

С.У. Гамидова

**О РИТУАЛЬНЫХ БЛЮДАХ У НАРОДОВ ДАГЕСТАНА В XX в.**

Пища – одна из форм материальной культуры, первейшая и основная жизненная потребность человека (Пища., 1983. С. 134, 135). С этнографической точки зрения, пища – это один из наиболее важных компонентов традиционной бытовой культуры народа, в котором устойчиво сохраняется этническая специфика (Токарев С.А., 1970. С. 4; Бромлей Ю.В., 1973. С. 67; Итс Р.Ф., 1982. С. 21).

Население Дагестана издавна занималось земледелием и скотоводством. Соотношение этих форм хозяйства в различных микрорегионах Страны гор было неодинаковым, что зависело от природно-климатических и естественно-географических условий среды обитания, от того, в какой именно хозяйственно-культурный ареал входила та или иная группа населения (Османов М.О., 1996).

В любом случае, земледелие занимало большое место в хозяйственно-экономической жизни каждого дагестанского народа. Начало или окончание тех или иных видов работ, связанных с земледелием, выходили за рамки повседневности, отмечались в народе как особенные дни. В основе обычаев и обрядов аграрного цикла лежала трудовая деятельность людей. «Понятия весны, лета, осени, зимы существовали, но жили в их конкретном отношении к времени и характеру трудовых процессов народа, – писал В.И. Чичеров. – И не времена года следует брать за основу при изучении аграрной обрядности, а хозяйственную жизнь крестьянина, протекающую в конкретной исторической и географической обстановке» (Чичеров В.И., 1957. С. 16).

Дни начала или окончания цикла полевых работ отмечались определенными действиями семейного или общественного, джамаатского характера, в том числе и приготовлением, потреблением и раздачей различного рода кушаний и блюд, угощением ими родственников, соседей и односельчан. В данном случае пища выполняла ритуальные функции. Отправной точкой такой функции было представление о пище «... как о божьей благодати, с ней (пищей. – Авт.) связаны понятия «счастье», «изобилие», «благополучие». Запрещалось наступать на пищу, перешагивать через нее, выбрасывать на землю...» (Рамазанова З.Б., 2003. С. 117–118).

Сельскохозяйственный цикл работ начинался с вывоза навоза на поля. Происходило это, как правило, в конце зимы. У многих горцев Дагестана в этот день рано утром глава семьи собирал всех домочадцев, читал молитву. На ранний завтрак подавалось что-либо жирное и сладкое: мед и масло у лакцев, мед, урбеч, курдюк у даргинцев, отваренный или зажаренный старый курдюк у каратинцев, ахвахцев, цезов, бежтинцев, гинухцев, гунзибцев, топленое масло у тиндинцев и хваршин (Булатов Б.Б., Лугуев С.А., 1999. С. 105; 2004. С. 110), каша из пшеничной муки с маслом у андийцев, ботлихцев, годоберинцев, жирные куски баранины у багулалов и чамалалов, то же у арчинцев. «Идея здесь, думается, на поверхности: питательное и калорийное для организма человека должно было по подобию способствовать насыщению почвы органическими веществами», – пишут Б.Б. Булатов и С.А. Лугуев (Булатов Б.Б., Лугуев С.А., 1999. С. 105; 2004. С. 110). У ди-дойцев в дни вывоза навоза на поля в селениях организовывалась раздача хлеба,

лепешек и пирогов соседям и родственникам. «У ахвахцев в день вывоза навоза с утра детям есть ничего не давали. Детей, мальчиков и девочек, родители брали с собой на поле и здесь угощали лепешками и кусочками курдюка. Видимо, аппетитное поедание детьми завтрака должно было вызвать качественное усвоение земель удобрения» (Булатов Б.Б., Лугуев С.А., 1999. С. 105; 2004. С. 110).

В период «хиб», с 21 февраля по 6 марта, у лезгин отмечали праздник «Хидир неби». Братья Хидир-Неби и Хидир-Ильяс в устном народном творчестве почитались как святые, поделившиеся с людьми в холодное время года огнем (Агаширинова С.С., 1978. С. 275). 21 февраля с утра по кварталам селений во дворах устанавливались большие медные котлы, в которых варилась пшеница вместе с бараньими ножками. То и другое сюда несли женщины, каждая из своего дома. Такое блюдо «гитI», иногда с добавлением гороха, варилось 6–7 часов. К этому времени женщины приносили из дома и выливали в общий котел по небольшому керамическому кувшинчику («цIиб») молока. Готовое кушанье раскладывалось по специальным керамическим тарелкам «хейре» и разносилось по домам квартала. С этого дня до 6-го марта «гитI» готовился в каждой семье, и заботой хозяйки было угостить этим блюдом возможно большее число людей (Агаширинова С.С., 1978. С. 270–271).

Население лакских и лезгинских селений, а также некоторых селений аварцев (высокогорье) и даргинцев отмечало день весеннего равноденствия – праздник встречи весны (Булатова А.Г., 1988. С. 17–18).

Специально к этому дню женщины лакских селений на ручных жерновах моли зерно и заготавливали грубую крупу «хьувхьу». Каша из такой крупы («хьурунхьуса») по традиции считалась обязательным блюдом праздничного стола. Ее должно было быть много, так как ею угощались не только все домохозяйки, но каждый из пришедших с поздравлениями родственник, сосед, односельчанин. Хозяйка ели сами хьурунхьуса и угощали этим блюдом пришедших на второй день праздника. Посуду, в которой подавалась каша, мыли только после праздника («чтобы благополучие не ушло из дома»). Называлась она еще и по-другому – «кьатта тату» («способствующая густоте в доме»), т.е. обеспечивающая достаток и материальное благополучие (Булатова А.Г., 1988. С. 19).

К празднику табасаранцы готовили кашу «кьуяр» из пшеничной крупы, полученной из крупорушки. Ее смешивали с горохом и варили вместе со специально на этот случай припасенными сушеными овечьими языками и ножками (Булатова А.Г., 1988. С. 19–20). «Готовилось это блюдо следующим образом. В большой медный казан с водой помещали сушеные ножки барана, толченую пшеницу, горох и варили на медленном огне 8–10 часов. Обычно начинали с вечера, чтобы к утру, пока встанут дети, еда была готова. Всех, кто приходил днем, угощали этим блюдом... Каждая хозяйка должна была угостить этим блюдом семь человек» (Алимова Б.М., 1992. С. 122).

К празднику для семьи и угощения пришедших рутульцы готовили кашу из пшеницы – «табаг». Ее в горячем виде выкладывали в одну большую посуду и заливали маслом (Булатова А.Г., 1988. С. 19; 1999. С. 156; 2003. С. 155; Мусаев Г., 1997. С. 184).

К дням празднования Навруза пшеничную кашу с маслом для угощения женщин готовили и таджики («далдан наврузи») (Нурджанов Н., 1956. С. 30).

Повсеместно, где праздник встречи весны получил распространение, обязательным блюдом к столу были вареники (курзе) с яичной начинкой. В яичную

массу добавлялись кусочки прожаренного с луком нутряного овечьего жира, реже – курдюка, а также пряности, специи, соль. Полученная масса заливалась в мешочки, вылепленные из теста, края мешочков скреплялись между собой. Возможно, что в особой роли, отводимой традицией яйцу, кушаньям с яйцами или из яиц (*Гаджиев Г.А.*, 1991. С. 104), сказываются отголоски идеологических представлений прошедших эпох, в осколочном, рудиментарном виде дошедшие до новейшего времени (*Толстой Н.И., Толстой С.М.*, 1982. С. 71).

К празднику для детей выпекались коржи определенной формы – «барта» (*Булатова А.Г.*, 1971. С. 71; 1988. С. 21; 2000. С. 168). Чаще всего лакцы придавали им форму цифры «8» с незамкнутыми нижними краями. Такая разновидность «барта» называлась «мяв». Кумухцы и жители близлежащих селений пекли «барта» зооморфной формы: верхняя часть такого коржа имела закрученные концы в виде рогов барана. Иногда «барта» придавали антропоморфное очертание: корж имел вид куклы с головой, туловищем, руками и ногами. Он мог иметь и силуэт птицы – такая выпечка называлась «кбахъну» – «куропатка». Коржи выпекались из сдобного теста, замешанного на молоке и яйцах, по всей их поверхности в них впекались орехи, финики, изюм. Еще одна разновидность «барта» представляла собой небольшой, выпеченный на стенке «кIара» хлебец с впеченным яйцом в центре и орехами, изюмом, финиками по краям и по всей поверхности. В края такой «барта» втыкались прутики, на которых нанизывались окрашенные в красный цвет яйца и печеные яблоки. И наконец, для детей в день праздника лакцы выпекали небольшие хлебцы «цулкIри» («лисички») с впеченными яйцами внутри (*Булатова А.Г.*, 1988. С. 22; 1999. С. 162).

К этим же дням специально для детей пекли коржи из сдобного теста и рутульцы. Коржи имели форму баранок и назывались «кулук». Для взрослых пекли хлеб овальной формы «мачхвар», отличающийся от обычного хлеба не только сдобным тестом, но и заметно более крупным размером (*Мусаев Г.*, 1997. С. 147). Для украшения хлеба использовался рисунок двух видов: «Вся поверхность хлеба делилась на четыре части, составлявшие или четыре вертикальные полосы, или четыре сегмента овала. Каждая часть украшалась вдавливами, производимыми нижней частью кулака, или узорами в форме угла» (*Булатова А.Г.*, 1988. С. 22). Пекли к празднику также пироги «гажимай» с начинкой из творога или из пшена, приправленного яйцами и сыром (*Булатова А.Г.*, 1988. С. 22).

Обрядовый хлеб и коржи выпекали по случаю нового года, начала весны и другие народы Кавказа. Грузины и армяне, например, к этим дням приурочивали выпечку фигурных печеных изделий – «хлеб счастья». Специально для раздачи детям грузины пекли печенье в форме домашних животных – «басила» (*Чурсин Г.Ф.*, 1930. С. 19–20).

На день наступления весны и нового года у лезгин было принято подавать гостям семь блюд: плов, голубцы, кебаб, пироги «афарар» с молодой зеленью, суп из кислого молока – «давгъа», кашеобразную жидкую массу «тIач», овечий сыр «ахтарма». Нередко к столу подавали и «семена», род жидкой каши из проросшей пшеницы. «Ахтарма заготавливалась еще с лета. В нагретое овечье молоко добавляли сыворотку. Когда густая масса оседала, ее сливали в мешочек. После того, как остатки сыворотки вытекали, в массу добавляли соль, дикорастущие душистые травы и хранили ее в бурдюках до весны. Для приготовления «тIач» проросшую пшеницу высушивали и делали из нее муку, собственно – солод. За два–три дня до праздника солод замешивали в котле с горячей водой и оставляли, теп-

ло укрыв посуду, на 8–10 часов. Когда жидкость поднималась над густой массой, ее варили, помешивая, весь день, до вечера. Остаток вечера и всю ночь блюдо «доходило», а утром им угощали, добавляя туда толокно, всех посетителей, жителей квартала, каждый из которых приходил со своей ложкой и чашкой. Для приготовления «семена» проросшую пшеницу толкли в ступе. Полученную массу варили до загустения, выливали на подносы и разрезали на кусочки» (*Булатова А.Г.*, 1988. С. 20–21; 1999. С. 143; *Ризаханова М.Ш.*, 2005. С. 115–116).

Семь блюд на новогоднем столе лезгин – явление не случайное. В праздничной новогодней трапезе сасанидских персов тоже фигурировало число семь (*Иностранцев К.*, 1909. С. 97). А.Г. Трофимова в отношении числа 7 приводит легенду: «Жил в одной местности в водоеме дракон «аждаха» с семьей головами. Он не допускал людей к воде, и люди умирали от жажды. Шах этой земли объявил, что человек, который освободит страну от дракона, получит в жены шахскую дочь. Семь сыновей одного крестьянина взялись сделать это, но старшие шесть погибли, а дракона убил в день весеннего равноденствия самый младший, седьмой сын. В честь этих храбрецов якобы и подавались в этот праздник по 7 штук каждого вида лакомства» (*Трофимова А.Г.*, 1961. С. 144). Что касается кушаний «тҭач» и «семена», то у народов Средней Азии и Ирана мы находим схожие параллели: приготовление кушаний «суманака», «сумаляка» там также было связано с идеей коллективного потребления пищи в дни новогоднего праздника (*Рахимов М.Р.*, 1958. С. 77; *Снесарев Г.П.*, 1969. С. 211–212; *Розенфельд А.З.*, 1970. С. 116; *Руденко М.Б.*, 1974. С. 119).

Проращивание пшеницы и других злаков, приуроченное к праздникам начала сельскохозяйственного года, исследователи увязывают с древними обрядами в честь богов, воплощающих в себе идею умирания и воскресения, т.е., обновления сил природы (*Фрэзер Д.Д.*, 1986. С. 253–254; 300–303, 308–311, 363–373; *Штенберг Л.Д.*, 1936. С. 457–458; *Снесарев Г.П.*, 1969. С. 213).

Большим праздником для горцев Дагестана был в выход плуга (выход быка, день пахоты, день первой борозды). «Вся основная область расселения аварцев, андо-дидойских народов, даргинцев являлась регионом, где «навруз» не был известен, а единственным праздником, связанным с началом весны и нового хозяйственного года, был праздник первой борозды, проводимый ежегодно как большое общесельское торжество, обставленное серией магико-символических ритуалов и зрелищно-развлекательных действий», – пишет А.Г. Булатова (*Булатова А.Г.*, 1988. С. 18). В целом соглашаясь с исследователем, Б.Б. Булатов и С.А. Лугуев несколько уточняют ее положения: «... ни одно из обществ, ни один из джамаатов горного Дагестана не обходился без того, чтобы как-то отметить наступление весны (вне ритуалов и обрядов праздника первой борозды), – утверждают авторы. – В семьях аварцев и даргинцев в эти дни готовили ритуальные блюда (каши, пироги, вареники с яйцами и др.), или напитки, или вычищали очаги и камины, наполняли все емкости свежей водой, занимались гаданиями, совершали молебны, разжигали костры и т.д. Иначе говоря, одно из перечисленных (или иных) действий, их сочетания и совокупности были обязательными во всех без исключения старинных селениях горного Дагестана, где нам случалось бывать. Более того, у отдельных народов андо-цезской группы (например, у каратинцев и тиндинцев) (*Лугуев С.А.*, *Магомедов Д.М.*, 1991. Л. 246; *Магомедханов М.М.*, 1995. Л. 114) дни прихода весны обставлялись серией развлекательных действий и религиозно-магический ритуалов. Думается, что речь должна идти не о включенности или ис-

ключенности тех или иных групп этносов, регионов из ареала распространения праздника весны, а именно о степени сохранности в памяти народа элементов и составляющих цельного календарного обрядово-ритуального действия» (Булатов Б.Б., Лукуев С.А., 1999. С. 76–77; 2004. С. 80–81).

После объявления старейшинами дней начала и продолжительности праздника в селениях начиналась подготовка к нему: в домах пекли хлеб, резали скот для угощения сельчан, пекли коржи и баранки – призы будущим победителям в спортивных состояниях, готовили бузу и т.д.

Коллективная трапеза для населения организовывалась либо кварталом селения (здесь устанавливалась очередность), либо членом сельского управления или кем-нибудь из представителей имущей верхушки населения. В отдельных случаях население помогало организатору или организаторам продуктами, приносимыми из дому: мукой, мясом, овощами, маслом, испеченным хлебом и др.

Известны были в селениях и символические способы добровольного возложения на себя роли ведущего праздника на следующий год: взять из предложенного для коллективного угощения мяса грудинку (с. Цвакилколо, ахвахцы), взять себе два больших хлеба «гъани» с куском мяса (с. Годобери, годоберинцы); демонстративно угоститься медом (сс. Анди, Гагатли, андийцы), присвоение большого калача, которым обычно награждали победителей спортивных соревнований (с. Гигатли, чамалалы). Чамалалец с. Нижнее Гаквари, взявший на себя роль организатора праздника на будущий год, получал огромный круглый пирог «бощун» диаметром около 0,5 м, начиненный творогом, кусочками мяса и яйцами, а также праздничное дерево в рост человека «хъара», на ветки которого были нанизаны и навешаны яблоки, груши, орехи, бублики, хурма, конфеты из сахара и молока, выкрашенные в разные цвета яйца, куски материи и т.д. У анчихцев на острую вершину такого деревца накалывали вареную ногу быка, зарезанного на праздник. У ботлихцев процесс определения распорядителя праздника на будущий год назывался «шуара». Три хлеба с тремя большими кусками мяса в дом будущего распорядителя праздника несла процессия мужчин, односельчан, друзей и родственников претендента, возглавляемых муллою. Они несли с собой и «эрья» – плетенку лирообразной формы из веток вишни или алычи с толстым слоем высушенного виноградного сиропа на ней, с прикрепленными к ней же яйцами и куском халвы; всему этому придавался вид большого цветка. Принимая процессию у себя, будущий распорядитель праздника резал барана для угощения пришедших. Такой же инициатор лакских селений Катрух и Аракул (на территории рутульцев) первым являлся на коллективное угощение и втыкал нож в тушу барана, висющую у входа в дом (Булатова А.Г., 1988. С. 36–38). В любом случае «пахарем» для ритуала символической вспашки должен был быть мужчина, пользующийся авторитетом, безусловно честный, не замеченный в неблагоприятных поступках, физически здоровый, в идеале – многодетный, материально обеспеченный. Несоответствие ритуального пахаря какому-либо из перечисленных качеств могло, по поверьям, отрицательно сказаться на будущем урожае. «Думается, что ... знаковая система самоизбрания первого пахаря являлась пережитком древнейших порядков, когда проведение ритуала первой борозды брали на себя члены сельской общины добровольно, – полагает А.Г. Булатова, – а различные магические представления, связанные с личными качествами пахаря, – стадиально более позднее явление» (Булатова А.Г., 1988. С. 38).

В ритуальные действия при празднике первой борозды входила раздача зерна, хлеба, халвы. Так, например, в даргинском селе Худуц впереди пахаря, направляющегося к месту проведения борозды, шествовала его жена в белой одежде, раздавая встречным жареное зерно. По мнению исследователей, жареное зерно – один из самых древних способов его употребления в пищу, исторически предшествующий изготовлению муки и изделий из нее (*Агларов М.А.*, 1967. С. 275). В с. Ашты пахаря сопровождали одетые в зеленое родственницы, которые раздавали встречным лепешки с халвой (*Булатова А.Г.*, 1988. С. 39). Нередко яйца, орехи, конфеты, коржи люди бросали в проводимые борозды. Все это подбиралось детьми и взрослыми и поедалось. У аварцев, даргинцев, ахвахцев и др. иногда проведение ритуальной борозды сопровождалось скатыванием с гор хлебных калачей. Такой калач «... готовили в доме первого пахаря за несколько дней до праздника. Тесто помогали мять мужчины, так как оно должно было быть очень крепким, чтобы и само изделие было прочным. Для этой же цели в его основу при изготовлении вставляли деревянный обруч. Выпекался калач в горячей золе огромного костра. В одних селениях после проведения борозды, в других – одновременно с этим катили его с определенной горки вниз. Хорошим признаком было, если калач разбивался на мелкие кусочки, которые как бы символизировали будущий богатый урожай. Поджидавшие калач под горой дети и мужская молодежь старались захватить хотя бы по кусочку его, чтобы бросить дома в ларь с зерном: верили, что это принесет дому изобилие на целый год. Если же калач спускался целым, считалось, что год будет неудачным. В отдельных даргинских селениях (Гуладты, Кища) мужчины пытались поймать этот калач на лету. Поймавший его целиком автоматически становился ведущим праздника ритуальной запашки в следующем году» (*Булатова А.Г.*, 1988. С. 42).

Горцы Дагестана в дни празднования первого выхода плуга сбрасывали по склону горы деревянные обручи или старые колеса арбы. Те и другие обливали нефтью и поджигали; в колеса для арбы, между их спицами заталкивали солому, сено и поджигали его. Схожие действия производились местным населением в календарных праздниках и обрядах русских (*Соколова В.К.*, 1979. С. 98), народов Западной Европы (*Календарные обычаи...*, 1973. С. 28, 87, 152, 164).

Один из кумыкских календарных праздников был посвящен проводам зимы и встрече весны. В названии праздника («кыш гюйдюрюв» – «сжигающий зиму») акцент падает именно на «проводы». У других тюркоязычных народов Дагестана в названии праздника на первый план выносятся идея «встречи» весны, наступления нового сельскохозяйственного года («Навруз», «Янгы йыл» – «Новый год») (*Гаджиева С.Ш.*, 1989. С. 60; *Алимова Б.М.*, 2005. С. 165). Праздник проводов зимы завершался «благодарением Богу за торжественной трапезой, выражением радости, что пережили зиму, позади все трудности, и весна принесет счастье (расцветут поля и сады)» (*Гаджиева С.Ш.*, 1989. С. 60). Праздник проводился в дни весеннего равноденствия.

В течение первого дня праздника мужчины угощали друг друга жареной пшеницей, грецкими орехами. «Этим кушаньям кайтагские кумыки придавали символическое значение (зерно – древнейший символ плодородия)» (*Алимова Б.М.*, 2005. С. 165). В последний день зимы женщины готовили в основном для семейного потребления курзе с начинкой из яиц (точнее – из смеси сырых яиц и молока) – «йымырткъа курзе». У дагестанских азербайджанцев и терекеменцев угощать этим блюдом пришедших мужчин было не принято: блюдом угощали

только женщин и детей. У засулакских кумыков это блюдо считалось чисто женским, мужчина мог поесть такое курзе только в своей семье, без присутствия посторонних. Подобного рода ограничение в потреблении того или иного блюда по признаку пола характерно не только для тюркоязычных народов Дагестана. Так, например, мужчина-лакец при посторонних из этических соображений не стал бы есть солодовую кашу «кIуттал ккурч» или «женское» лакомство «кIуттал ччатI» – хлеб с запеченной в нем солодовой кашей. Аварец-долинник, с удовольствием угощающийся в семейном кругу кашей из толокна, замешанной на кураговом отваре, в присутствии постороннего не притронулся бы к этому блюду. У горцев центрального Дагестана вплоть до довоенных и послевоенных лет стойко держались мнения, что девушкам и женщинам есть при посторонних «мужскую еду» – жареное мясо – неприлично – и т.д.

К наврузу, к дню выхода плуга готовили такие обрядовые блюда, как пироги-чуду с мясной, творожной начинкой, с зеленью, пекли слоеный хлеб с маслом.

Большое место среди праздничных кушаний у тюркоязычных народов Дагестана занимали разновидности фигурного печенья: антропоморфные («урчукъан»), зооморфные в виде бараньей головы с закрученными рогами («ирк»), в виде птицы («къапкъа» – «куропатка») с впеченными в них яйцами. «Готовили разнообразные калачики, нередко – с халвой внутри, а также маленькие калачи треугольной формы из кукурузной муки – «чика» (Алимова Б.М., 2005. С. 165). Фигурные калачики в форме цветов, бабочек, птичек у маджалисских кумыков тоже назывались «урчукъан». «Фигурный хлебец «урчукъан» некоторые оставляли до следующего новогоднего праздника, – пишет С.Ш. Гаджиева, – 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. 60). Женщины-терекеменки выпекали к празднику коржи, печенья в виде нарядно одетой девушки, просто человеческих фигурок, в виде куропаток, бублики, булочки треугольной формы и др. (Гаджиева С.Ш., 1990. С. 172).

Азербайджаны дагестанских селений к празднику навруз готовили кашу из пшеницы, гороха, приправленную сушеным мясом, несколько разновидностей молочных блюд (плов на молоке, молочные супы), пекли пироги с начинкой из риса и сладкой приправы (Гаджиева С.Ш., 1999. С. 150–151). Примерно такие же блюда готовили и кумычки с. Туменлер (Алимова Б.М., 2005. С. 166).

Как и лезгины (о чем мы писали выше), южные кумыки и дагестанские азербайджанцы число семь считали магическим. В частности, к наврузу они готовили блюдо, состоящее из семи продуктов (несколько разновидностей толченых злаков, толченый горох, орехи и др.). Этим блюдом угощали всех, кто приходил днем; вечерних посетителей угощали другими блюдами. Хозяйка каждого дома должна была угостить этим блюдом не менее семи семей (Алимова Б.М., 2005. С. 166). Число семь считалось магическим у многих народов мира – выше мы на этом факте останавливались. К сказанному добавим, что, отмечая дни календарных праздников, население многих стран зарубежной Европы и неевропейских народов считали обязательным накрыть стол из 3, 7, 9 блюд или их составных частей (Календарные обычаи..., 1978. С. 120).

Повсеместно тюркоязычные народы Дагестана к новогодним праздникам готовили бузу, джабу, муселлес и другие напитки.

Значительным летним праздником был выход на серп у кумыков, азербайджанцев. Хозяин поля щедро угощал вышедших на его поле жнецов и хозяев соседних участников традиционными мясными блюдами и безалкогольными напитками.

Праздновался здесь и день завершения сельскохозяйственных работ. Особенно торжественно отмечали его терекеменцы: резали баранов, готовили несколько мясных блюд, мясо подавалось и вареное, кусками, и жаренное, с гарниром. Подавались напитки, фрукты, арбузы, дыни (*Гаджиева С.Ш.*, 1990. С. 186). У кумыков дни окончания сельскохозяйственных работ отмечались праздником «гьоссай этив», «гьюссемей этив», «гудурбай этив» (*Гаджиева С.Ш.*, 1989. С. 79–83; *Булатова А.Г.*, 1999. С. 249–250). В селениях организовывались шествия молодежи, юношей и подростков, которые ходили по дворам селения и распевали куплеты, содержащие в себе добропожелания в адрес членов семьи, а также высказываемые в юмористической форме злые пожелания для тех, кто совершил неблагоприятные поступки и огорчил своих близких. Хозяева выносили из дома и дарили членам шествия продукты, последние, собравшись где-либо, устраивали для себя коллективное угощение «сабан-той». Обряд подобного рода «гудур-бой», «кесен-бой» был известен и горским евреям, юноши и подростки которых с песнями и поздравлениями обходили еврейские семьи после полуночи и тоже собирали подарки продуктами (*Анисимов И.Ш.*, 1888. С. 52). «Ныне трудно строить предположения о причинах очевидного сходства, точнее, наличия одного и того же обряда у двух, хотя и живших в многовековом соседстве, но разных по происхождению народов: здесь возможно заимствование его одним народом у другого, можно предполагать и влияние третьего народа и т.д., – пишет А.Г. Булатова. – Вопрос этот пока остается открытым» (*Булатова А.Г.*, 1999. С. 250).

Обрядовые действия, связанные с окончанием основных сельскохозяйственных работ и с приурочиванием к этому периоду приготовления, раздачи и коллективного потребления тех или иных блюд, кушаний, характерны и для других народов Дагестана.

Итак, изложенный материал дает нам возможность сделать следующие обобщения и выводы.

1. Производящее хозяйство населения Дагестана, имеющее 10-тысячелетнюю историю, характеризовалось развитой земледельческой культурой. Несмотря на то, что интенсивность и степень развития земледелия для различных микрорегионов Дагестана были разными, значение его по числу занятого в нем населения и по затратам трудовых усилий повсеместно стояло высоко.

2. Жизненная важность земледелия как отрасли хозяйства способствовала появлению, становлению и развитию обрядовых действий, постепенно сложившихся в обычаи, сопровождавшие важнейшие циклы земледельческих работ. В этих обрядах и обычаях отражались домонотеистические представления населения Дагестана, наслоения которых в пережиточном виде сохранились до нового и новейшего времени.

3. Совершение обрядов, соблюдение обычаев земледельческого цикла характеризовались, в частности, приготовлением различного рода ритуальных блюд, несших на себе знаковую нагрузку и предназначенных для потребления в семейном кругу, в родственном коллективе, для коллективных общинных трапез, для жертвенных раздач. Блюда и кушанья эти носили преимущественно растительный характер, что еще раз характеризует и важнейшее значение земледелия для каждого народа Дагестана, и высокую степень развития этой отрасли хозяйства.



4. Для обрядовых действий земледельческого цикла народов Дагестана, для видов и категорий обрядовой пищи характерно преобладание повсеместного, общего, схожего над местным, особенным, этнодифференцирующим. Такое положение вещей закономерно для народов, в большинстве своем имеющих общие генетические корни, развивавшихся в условиях постоянных многосторонних связей, прошедших примерно одинаковые стадии исторического развития и испытавших схожие исторические судьбы.

5. В новое и новейшее время обычаи и обряды календарного цикла стали все больше рассматриваться не столько как идеологическое наследие, сколько как способ проведения общественного досуга празднично-развлекательного характера. Под таким углом зрения преимущественно рассматривались приготовление и потребление ритуальных блюд и кушаний. И обрядовые действия, и приуроченная к ним ритуальная пища все более и более приобретали характер элементов национальной культуры.

6. Народы Дагестана имели устоявшиеся экономические и культурные связи с другими народами Северного Кавказа, Закавказья, Средней Азии, мусульманского Востока и др. Поэтому схожесть в земледельческо-обрядовых действиях и ритуальных блюдах дагестанцев и других народов вполне закономерна.

## БИБЛИОГРАФИЯ

- Агаширинова С.С.* Материальная культура лезгин XIX – начала XX века. М., 1978.
- Агларов М.А.* Пища // Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967.
- Алимова Б.М.* Табасаранцы. XIX – начало XX века: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1992.
- Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX века. Махачкала, 2005.
- Анисимов И.Ш.* Кавказские еврей-горцы. М., 1888.
- Булатов Б.Б., Лугуев С.А.* Духовная культура народов Дагестана в XVIII–XIX веках (аварцы, даргинцы, лакцы). Махачкала, 1999.
- Булатов Б.Б., Лугуев С.А.* Очерки истории духовной культуры горцев Центрального Дагестана в XVIII–XIX веках. Махачкала, 2004.
- Булатова А.Г.* Лакцы: Историко-этнографические очерки. XIX – начало XX в. Махачкала, 1971.
- Булатова А.Г.* Традиционные праздники и обряды народов горного Дагестана в XIX – начале XX века. Л., 1988.
- Булатова А.Г.* Сельскохозяйственный календарь и календарные обычаи и обряды народов Дагестана. СПб., 1999.
- Булатова А.Г.* Лакцы: Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX века. Махачкала, 2000.
- Булатова А.Г.* Рутульцы в XIX – начале XX века: Историко-этнографическое исследование. М., 2003.
- Бромлей Ю.В.* Этнос и этнография. М., 1973.
- Гаджиев Г.А.* Доисламские верования и обряды народов Нагорного Дагестана. М., 1991.
- Гаджиева С.Ш.* Традиционный земледельческий календарь и календарные обряды кумыков. Махачкала, 1989.

*Гаджиева С.Ш.* Дагестанские терекеменцы. XIX – начало XX века: Историко-этнографическое исследование. М., 1990.

*Гаджиева С.Ш.* Дагестанские азербайджанцы. XIX – начало XX века: Историко-этнографическое исследование. М., 1999.

*Иностранцев К.* Сасанидские этюды. СПб., 1909.

*Итс Р.Ф.* Введение в этнографию. М., 1982.

Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. XIX – начало XX века: (Зимние праздники). М., 1973.

Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Исторические корни и развитие обычаев. М., 1978.

*Лугуев С.А., Магомедов Д.М.* Каратинцы: Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX века. Махачкала, 1991 // РФ ИИАЭ. Ф. 3. Оп. 3. Д. 733.

*Магомедханов М.М.* Тиндинцы: Краткий этнографический очерк. Махачкала, 1995 // РФ ИИАЭ. Ф. 3. Оп. 3. Д. 855.

*Мусаев Г.* Ругулы (XIX – начало XX вв.): Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1997.

*Нурджанов Н.* Таджикский народный театр. М., 1956.

*Османов М.О.* Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана с древнейших времен до начала XX века. Махачкала, 1996.

Пища // Материальная культура: Свод этнографических понятий и терминов. М., 1983. Вып. 3.

*Рамазанова З.Б.* Пища народов Нагорного Дагестана в XIX – начале XX вв.: Классификация форм и анализ факторов сложения и развития. Махачкала, 2003.

*Рахимов М.Р.* Следы древних верований в земледельческих обычаях и обрядах таджиков Каратегина и Дарваза в XIX – начале XX века // КСИЭ. 1958. Вып. 29.

*Ризаханова М.Ш.* Лезгины. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2005.

*Розенфельд А.З.* Материалы по этнографии и пережиткам древнего таджикоязычного населения Советского Бадахшана // СЭ. 1970. № 3.

*Руденко М.Б.* Новогодние обрядовые празднества у курдов // Фольклор и этнография: Обряды и обрядовый фольклор. Л., 1974.

*Снесарев Г.П.* Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. М., 1969.

*Соколова В.К.* Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. XIX – начало XX века. М., 1979.

*Токарев С.А.* К методике этнографического изучения материальной культуры // СЭ. 1970. № 4.

*Толстой Н.И., Толстой С.М.* Заметки по славянскому язычеству // Обряды и обрядовый фольклор. М., 1982.

*Трофимова А.Г.* Обряды и празднества лезгин, связанные с народным календарем // СЭ. 1961. № 1.

*Фрэзер* Золотая ветвь. М., 1986.

*Чичеров В.И.* Зимний период русского народного земледельческого календаря XVI–XIX веков. М., 1957.

*Чурсин Г.Ф.* Фигурные обрядовые печенья у кавказских народов // Бюллетень Кавказского историко-археологического института в Тифлисе. Л., 1930. № 6.

*Штенрнберг Л.Д.* Первобытная религия в свете этнографии. Л., 1936.