

ЭТНОГРАФИЯ

ИЗМЕНЕНИЯ В КУЛЬТУРЕ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ДАГЕСТАНА В XX В. *(Исследование выполнено по Программе фундаментальных исследований Президиума РАН, проект – «Традиционные обычаи и обряды народов Дагестана в советский период»)*

З.Б. Рамазанова
Институт ИАЭ ДНЦ РАН, Махачкала

(zoya.ram@mail.ru)

Аннотация: Статья написана на основе полевого этнографического и литературного материала. В статье речь идет об изменениях в культуре питания народов Дагестана на протяжении XX в., т.е. после установления советской власти и до конца XX в.

Annotation: The article is written on the basis of field ethnographical and literary material. It is said about changes in food culture of the Daghestan people during XX century, after establishment of the Soviet power till the end of XX century.

Ключевые слова: культура питания, продукты, система питания, кухня.

Key words: food culture, products, food system, meals.

Культура питания многих народов формировалась на протяжении нескольких столетий, а иногда и тысячелетий, сохранив определенный состав меню, композицию блюд, технологию их приготовления, вобрав в себя значительное число заимствований от тех народов, с которыми они обитали в ходе освоения жизненного пространства или просто жили по соседству. Все это вполне можно отнести и к дагестанской кухне, основанной на традиции приготовления пищи из растительных продуктов, особенно, зерновых, в сочетании с продуктами животноводства и собирательства, что вообще характерно для всех кавказских народов.

Постоянное обновление и совершенствование культуры питания происходило на всех этапах отечественной истории, начиная с древнейших времен, и этот процесс не закончился и в настоящее время. В изменениях, которые произошли в национальной дагестанской кухне в XX в. немаловажную роль сыграли исторические, социально-экономические, религиозные и другие факторы. Если в начале XX в. в традиционном пищевом рационе дагестанцев наблюдалась стабильность, особенно, у сельского населения, составлявшего значительную часть населения Дагестана, то в советский период были заимствованы блюда многих народов СССР. Постоянная миграция из родных мест сельских жителей в город также способствовала кулинарным заимствованиям. Общение людей разных национальностей в пределах Союза тоже помогало взаимному обмену опытом в области питания. Кулинарные заимствования не только значительно обогатили дагестанскую кухню, но и обусловили усовершенствование технологии приготовления уже известных блюд. Права Т.А. Воронина, указавшая: «Если учесть, что заимствование и новые традиции – это один из путей развития культуры, то можно говорить об эволюции системы традиционного питания в XX в.» (Воронина Т.А., 2001 С. 42).

Определить временные границы происшедших изменений крайне трудно, тем более, что современные особенности в питании у различных народов еще недостаточно изучены. Единичные работы, посвященные этим вопросам, и соответствующие разделы этнографических монографий и сборников по отдельным народам обычно ограничиваются описанием состава и способов приготовления пищи (Традиционное и новое в современном быте..., 1988; Современная культура и быт..., 1972).

Необходимо также отметить, что начиная с 90-х гг. XX в. рацион дагестанцев значительно расширился за счет употребления импортных продуктов и приготовления новых, не принятых ранее блюд. Как справедливо отмечает Т.А. Воронина, – «С одной стороны, это было вызвано тем,

что внедрение с начала 90-х гг. новой, более либеральной, чем прежде, экономической политики дало большую свободу рыночным отношениям, в результате чего в отечественную промышленность были привлечены крупные зарубежные компании, ориентировавшиеся на огромный рынок сбыта в России» (Воронина Т.А., 2001. С. 42). Исследователь указывает также на еще несколько немаловажных факторов, обусловивших вместе с другими новации в культуре питания населения РФ – это имущественное расслоение, увеличение числа малых семей, преобладание городского населения. Здесь же следует отметить, что вкусы изменились, в основном, жителей городов, где теперь можно приобрести разнообразные все продукты, в то время как сельское население продолжает питаться традиционно.

Именно это обстоятельство отражает устойчивое бытование традиций на провинциальном уровне – в основном в сельской местности. Цель нашего исследования состоит в анализе системы питания дагестанцев в том виде, в каком она сохранилась до рубежа XX–XXI в. Особое значение в настоящей статье уделено наиболее значительным и типичным (символическим) блюдам, которые воспринимаются населением как национальные (этнические) символы (маркеры).

В основу статьи по современной культуре питания народов Дагестана легли исследования специалистов в области питания, дополненные полевыми материалами автора. Анализ материалов показал, что традиции питания – один из наиболее консервативных, а значит, хорошо сохранившихся элементов материальной культуры.

Процесс ощутимых изменений в традиционной системе питания дагестанцев начался в послереволюционный период, когда новые принципы распределения пищевых ресурсов между трудящимися, основанные на их социальном равенстве, успехи социалистической экономики, способствующей количественным и качественным изменениям в питании, перестройка всей системы торговли, а также создание новой экономической основы семьи привели к коренным изменениям в питании, в его структуре и организации. Расширение внутринациональных и межнациональных связей, освобождение от религиозных и бытовых условностей и запретов наложило заметный отпечаток на систему питания народов Дагестана.

Формирование новых черт в культуре питания народов Дагестана, как и в других сторонах быта, началось вскоре после установления советской власти, но сравнительно долго оно протекало на фоне тех трудностей и материальной необеспеченности, через которые прошло большинство населения нашей страны. Гражданская война и борьба с иностранной интервенцией, голод и разруха первых послереволюционных лет тормозили процесс выработки новых бытовых форм. Первостепенное значение имели вопросы удовлетворения самых насущных потребностей в питании и целесообразного распределения продовольствия, особенно, в городах Дагестана.

Продовольственная компания 1921–1922 гг. проходила в условиях, когда был введен продовольственный налог и начался переход к НЭПу. Новая экономическая политика на территории Дагестана имела свои особенности. Во-первых она была внедрена здесь позже, чем, в центральных районах России – 27 июля 1921 г. На 1921 г. продналог был установлен в размере 650 тыс. пудов сельхозпродуктов вместо 1270 тыс. пудов по продразверстке (История Дагестана ..., 2005. С. 85). Необходимо также отметить, что «от налога была освобождена полностью или частично дагестанская беднота, занимавшая более высокий, чем в центральных районах, удельный вес. В Дагестане, в отличие от деревни центральной России, налогом облагалась не вся пашня, а лишь заселенная площадь. Беднейшие слои крестьянства, получавшие низкие урожаи, также освобождались от налога» (История Дагестана ..., 2005. С. 86).

Однако не смотря на послабление, положение населения Дагестана не увеличилось, т.к. развитию сельского хозяйства Дагестана помешала сильнейшая засуха и, как следствие, очень низкие урожаи зерновых. Положение осложнялось еще и тем, что «горец по-прежнему не верил в продналог, он мешал его с разверсткой» (История Дагестана ..., 2005. С. 86).

Среди положительных факторов, повлиявших на развитие сельского хозяйства и, соответственно, на питание крестьян, необходимо указать на сравнительно высокие темпы и уровень снабжения крестьянства инвентарем и сельхозмашинами, что привело к улучшению качества сельскохозяйственной продукции.

В Дагестане в 30-х гг. в селах появились предприятия общественного питания. Организация общественного питания имела своей главной целью минимизировать временные затраты человека на домашний труд, в том числе, на приготовление пищи. Быстрыми темпами росла сеть общественного питания в годы первой и второй пятилеток.

Развитие общественного питания порождало определенные надежды на возможность отказа от приготовления пищи в домашнем хозяйстве, освобождение женщины от этой формы домашнего труда.

Газеты 1930–1940-х гг. публиковали полезные советы о развитии земледелия, животноводства, пчеловодства для крестьянских хозяйств, постановления о планах и задачах по сельскому хозяйству дагестанских исполнительных комитетов и комитетов ВКП(б) на ближайшее время, итоги соревнований местных колхозов и совхозов по выполнению планов на получение продуктов сельского хозяйства, информацию о снижении государственных розничных цен на производственные товары.

Улучшение сельского хозяйства, в целом, и, в частности, получение большого объема продуктов земледелия и животноводства стало целью, обозначенной для дагестанских крестьян партийными и советскими органами. Некоторые информаторы, вспоминая довоенное время и подтверждая произошедшие изменения, отмечали, что до войны питались нормально, но при этом много работали. Если отмечался праздник первой борозды в колхозе, то застолье устраивали прямо в поле. Все приходило в определенное место, приносили мясные блюда, бузу, разное угощение, кто что мог. Все сидели вместе – и те, кто побогаче, и те, кто беднее. Праздники отмечали дружно, хорошо.

Годы Великой Отечественной войны неизменно характеризуются большинством информаторов как самые тяжелые и голодные в жизни людей. Резко сократились ассигнования на развитие сельского хозяйства. Большая часть имевшихся в распоряжении Советского правительства средств направлялась на отрасли, имеющие оборонное значение. Изменились и экономические отношения между городом и деревней. Город резко сократил поставку в деревню необходимых промышленных товаров, механизмов и орудий, минеральных удобрений и т.д. Война же требовала от деревни максимального количества продуктов сельского хозяйства: продовольствия и сырья для промышленности. Хотя город и посылал в деревню кадры на период сева и уборки, машины для вывоза зерна, готовил запасные части к сельскохозяйственной технике, проблемы опытных и подготовленных кадров на селе стояли в годы войны особенно остро. На смену ушедшим на фронт колхозникам и работникам МТС и совхозов пришли женщины, старики, подростки. Большинство из них не имело необходимого опыта и знаний.

Большую роль в питании населения сельской местности во время войны играли продукты собирательства – ягоды и травы: дикий чеснок, лук, крапива, манжетки. На основе съедобных трав готовили различные похлебки, супы, пироги и т.д., ели различные клубни, пили отвары из листьев мяты, чабреца, кавказской азалии и т.д. В равнинной и предгорной зонах в годы Советской власти подсолнечник как масличная культура – вытеснил остальные технические культуры. К послевоенному времени информаторы относят и распространение «плиточного», «кирпичного» черного чая, появление жмыха (отходы подсолнечника после выжимки подсолнечного масла), который ели (особенно, дети), как конфеты.

Решение продовольственной проблемы в послевоенный период было сложным делом. Война нанесла огромный ущерб сельскому хозяйству страны. Послевоенные годы (1946–1948 гг.) большинство информаторов вспоминают как очень тяжелые по обеспечению продовольствием.

14 декабря 1947 г. Совет Министров СССР и Центральный комитет ВКП(б) приняли постановление «О проведении денежной реформы и отмене карточек на продовольственные и промышленные товары», в котором указывалось, что «денежная реформа призвана ликвидировать последствия второй мировой войны в области денежного обращения, восстановить полноценный советский рубль и облегчить переход к торговле по единым ценам без карточек» (Решения партии и правительства..., 1968. С. 464).

В 1950-е гг. в стране проводилась значительная работа по интенсификации сельскохозяйственного производства. В 1953 г. была проведена налоговая реформа. Налог стали взимать только с земли, а не за содержание скота и плодовых деревьев.

Наиболее благополучными для обеспечения продовольствием на селе считали 1960–1970 гг. (Алимова Б.М., 2012. С. 57). Скота держали много, сеяли также много. Начали привозить продукты в магазины: конфеты, печенье, крупы, колбасы.

В 1970–1980-х гг. преобладающими культурами на приусадебных участках являлись картофель, морковь, чеснок, свекла (в высокогорной зоне), тыква, фасоль, кукуруза (в горной зоне), огурцы, помидоры, баклажаны, перец (сладкий и жгучий), лук, капуста, т.е. преимущественно те культуры, которые не требовали больших затрат труда и средств и были рассчитаны только на внутрисемейное потребление. В горной и высокогорной зонах на небольших

участках земли сеяли лен-кудряш, который шел, в основном, на приготовление из семян кашицеобразного полуфабриката. В личных хозяйствах значительно понизилась доля семей, занимающихся животноводством. В то же время при возрастающей в рассматриваемые годы остроте продовольственной проблемы, личные подсобные хозяйства по-прежнему оставались для сельской семьи стабильным, надежным источником самообеспечения продуктами питания.

Информаторы преклонного возраста оценивают произошедшие изменения в питании в большинстве случаев отрицательно. По их мнению, раньше питание было все здоровое, и люди не болели, а теперь все продукты покупают в магазине. Хозяйки стали готовить меньше. Питаться магазинными продуктами – плохо.

Относительно скота информаторы отмечают, что скотину держать в хозяйствах невыгодно. Молодежь не хочет скот держать, к тому же не хватает кормов, а сенокос от села далеко. По их мнению, молоко легче купить у частников.

К концу XX в. в дагестанских селах значительно теряет свое значение обрядовая кухня. Традиционный набор обрядовых блюд (халва, лепешки, отварное мясо, суп) сохраняется, в основном, в поминальной обрядности. Из традиций приготовления обрядовой выпечки в советское время в селах повсеместно сохранилась выпечка обрядовых хлебов в календарные праздники (начало весны – у лакцев, лезгин, азербайджанцев, некоторой части табасаранцев, части аварцев), на свадьбу («кудияв чед» – уругуджинцев и т.д.).

В 1990-х гг. в период продовольственного дефицита у сельских жителей возникает тенденция возвращения к натуральному хозяйству, домашним заготовкам мясомолочных изделий, собирательству, консервированию овощей и фруктов. У народов Дагестана сохранились в основных чертах способы заготовки мяса впрок (соление, вяление, сушение, изготовление домашних колбас). В магазинах покупались мука, различные крупы, масло, нередко сыр, сахар, сладости (в том числе торты, печенье, конфеты), рыбные консервы, минеральная вода, консервы из тушеной говядины, свинины и т.д.

В это же время усилилось влияние на национальную кухню дагестанцев традиций других народов СССР, чему способствовало ряд факторов. В процессе межэтнических взаимодействий проявляются различия и сходства контактирующих этносов, реализуются и воспроизводятся их собственные черты и свойства. Масштаб, уровень, историческая длительность, характер межэтнических контактов могут придавать определенную направленность в развитии некоторых компонентов и общей структуре этноса. Дагестанцы всегда имели тесные связи с другими народами Северного Кавказа и Закавказья: многочисленны аналогии и параллели, которые нашли свое отражение в традиционном и современном питании у народов данных регионов. Межэтнические связи обогатили и обогащают национальную кухню дагестанцев.

В традиционном питании народов Дагестана разнообразен ассортимент мучных изделий. Из муки готовили разнообразные виды хинкала (особенно, у народов Нагорного Дагестана), хлебных изделий, печеных изделий с начинкой, а также обрядовой выпечки. У горцев традиционные пироги были большими и имели разную форму (круглую, сегментовидную), но готовились и тонкие пироги (чуду) с начинкой из творога, зелени, мяса. В настоящее время в качестве начинки для пирогов используются изюм, курага, урюк, чернослив, лимон, киви, клубника и т.д. Народы Южного Дагестана используют в качестве начинки для пирогов вареную пшеничную крупу (табасаранцы, лезгины), они также пекут многослойные пироги – «цIкIен», «кумба», «гуьбе» (лезг.), «шикаб» (табас.), в которых тонкие слои теста чередуются со слоями начинки. Пекут такие пироги в специальной печи – «хьаре», но сейчас также – в духовке газовых или электрических плит.

Необходимо отметить богатую в ассортименте традиционную пищу тюркоязычных народов Дагестана (азербайджанцев, южных кумыков, терекеменцев, часть табасаранцев), на состав которой оказали большое влияние народы Закавказья и Передней Азии (разновидности плова, долма, люля-кебаб, кюфта, базбаш, довгъа, шашлык и т.д.).

Таким образом, пища, будучи одним из элементов материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, является одним из важных источников исследования этногенетических и этнокультурных связей населения Дагестана. В культуре питания народов Дагестана сохранились следы многосторонних взаимодействий этносов.

При неконтактном расселении сведения о системах питания других народов поступали через визитеров, выезжавших из Дагестана или прибывших в него. В большинстве случаев заимствованные блюда приспособляли к вкусам дагестанских народов, при этом создавали их разнообразные варианты.

Традиционная дагестанская кухня активно пополнялась в праздничными и повседневными заимствованными блюдами, близкими ей по способу приготовления, исходным продуктам, вкусовым свойствам, хотя при этом учитывались устоявшиеся стереотипы национальной кулинарии. Предпочтения и традиционные вкусы населения, выработанные на протяжении веков, способствовали созданию национальной кулинарии Дагестана.

Как утверждают специалисты, пищевой «консерватизм» обуславливается главным образом соответствием традиционной пищи экологическим условиям, климату и особенностям биохимических процессов того или иного этноса (Григулевич Н.И., 2001. С. 148). Исследованиями антропологов и этнографов показано, что наиболее специфической и консервативной оказывается та часть культуры жизнеобеспечения различных народов, которая составляет традиционное питание. Это относится к народам, «которые живут на своей исконной территории, и к народам, вынужденно или добровольно мигрировавшим (иногда на весьма значительное расстояние) и живущим в иноэтническом окружении» (Григулевич Н.И., 2001. С. 148).

Большой спецификой отличалось питание высокогорных популяций, находящихся в относительной изоляции. Им часто приходилось довольствоваться продуктами почти исключительно собственного производства, а их питание не отличалось особым разнообразием.

Относительно культуры питания народов Дагестана следует отметить, что она проявлялась не только в наборе специфических блюд, но и в ряде кулинарных приемов, принципов комплектования трапез, в различных обрядовых, поведенческих, знаково-символических формах осмысления и сакрализации пищи.

В то же время, развитие урбанистических процессов не могло не затронуть характер обрядовой пищи народов Дагестана, которая в последнее время подверглась трансформации. Некоторые блюда, особенно, у горцев, вышли из рациона, какие-то стали архаичными. Но, в то же время, анализируя локальные варианты питания, можно констатировать сохранность ведущего комплекса обрядовых блюд народов Дагестана, в основном, выпечки, постоянного набора блюд поминального стола и др.

Казалось бы, ассортимент в системе питания народов Дагестана не изменился, но изменился источник пополнения продуктов. Именно ориентация на покупное, а также нововведения достаточно сильно поколебали традиционную систему питания. Трудности в производстве продуктов питания в личном хозяйстве резко сократили стимулы к самообеспечению. Покупные макаронные и хлебные изделия, при их сравнительной дешевизне, явились серьезной альтернативой традиционному питанию. Например, мед, сухофрукты, лесные ягоды, которые были источником витаминов в зимне-весенний период, практически полностью вытеснил рафинированный сахар и всевозможные варенья, которые содержат в несколько раз меньше полезных веществ, нежели сухофрукты.

Пища народов Дагестана на протяжении XX в. претерпела существенные изменения под влиянием культурных, социально-экономических и экологических факторов. Блюда традиционной кухни постепенно выходят из повседневного употребления и в настоящее время бытуют, в основном лишь, у старшего поколения, частично сохраняясь лишь в обрядовой кулинарии. В календарной обрядности наиболее устойчивой является традиция выпечки всевозможных калачей, хлебов зооморфной и антропоморфной формы, с запеченным яйцом вместо живота.

Следует отметить, что пищевой комплекс народов Дагестана, несмотря на свою консервативность, отнюдь не является замкнутой системой. Именно свободное циркулирование этнокультурной информации, межкультурные заимствования и нововведения позволяют заменять один структурный элемент комплекса другим, более подходящим к новым условиям. Как справедливо отмечает Н.И. Григулевич, «лабильность отдельных составляющих традиционного питания при одновременном стремлении сохранить общую систему обеспечивает этноэкологическую адаптацию этнической группы в сфере питания» (Григулевич Н.И., 2001. С. 191).

К концу XX – началу XXI в. тенденция разрушения народной традиции питания усилилась. Нынешняя система питания народов Дагестана, особенно, горожан, сохраняя свою ориентацию на традиционные продукты и блюда, по источникам пополнения целиком зависит от рынка и государственной торговли. Это значит, что сегодня повседневный рацион населения не стабилен и не сбалансирован.

В заключение можно сказать, что на рубеже XX–XXI вв. повседневное питание большинства дагестанцев достаточно консервативно. Сохраняя присущую ей этническую специфику, традиционная кухня продолжает развиваться даже в условиях экономического кризиса,

затронувшего страну в последние годы. Многие жители, особенно сельской местности, перешли на ведение натурального хозяйства, выращивают на приусадебном участке картофель, морковь, свеклу, огурцы, помидоры и другие овощи и зелень, а также фрукты и ягоды, которые существенно дополняют покупные продукты. Все это позволяет готовить разнообразную и вкусную еду, что немаловажно: здоровая пища способствует долголетию и полноценной жизни.

Дагестанский продовольственный рынок обладает огромным потенциалом, и дагестанские производственные и торговые компании осознали, что производство качественных продуктов и напитков имеет и всегда будет иметь устойчивый коммерческий спрос.

Следует отметить, что в настоящее время сложилась на отечественном рынке весьма благоприятная ситуация. На современном этапе ориентация на поддержку отечественных производителей стала частью государственной программы.

ЛИТЕРАТУРА

Алимова Б.М. К проблеме традиций и инноваций в дагестанской свадьбе // Вестник Института истории, археологии и этнографии. 2012. № 4(32). С. 51–62.

Воронина Т.А. Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001 С. 41–72

Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001 С. 147–194.

Индивидуальное освоение Сибири. Опыт послевоенных пятилеток 1946–1960 гг. Новосибирск, 1989.

История Дагестана с древнейших времен до наших дней. М., 2005. Т. 2. – 664 с.

Решения партии и правительства по хозяйственным вопросам. М., 1968. Т. 3. – 783 с.

Современная культура и быт народов Дагестана. М., 1971. – 239 с.

Современная культура и быт народов Дагестана. М., 1972. – 239 с.

Традиционное и новое в современном быте и культуре дагестанцев-переселенцев. М., 1988. – 320 с.

Якунчева М.Г. Система и этикет питания мордвы конца XIX – начала XX в. // Автореф. дисс... канд. ист. наук. Саранск, 2004. – 18 с.

Якунчева М.Г. Этнокультурные связи мордвы в системе питания // Крестьянство и власть Среднего Поволжья. Саранск., 2004. С. 515–520.