

ЭТНОГРАФИЯ

УДК 39

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ ГОРОДСКОГО НАСЕЛЕНИЯ ДАГЕСТАНА В КОНЦЕ XX в.

З.Б. Рамазанова
Институт ИАЭ ДНЦ РАН, Махачкала

zoya.ram@mail.ru

Аннотация: В статье на основе анализа полевого этнографического материала и литературных данных по проблеме рассматриваются особенности культуры питания населения трех городов – Дербента, Буйнакска и Махачкалы в 80–90-х гг. XX в., прослеживаются главные факторы воздействия на нее. В статье значительное внимание уделяется вопросам соотношения новых явлений и традиционных форм культуры питания.

Annotation: In the article on the basis of field ethnographical and literary material analysis, concerning this problem, there are considered peculiarities of food culture of Derbent, Buynaksk and Makhachkala cities population at 80-90 years of XX century and looked after the main factors of influence on it. The considerable attention is given to co-relation of new phenomenon and traditional forms of food culture.

Ключевые слова: культура питания, Дагестан, городское население.

Key words: food culture, Daghestan, urban population

Тема Город в условиях современных исторических преобразований приобретает «особую остроту в связи с той особой, интригующей культурный, интеллектуальный и экономический потенциал общества ролью, которую город играл на протяжении всей истории цивилизации и играет в настоящее время» (Город в процессах исторических переходов, 2001. С. 3).

До недавнего времени российские этнографы, как и исследователи народного быта во многих других странах, почти не занимались проблемами культуры и быта населения города. Особенности культуры, в частности, и культуры питания народов Дагестана, изучались на данных сельского населения. Однако, известно, что уже в конце XIX – начале XX в. в период развития в стране капиталистических отношений наметилось увеличение городского населения.

Необходимость этнографического изучения городского населения «определяется не только ростом его численности, но также той ролью, которую играют города как центры национальной культуры. Городское население всегда вносило большой вклад в формирование культуры и быта народа, участвовало и участвует в создании национальных традиций. В городе вырабатываются многие прогрессивные черты общественного быта, материальной культуры, в ряде случаев получают более яркое и полное выражение отдельные народные обычаи и обряды, многие культурные новшества» (Анохина Л.А., Шмелева М.Н., 1977. С. 4).

Необходимость изучения городов заключается также в росте влияния города, городской культуры на все области народной жизни. Урбанизация в наши дни настолько сильна, что без изучения городов, городского образа жизни невозможно объяснить и многие явления жизни крестьянства, нельзя охарактеризовать культуру народа в целом (См.: Рабинович М.Г., Шмелева М.Н., 1981. С. 23).

Следует заметить, что и у тех народов, у которых города в прошлом были иноэтничными по отношению к основному сельскому населению (как в Дагестане в XIX – нач. XX в.), городская культура благодаря постоянным взаимосвязям сельского и городского населения сыграла немалую роль в этническом развитии народов, в частности – становлении наций. Эти весьма сложные процессы до настоящего времени остаются еще далеко не изученными. Тем важнее использовать этнографические методы изучения народов и при изучении городского населения.

Изучая город, этнограф в отличие от географа, экономиста или социолога обращает внимание преимущественно на внепроизводственную сферу. Основным предметом его изучения является жизнь горожан вне их производственных занятий, т.е. бытовая сторона трудовой деятельности. Одним словом, главная задача этнографа – изучение бытовых аспектов производства, его многообразных связей с другими сторонами жизни горожан, его роли в развитии городского образа жизни (См.: *Рабинович М.Г., Шмелева М.Н.*, 1981. С. 24).

При этнографическом изучении города или группы городов они могут быть городами какого-нибудь определенного региона, края, связанные общей исторической судьбой (*Рабинович М.Г., Шмелева М.Н.*, 1981. С. 25). Или же возможно монографическое исследование той или иной стороны городской жизни (различные разделы материальной культуры – жилище, планировка и застройка, городское хозяйство, одежда, пища и утварь и т.п., семья, обряды, праздники) на материале более или менее значительной группы городов в тот или иной исторический период (*Крупянская В.Ю., Полищук Н.С.*, 1971; *Крупянская В.Ю., Будина О.Р., Полищук Н.С., Юхнева Н.В.*, 1974; *Латышева Г.П., Рабинович М.Г.*, 1974; 1978; 1980. № 4; *Полевой Л.А.*, 1979; *Анохина Л.Н., Шмелева М.Н.*, 1977; *Города Подмосковья*, 1979; 1980; *Рождественская С.Б.*, 1972; *Шмелева М.Н.*, 1974; *Сухарева О.А.*, 1976; *Штыхов Г.А.*, 1978; *Будина О.Р., Шмелева М.Н.*, 1979; *Жирнова Г.В.*, 1980; *Устинова М.Я.*, 1980).

В данной статье рассмотрены особенности культуры питания в городах Дербент, Махачкала, Буйнакск в 80–90-х гг. в сравнении с дореволюционным периодом.

Как уже отмечалось в предыдущей главе, в первые годы Советской власти в условиях разрухи, гражданской войны и борьбы с иностранной интервенцией первостепенное значение имели вопросы удовлетворения самых насущных потребностей в питании и целесообразного для того времени распределения между трудящимися ограниченных пищевых ресурсов. Эти проблемы стояли остро и позже – в период создания социалистической промышленности и становления колхозного строя. Стабилизация питания населения, в частности и горожан, происходила медленно. Лишь в конце 30-х гг. в процессе индустриализации страны и коллективизации сельского хозяйства в городах появилась возможность для планомерного развития сферы питания населения. Но этот процесс был прерван Великой Отечественной войной, принесшей дагестанскому народу, как и всему советскому народу колоссальные разрушения и потери. Лишь после восстановления народного хозяйства начинается новый период в развитии сферы питания. Его характеризует с одной стороны дальнейшее развитие особенностей питания, появившихся еще в первые годы после Октябрьской революции, с другой – возникновение новых явлений в питании населения, обусловленных успехами социалистической экономики и культуры.

На развитие культуры питания в исследуемый период большое воздействие оказывало обобществление системы питания, превращение ее в особую отрасль народного хозяйства. Рост пищевой промышленности, централизации снабжения населения продовольствием, создание разветвленной сети общественного питания и бытового обслуживания определяло многие особенности питания советской городской семьи. Данные факторы особенно активно действовали в условиях города, где бытовое обслуживание населения значительно больше было обобществлено и централизовано, чем в селе.

В отличие от дореволюционного периода, когда питание всех групп городского населения развивалось на базе частной торговли и мелкособственнического хозяйства, в послевоенное время главным источником обеспечения горожан продуктами питания стала советская государственная торговля. Эта стабильная форма снабжения избавила городскую семью от стихийности рыночных цен, столь свойственной частной торговле.

Городская торговая сеть выполняла сложную функцию снабжения постоянно растущего населения городов разнообразными продуктами, необходимыми для повседневного питания. Ассортимент продуктов был постоянен. На нем слабо отражалась сезонность, что имело положительное значение, поскольку эта особенность во многом снимала возможность сезонных перебоев в снабжении.

Рынок служил лишь дополнительным источником приобретения продуктов. В летние и осенние месяцы на городских рынках бывало много фруктов, овощей, ягод. По невысокой цене население закупало картофель, капусту, яблоки, груши, различную зелень, баклажаны, сладкий болгарский перец, лук репчатый, свежие молочные продукты, мед. Другие пищевые продукты не повседневного потребления на рынке приобретали реже. В основном это бывало в тех случаях, когда ощущался дефицит в каких-либо товарах в магазинах (если бывали перебои с доставкой мяса, масла) или когда возникала необходимость в каких-либо специфических продуктах для

больных и детей. Рынок удовлетворял и любительские вкусы некоторой части городского населения, а также его запросы на продукты для праздничного стола (например, свежее мясо, индюшки, куры или гуси, утки домашнего откорма).

Обычно как в магазинах, так и на рынке продукты покупали в небольших объемах, чтобы всегда иметь свежую пищу. Городские квартиры, были мало приспособлены для длительного хранения большого количества продуктов. Правда, широко вошедшие в быт домашние холодильники облегчали хозяйкам заготовку продуктов на краткие сроки и до некоторой степени сокращали затраты времени на их закупку. Но все же покупать то одно, то другое приходилось ежедневно. Исключение составляет покупка овощей и фруктов для заготовок на зиму в определенное время года.

Небольшим подспорьем для некоторой части городского населения служило подсобное хозяйство. Как уже говорилось, круг таких семей был не широк, размеры хозяйства невелики и продукция его носила исключительно потребительский характер. Но поскольку процент индивидуальных домов, в большинстве случаев имеющих усадьбу, в Буйнакске и Дербенте был довольно высок (в некоторой степени это относится и к Махачкале), определенное число жителей (в разной мере) имело возможность разнообразить свой стол продуктами, получаемыми в своем хозяйстве. Состав этих продуктов ограничивается в основном овощами (помидоры, огурцы, баклажаны, сладкий болгарский перец, перец-Чили, лук, чеснок, зелень, фасоль, подсолнечник, кукуруза) и фруктами (яблоки, груши, черешня, вишня, абрикосы, слива, а в южной зоне (Дербент) – гранаты, виноград, персики, хурма, инжир и т.д.). Разумеется, что потребление этих продуктов носило сезонный характер. В определенное время года семьи, имеющие сад или огород, употребляли значительно больше овощей, ягод, фруктов, чем другие. В таких семьях обычно говорили: «Из сада ничего не продаем, дети едят фрукты и овощи, сколько хотят». Но иногда рачительные хозяева продавали ягоды (в основном малину), фрукты, виноград, яблоки, груши на рынке или соседям и знакомым. Значительно большую роль в питании семьи подсобное хозяйство играло у рабочих и служащих, живущих в пригороде, где для ведения его имелись благоприятные условия. Обычно такие семьи бывали несравненно лучше обеспечены своими овощами, особенно помидорами, огурцами, баклажанами, перцем, зеленью. Но и в питании пригородного населения преобладали покупные продукты. В городах Дагестана очень часто индивидуальные дома имеются в центральной части.

Широко пользовалась натуральными продуктами от подсобного хозяйства молодежь из сельских семей, работающая в городе. Юноши и девушки – строители, продавцы, водители и т.д. обычно в конце недели приезжали домой. Возвращаясь в город, они привозили с собой картофель, овощи, фрукты, мясо (свежее, а чаще сушеное), молоко, творог, сыр, сметану, яйца и т.д. – запас на неделю. Продукты из хозяйства семьи были для этой группы населения существенным дополнением к повседневному питанию и высвобождали часть денежных средств на приобретение одежды или другие потребности. А сельская семья рассматривала снабжение продуктами своих детей, поселившихся в городах, как необходимую помощь им в жизненном устройстве. В результате связей, которые поддерживались между родственными семьями, пища горожан обогащалась свежими натуральными продуктами. Если учесть, что более одной трети городских семей имели родственников в сельской местности, более 90% из них поддерживали живые связи со своими сельскими родственниками (*Коган Д.М., 1970. С.105–107*), то можно сказать, что поступления продуктов из села составляли существенный элемент в питании многих горожан. Эта особенность питания населения изучаемых городов во многом определяется характером его формирования, постоянным пополнением выходцами из ближайшей сельской округи.

В состав пищи жителей Дербента, Махачкалы и Буйнакск включались также некоторые природные продукты: дикий кизил, дикие шишки, ежевика, малина лесная, черника, свежая рыба. Ловля морской рыбы составляла один из любимых видов отдыха населения Махачкалы и Дербента.

По составу продуктов, таким образом, питание жителей изучаемых городов обнаруживает некоторые черты, сходные с питанием сельского населения. Об этом же свидетельствует и стойкое сохранение в современном быту традиции заготавливать некоторые продукты впрок. Все горожане независимо от их социально-профессионального положения и жилищных условий заготавливали на зиму овощи (соленья, салаты), фрукты (компоты, варенье).

Разумеется, по сравнению с дореволюционным периодом ассортимент заготовок заметно изменился. С одной стороны, в связи с развитием пищевой промышленности он сократился (меньше стали заготавливать мяса, круп, муки, овощей), с другой – он расширился (например, за

счет изготовления домашних консервов). Горожане старались заготовить на зиму картофель, морковь, лук, свеклу (бурак), засолить огурцы, помидоры, сделать всевозможные салаты (с помидорами, морковью, чесноком, луком, болгарским сладким перцем и т.д.), квасить капусту. Получило широкое развитие консервирование фруктов, ягод, готовили, как уже отмечалось, компоты, соки, пасты впрок. Появление домашнего консервирования в обиходе городской семьи стало возможным в связи с популяризацией соответствующих технологий и с появлением в продаже специального инвентаря.

Сохранение и наличие в культуре питания городского населения Дагестана традиций домашних заготовок продуктов и даже некоторое развитие этой традиции объясняется прежде всего экономическими причинами. Заготовки происходят в определенный сезон, когда овощи и фрукты бывают в изобилии и цены на них низкие. Независимо от того, покупает ли семья продукты или получает их в собственном хозяйстве, заготовки давали ей ощутимую выгоду. Способствовали сохранению, а иногда и развитию домашних заготовок и некоторые недостатки, имевшиеся в работе торговых организаций на местах. Семье удобнее и выгоднее, когда нужные продукты находятся дома, под рукой. Немалое значение имели и любительские интересы. Дома можно было приготовить продукты по собственному вкусу, по своим рецептам. Хорошо, вкусно квашенная капуста, особым образом засоленные огурцы и приготовленное варенье нередко составляли гордость хозяйки и всей семьи. Рецепты заготовок хранили и хранят в семье, пополняя их за счет собственного опыта и обмена опытом с другими. Немалую роль при этом играет и специальная литература.

Характерной чертой культуры питания городского населения Дагестана в 80–90-х гг. XX в. являлось развитие широкой сети различных форм общественного питания, созданной за годы социалистического строительства. Она начала создаваться еще в первое послереволюционное десятилетие (*Гаджиев Б.У.*, 1979. С.27–29; *Мирзабеков М.Я., Ананьева Е.С., Юнаева В.Д.*, 2007. С. 36) и особенно активно развивалась в 1930-е гг., когда рост в городах промышленности сильно увеличил численность населения. В условиях большого притока в города людей, как правило, плохо устроенных в бытовом отношении и часто оторванных от семей, при ощутимых в то время недостатках пищевых ресурсов общественное питание было одним из наиболее рациональных каналов их распределения. В это время в городах открывались столовые, буфеты, фабрики-кухни. Ими в первую очередь пользовались приезжие строители, которые потом становились кадровыми промышленными рабочими. Очень часто рабочих в начале размещали в тесных бараках и полуземлянках, т. к. строительство жилья не поспевало за ростом населения, рабочие часто не имели возможности вести свое домашнее хозяйство и, как правило, питались в столовых.

Специфику общественного питания того времени, особенно в годы существования карточной системы в начале 30-х гг. составляло, с одной стороны, сравнительно слабое развитие городских общедоступных его форм, а с другой – сильный рост рабочих столовых, буфетов, так называемых «цехов питания», которые открывались на самих предприятиях. Эти, так называемые, «цехи питания», располагавшие скудным ассортиментом продуктов и примитивным оборудованием, отличались простейшим устройством. Меню в них было однообразным, кулинария – весьма незатейлива, посуды постоянно не хватало; в столовую удобнее было ходить со своей ложкой и миской. И, несмотря на все эти недостатки, в те трудные годы рабочие столовые сыграли свою положительную роль. Рабочие столовые, являвшиеся во многих случаях частью хозяйства самого предприятия, как и ОРСы, подсобные хозяйства, различные распределители, во многом помогали государству разрешать нелегкую задачу снабжения питанием трудящихся быстро растущих городов. Видимо, работа этих учреждений способствовала закреплению кадров на производстве, давала необходимую материальную поддержку самим рабочим, а также и их семьям. Когда у предприятия появились возможности расширить контингент питающихся в столовых, работникам выдавались дополнительные талоны на обеды для членов семьи. Через ОРСы распределялись овощи, выдавался так называемый «сухой паек» и др. Помощь готовой пищей и продуктами оказывалась многодетным рабочим (в первую очередь их детям или больным). Все эти меры служили для многих городских семей некоторым подспорьем.

Особо сильное развитие общественное питание получило во второй половине 1950-х гг. Позже, к концу XX в., когда вопросы бытового обслуживания населения, его благоустройство были поставлены в разряд первоочередных, общественное питание в городах стало отличаться большой дифференцированностью, рассчитанной на удовлетворение разнообразных потребностей городского населения. Прежде всего дальнейшее развитие получило питание на производстве, что в условиях города при значительных расстояниях, большой занятости всего взрослого населения и

в целом напряженного темпа жизни представляется явлением весьма положительным. Оно способствует поддержанию рационального режима работающих и в то же время снимает с семьи часть бытовых забот.

Итак, питание на производстве стало неотъемлемой частью современного производственного быта.

Общественное питание все глубже проникало и в повседневный домашний быт всех групп городского населения. В 80-е гг. оно стало составной частью повседневного и даже праздничного питания городской семьи. Редко какая семья не пользовалась обедами иногда и завтраками вне дома (на работе, в учебном заведении, в детском учреждении), не покупала полуфабрикаты и различные готовые кулинарные изделия.

Как свидетельствуют этнографические материалы (*Анохина Л.А., Шмелева М.Н., 1977. С. 230; 1995. С. 255; Будина О.Р., Шмелева М.Н., 1989. С. 181*), к услугам учреждений общественного питания прибегали все группы городского населения, независимо от их социально-профессиональной принадлежности. Имеющиеся же различия в степени распространения тех или иных форм общественного питания были связаны главным образом с характером труда и особенностями рабочего режима. Рабочие и многие инженерно-технические работники (ИТР) на заводах, как правило, регулярно обедали в заводских столовых; строители, как уже говорилось выше, ели в городских учреждениях общественного питания, работники городского транспорта (прежде всего водители и кондукторы) имели меньше возможности регулярно питаться в столовой. Служащие (врачи, учителя) реже других посещали столовые, но зато широко пользовались полуфабрикатами и готовыми кулинарными изделиями. Полуфабрикаты получали признание среди горожан. Менее распространен был обычай брать готовые обеды на дом или посещать столовые (рестораны, кафе) всей семьей. В основном данные заведения общественного питания посещали мужчины. Очень редко, в праздничные дни семья могла пообедать в кафе или ресторане, что избавляло хозяйку от лишних хлопот.

Данным видом общественного питания, в основном, пользовались молодые семьи. При проведении свадеб, юбилеев, торжественных вечеров, когда требовалось обслуживать большое число гостей, горожане иногда пользовались, вернее, прибегали к помощи ресторанов, кафе, а чаще пользовались услугами банкетных залов, которые всегда были в наших городах в дефиците. Однако традиционный обычай домашнего приема гостей в подобных или в менее торжественных случаях продолжал сохраняться. Общественное питание, все более укрепляясь в быту семьи, оказывало влияние и на собственно домашнее питание.

Культура питания семьи в целом развивалась под воздействием многих факторов. В первую очередь она находилась в прямой зависимости от занятости на производстве взрослых членов семьи и от особенностей их трудового режима. Большое значение, например, имела работа некоторых горожан в разные смены. Другой важный фактор – состав семьи. Имели значение возраст членов семьи, число работающих или неработающих, наличие в семье детей и количество членов, приверженных традициям в питании. В таких случаях влияние старшего поколения, как носителей традиций ощущалось особо сильно, так как приготовление пищи и закупка продуктов часто находилось в их руках. Степень сохранности сельских традиций зависела и от длительности проживания семьи в городе и прочности связей городских жителей с сельскими родственниками.

Для выработки общих черт в культуре питания городских семей способствовал неуклонный рост благосостояния, выравнивания зарплаты различных категорий работающих. Вообще-то, по составу продуктов, по общей калорийности питания особых различий между отдельными группами городского населения, за редким исключением, не существовало.

У городских жителей не последнее место занимала культура приготовления и употребления пищи, т. е. в повседневный обиход широких слоев горожан входили представления о рациональном питании, о соблюдении определенных норм с учетом возраста людей, состояния их здоровья, о диетическом питании, о лучших способах приготовления пищи.

В городских семьях достаточно прочно укрепились представления о рациональном детском питании. Это касалось пищи маленьких детей. На помощь родителям приходили детские консультации и специальные детские кухни; пользовались большим спросом разнообразные готовые смеси детского питания, которые можно было приобрести в магазинах. Для маленьких детей во многих семьях готовили отдельно, а дети постарше ели со взрослыми за одним столом, но их рацион отличался большим количеством молочных и сладких блюд. Детям старались дать по возможности больше свежих фруктов.

Среди городского населения развитию культуры питания способствовала широкая пропаганда соответствующих знаний и достижений науки, которая велась через учреждения общественного питания, печать, радио и т. д. Свидетельством интереса населения к этому вопросу является оживленный обмен различными рецептами и устройство на предприятиях иногда общественных смотров и конкурсов кулинарных изделий, была популярна специальная литература. Но практически не всегда удавалось применить новые представления о культуре питания: не всегда имелся достаточно широкий ассортимент продуктов или не хватало времени у работающих женщин на приготовление пищи и освоение новых блюд и т.д.

Режим питания городской семьи был трехразовый, состоящий из завтрака, обеда и ужина (и еще соблюдалось чаепитие). Но поскольку не все члены семьи питались целиком дома, то питание получалось чаще смешанное: домашнее и общественное. Однако данное соотношение в разных семьях менялось в зависимости от трудового режима членов семьи. Но при любых условиях, даже для одиночек, проживающих в общежитии, домашнее питание являлось основным.

Трапезу начинали в зависимости от трудовой занятости членов семьи. Наибольшей временной устойчивостью обладал завтрак – 7–8 часов утра, за ним обычно собиралась большая часть семьи. Городская семья принимала еду за столом: или на кухне, а в частном доме – в столовой или на веранде. Ели на завтрак хлеб, сыр (брынза, голландский), колбасу, творог, сметану, масло, пили чай, кофе. Этот завтрак был типичным для жителей всех трех городов (Дербент, Махачкала, Буйнакск). Но в Махачкале и Буйнакске популярным утренним напитком являлся также калмыцкий чай с молоком, чаще буйволиным. Поскольку основное население Дербента составляют азербайджанцы, горские евреи, терекменцы, лезгины, у них нет традиции употреблять калмыцкий чай, так как она развилась в районах, где было сильно влияние культуры питания ногайцев и северных кумыков.

Следует отметить, что для современной бытовой культуры в целом характерна большая насыщенность как унифицированными неэтническими, или этнически не маркированными, так и специфически этническими по происхождению явлениями, имеющими разный ареал. Такая ситуация в особенности отличает культуру народов урбанизированных стран, в частности, ее городской вариант. Причем среди разнообразных культурно-бытовых форм и здесь определенное место всегда занимают такие формы, в которых появляется, реализуется этническая специфика культуры (См.: Будина О.Р., Шмелева М.Н., 1989. С. 6).

Этническая специфика (неповторимое сочетание различных особенностей в культуре и быту того или иного народа) обеспечивается традицией – своего рода механизмом, осуществляющим в процессе развития этноса его временную связь, т. е. длительное сохранение признаков, от поколения к поколению (Чистов К.В., 1986. С. 108–110).

Основу домашнего пищевого режима составляет семейный обед, который претерпел большие изменения. Во многих семьях он утратил свои традиционные черты. У дагестанцев наиболее полным был ужин. А в условиях города он передвинулся на середину дня. Во многих семьях обед устраивали в более поздние часы (ко времени возвращения работающих домой), он сохранил характер общесемейной трапезы. В полдень многие обходились перекусами, т.е. готовили яичницу, какую-нибудь кашу, пили чай, кофе, ели хлеб, сыр, колбасу. К ужину готовили сытные горячие блюда. Жители Дербента ели в качестве горячих блюд долму, бозбаш, пироги с разными начинками, дюшбере, плов откидной, богламу, тара (если теплое время года), т.к. пищевой рацион находился под сильным влиянием азербайджанцев. А городские жители Махачкалы, Буйнакск на обед готовили что-нибудь легкое, а ужин бывал более сытным: готовили хинкал (слоеный, а также из кукурузной муки, и тонкий), пельмени и пироги (чуду) с разными начинками, плов, который чаще готовили среднеазиатский (с мясом и морковью), долму, голубцы, соус и др.

Семья старалась сохранить традиционный совместный обед, обычно дожидались прихода всех членов семьи, если не было сильного расхождения между рабочими графиками. Пищевой режим детей при этом строился по-иному. В выходные дни обычно обедали всей семьей.

У городских жителей ужин, как и завтрак, твердо сохранялся в системе домашнего питания. За ужином обычно собиралась вся семья. Часы ужина обычно определялись возвращением всех членов семьи домой, а также тем, как быстро приготовлена пища, если она не готовилась заранее.

Наличие в семье представителей старшего поколения способствовало сохранению традиционного порядка более стойко, поскольку большую часть забот по обеспечению семьи пищей и ее приготовлением брали на себя старшие члены семьи.

Следует отметить, что режим питания в целом и время отдельных трапез более всего зависели от графика работы взрослых членов семьи, а не от социально-профессиональной принадлежности, что отличало культуру питания современных горожан от традиционной.

На культуру питания городских семей сильно влияла занятость женщин в общественно-полезном труде, а также появление газовых плит и холодильников. Все это вызвало сильные изменения в привычном порядке приготовления пищи. Зачастую работающие женщины-хозяйки готовили пищу в разные часы и в целях экономии времени некоторые блюда – на два-три дня. Эти заготовки часто делали в виде полуфабрикатов (например, заранее готовили бульон для супа и хинкала, начинку для пирогов, особенно из дикорастущих трав и др.). Впрок приготовленные блюда по мере необходимости подогревали, разнообразя приправами.

Помимо традиционных блюд в меню обедов городских жителей-дагестанцев достаточно прочно вошли и русские блюда – котлеты, борщ, холодец, пироги, пирожки, многие заготовки, салаты. Они, естественно, проникли в первую очередь через общественное питание, а также от русскоязычных соседей и друзей.

В семьях, где хозяйством занималась женщина, не занятая на производстве (чаще это бывала пенсионерка), в порядке приготовления пищи больше сохранялось традиционных черт. В таких семьях пища обычно готовилась на день с утра, значительно меньше практиковалось приготовление пищи впрок.

В городских семьях каждая домашняя трапеза (завтрак, обед, ужин) характеризовалась своим специфическим составом блюд, в основном, давно сложившимся. Если сравнивать завтрак в разных регионах, то, как правило, он включает в свой состав какие-либо напитки (чай, молоко, какао, кофе), на обед русские готовят обязательно жидкое первое блюдо, а у дагестанцев жидкое блюдо отличается насыщенностью и оно гуще, после которого человек обычно не ест второе, т.к. оно сытное и очень калорийное (здесь наличествуют мясо, картофель или мясо и тесто и т.д.). Но в составе блюд этих трапез наблюдаются некоторые варианты, которые объясняются различиями в характере труда отдельных членов семьи, а также зависят от того, работает ли женщина-хозяйка. На состав блюд влияют наличие продуктов, имеющихся в продаже, и отчасти время года. Разумеется, материальный достаток семьи безусловно влияет на меню домашнего питания, но он редко является определяющим. Материальные трудности временного характера вынуждают хозяйку замещать более калорийные продукты низкокалорийными и дешевыми, но состав блюд остается традиционным.

Наши наблюдения позволяют выделить несколько типов завтраков в городских семьях. Наиболее распространенным является завтрак закусочного типа, не требующий длительного приготовления. В дореволюционное время завтрак подобного типа был распространен среди состоятельной части городского населения (*Анохина Л.А., Шмелева М.Н., 1977. С. 234*).

Он обычно включает в различных наборах хлеб (черный, чаще белый), сливочное масло, сыр, колбасу, творог или творожные изделия, чай, какао, молоко, иногда кофе, иногда к завтраку приготавливают какие-нибудь салаты. Многие готовят на завтрак отварной или жареный картофель, кашу, молочный суп, макароны, блины, оладьи, вареные яйца, яичницу. В семьях, где имеются дети, чаще потребляют молочные каши (манная, рисовая, овсяная). Обычно горячее (яичницу, разогретые котлеты, долму) едят мужчины, а остальные члены семьи ограничиваются закусками. На приготовление горячих завтраков уходит, естественно, больше времени и они чаще всего бывают в тех семьях, где женщина с утра бывает свободна от работы или же приготовлением еды занимаются пенсионерки – мать и бабушка.

Помимо указанного, встречается и плотный, объемистый завтрак, включающий жидкое первое блюдо, особенно у русских. Данный характер еды определяется в одних случаях, как и в прошлом, большой физической нагрузкой, которую несут мужчины на производстве, в других – живучестью сельских традиций в семье. В селе такой давно сложившийся порядок еще довольно стойко удерживается в быту (*Анохина Л.А., Шмелева М.Н., 1977. С. 235*).

Среди повседневных трапез наиболее стабильным в городской семье является обед. У многих дагестанцев, по примеру русских, обед состоит из трех блюд (в основном в Махачкале). Из супов наиболее распространенными являлись у горожан мясные, которые считаются не только наиболее питательными и выгодными, но и доставляющими хозяйке минимум хлопот в приготовлении. На мясном бульоне готовятся, помимо супов, всевозможные хинкалы, борщ или суп. Готовят еще фасолевый суп, преимущественно на бульоне из сушеного мяса или хинкалы. Из русской кухни и меню общественного питания перешли в трапезу дагестанцев котлеты, мясо по-французски, гуляш, бефстроганов и другие блюда, к которым добавляют гарниры – жареный картофель, каши

(особенно часто – гречневая), отварной рис, макароны, вермишель, тушеные овощи или отдельно овощное рагу. Менее распространены у дагестанцев рыбные блюда. Готовят рыбу жареную, реже тушеную и отварную, иногда – рыбные котлеты (из рыбы красных пород). Рыболовство является важным подспорьем в питании, особенно у населения прибрежных районов (города Дербент и Махачкала). Поставленное в советский период на промышленную основу, рыболовство позволило сохранить традицию в приготовлении рыбных блюд, характерных для русской и горскоеврейской кухни. Они у этих народов являлись на всех престижных трапезах и в будни украшением стола. Рыбу солили, сушили, валили, жарили, готовили над паром («боглама» у азербайджанцев г. Дербента), делали заливное, фаршировали (горские евреи). Промышленное изготовление консервов, например, из сайры, сельди, горбуши, лосося и других рыб, позволяло быстро готовить вторые блюда.

В городских семьях неизменной частью трапез являлись каши – рассыпчатые, вязкие и жидкие из разных круп, которые подавали к завтраку, в виде гарниров к мясным блюдам и т.д. Крупы считаются очень полезными и богатыми белками и минеральными веществами как и хлеб. Особо ценной и распространенной была гречневая крупа, которая в Дагестане почти всегда в советское время бы в дефиците. Готовили также овсяную кашу из хлопьев «Геркулес». Особо широко в городских семьях Дагестана употреблялся рис в виде плова нескольких разновидностей, особенно в г. Дербенте, где готовили плов с разными добавками (каштаны, чернослив, изюм, урюк и т. д.). Из риса готовили кашу с молоком, которую ели с маслом, иногда добавляя мед или сахарный песок. Рисовая молочная каша в Южном Дагестане, в частности, в Дербенте шла на начинку тонких пирогов «сютлу чуду», «дюдгин афрар». В городских семьях употребляли много овощей, особенно в теплое время года, когда овощи дешевые, в сочетании с кашами. Готовили еще каши на отваре из сушеных абрикосов с добавлением масла и урбеча (Махачкала, Буйнакс). Помимо перечисленного, готовили также блины, оладьи, особенно на завтрак или ужин. Блины пекли на растительном масле, иногда сдабривая сливочным или топленым маслом, ели в горячем виде, сложив в трубочку, со сметаной, медом, джемом, вареньем, а иногда готовили блинчики (пресные), начиненные мясом или творогом, а также жареными грибами. Способов приготовления блинов много – на дрожжах, молоке, яйцах или просто из пресной заготовки на яичной основе.

При приготовлении пищи более всего в городских семьях использовали животные жиры – сливочное и топленое масло, применяли и растительное масло (подсолнечное, хлопковое); почти не используется в городах широко практиковавшиеся в прошлом топленое баранье (курдючное) сало.

С повышением культуры питания в семьях стремились к облегченному ужину (например, среди интеллигенции), однако в некоторых группах городского населения (как указано выше) этому часто препятствовал характер трудового режима (посменная работа).

Приведенные данные о повседневной пище городского населения в 80–90-х гг. XX в. не исчерпывают всего разнообразия потребляемых блюд. В статье обозначены лишь главные тенденции развития повседневного домашнего питания. Городская культура питания обнаруживает известную стандартность, преобладание в повседневной пище блюд, не требующих значительных затрат времени и особого старания для их приготовления, что облегчается наличием в продаже полуфабрикатов, приправ, готовых изделий. Многие в повседневном меню городских жителей можно считать присущим именно городскому населению, обусловленное характером снабжения и бытового обслуживания.

Пища в выходные дни обычно отличалась от повседневной большим разнообразием и более тщательным приготовлением; в ней было значительно меньше стандартизованных блюд, их старались заменить оригинальными, вкуснее приготовленными кушаньями. Это особо относится к праздничной пище, в которой находило проявление искусство хозяйки дома.

Питание семьи в праздники (свадьба, родины), как и угощение для гостей, отличалось от повседневной пищи вкусовыми качествами, разнообразием, сочетанием лучших традиционных (хинкал, долма, голубцы, шашлык) и новых (жареные куры, множество всевозможных салатов) блюд, а также большим обилием. На праздничной еде никогда не экономили. Обычно всё заготавливали с запасом, согласно традициям дагестанского гостеприимства. Отличительной особенностью праздничного стола являлись хинкалы (слоеный, кукурузный, аварский), пельмени (с разными начинками), шашлык (из баранины, курятины, красной рыбы), пироги с творогом и др. Не ограничиваясь традиционными пирогами, готовили различные изделия по новым рецептам, покупали кондитерские изделия.

Из обрядовой пищи в городе, как в сельском быту употреблялась халва (из муки, орехов, обжаренной лапши), мучная каша, приготовленная на отваре из сушеных абрикосов или кураги. Но наиболее стойкой была поминальная трапеза – блюда для поминальной трапезы (халва, лепешки, отварное мясо, сыр, бозбаш). Эти блюда можно было встретить в семьях, принадлежащих к самым разным социально-профессиональным группам.

В городской свадьбе почти не встречаются старинные обрядовые кушанья. Но нет и сколько-нибудь твердо установившегося («обычного») ассортимента угощения, приурочивающегося именно к свадьбе. Его состав определяется главным образом возможностями и вкусами той или иной среды, а отчасти и сезоном года.

Таким образом, питание населения городов Дербент, Махачкала и Буйнакск в исследуемое время можно характеризовать как городское.

Его характер во многом определяется тем, что основным источником продовольственных товаров являлась государственная торговля. Другую особенность составляет широкое развитие исторически сложившихся различных форм общественного питания, роль которого в условиях трудовой занятости взрослого населения (в частности, женщин) и характера городских занятий очень велика. В городских семьях общественное питание иногда заменяло домашнее, оказывало на него сильное влияние.

Однако наряду с типично городскими чертами культура питания населения Дербента, Махачкалы и Буйнакск имела и некоторые специфические особенности, связывающие его с сельским.

В заключение можно сказать, что в конце XX в. будничное питание большинства дагестанских горожан было консервативным. Сохраняя присущую ей этническую специфику, традиционная кухня в городах продолжала развиваться.

ЛИТЕРАТУРА

- Анохина Л.А., Шмелева М.Н.* Быт городского населения средней полосы РСФСР в прошлом и настоящем. М., 1977. – 360 с.
- Будина О.Р., Шмелева М.Н.* Общественные праздники в современном быту русского городского населения // СЭ. 1979. №6. С. 3–17.
- Будина О.Р., Шмелева М.Н.* Город и народные традиции русских. М., 1989. – 255 с.
- Гаджиев Б.У.* Развитие государственной торговли в Дагестане. Махачкала. 1979.–157 с.
- Город в процессах исторических переходов. М., 2001. – 392 с.
- Города Подмосковья. Кн. 1. М., 1979. – 640 с.; 1980. Кн. 2. – 608 с.
- Жирнова Г.В.* Брак и свадьба русских горожан в прошлом и настоящем. М., 1980.–150 с.
- Коган Д.М.* Связи современной городской семьи с сельской // СЭ. 1970. №6. С. 105–107.
- Крупянская В.Ю., Будина О.Р., Полищук Н.С., Юхнева Н.В.* Культура и быт горняков и металлургов Нижнего Тагила (1917–1970). М., 1974. – 357 с.
- Крупянская В.Ю., Полищук Н.С.* Культура и быт рабочих горнозаводского Урала. Конец XIX – начало XX в. М., 1971. – 288 с.
- Латышева Г.П., Рабинович М.Г.* Москва и Московский край в прошлом. М., 1974.–373 с.
- Мирзабеков М.Я., Ананьева Е.С., Юнаева В.Д.* Культура дагестанского города XX в. Махачкала, 2007. – 384 с.
- Полевой Л.Л.* Очерки исторической географии Молдавии XIII–XV вв. Кишинев, 1979.– 237 с.
- Рабинович М.Г.* Очерки этнографии русского феодального города. М., 1978. – 328 с.
- Рабинович М.Г.* Город и традиционная народная культура // СЭ. 1980. №4. С. 12–24.
- Рабинович М.Г., Шмелева М.Н.* К этнографическому изучению города // СЭ. 1981. №3. С. 23–34.
- Рождественская С.Б.* Жилище рабочих Горьковской области (XIX–XX вв.). М., 1972. – 156 с.
- Сухарева О.А.* Квартальная община позднефеодального города Бухары (в связи с историей кварталов). М., 1976. – 297 с.
- Устинова М.Я.* Семейные обряды латышского городского населения в XX в. М., 1980. – 167 с.
- Чистов К.В.* Народные традиции и фольклор. Очерки теории. Л., 1986. – 304 с.
- Шмелева М.Н.* Об основных тенденциях развития материальной культуры русского городского населения за последнее столетие // СЭ. 1974. №3. – С. 31–40
- Шмелева М.Н.* Традиции и народное питание русских // Русские народные традиции и современность. М., 1995. С. 235–258.
- Штыхов Г.А.* Города Полоцкой земли (IX–XIII вв.). Минск, 1978. – 159 с.