторые другие функции. Они могли указывать, например, на характер женщины и ее религиозное мировоззрение.

Другой вид сладкого печенье у кумыков – гулеме (южн. кум.) или гьалва кьалач (у сев. кум.). Гулеме готовили из слоеного теста с начинкой. Начинкой служила мучная халва. На гулеме принято было делать узоры наперстком. И пенжекеш, и гулеме перед выпечкой мазали взбитым яйцом (часто только желтком).

Приведенный в статье материал дает нам возможность познакомиться с огромным многообразием хлеба и хлебных изделий, распространенных у тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа.

В процессе исследования выявилось, что в культуре питания у скотоводов (ногайцев, карачаевцев и балкарцев) и у пашенных земледельцев (кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекменцев) хлеб и хлебные изделия имели свою существенную специфику. Прежде всего, это было связано различиями в хозяйственно-культурном типе этих народов. В системе питания ногайцев, карачаевцев и балкарцев роль хлебных злаков (особенно, пшеницы) была сведена к

минимуму. Кумыки, дагестанские азербайджанцы и терекменцы занимались многоотраслевой хозяйственной деятельностью. На большей части территории, где проживали эти народы, был распространен единый тип хозяйства, основанный на сочетании пашенного земледелия с разведением молочного скота. Комплексная система хозяйства определила в пищевом рационе этих народов наличие земледельческих (хлеб, хлебные изделия, блюда из муки и непосредственно из зерна) и мясомолочных продуктов. Разумеется, кумыки дагестанские азербайджанцы и терекменцы потребляли больше продуктов зернового хозяйства и именно у этих народов наблюдается устойчивое бытование традиционного и самого разнообразного хлебопечения.

Анализ также свидетельствует, что в культуре хлебопечения у тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа много общих элементов. Это частое сочетание теста с разнообразными животными и растительными продуктами. Есть много общих элементов, связанных с использованием хлеба и хлебных изделий в праздниках и обрядах, т. е. у тех, и у других народов хлеб несет немаловажную духовную нагрузку. В целом, роль хлеба была многозначительной. Он стал основой целой системы поверий, неотъемлемой частью самых разнообразных ритуалов и обрядов.

Вместе с тем на хлебопечение тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа оказывали влияние специфика их хозяйственной деятельности, климат и межэтнические связи. У балкарцев и карачаевцев, к примеру, в основном, преобладали изделия из ячменной и просяной муки. Наблюдается частое использование ими просяной и ячменной муки при выпечке пирогов, других хлебных (тестяных) изделий; выпечка ритуальных хлебных изделий без соли; частое использование при приготовлении тестяных изделий курдючного сала и т.д.

БИБЛИОГРАФИЯ

- Акимцев В.В.*, 1939. Об итогах и перспективах изучения почвы Дагестана // Труды ДСХИ. Вып. 1. Махачкала.
- Алимова Б.М.*, 1992. Табасаранцы. XIX – нач. XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала.
- Валеев Ф.Т., Томилов Н.А.*, 1996. Татары западной Сибири: История и культура. Новосибирск.
- Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.*, 1967. Материальная культура даргинцев. Махачкала.
- Гаджиева С.Ш.*, 1989. Традиционный земледельческий календарь и календарные обряды кумыков. Махачкала.
- Гаджиева С.Ш.*, 1990. Дагестанские терекменцы. XIX – нач. XX в.: Историко-этнографическое исследование. М.
- Гаджиева С.Ш.*, 1999. Дагестанские азербайджанцы. XIX – нач. XX в. М.
- Гаджиева С.Ш.*, 2000. Кумыки. Историческое прошлое. Культура. Быт. Книга II. Махачкала.
- Гаджиева С.Ш.*, 2009. Башлы. Историко-этнографическое исследование. Махачкала.
- Жуковская Н.Л.*, 1981. Пища кочевников центральной Азии // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М.
- История Дагестана: В 4-х томах. Т. 2. 1968.
- Карачаевцы, 1978. Историко-этнографический очерк. Черкесск.
- Кучмезова М.Ч.*, 2003. Соционормативная культура балкарцев: традиции и современность. Нальчик.
- Мамбетов Г.Х.*, 1971. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик.
- Национальный состав и владение языками, гражданство, 2004. Итоги Всероссийской переписи населения 2002 г. Т. 4. М.
- Народы Дагестана, 2002. М.
- Народы Карачаево-Черкесии (историко-этнографические очерки), 1957. Ставропольское книжное издательство.
- Народы России, 1994. Энциклопедия.
- Османов М.О.*, 1996. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. Махачкала.
- Чобан-Заде Б.*, 1926. Предварительное сообщение о кумыкском наречии // Известия общества обследования Азербайджана. Баку.