

## ЭТНОГРАФИЯ

А.К. Амирханова

**ХЛЕБ И ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В СВАДЕБНОЙ ОБРЯДНОСТИ  
КУМЫКОВ (НА ПРИМЕРЕ с. Н. КАЗАНИЩЕ)**

Кумыкия – регион с древнейшими земледельческими традициями. По количеству удобных пашенных земель этот регион стоит на первом месте в Дагестане. «...Кумыкия, изобилующая сельскохозяйственными продуктами, была, естественно, житницей Дагестана... Средний Дагестан кормился только кумыкским хлебом», – пишет проф. Р.М. Магомедов (*Магомедов Р.М.*, 1957. С. 158). Неудивительно, что именно здесь отмечается необычайное разнообразие не только хлебных злаков, но и приготовленных из них хлебных изделий.

Известно, что кумыки делятся на три основные группы: северные или терские (засулакские) кумыки, центральные или буйнакские и южные или каякентские, кайтагские кумыки. Северные кумыки населяют Терско-Сулакскую низменность, именованную до недавнего прошлого Кумыкской равниной. Их называли еще ташгечив къумукълар (ташгечив – каменный брод) или ариякълар (живущие по ту сторону реки). Центральные кумыки занимают территорию от г. Темир-Хан-Шура (совр. г. Буйнакск) на севере до малого Бойнака (совр. Каранай-аул) на юге. Они были известны в прошлом под названием шамхальских кумыков; до 1867 г. они входили в Тарковское шамхальство, а позднее в Темир-Хан-Шураинский округ. Южные кумыки занимали предгорную полосу и входили вместе с даргинцами и кайтагами в Кайтагское уцмийство, а позднее в Кайтаго-Табасаранский округ. Они были известны под названием хайдакъ къумукълар (кайтагские кумыки) и даже тав къумукълар (горные кумыки) (*Гаджиева С.Ш.*, 2000. С. 9).

Данная статья посвящена хлебу и хлебным изделиям в свадебной обрядности казанищенских кумыков (центральные кумыки). Статья основана на литературном и полевом материале, сбор которого производился в 2007 г. в с. Н. Казанище.

Свадебный ритуал являлся не только одним из сложных комплексов традиционно-бытовой культуры, он включал в себя и самое большое количество блюд, среди которых не последнее место занимали хлеб и хлебные изделия.

Способы и порядок приготовления хлеба и хлебных изделий в каждом селе этого региона имели свои локальные традиции. В ассортиментной структуре свадебной пищи казанищенских кумыков хлебные изделия насчитывают десятки наименований. Следует отметить, что у казанищенских кумыков слово «хлеб» (особенно когда речь идет о свадебном хлебе) подразумевает именно пшеничный хлеб, а не какой-либо другой.

Приготовлению свадебных хлебов придавалось большое значение. Их обязательно должны были готовить женщины, пользующиеся репутацией благополучной (многодетной), хорошей и чистоплотной хозяйки с ровным характером. Для свадебного хлеба использовали только дрожжевое тесто («хамур этмек»), а для его закваски – жидкое тесто «мая» (у многих кумыков – «хамурдан»). Кусочек кислого теста, оставшийся от прошлого раза, всегда хранили в специальном сосуде, чтобы использовать в следующий раз для закваски нового теста. Часто для

свадебных торжеств тесто замешивали на молоке. Обычно чуреки готовили круглой формы, толщиной в три-четыре пальца и весом около 1 кг. Хлеб, предназначенный для почетных свадебных гостей из других сел, делали и больших размеров.

На свадьбу казанищенские кумычки готовили (кроме хлеба) всевозможные сладкие и несладкие сдобные хлебы, пироги с разными начинками, халву, разнообразные калачики с халвой внутри и без нее, слоеные хлебы и т.д. Хлеб и хлебные изделия обычно пекли в надворных печах «кёрюк».

Среди изделий из теста, подаваемых к свадебному столу, особо следует выделить слоеный хлеб («явлу этмек»). Такой хлеб фигурирует почти на всех этапах свадьбы (предсвадебных, свадебных и послесвадебных). Так, например, когда приходили просить девушку у казанищенских кумыков, существовала традиция: до тех пор, пока сторона невесты не даст согласия, сторона жениха не притрагивалась к хлебу и угощениям, которые подавала сторона невесты для гостей. Соглашаться на брак с первого прошения считалось дурным тоном, поэтому стороне жениха приходилось просить девушку несколько раз. Только после того, как получали согласие родителей невесты, обе стороны собирались за накрытыми столами. Среди прочих кушаний, приготовленных по этому случаю, пекли и слоеный хлеб «явлу этмек». Готовили его из кислого теста. Тонко раскатанное тесто смазывали маслом и сворачивали трубочкой. Затем сворачивали трубочки в калачик, ставили друг на друга в три слоя и снова раскатывали все вместе толщиной примерно до 7 см, потом смазывали сверху яйцом, посыпали тмином и пекли в кёрюке. Получался вкусный хрустящий слоеный хлеб.

Известно, что предсвадебный период нередко длился от одного года до двух-трех лет. Все это время девушка оставалась в отцовском доме. После обручения родственники жениха и невесты близко общались друг с другом. По традиции, после обручения родственницы жениха часто навещали невесту с подарками. Среди подарков обязательно были и хлебные изделия. Так, например, родственницы жениха несли в дом невесты «тепси» (поднос) с пирогом «майли мичери» из кукурузной муки. В кёрюке запекали на противне пирог из кукурузной муки с кусочками жареного курдюка, сверху посыпали зеленым луком, а на самый верх клали круг домашнего сыра, заворачивали всё это в красивое полотенце и несли. Рассказывают, что до XIX в. к невесте в дом несли, обернув такими же нарядными полотенцами, сложенные друг на друга 3 круглых чурека, испеченных в кёрюке.

На свадьбу казанищенские кумыки готовили разнообразные печености из сдобного теста в виде больших кюрзе (пельменей) с начинками из орехов, абрикосов, яблок и выпекали их также в кёрюках. Готовили пироги с яблочной начинкой и начинкой из кураги, халву из сладкой лапши «иляшгъа гьалва». В доме жениха для мужской свиты невесты «къудалар» обязательно готовили кукурузный хинкал «гьалпама» с сушеным мясом и домашней колбасой, а также тонкий кумыкский хинкал с сушеным мясом. Невеста же в свою очередь несла с собой к жениху разнообразные сладкие печености и ставила их обычно на стол жениха и невесты («гийёв-стол») ночью в конце свадьбы. На «гийёв-стол» собирались друзья жениха и подруги невесты, здесь же присутствовали и жених с невестой.

На следующий день после свадьбы у казанищенских кумыков существовал обычай ввода невесты в столовую комнату («аш-уй») для приобщения её к семейному очагу мужа. Невеста входила в сопровождении наставницы («абайкъатун») и подруг, которые несли подносы с подарками для родни мужа. Из мучных изделий сторона невесты приносила с собой в «аш-уй» хлеб из сдобного

теста «назик». Тесто для «назик» готовилось на молоке и масле, иногда в него добавляли яйца. Его готовили круглым, как обычный хлеб, или продолговатым и делали на нём вилкой всевозможные узоры. Также невеста приносила с собой в «аш-уй» слоеный хлеб «явлу этмек», о котором мы говорили выше.

На следующий день после свадьбы готовился специальный большой хлеб, на который ложили вареное мясо (без костей) и давали наставнице невесты и ее подругам в дорогу. Они в свою очередь относили этот хлеб и мясо в дом невесты и отдавали её матери. Она разрезала этот хлеб и делила его между подругами невесты.

В послесвадебных мероприятиях казанищенских кумыков также существовал обычай приглашать родню невесты («къаин чакъыра») через неделю после того, как невесту торжественно привели в дом жениха. Угощение для родни невесты состояло как из мясных (долма, плов и т.д.), так и из мучных блюд. Основным мучным блюдом, которое готовили по этому случаю, был кукурузный хинкал «гъалпама». Готовили его из кукурузной муки, иногда внутри с начинкой из травы («къычиткъан», «карзама», «алабата», «жулаа»), который подавали с чесноком в томатном или сметанном соусе. Также готовили для «къаин» (родни невесты) тонкий хинкал (кумыкский) из пресного теста с сушеным мясом и домашней колбасой.

Еще одним послесвадебным обрядом у казанищенских кумыков, как и у всех других кумыков, был обряд официального посещения новобрачной дома своих родителей в сопровождении родственниц мужа («дёнкюллей бара» – идет в гости к родителям). При этом свекровь передавала невестке подарки для ее родителей, среди которых были также печеные сладости из теста – пироги, слоеный хлеб «явлу этмек» и т.д. Сторона невесты в свою очередь тоже встречала свою дочь и новых родственников накрытыми праздничными столами. На столах были пироги с разными начинками – пирог с творогом «бишлякъ чуду» (в него клали сырые яйца, масло с поджаренным луком, перец, кинзу и т.д.), пирог с мясом «эт чуду» (с мясным фаршем), пирог с тыквой «къабакъ чуду» (из вареной у северных кумыков или сырой – у центральных кумыков тыквы), с поджаренным на масле луком, иногда с добавлением орехов). Готовили чуду с разнообразной травой «къычиткъан чуду» (пирог с крапивой), «халияр чуду» (с диким луком) и т.д. Чуду делали полуоткрытыми сверху (например, «къарын чуду» – чуду из требухи) или совершенно закрытыми.

В последнее время свадебные обычаи и обряды казанищенских кумыков значительно изменились. Изменилась и роль хлеба и хлебных изделий в свадебной обрядности. В наше время мало кто занимается выпечкой хлеба, пирогов и сладостей дома в кёрюке. Сейчас в основном все печености и сладости заказывают на свадьбы в специальных выпечках. В домашних условиях готовятся только такие кушанья, как салаты, мясные блюда, плов, рыбные блюда и т.д. В наше время значительно расширился ассортимент хлебных изделий. Свадебные столы как у невесты, так и у жениха украшают многоярусные и многоэтажные торты на красивых горках, рулеты, печености, рецепты которых доньше не были известны.

В то же время следует отметить, что хлеб в традиционной свадебной обрядности кумыков, приготовляемый коллективно и коллективно потребляемый, имел социальные функции. Ритуал хлебопечения был одним из стимулов сплочения общества и проявления дружбы и родства между людьми.

Завершая статью, можно отметить, что многие из кушаний, о которых говорилось выше, могли готовиться и для повседневного потребления, но некоторые

из них имели именно обрядовый характер (хлеба разных форм, пироги, халва и т.д.): «...совместная еда жениха и невесты (лат. confarreatio) – существенная часть свадебного обряда» (Токарев С.А., 1970. С. 158). Хлеб у кумыков всегда выступал символом изобилия и благополучия.

### БИБЛИОГРАФИЯ

*Гаджиева С.Ш.*, 2000. Кумыки. Историческое прошлое. Культура. Кн. 1. Махачкала.

*Магомедов Р.М.*, 1957. Общественно-экономический и политический строй Дагестана в XVIII – начале XIX века. Махачкала.

*Токарев С.А.*, 1970. К методике этнографического изучения материальной культуры // Советская этнография. № 4.