

На правах рукописи



Амирханова Аида Киясбековна

**Хлеб (мучные изделия) и хлебопечение у тюркоязычных народов
Дагестана в XIX – начале XX в.
(опыт сравнительно-исторического исследования)**

Специальность 07.00.07 – Этнография, этнология, антропология

Автореферат
диссертации на соискание ученой степени
кандидата исторических наук

Нальчик
2016

Диссертация выполнена в отделе этнографии Института истории, археологии и этнографии Дагестанского научного центра РАН

Научный руководитель:

Алимова Барият Магомедовна, доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник отдела этнографии Института истории, археологии и этнографии Дагестанского научного центра РАН

Официальные оппоненты:

Керейтов Рамазан Хусинович, доктор исторических наук, главный научный сотрудник отдела истории и археологии народов КЧР Карачаево-Черкесского ордена «Знак Почета» Института гуманитарных исследований при Правительстве КЧР

Соловьева Любовь Тимофеевна, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник отдела Кавказа Института этнологии и антропологии РАН (г. Москва)

Ведущая организация:

Адыгейский республиканский институт гуманитарных исследований им. Т.М. Керашева (г. Майкоп)

Защита состоится «___» _____ 201_ г. в «___» часов на заседании диссертационного совета Д.212.076.03 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата исторических наук, ученой степени доктора исторических наук, при Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет имени Х.М. Бербекова», по адресу: КБР, г. Нальчик, ул. Чернышевского, 173.

С диссертацией и авторефератом можно ознакомиться в научной библиотеке Кабардино-Балкарского государственного университета им. Х.М. Бербекова и на сайте Кабардино-Балкарского государственного университета им. Х.М. Бербекова <http://diser.kbsu.ru>.

Автореферат разослан «___» _____ 201_ г.

Ученый секретарь диссертационного совета,
кандидат исторических наук, доцент

Нальчикова
Елена Аниуаровна

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы исследования. Известно, что культура любого этноса – это не только результат, но и средство адаптации народа и окружающей среды.¹ Но именно материальная часть в большей степени связана с разнообразными сторонами повседневного быта народа и формируется в тесной связи с географической средой, направлением хозяйства, социальной структурой населения, этнодемографической ситуацией; она ощущаема, визуально наблюдаема и легче поддается фиксации и, соответственно, в большей мере может служить в качестве этнознаковых элементов культуры каждого отдельного народа.

В дагестанской традиционной культуре процессу принятия пищи и самой пище придавался особый магический смысл. Значение пищи, еды в мифологической традиции в самом общем виде определяется её местом в противопоставлении природа – культура. Пожалуй, наиболее важным этнокультурным символом в материальной и соответственно духовной культуре народа являлся и является хлеб.² Хлеб (как и вообще пища) может быть показателем этнического взаимодействия соседних и дальних народов и дать ценные сведения об этнической истории народа.³ Помимо этого, он выражает «и разнообразные аспекты социальной жизни и духовной культуры, как-то: социо-нормативные, престижные, эстетические, ритуально-культовые».⁴

Подтверждением чрезвычайной актуальности этой темы является, во-первых, то, что мы не просто утрачиваем навыки хлебопечения, но уже многие десятилетия успешно привыкаем к иным традициям не только в городской среде, где это не показалось бы явлением из ряда вон выходящим, но и в сельской местности. Практически потеряно разнообразие дагестанских хлебных изделий из разных сортов муки и их смесей. Дагестанский традиционный хлеб представлен только табасаранским (иногда его называют лезгинским) лавашем, слоеным хлебом и иногда кумыкским чуреком.

Другой аспект, который делает тему актуальной, – это устойчивая потеря духовной, знаковой составляющей хлеба и хлебопекарных изделий. Известно, что в народном представлении именно хлеб (особенно специальный, ритуальный) считался своеобразным охраняемым средством при встрече с объектами потустороннего мира, духами и всякими «злыми» силами, он же в составе еды, на различных мероприятиях был своеобразным проводником в общении человека с высшими силами.

Районы, где проживали тюркоязычные народы Дагестана (за исключением ногайцев), – регион с древнейшими традициями земледелия. Многообразие культивируемых у этих народов хлебных злаков и древнейшие традиции земледелия нашли отражение и в ассортименте хлебных изделий, в способах выпечки хлеба, его размерах, формах, орнаментике и т.д. Помимо этого, тюркоязычным народам Дагестана с древнейших времен было известно множество видов и форм хлебов и хлебных изделий, выпекавшихся для ежедневного, праздничного или ритуального использования, многие из которых в настоящее время представляют не только научный, но и практический интерес. В силу всего изложенного мы пришли к заклю-

¹ Арутюнов С.А. Инновации в культуре этноса и их социально-экономическая обусловленность // Этнографические исследования развития культуры. М., 1985. С. 35.

² Рыжакова С.И. Некоторые особенности хлебопечения и представления о хлебе у латышей // Хлеб в народной культуре. Этнографические очерки. М., 2004. С. 341.

³ См.: Чеснов Я.В. Индокитай // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981. С. 180; Алимова Б.М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 2005. С. 8; Она же. Этнокультурное взаимодействие и взаимовлияние народов Дагестана и Северного Кавказа в XIX – начале XX вв. (на примере культуры питания). Махачкала, 2012. С. 4-5, и др.

⁴ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы типологического исследования механизмов жизнеобеспечения в этнической культуре // Типология основных элементов традиционной культуры. М., 1984. С. 20.

чению, что будет весьма актуальным исследовать традиции хлебопечения родственных по языку и связанных общностью происхождения тюркоязычных народов Дагестана – кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев и ногайцев в плане их сравнительно-исторического аспекта. Хотя народы данной группы пространственно разделены и включены в разные социально-политические образования, в сфере материальной и духовной культуры они имели много схожих черт.

В современных условиях, когда общие процессы нивелирования многих традиционных практик носят глобальный характер, обращение к традициям хлебопечения весьма актуально.

Несмотря на то, что в последнее время многие традиции выпечки хлеба в силу коренных изменений общественно-экономических отношений стали забываться, а некоторые безвозвратно утрачены, тем не менее, хлеб, мучные изделия до сих пор входят в рацион каждой семьи и остаются важнейшими элементами культуры, включающими «в себя не только материальный, но и духовный компонент: интеллектуальный, нравственный, эмоциональный, эстетический».⁵

Объектом исследования является традиционная материальная культура тюркоязычных народов Дагестана (кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев и ногайцев), в частности традиции хлебопечения, обрядовые практики и правила, связанные с приготовлением теста, хлеба и мучных изделий. **Предметом исследования** являются хлеб и мучные изделия тюркоязычных народов Дагестана, а также способы приготовления повседневных и обрядовых хлебных изделий и их место в семейной, гостевой, праздничной, ритуальной трапезах.

Хронологические рамки исследования охватывают XIX – начало XX в. При анализе процесса эволюции хлебопечения у некоторых из исследуемых народов использованы материалы и более раннего периода. **Территориальные рамки** исследования в целом ограничиваются районами наиболее компактного расселения тюркоязычных народов Дагестана – кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев и ногайцев. Территория их расселения простиралась от южных границ Приморской низменности до Ногайской степи на севере, где они соседствовали с лезгинами, табасаранцами, кайтагами, даргинцами, аварцами, чеченцами, русскими и другими народами. Кроме того, кумыки, дагестанские азербайджанцы и терекменцы живут и жили на пересечении путей, связывающих центральные районы России с внутренним горным Дагестаном и с Закавказьем. Такое расположение, несомненно, способствует развитию экономических и культурных связей этих народов с другими народами.

Все исследуемые народы говорят на языках, относящихся к кыпчакской (кумыкский, ногайский) и огузской (азербайджанский и терекменский) подгруппам тюркской группы алтайской семьи языков.

По возможности в работе приводится аналогичный материал по другим этносам, прежде всего, Дагестана, Северного Кавказа и Закавказья, тюркоязычного населения России, ближнего и дальнего зарубежья.

Степень разработанности вопроса. Этнография хлеба и хлебопечения до 80-х годов XX в., до идей и методов, выработанных С.А. Арутюновым и Ю.И. Мкртумяном,⁶ которые позволили этнографам и культурологам открыть новую страницу в изучении этой проблемы, не была предметом специального научного исследования.

⁵ Пахутов А.Е. О культуре питания в современных семьях Калмыкии // Семья у народов СССР в условиях развитого социалистического общества. Тезисы докладов Всесоюзной научной конференции. Махачкала, 1985. С. 74.

⁶ Арутюнов С.А. Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М., 1981; Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. № 4.

Из ученых советского периода следует назвать Е.П. Алексееву,⁷ которая приводит очень ценные сведения о пище ногайцев сравнительно раннего периода (XVI – XVII вв.).

Некоторые аспекты материальной культуры, частью которой является и пища ногайцев, освещаются в исследованиях Б. Кочекаева⁸ и в коллективной монографии И.Х. Калмыкова, Р.Х. Керейтова, А.И. Сикалиева.⁹

Весьма ценные сведения по интересующей нас проблеме мы находим в обстоятельном труде профессора С.Ш. Гаджиевой «Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX вв.»¹⁰

Существенными для нас являются сведения, содержащиеся в капитальном труде В.В. Трепавлова «История Ногайской орды»¹¹ и в монографии Д.С. Кидирниязова.¹²

Что касается кумыков, то некоторые интересующие нас сведения для нашей темы мы находим в работе известного немецкого путешественника XVIII в. Адама Олеария, который в своем «Описании путешествия в Московию и через Московию в Персию» приводит ценные сведения о пище, питании и поведении кумыков.¹³

Среди дагестанских авторов, писавших о кумыках, особо следует выделить Маная Алибекова.¹⁴

Среди исследований пищи вообще, и в частности традиций хлебопечения у кумыков, в советское время заслуживают особого внимания работы профессора С.Ш. Гаджиевой.¹⁵

В капитальных монографиях С.Ш. Гаджиевой также содержатся ценные и более конкретные сведения о хлебе и хлебных изделиях и дагестанских азербайджанцев и терекменцев.¹⁶

Особое значение для нашей темы представляет и коллективный труд «Народы Кавказа».¹⁷

Поскольку национальная кухня дагестанских азербайджанцев и терекменцев представляла неотъемлемую часть общенациональной азербайджанской кухни, оказавшей заметное влияние и на кухню других народов Дагестана, особенно народов южных районов, в своей работе мы обращались и к некоторым трудам азербайджанских авторов. Среди этих работ мы особо выделили исследования К.Т. Каракашлы, Г.А. Гулиева, Т.А. Бунятова, А.Н. Мустафаева¹⁸ и др.

⁷ Алексеева Е.П. Очерки по экономике и культуре народов Черкессии в XVI – XVII вв. Черкесск, 1957.

⁸ См.: Кочекаев Б. Социально-экономическое и политическое развитие ногайского общества (XIX – нач. XX века). Алма-Ата, 1973.

⁹ Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Ногайцы. Черкесск, 1988.

¹⁰ Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев в XIX – начале XX вв. М., 1976.

¹¹ Трепавлов В.В. История Ногайской орды. М., 2001.

¹² Кидирниязов Д.С. Ногайцы Северного Кавказа и их взаимоотношения с Россией в XVIII веке. Махачкала, 2000.

¹³ Олеарий Адам. Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно. СПб., 1906. С. 405.

¹⁴ Алибеков Манай. Собрание сочинений (на кумык. яз.). Буйнакск, 1925; *Он же*. Адаты кумыков. Махачкала, 1927.

¹⁵ Гаджиева С.Ш. Каякентские кумыки // КЭС. Вып. 2. М., 1958; *Она же*. Материальная культура кумыков XIX – XX вв. Махачкала, 1960; *Она же*. Кумыки. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. М., 1961; *Она же*. Семья и брак у народов Дагестана в XIX – начале XX. М., 1985; *Она же*. Кумыки. Историческое прошлое. Культура. Быт. Кн. I. Махачкала, 2000; *Она же*. Кумыки. Историческое прошлое. Культура. Быт. Кн. II. Махачкала, 2005; *Она же*. Башлы. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2009.

¹⁶ Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы; *Она же*. Дагестанские азербайджанцы. XIX – нач. XX в. Историко-этнографическое исследование. М., 1999.

¹⁷ Азербайджанцы // Народы Кавказа. М., 1962. Т. 2.

¹⁸ Каракашлы К.Т. Материальная культура азербайджанцев Северо-Восточной и Центральной зон Малого Кавказа. Историко-этнографическое исследование. Баку, 1964; Гулиев Г.А. Почитание хле-

Уникальный этнографический материал для нашей темы содержится в исследованиях Б.М. Алимовой.¹⁹ В своих работах Б.М. Алимова, характеризуя традиционную пищу и пищевую культуру тюркоязычных народов Дагестана, а также некоторых народов Северного Кавказа, выделяет общие и специфические черты, характерные для каждого исследуемого народа.

Для исследуемой темы особенный интерес представляет серия историко-этнографических исследований по народам Дагестана,²⁰ где в связи с изучением различных вопросов материальной культуры приводятся сведения и о способах хлебопечения у разных народов Дагестана.

В нашей работе мы обращались и к трудам З.Б. Рамазановой, которая занималась пищей народов Нагорного и Южного Дагестана, в том числе и горских евреев,²¹ а также и к другим статьям и тезисам, посвященным пище.²²

ба // Элм ве хаят. Баку, 1973. № 4; *Он же*. Краткие сообщения о глиняных саджах // АН Азерб. ССР, 1995; *Он же*. О пахотных орудиях и системах земледелия в Азербайджане // Азербайджанский этнографический сборник. Вып. 2. Баку, 1966; *Гулиев Ш.А.* Некоторые вопросы рисоводства в Азербайджане // Азербайджанский этнографический сборник. Вып. 2. Баку, 1966; *Бунятов Т.А., Агаева Д.Г.* О способах выпечки хлебных изделий в Азербайджане // Материалы и исследования по истории Азербайджана. Баку, 1960; *Мустафаев А.Н.* Материальная культура Ширвана. Баку, 1977.

¹⁹ *Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – нач. XX в.: Общее и особенное в свете генетических истоков и этнокультурных взаимодействий. Махачкала, 2003; *Она же*. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – нач. XX в. 2005; *Она же*. Этнокультурные взаимодействия в материальной культуре южных кумыков и дагестанских азербайджанцев; *Она же*. Этнокультурное взаимодействие и взаимовлияние народов Дагестана и Северного Кавказа в XIX – XX вв., и др.

²⁰ *Агаширинова С.С.* Материальная культура лезгин. XIX – начало XX в. М., 1978; *Алимова Б.М.* Табасаранцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1992; *Алимова Б.М., Магомедов Д.М.* Ботлихцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1993; *Алимова Б.М., Лугуев С.А.* Годоберинцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1997; *Алимова Б.М.* Кайтаги. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1998; *Мусаева М.К.* Хваршины. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1995; *Лугуев С.А., Магомедов Д.М.* Бежтинцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1994; *Они же*. Дидойцы (цезы). XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2000; *Лугуев С.А.* Ахвахцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2008; *Булатова А.Г.* Лакцы. Историко-этнографическое исследование (XIX – начало XX в.). Махачкала, 2000; *Ризаханова М.Ш.* Гунзибцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2001; *Она же*. Лезгины. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2006; *Исламмагомедов А. И.* Аварцы. Историко-этнографическое исследование. XVIII – начало XX в. Махачкала, 2002.

²¹ *Рамазанова З.Б.* Пища народов Нагорного Дагестана в XIX – начале XX в. (классификация форм и анализ факторов сложения и развития). Махачкала, 2003; *Она же*. Пища горских евреев Дагестана (XIX – нач. XX в.). Махачкала, 2008; *Она же*. Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) в XIX – начале XX вв. Махачкала, 2009; *Она же*. Традиционная обрядовая и праздничная пища народов Дагестана (XIX – начало XX в. // Вестник ИАЭ. Махачкала, 2012. № 3.

²² См.: *Агларов М.А.* Пища // Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967; *Сергеева Г.А.* Хлеб в традиционной системе питания народов Дагестана // IV Конгресс этнографов и антропологов России: тезисы докл. М., 2001; *Булатов А.О.* Ритуальная символика некоторых хлебных изделий народов Дагестана // Система питания народов Дагестана (XIX – XX в.). Махачкала: Изд. Даг филиала АН СССР, 1990; *Булатова А.Г.* Пища в традиционных праздниках и обрядах народов горного Дагестана (XIX – начало XX в.) // Система питания народов Дагестана. Махачкала, 1990; *Мусаева М.К.* Традиционная материальная культура малочисленных народов Западного Дагестана. Панорамный обзор. Махачкала, 2003.

Для проведения сравнительно-исторических аналогий и параллелей в диссертации привлечены исследования и по другим народам Кавказа, Закавказья, Средней Азии, в том числе и тюркоязычным народам.²³

Среди других исследований, представляющих для нас интерес, можно назвать труды известного этнографа-кавказоведа Ю.Ю. Карпова, М.А. Текуевой.²⁴

Помимо приведенных выше работ, тема пищи и хлеба поднимается и в работах западных авторов. Можно отметить ряд фундаментальных монографий ведущих специалистов в данной области,²⁵ энциклопедических изданий по истории и культуре питания²⁶ и т.д.

Таким образом, как видно из изложенного выше материала, накоплена определенная информация, собран некоторый полевой материал по данной проблеме не только у тюркоязычных народов Дагестана, но и у других народов Республики Дагестан, Северного Кавказа, Закавказья, Средней Азии, мира.

Цель настоящего исследования состоит в том, чтобы на основании обширного полевого материала и литературных источников выявить и проанализировать традиции выпечки хлеба, хлебных и мучных изделий у тюркоязычных народов Дагестана в условиях взаимовлияния и взаимообогащения. Проследить не только универсальные свойства хлеба, хлебобулочных и других изделий из муки, их практическое назначение, но и выявить характеристики, выходящие за рамки их утилитарной функции, – сакрализацию и магические свойства.

Для достижения этих целей мы поставили перед собой следующие **задачи**:

- описать традиции возделывания и переработки зерновых культур у исследуемых народов и выявить основные средства и способы переработки зерна у тюркоязычных народов Дагестана;
- изучить и описать разнообразные способы выпечки хлеба и хлебных изделий;
- показать место хлеба и хлебных изделий в семейной, гостевой, праздничной и ритуальной трапезах;
- определить ритуально-мифологическое содержание некоторых структурных компонентов хлеба, хлебобулочных и других изделий из муки, выявить некоторые способы их семантизации в обрядовом контексте;

²³ *Антипина К.И.* Особенности материальной культуры и прикладного искусства южных киргизов. Фрунзе, 1962; *Антонова Е.В.* Очерк культуры древних земледельцев Передней и Средней Азии: Опыт реконструкции мировосприятия. М., 1984; *Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.* Культура жизнеобеспечения и этнос: Опыт этнокультурологического исследования /по материалам армянской сельской культуры. Ереван, 1983; *Бердыев М.С.* Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. 1985. № 1; *Бгажноков Б.Х.* Адыгский этикет. Нальчик, 1978; *Валеев Ф.Т., Томилов Н.А.* Татары Западной Сибири: История и культура. Новосибирск, 1996; *Волкова Н.Г., Джавахишвилли Г.Н.* Бытовая культура Грузии XIX – XX веков: Традиции и инновации. М., 1982; *Жданко Т.А.* Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии и Казахстана в историко-этнографическом атласе // Хозяйственно-культурные традиции народов средней Азии и Казахстана. М., 1975; *Жуковская Н.Л.* Пища кочевников Центральной Азии: К вопросу об экологических основах формирования модели питания // СЭ, 1979. № 5; *Копешавидзе Г.Г.* Традиционная система питания: Этнографический аспект // Абхазское долгожительство. М., 1987; *Оразов А.* Ритуальная пища туркмен // Материалы по исторической этнографии туркмен. Ашхабад, 1987; *Оршо Э.* Пища чеченцев современной Иордании // СЭ. 1985. № 6. С. 104-108; *Мусаева М.К., Магомеддадаев А.М., Курбанов М-З.Ю.* Дагестанская диаспора в Турции (Историко-этнографические очерки). Махачкала, 1999.

²⁴ *Карпов Ю.Ю.* Женское пространство в культуре народов Кавказа. СПб., 2001; *Его же.* Джигит и волк. СПб., 1996; *Текуева М.А.* Мужчина и женщина в адыгской культуре: традиции и современность. Нальчик, 2006.

²⁵ *Fischler C. L'* Omnivore. Paris: Odile Jacob, 1990; *Contreras Hernández J.* Antropología de la alimentación. Madrid: Eudema, 1993; *Montanari M.* Il cibo come cultura. Roma: Laterza, 2004.

²⁶ The Cambridge World History of Food / Eds. K.F. Kiple, K.C. Ornelas. Cambridge: University Press, 2000.

– определить содержание проблемы культурной значимости процесса хлебопечения, хлеба, хлебобулочных и других изделий из муки, их дополнительных знаковых характеристик;

– провести широкие параллели и аналогии с выявлением общего и особенного в хлебопечении тюркоязычных народов Дагестана с другими народами Дагестана, народами Северного Кавказа, Закавказья, тюркоязычного населения России, ближнего и дальнего зарубежья.

Научная новизна данной диссертации состоит в том, что до настоящего исследования опыта реконструкции традиционных представлений о процессе хлебопечения, хлебе и других изделиях из муки, изучения их не только как части материальной культуры, но и как явления, тесно связанного с духовной жизнью народа, с его обычаями и обрядовыми практиками, в дагестанской этнографии не было, они не становились предметом специального систематизированного и комплексного изучения не только на примере группы этносов, но и на примере одного народа. Такое изучение предпринимается нами впервые.

Предлагаемое диссертационное исследование необходимо, пожалуй, выделить как первый опыт системного, целостного анализа феномена элементов материальной культуры – хлеба и других мучных изделий, а также процессов хлебопечения, в неразрывном контексте традиционного мировоззрения, предпринятый на материалах культуры тюркоязычных народов Дагестана. В работе на основе богатого полевого материала и литературы изучается многообразие средств и способов, используемых при изготовлении хлеба и хлебных изделий, впервые выявлены и проанализированы локальные особенности хлебопечения у кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев и ногайцев.

В диссертации делается попытка системного научного анализа основных составляющих норм поведенческой культуры, связанных с хлебопечением. Много внимания уделено в работе месту теста, хлеба и хлебных изделий, муки, зерна в семейной, гостевой, праздничной и ритуальной трапезах и знаковой стороне отдельных хлебных изделий.

Анализ обычаев и обрядовых практик, связанных с хлебопечением, хлебом, хлебными изделиями, мукой и зерном, позволяющих проследить культурные связи кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев и ногайцев с другими народами, – новый вклад в этнологическую науку.

Научная новизна состоит и в том, что впервые в этнографии народов Дагестана при изучении хлеба и хлебопечения были использованы методы сравнительно-исторического анализа.

Теоретическая значимость исследования состоит в том, что полученные при исследовании темы данные открывают перспективу более полного раскрытия духовной и материальной культуры тюркоязычных народов Дагестана, основных принципов их мировосприятия, а также существенно обогащают этнографию народов Дагестана.

Кроме того, выявленные нами в ходе изучения материалы в определенной степени могут служить своеобразным источником для реконструкции этнической истории данной группы народов, чтобы глубже понять разнообразие этнокультуры региона, оценить ее как ценное историко-культурное наследие.

Практическая значимость исследования. Этнографическое изучение хлеба и хлебопечения, обычаев и обрядов, связанных с хлебопечением, имеет большое научное значение, что также поможет решению многих практических проблем, наиболее значимой из которых является проблема воспитания у детей, молодежи уважительного и бережного отношения к хлебу и труду тех, кто выращивает зерно. Положения, освещенные в работе, могут внести значительный вклад в дело приобщения подрастающего поколения к традиционным ценностям при возрождении культурных традиций своего народа.

Основные положения работы могут быть использованы в научных исследованиях при создании обобщающих работ по этнографии Дагестана, а материалы диссертации могут быть привлечены историками и этнографами при чтении лекций, спецкурсов и напи-

сании трудов по традиционной культуре народов Дагестана. Все это, в свою очередь, повышает актуальность исследования.

В условиях нареканий на качество хлеба из-за обращения современных пекарей к различным добавкам искусственного происхождения, приносящим вред здоровью человека, способы и рецепты приготовления хлеба и хлебных изделий, приведенные в диссертации, могут быть использованы в технологии современного хлебопечения, приготовления различного рода хлебной выпечки (праздничной, ритуальной и т.д.).

При сборе полевого материала нами были использованы как **методы** опроса, так и методы непосредственного наблюдения за способами выпечки хлеба и хлебных изделий у разных народов. Это позволило нам выявить степень сохранности традиционных форм хлебопечения у разных народов и причины устойчивости сохранения или исчезновения у них традиционных форм хлебопечения. В целом было опрошено более 70 информаторов в разных населенных пунктах.

Методологическая основа данной квалификационной работы базируется на использовании принципов сравнительно-исторического исследования, а также историко-генетического подхода в сочетании с методическими приемами полевой этнографии – непосредственным наблюдением и экспедиционным опросом.

При написании данной работы мы опирались на предложенную С.А. Арутюновым и Ю.И. Мкртумяном²⁷ программу этнографического изучения пищи и на теоретико-методологические разработки ведущих отечественных исследователей проблемы семиотических (знаковых) систем в традиционной культуре: А.К. Байбурина,²⁸ В.Н. Топорова,²⁹ Н.И. Толстого³⁰ и др., которые поднимают в своих работах и вопросы знакового функционирования вещей (в нашем исследовании хлеба, хлебобулочных и других изделий из муки). В частности, А.К. Байбурина отмечает, что в качестве семиотических средств используются не только язык, миф, ритуал, но и утварь, жилище, пища, одежда и т.п.³¹ Существенное значение в этом контексте имеет следующее замечание П.Г. Богатырева, стоявшего у истоков современного изучения символических функций вещей: «При изучении магических действий и обрядов можно установить, что целый ряд предметов приобретает магические свойства после и в силу совершения над ними действий, сводящихся к формальным законам подобия и контакта. Однако есть предметы, обладающие этими свойствами независимо от магических действий; это самые привычные предметы – стол, *хлеб (курсив мой – А.А.)*, чеснок, вода, железо и т.д. Независимая магическая сила не всегда приписывается предмету потому, что он употребляется при мотивированном магическом действии; скорее наоборот: сначала предмет награждается независимой сверхъестественной силой...».³²

В работе использованы и теоретико-методологические разработки такого крупного исследователя, как С.А. Токарев³³.

Большую помощь оказали методологические разработки доктора исторических наук Алимовой Б.М., которая внесла значительный вклад в изучение проблемы, поднятой в исследовании.

²⁷ Арутюнов С.А. Введение; Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания).

²⁸ Байбурина А.К. Семиотический статус вещей и мифология // Материальная культура и мифология / Сб. Музея антропологии и этнографии. Л., 1981. Т. 37. С. 215-226; *Он же*. Некоторые вопросы изучения объективированных форм культуры // Сб. Музея антропологии и этнографии. Л., 1982. Т. 38; *Он же*. Семиотические аспекты функционирования вещей // Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989; *Он же*. Ритуал в традиционной культуре. СПб., 1993 и др.

²⁹ Топоров В.Н. О ритуале. Введение в проблематику // Архаический ритуал в фольклорных и раннелитературных памятниках. М., 1988; *Он же*. Еда; *Он же*. Опьяняющий напиток // МНМ. М., 1992. Т.2.

³⁰ Толстой Н.И. Язык и народная культура: Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. М., 1995.

³¹ Байбурина А.К. Семиотические аспекты функционирования вещей. С. 71.

³² Богатырев П.Г. Вопросы теории народного искусства. М., 1971. С. 201.

³³ Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры // СЭ, 1970. № 4.

довании. Ею удачно разработаны программы изучения этнокультурных взаимодействий и взаимовлияний тюркоязычных народов Дагестана с другими народами Дагестана и Северного Кавказа на примере питания, которые легли в основу ее работ.

Источниковой базой для написания настоящего исследования послужили:

– полевые этнографические материалы, собранные автором диссертации в 2007 – 2015 гг. в районах расселения кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев, ногайцев;

– была учтена вся имеющаяся литература по пище, хлебу не только тюркоязычных народов Дагестана, но и других народов республики, России, СНГ;

– также были использованы материалы, хранящиеся в рукописном фонде Института истории, археологии и этнографии ДНЦ РАН. В частности, важным источником для изучения ряда аспектов исследуемой темы, а именно хлебопекарных устройств, стали работы М.О. Османова;³⁴

– весьма полезными источниками для написания данной работы явились также сведения путешественников разных исторических эпох. Так, например, о питании ногайцев сообщают нам путешественники XIII в. Плано Карпини и Рубрук,³⁵ а также И. Барбаро, А. Павлов, А.П. Архипов, А. Рудановский, Н.Ф. Дубровин, Г. Малявкин, Г.Б. Ананьев, Н. Семенов, С.В. Фарфоровский, С.Г. Гмелин.³⁶ С.Г. Гмелин, например, писал, что эти ногайцы «сеют одно только просо, коим они, или, жаря его сырое или варя из него с молоком кашу, пользуются».³⁷ Весьма интересные сведения о хлебе и хлебных изделиях ногайцев содержатся у Д. Шлаттера, в частности, он очень обстоятельно описал способы изготовления *локумов* из сдобного теста, каш *«туьй баста»* и *«боткъа»* из проса, без молока и на молоке и других блюд.³⁸ Что касается кумыков, то некоторые интересующие нас сведения мы находим в работе известного немецкого путешественника XVIII в. Адама Олеария, который в своей работе «Описания путешествия в Московию и через Московию в Персию» приводит ценные сведения о пище, питании и поведении кумыков.³⁹ Важным источником для изучения этнографии кумыков являются и работы Маная Алибекова.⁴⁰ В книге М. Алибекова «Адаты кумыков» представлены материалы, непосредственно связанные с культурой общения и культурой питания, говорится о застольном этикете преимущественно в феодальной среде во время приема гостя. Сам ритуал, о котором пишет автор, включал в себя две разновидности правил: правила

³⁴ Османов М.О. Традиционные отопительные средства и хлебопекарные устройства (опыт сравнительно-исторического исследования). Введение. План-проспект. Гл. I. Исходные формы отопительных средств и хлебопекарных устройств. Рук. фонд ИИАЭ. Ф. 3. Оп. 3. Д. 954 (2004 г. 85 л.); *Он же*. Очажные и печные (наземные) отопительные и хлебопекарные устройства. Рук. фонд ИИАЭ. Ф. 3. Оп. 3. Д. 971. (2005 г. 158 л.); *Он же*. Традиционные отопительные средства и хлебопекарные устройства Дагестана (опыт сравнительно-исторического исследования). Рук. фонд ИИАЭ. Ф. 3. Оп. 3. Д. 1002. (2006 г. 316 л.).

³⁵ Путешествия в восточные страны Плано Карпини и Рубрука. М., 1957.

³⁶ Путешествие в Тану Иосафата Барбаро, венецианского дворянина // Библиотека иностранных писателей о России. Т. 1. СПб., 1836; Павлов А. О ногайцах, кочующих в Кизлярской степи. СПб., 1842; Архипов А.П. Домашняя ногайская утварь // Географические известия. СПб., 1850. Вып. 1; Рудановский А. О караногайской степи и кочующих на ней народах // К. № 49, 52. 1863; Дубровин Н.Ф. История войны и владычества русских на Кавказе Т. 1. Кн. 1. СПб., 1871; Малявкин Г. Караногайцы // Терский сборник. Вып. 3. Кн. 2. Приложения к Терскому календарю на 1894 г. Владикавказ, 1893; Ананьев Г. Караногайцы, их быт и образ жизни // СМОМ ПК. Тифлис, 1894. Вып. 20; Семенов Н. Туземцы Северо-Восточного Кавказа. Ногайцы. СПб., 1895; Фарфоровский С.В. Ногайцы Ставропольской губернии: Историко-этнографический очерк // ЗКОРГО. Вып. 7. Кн. 2. Тифлис, 1909; Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трёх царств естества. В трёх частях /пер. с нем./ СПб., 1777. Ч II.

³⁷ Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трёх царств естества. С. 175.

³⁸ Цит. по: Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И. Ногайцы. С. 144.

³⁹ Олеарий А. Описания путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно. С. 405.

⁴⁰ Алибеков Манай. Собрание сочинений (на кумык. яз.); *Он же*. Адаты кумыков.

поведения для хозяина и правила поведения для гостя. Этот бесценный труд М. Алибекова помогает понять природу этнических культур через застольный этикет и культуру общения при приеме гостя;

– немаловажной источниковой базой являются работы С.Ш. Гаджиевой. Ее работы вводят в научный оборот большое количество полевого материала по всем интересующим нас народам;⁴¹

– исследования Алимовой Б.М.⁴², в которых особое место уделяется пище в системе социальных связей, общим и локальным вариантам пищевых моделей, общему и особенному в культуре питания изучаемых народов, также послужили ценным источником для написания работы;

– особое значение для нашей темы представляют сведения о пище терекеменцев и дагестанских азербайджанцев, находящиеся в коллективном труде «Народы Кавказа»;⁴³

– поскольку национальная кухня дагестанских азербайджанцев и терекеменцев представляла собой неотъемлемую часть общенациональной азербайджанской кухни, оказавшей заметное влияние и на кулинарное искусство других народов Дагестана, в своей работе мы обращались и к некоторым трудам азербайджанских авторов. Среди этих работ мы особо выделили исследования А.С. Сумбат-заде, К.Т. Каракашлы, Г.А. Гулиева, Т.А. Бунятова, А.Н. Мустафаева⁴⁴ и др.

Основные положения, выносимые на защиту:

– Традиции выпечки хлеба, хлебных и мучных изделий у тюркоязычных народов Дагестана формировались и развивались в условиях взаимовлияния и взаимообогащения. Широкие параллели и аналогии в традициях хлебопечения тюркоязычных народов Дагестана с другими народами Дагестана, народами Северного Кавказа, Закавказья, тюркоязычного населения России, ближнего и дальнего зарубежья также выявили множество общих и особенных характеристик.

– Хлеб и другие мучные изделия имели не только универсальные свойства, но и практическое назначение.

– Хлеб как объект исследования интересен с точки зрения его социального бытования, отношения к тому, кто его создал, и к тому, кто им пользуется. Его характеристики выходят за рамки утилитарной функции за счет сакрализации и магических свойств.

– Хлеб и хлебные изделия занимают значительное место в семейной, гостевой, праздничной и ритуальной трапезах.

⁴¹ *Гаджиева С.Ш.* Каякентские кумыки; *Она же.* Материальная культура кумыков XIX – XX вв.; *Она же.* Кумыки. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование; *Она же.* Семья и брак у народов Дагестана в XIX – начале XX в.; *Она же.* Кумыки. Историческое прошлое. Культура. Кн. I; *Она же.* Кумыки. Историческое прошлое. Культура. Быт. Кн. II; *Она же.* Башлы; *Она же.* Дагестанские терекеменцы; *Она же.* Дагестанские азербайджанцы; *Она же.* Материальная культура ногайцев, и др.

⁴² См.: *Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Общее и особенное в свете генетических истоков и этнокультурных взаимодействий; *Она же.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – нач. XX в.; *Она же.* Этнокультурные взаимодействия в материальной культуре южных кумыков и дагестанских азербайджанцев (XIX–XX вв.); *Она же.* Этнокультурное взаимодействие и взаимовлияние народов Дагестана и Северного Кавказа в XIX – XX вв., и др.

⁴³ *Азербайджанцы // Народы Кавказа.* М., 1962. Т. 2.

⁴⁴ См.: *Сумбат-заде А.С.* Сельское хозяйство Азербайджана в XIX в. Баку, 1958; *Баскаков Н.А.* Карапахи или Терекеме и изучение их языка // КСИНА. Вып. 65. М., 1964; *Каракашлы К.Т.* Материальная культура азербайджанцев Северо-Восточной и Центральной зон Малого Кавказа; *Гулиев Г.А.* Почитание хлеба; *Он же.* Краткие сообщения о глиняных саджах; *Он же.* О пахотных орудиях и системах земледелия в Азербайджане; *Гулиев Ш.А.* Некоторые вопросы рисоводства в Азербайджане; *Бунятов Т.А., Агаева Д.Г.* О способах выпечки хлеба и хлебных изделий в Азербайджане; *Мустафаев А.Н.* Материальная культура Ширвана.

– Хлеб и другие мучные изделия имеют ритуально-мифологическое содержание большинства структурных компонентов.

– Хлеб и мучные изделия имеют культурную значимость, которая проявляется в дополнительных знаковых характеристиках.

– Взаимное проникновение культурных традиций внутри южного совокупного тюркоязычного массива – южные кумыки–азербайджанцы–терекеменцы – проявлялось с большей интенсивностью, чем с другими дагестанскими народами. Выявлены факторы, способствовавшие этому процессу.

– Хлеб (как и вообще пища) – показатель этнического взаимодействия (межэтнических контактов) соседних и дальних народов, и он дает ценные сведения об их этнической истории.

– Хлеб выражает разнообразные аспекты социальной жизни и духовной культуры, как-то: соционормативные, престижные, эстетические, ритуально-культовые.

– Хлеб как важная часть не только пищевой культуры, но и как составная часть земледельческой культуры связан с особенностями социально-экономической структуры общества, с исторически сложившимися традиционными формами хозяйства, с природными и экологическими условиями, обычаями, традициями народа, который населяет определенный регион.

– С учетом совпадения (за исключением ногайцев) географических и климатических условий среды обитания у этих народов представляется закономерной схожесть, значительная однотипность в целом пищи, в том числе культуры хлебопечения. В данном аспекте использование понятия «культура хлебопечения», вообще «культура», вполне закономерно. В его содержание мы включаем весь многогранный комплекс материального и духовного прогресса человеческого общества, т.е. все то, что создано человеком, его руками и интеллектом.

– Наблюдается устойчивая потеря представлений о духовной, знаковой составляющей специальных, ритуальных хлебов и хлебопекарных изделий, сакрального отношения к хлебу. Мы утрачиваем навыки традиционного хлебопечения и уже многие десятилетия успешно привыкаем к иным традициям не только в городской среде, но и в сельской местности.

Структурно диссертация состоит из введения, трех глав и заключения, списка сокращений, источников и литературы, списка информаторов и приложений, которые состоят из указателя национальных терминов (прилож. 1) и иллюстративного материала (прилож 2.).

Степень достоверности и апробация результатов исследования. Достоверность и обоснованность результатов исследования обеспечена достаточными теоретическими положениями и фактическим материалом, включающим в себя полевые этнографические данные, собранные диссертантом в течение 2007 – 2015 гг. методами индивидуального и группового интервьюирования у более чем 70 респондентов разного пола, возраста и профессии. Полевые исследования проводились в районах проживания тюркоязычных народов Дагестана.

Автором были также привлечены материалы Научного архива Института ИАЭ ДНЦ РАН, нарративные источники, данные исторической науки и фольклора, что дало возможность реализовать поставленные цели и задачи в их максимальной полноте.

Диссертация прошла обсуждение и рекомендована к защите на заседании отдела этнографии Института истории, археологии и этнографии ДНЦ РАН.

Основные положения диссертации опубликованы в статьях периодических научных изданий, материалах и тезисах докладов научных конференций.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **введении** обоснована актуальность исследования избранной темы, раскрывается научная новизна, объект и предмет исследования, методологическая основа, определяются хронологические рамки, цели и задачи изучения, источниковая база, показана степень разра-

ботанности проблемы, теоретическая и практическая значимость, апробация результатов работы.

Первая глава **«Зерновые в традиционной культуре тюркоязычных народов Дагестана»** состоит из двух параграфов. В первом параграфе **«История вопроса»** отмечается, что земледелие – древнейшее занятие тюркоязычных народов Дагестана. Оно носило многоотраслевой характер, но основное место в хозяйстве занимало производство зерновых культур. Подтверждением этого служат многочисленные археологические материалы, письменные и другие источники, которые с несомненностью аргументируют древность данной отрасли хозяйства.

На хозяйственном укладе тюркоязычных народов Дагестана отразилось не только то обстоятельство, что они занимали и занимают лучшую в Дагестане и наиболее пригодную для земледелия территорию, но и экономические, экологические, социо- и этнокультурные факторы.

Преобладающими зерновыми культурами у тюркоязычных народов были типичные хлеба из семейства злаковых (пшеница, ячмень, рожь), просовидные хлеба (просо, полба, рис, кукуруза), зерновые, бобовые из семейства бобовых (чечевица, нут). Но среди зерновых культур первое место принадлежало пшенице. Преобладание тех или иных зерновых культур у тюркоязычных народов Дагестана зависело от времени года.

Во втором параграфе **«Традиции возделывания и переработки зерновых культур»** отмечается, что у каждого исследуемого народа был накоплен большой опыт в выращивании зерновых культур. Это и предпосевная обработка почвы, способы засева пашни, отбор зерна для посева, его хранение и т.д. От тщательного ухода и своевременного проведения всех этих работ зависел и урожай. Так, у всех тюркоязычных народов Дагестана для восстановления плодородия часть земель периодически оставляли под осенним или весенним паром.

Хороший урожай зависел от качества семян. У каждого народа были свои приемы селекции, например: перед тем как обмолачивать зерно, снопы рассыпали на току и отбирали лучшие колосья; во время молотбы, определив направление ветра, зерно на току несколько раз провеивали. Так зерно ложилось по сортам: крупное падало поближе, среднее – подальше, а самое мелкое – еще дальше.

Каждая сельскохозяйственная операция была важна для получения хорошего урожая. Начало пахоты и сева знаменовали различные обряды и праздники: у кумыков – «праздник выхода на плуг» (*«язбаш къотангъа чыгъыв»*); у ногайцев – «свадьба плуга» (*«сабантой»*); у терекеменцев – «праздник, сжигающий зиму» (*«гыши яндырам байрам»*) или *«новый год»*, который еще называли *«багар байрамы»*. Сеять должен был самый опытный, удачливый во всем мужчина. Земледельцы обычно знали норму высева каждой культуры, глубину заделки зерна и т.д.

Сроки уборки урожая определялись земледельческим календарем. Убрыв, обмоловив хлеб, отправив его для засыпки в закрома, хозяева поля тут же устраивали торжества *«индир тюп»* (букв. «низ тока») или *«харман тюп»*, *«ындыр той»* (букв. «праздник тока») с угощениями из муки нового урожая.

Просушенную на солнце пшеницу и ячмень хранили в глубоких земляных ямах, обмазанных специальной глиной. Некоторые хранили зерно в специальных плетеных вместилищах, обмазанных глиной. Кукуруза в початках хранилась под навесом в больших плетеных сапетках.

Помол зерна производили на водяных мельницах. Для помола крупы и муки крупного помола почти каждая семья имела и ручные мельницы. Постепенно наряду с водяными мельницами строились паровые, газотурбинные и смешанные мельницы.

Хранили перемолотую муку в прохладном и сухом помещении в больших деревянных ларях (*«загъур»*) или в специальных глиняных сосудах (*«кумес»*). Чтобы мука приятно пахла, в нее зарывали айву, чтобы не отсырела – маленький мешочек соли, от жучка вешивали в помещении *«косичку»* чеснока.

Таким образом, знания тюркоязычных народов Дагестана об окружающем мире, наблюдения за природой, за атмосферными явлениями и сезонными колебаниями температуры и влажности, накопленный в результате многовековой трудовой деятельности сотен поколений хозяйственный опыт позволили создать сложную систему земледелия, селекцию семян, севооборотов и т.д. Своими истоками сельскохозяйственные традиции были связаны как с кочевнической культурой (ногайцы), так и культурой оседлых пашенных земледельцев (кумыки, дагестанские азербайджанцы и терекменцы). Все полевые работы (как начало, так и их завершение) отмечались торжественно, превращались в общественные праздники.

Вторая глава «**Этнография хлебопечения**» состоит из двух параграфов. В первом параграфе «**Типы и виды хлебных изделий**» отмечается, что слова «завтракать», «обедать» и «ужинать» у кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев часто заменялись словами «давайте есть хлеб» - «*экмек ашайик*» - кумыки; «поешь хлеб и иди» - «*чорег ийип гет*» - терекменцы и азербайджанцы.

Каждый народ пек хлеб по своим рецептам, даже в каждом селе складывались особые местные традиции хлебопечения. Наиболее древним видом принято считать хлеб из пресного теста, однако большинство тюркоязычных народов Дагестана предпочитали для выпечки хлеба дрожжевое тесто. Пресный хлеб в повседневном питании использовался реже.

К закваске (кусочку теста, оставленному от предыдущей выпечки) относились как к одушевленному объекту, обладающему магическими свойствами. Считалось, что закваска и заквашенное тесто обладают некоторыми магическими свойствами.

Хлеб, который пекли (и часто пекут и сейчас) эти народы, имел множество разновидностей – по размерам и форме лепешек, рецептам приготовления теста, а также по названиям. Форма хлеба зависела от состава теста (заквашенное или пресное) и вида муки (просяная, ячменная, пшеничная, кукурузная).

Наиболее распространенными мучными изделиями после хлеба считались тонкие пироги с начинкой – *чуду*. Весной и летом начинкой служили различные травы: из молодой крапивы; из дикого лука; из конского щавеля, осенью – с начинкой из вареной или сырой тыквы.

Из пирогов следует назвать и пирог с творогом; пирог с мясом; пирог с орехами (с добавлением мелких кусочков куриного или бараньего мяса, лука и кислой пастилы из слив или алычи); из сдобного, но несладкого теста и др.

Чуду готовили полуоткрытыми сверху или совершенно закрытыми. Они могли быть круглыми как хлеб или в форме полумесяца.

Из мучных сладких блюд самое распространенное – халва «*ун-гъалива*» – из пшеничной муки и «*увмач-гъалива*» – из крупинки теста, заправленных медом или виноградной, тутовой, арбузной патокой («*тушан*»).

Сладкие и сдобные мучные изделия считались праздничной или дорожной пищей, поскольку они долго не портились.

Зимой и ранней весной кумыки готовили из муки проросшей пшеницы специальное кушанье «*семене*», которое считали пищей для детей, женщин и стариков.

Кумыки (южные), дагестанские азербайджанцы и терекменцы часто готовили «*дюшбере*» – маленькие пельмени с мясной начинкой, подававшиеся в мясном бульоне с приправой (кислое молоко с тертым чесноком).

Наиболее распространенной мучной кашей у тюркоязычных народов является густая мучная каша – «*хашил*» (азерб., терек.), «*дахни*» (южн. кум.), «*тахана*» (центральные и засушливые кумыки).

Ногайцы, основным занятием которых являлось скотоводство, вместо хлеба чаще употребляли круто сваренную на воде, молоке, сыворотке кашу из просяной крупы или муки – «*туьй баста*», «*уьйре*». Позже такую пасту стали варить из кукурузы. Хлеб, естественно, ногайцы выпекали, хотя и в ограниченных количествах, из просяной муки. Позже они стали печь хлеб из пшеницы и кукурузы. У ногайцев много мучных изделий, жареных в масле. Надо сказать, что пшеничная мука ногайцами в основном использовалась для приготовления пельменей – *къасыкъ боьрек*, пирогов – *боьрек*.

Повсеместно из теста ногойцы приготавливали лапшу – «лакса». Из нее они готовили плов, который подавали к столу как дополнение к мясному блюду. Готовили ногойцы и разнообразные пироги типа *чуду* – «*боьрек*».

Особые хлеба выпекали тюркоязычные народы Дагестана на календарные праздники. Для детей выпекали булочки в виде куропаток, человеческих фигур. В качестве ритуального блюда все тюркоязычные народы готовили мучную халву. Обрядовые хлеба, пироги, булочки являлись и главным угощением праздника первого осеннего сева.

Все тюркоязычные народы готовили и тонкий *хинкал*, который в Дагестане получил название «*кумыкский хинкал*».

Во втором параграфе «**Хлебопекарные устройства. Средства и способы выпечки хлеба**» отмечается, что форма хлеба и способы его приготовления и выпечки зависели и от типа печи. Хлебопекарные устройства тюркоязычных народов Дагестана, как и у других народов Дагестана, различались по своей конструкции, способу использования тепла, сжигаемого топлива и месту размещения выпекаемого хлеба.⁴⁵ Очаг, с которого начинались все последующие печи, позднее бытовавшие на территории Дагестана, занимал одно из центральных мест в планировке и интерьере комнаты. Он служил не только местом приготовления пищи, средством отопления и освещения, но и символом единства, благополучия, идеологическим центром семьи. Важнейшим элементом очага являлось приспособление для установления посуды. Оно бывало трех видов: подставка, треножник и цепь. Подставки бывали каменные, каменно-глиняные. Каменные подставки нередко сочетались с надочажной цепью.

В исследуемый период, наряду с пристенными очагами, имели распространение и камины, которые чаще всего строились в т.н. «кунацких» комнатах, где убранство было рассчитано на прием гостей.

Печное сооружение имело форму усеченного конуса с двумя отверстиями: сверху – для котла и выхода дыма, снизу – для топки. Делали его из желтой специальной вязкой глины, в которую для прочности добавляли конские волосы или козью шерсть.

Помимо вышеназванных комнатных печных сооружений, которые иногда использовали для домашнего хлебопечения, у народов Дагестана, в том числе и тюркоязычных, в XIX в. существовали специальные хлебные печи и печи, предназначенные для хлебопечения и поджаривания (подсушивания) зерна перед помолом. У дагестанских азербайджанцев бытовали хлебопекарные устройства «ямного» типа – «*тандыр*». Устанавливали его во дворе или в специальных помещениях, построенных для этого. Одновременно в печи тандыр можно было выпечь до 10 хлебов.

Наиболее распространенный тип хлебной печи, бытовавший у кумыков и терекеменцев, – «*керюк*», «*корюк*»: двухсекционная печь с непосредственным соединением топочной и обогревательной камер. Исследователи считают, что кумыкский *керюк*, даргинская *кари* и южнодагестанский *хьар* являются элементом единой материальной культуры народов Дагестана, которые со временем приобрели локальные индивидуальные особенности, объясняемые традициями этнического порядка. Единство в способах и материалах изготовления (специальная вязкая желтая глина с добавлением шерсти) языковые данные (слова *кор*, *кара*, *керюк*), подтверждающие общность происхождения, единство генетических корней народов Дагестана. Все эти три типа очага существовали и активно использовались народами Дагестана, в том числе и тюркоязычными, и в XIX в.⁴⁶

Для выпекания различных хлебных изделий, таких как тонкий хлеб, в том числе и слоеные *чуду* с разными начинками, приготовления блинов у азербайджанцев и терекеменцев

⁴⁵ Османов М.О. Хлебопекарные устройства народов Дагестана в XVIII – XX вв.: (Типология и районирование) // Тез. докл. науч. сессии, посвящ. итогам экспедиц. исслед. Института ИЯЛ в 1984–1985 гг. Махачкала, 1986. С. 15; Исламмагомедов А.И. Отопительные и печные сооружения у народов Дагестана в XIX в. // Материальная культура народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 1988. С. 73-94.

⁴⁶ Исламмагомедов А.И. Отопительные и печные сооружения у народов Дагестана. С. 88.

существовали специальные глиняные щитовидные круги «садж», которые в некоторых домах к началу XX в. были заменены железными листами.

Во второй половине XIX века широкое распространение повсеместно получает каменная печь.

Таким образом, систематизация печных сооружений, которые чаще всего совмещали в себе несколько функций: отопления помещений, приготовления пищи и, главное, выпечки разнообразных хлебов и других мучных изделий, показала, что в XIX в. в Дагестане у тюркоязычных народов бытовало несколько типов и форм очагов и хлебопекарных устройств.

У тюркоязычных народов Дагестана в семье существовало строгое разделение труда относительно хлебопечения. Мужчина, глава семьи, должен был обеспечить семью зерном, мукой, топливом, а все остальное – это уже занятие исключительно женское.

Выпечке хлеба всегда уделяли много внимания. Традиционная культура хлебопечения (сохранение закваски, замешивание теста, выпечка хлеба, его хранение и употребление) содержала определенные правила, которые должны были соблюдаться обязательно. В каждой семье у хозяйки были свои секреты, которые должны были улучшить вкусовые качества хлеба. При этом особенности конструкции разных печей требовали разных подходов и навыков во время выпечки хлеба. *Корюк* считался более удобным и безопасным для выпечки хлеба. В нем можно было испечь хлеб из любой муки (в том числе ячменной, кукурузной, смешанной). На стенках *тандыра* выпекали только пшеничный хлеб. Ячменный, кукурузный и просяной хлеб на стенках *тандыра* не выпекали вообще. Кроме того, в *тандыре* очень часто хлеб срывался со стен, и это создавало для женщин дополнительные сложности.

Таким образом, на протяжении многих веков хлеб и мучные изделия были основными продуктами питания для большинства тюркоязычных народов Дагестана. Они сопровождали их повсюду – на работе в поле, в пути, дома. Хлеб пекли из разных видов муки (пшеничной, ячменной, просяной, кукурузной) в соответствии с тем, какие зерновые культуры были распространены в том или ином районе проживания исследуемых народов. Незначительная трансформация продиктована изменением типа хозяйства и социально-экономических условий жизни (в частности у ногайцев, которые окончательно перешли на оседлый образ жизни). Мы не исключаем культурные и торговые контакты, способствовавшие взаимопроникновению культур (в данном случае составляющих системы питания) различных народов. Несмотря на ряд заимствований, традиции хлебопечения в целом остаются самобытными и у каждого из обозначенных народов они свои.

Третья глава «**Хлеб как компонент материальной и духовной культуры**» состоит из четырех параграфов. В ней отмечается, что хлеб не только важная часть пищевой культуры, но и важный этнокультурный символ в духовной культуре народа, важный компонент обрядовой культуры. К хлебу у азербайджанцев, кумыков, ногайцев, терекеменцев благоговейное отношение, создающее дополнительные условия для вовлечения хлебных изделий и самого хлеба в процессы социального взаимодействия и общения. В аграрной обрядности различных земледельческих народов, в том числе у дагестанцев, хлеб был одушевлен и имел своего духа. У тюркоязычных народов существовала вера в дух хлебного поля, олицетворенного в последнем снопе.

Практически у всех народов Кавказа и Дагестана, в том числе тюркоязычных народов были клятвы хлебом и различные благопожелания, в которых фигурировал хлеб. Считали, что человек умирает тогда, когда на земле заканчивается его доля хлеба.

В традиционном сознании хлеб ассоциировался с живым организмом, который в состоянии реагировать на поведение людей по отношению к нему. Считали, что хлеб «может наказать» человека, «обидеться» на него, если его не будут почитать. Из особого, чрезвычайно почтительного отношения к хлебу следуют практически идентичные для большинства тюркоязычных народов, разного рода бытовые табу, правила и поверья: не класть хлеб тыльной стороной (*берекета* (благодати) в доме не будет); не выбрасывать хлеб (джины или черти в глаза помочатся, можно ослепнуть); в темное время, выходя из дома с ребенком, иметь с

собой кусок хлеба (голодные злые силы, активизирующиеся в темное время, могут навредить, если их не покормить хлебом); и т.д.

Хлеб в зависимости от ситуации мог играть роль оберега, талисмана, жертвоприношения. Почтительное отношение к хлебу отразилось в обрядах и обычаях семейного, календарного и религиозного цикла, других народных праздниках. Практически каждое важное событие в жизни человека сопровождалось угощением хлебом или хлебными изделиями.

В первом параграфе «Хлеб и хлебные изделия в семейной обрядности» отмечается, что хлеб, хлебные изделия, мука, зерно были неперенными атрибутами всех семейных обрядов: свадебных, родильных, похоронно-поминальных.

Свадебная обрядность. Каждая из частей семейно-общественного праздника, как-вым являлось свадебное мероприятие, имела особое значение и сопровождалась застольем, на которых хлеб и хлебные изделия занимали не последнее место. Месить тесто и выпекать хлеб и хлебные изделия для свадебного стола поручали женщине, которая имела благополучную семью и славилась своим добрым нравом и кулинарными способностями. Особую сакральную роль на свадьбах кумыков выполняли хлеб и сладкие сдобные хлебные изделия с начинкой и без нее – «назик къалач», «пахлава», «пенжекеи», «майлы экмек», «гулима къалачлар», «хъалва». У азербайджанцев обязательны были на свадебном столе «шекер-чурек» (сахарный чурек), «ширин кете» (сладкий хлеб), «пахлава», «шекер бура» (пахлава в форме пельменей), халва, из слоеного теста «шур галач». На свадьбах кайтагских кумыков, предгорных азербайджанцев, терекеменцев постоянно фигурировали украшенные сладостями, сдобными фигурными калачами и другими хлебными изделиями деревца. Самое большое «дерево» ставили посередине двора и танцевали вокруг него, а «деревца» поменьше ставили перед гостями. Такие деревья в свадебной обрядности символизировали плодovitость, богатство, счастье.

Ни один «свадебный поезд» не отправлялся за невестой у народов Дагестана без нескольких разновидностей хлеба и пирогов, а также подноса со свадебной халвой. Хлеб занимал свое место и при встрече невесты и ее свиты у ворот дома жениха. В селении Кафир-Кумух (центральные кумыки) к свадебному поезду из дома жениха выносили на подносе два чурека и вареное мясо, которое затем отправляли матери невесты. У всех исследуемых народов невесту и ее свиту у ворот дома жениха в одних селах осыпали мукой, в других злаками (пшеницей, рисом), а в третьих мелкими монетами. Это должно было обеспечить, по народным представлениям, новобрачным достаток и обильное потомство.

Обычно утром на третий день свадьбы совершался обряд «открывания лица невесты». В этот день родне жениха раздавали специально для этого сделанную пахлаву и в огромных количествах (целыми сундуками) испеченные «гулиме къалачлар».

Повсеместно проводимой обязательной послесвадебной церемонией был первый выход невесты за водой. По дороге к источнику старшая родственница раздавала всем встречным мучные сладости; у азербайджанцев – слоеные чуреки.

Хлеб и хлебные изделия выполняли в свадебных мероприятиях особую сакральную функцию. Они служили оберегом от враждебных сил и обеспечивали семье благополучие и изобилие.

Хлеб и хлебные изделия в обычаях и обрядах, связанных с рождением и воспитанием ребенка. Хлеб, мучные изделия, мука, зерно присутствовали как в предродильных, так и в родильных и послеродильных обрядовых практиках, играли роль оберега от действия «нечистых сил», «сглаза» людей и т.д. Их считали обладателями магических свойств. Так, если ногайка хотела родить девочку, то должна была завернуть хлеб в женскую одежду «бешмет» и оставить этот сверток у ворот дома муллы, если мальчика – в мужскую одежду; в селе Эндирей у кумыков для облегчения трудных родов переламывали свежеспеченный хлеб над головой роженицы на семь кусков выносили на улицу и отдавали детям; дарвагцы (азерб.) считали, что если перед первой стрижкой ногтей руки ребенка опустить в миску с мукой, то в будущем этому ребенку будет обеспечено рождение сына-первенца.

Хлеб, мучные изделия, мука, зерно играли значительную роль в послеродовых обрядах. Сразу после родов в доме, где они происходили, готовили горячий хлеб, халву и мучную

кашу («*тахана*» – кумыки, «*хашил*» – азербайджанцы, терекеменцы). Этой кашей, обильно политой *урбечом* (паста из льняного семени), медом и маслом кормили роженицу, а халву и хлеб раздавали соседям и родственникам. Когда у роженицы не хватало или не было грудного молока для ребенка, пытались помочь как магическими, так и рациональными способами, как правило, с участием муки или хлеба.⁴⁷ Новорожденного до 40 дней старались не оставлять одного, но если обстоятельства требовали этого, то у изголовья под подушкой ребенка клали хлеб. Кроме того, до 40 дней роженице запрещалось печь хлеб, трогать дрожжи, месить тесто и т.д.

Хлеб и хлебные изделия, мука, зерно играли определенную роль и во время обряда укладывания ребенка в колыбель. По обычаю, при исполнении этого ритуала над головой ребенка проводили наполненной мукой миской, что означало пожелания богатой жизни до старости. Важным послеродовым действием было наречение имени новорожденного. По случаю обряда наречения именем также устраивалось небольшое угощение: на столе обязательно были халва и горячий хлеб.

Практически повсеместно в день, когда ребенок делал первые шаги, мать пекла круглый хлеб или калач и аккуратно прокатывала хлеб, как колесо, между ногами малыша, с пожеланием ходить так же проворно, как катится хлеб. Затем этот хлеб делила на части и раздавала детям, своим или соседским. У азербайджанцев, если ребенок долго не говорил, мать ребенка кормила его хлебом, упавшим со стенки чужого *тандыра*.

Таким образом, в обрядовых практиках тюркоязычных народов Дагестана, связанных с рождением ребенка, нет, пожалуй, ни одного момента, в котором не использовались бы различные хлебные изделия, мука, зерно.

Обычаи и обряды похоронно-поминального цикла. В системе традиционной семейной обрядности тюркоязычных народов Дагестана особое место занимали и занимают похоронно-поминальные обычаи и обряды. Кроме непосредственных похоронных обязательств, которые выполняли мужчины, в обязанности женской половины входили всевозможные поминальные мероприятия сопровождавшиеся поминальной трапезой, т.е. «кормлением» души покойника. Эти «кормления душ» и различные поминальные раздачи не мыслились без хлеба и изделий из теста. Принято было раздавать тонкие лепешки или тонкий хлеб и свежеприготовленную халву. В качестве милостыни бедным в момент выноса тела покойника давали еще муку и зерно.

Поминальные обеды состояли из свежего хлеба, халвы и мясного соуса у кумыков, азербайджанцев, терекеменцев; из вареного мяса, бульона и лепешек в виде диска – у ногайцев. Ногайцы на поминки еще пекли «*бавырсаки*» и тонкие лепешки из дрожжевого теста, жаренные на сковородке в масле. В них заворачивали сладкий плов и давали с собой тем, кто покидал дом умершего.

Каждая семья раз в неделю – вечером в четверг – «*джума гече*» (кум.), а первые 40 дней после смерти члена семьи каждый вечер раздавала поминальную пищу – куски горячих тонких лепешек из дрожжевого теста, жаренных на масле, с халвой или без нее.

Самые главные поминки устраивались в годовщину смерти человека: раздавали всем, покидавшим поминки, по два чурека и халву. Для трапез, связанных с печальными событиями, никогда не готовили сладкие сдобные хлебы и булочки.

На поминки было принято выпекать четное число хлебов. Это означало, что в семье нет лишнего человека и умирать больше некому. Для поминок хлеб всегда пекли из пшеничной муки и только дрожжевой. Это удивительным образом отличает тюркоязычные народы Северного Кавказа (карачаевцев и балкарцев), у которых поминальный хлеб был пресным.

На поминки, как правило, хлеб выпекали вдовы. При выпечке старались хлеб не накалывать специальной палочкой, а только несколько раз протыкали указательным пальцем или в центре делали щипок тремя пальцами.

⁴⁷ Мусаева М.К. Этнография детства народов Дагестана (Традиции народов Равнинного и Южного Дагестана). Махачкала, 2007. С. 71.

Как видно, трапеза в цикле похоронно-поминальной обрядности также включала в себя хлеб, муку и зерно. Кроме того, поминальная трапеза после похорон строго регламентировалась и обязательно начиналась с хлеба.

Таким образом, все значимые моменты, связанные с семейными обрядами и обычаями, сопровождались ритуализированными действиями с хлебом и хлебными изделиями, мукой, зерном. Их использование имеет свои, достаточно ярко выраженные характерные особенности, отразившие, прежде всего, специфику хозяйственного уклада народа, его культурных и иных связей. Хлеб, хлебные изделия, мука и зерно были не только основой питания тюркоязычных народов Дагестана, они несли одновременно духовную нагрузку в традиционной культуре этих народов, т. е. они имели и определенный знаковый статус.

Во втором параграфе «**Хлеб и хлебные изделия в обрядах календарного цикла и религиозных праздников**» показано, что без специально испеченных хлебов, пирогов и всевозможных печеных и вареных изделий из теста и зерна не мыслились ни один календарный праздник или религиозный обряд.

В частности, у кумыков во время обряда вызывания дождя «*земире*» пели песни-заклинания, содержание которых указывает, что жертвовали *земире* за дождь хлеб и молоко. Наиболее распространенным праздником у тюркоязычных народов Дагестана был *Навруз*, один из популярнейших весенних праздников мусульманского Востока. Кумыки на этот праздник *Навруз*, или «*янгы йыл*» (новый год) готовили чуду – пироги, слоеный хлеб с маслом, фигурные печенья антропоморфной или зооморфной формы, калачики треугольной формы из кукурузной муки. Азербайджанки накануне праздника на свои крыши бросали по горсти пшеницы, как символ плодородия; готовили пироги с начинкой из вареного риса со сладкой приправой и традиционное блюдо – кашу из пшеницы и гороха; обязательно готовили «*кьуйир*» – кашу из семи ингредиентов. Терекменки в этот день выпекали для детей хлеб с запеченными в дрожжевое тесто отварными яйцами. Ногайцы пекли пироги «*боьрек*» с разнообразной начинкой и обязательно слоеный хлеб с маслом. На столе должен был быть и пирог из требухи.

Очень много выпечки приурочивали к особо почитаемому празднику Ураза-байрам – выпекали множество пирогов из сдобного теста с начинкой и без нее, слоеные чуреки, калачи. Накануне в каждом доме обязательно готовили халву.

В третьем параграфе «**Приметы и поверья, связанные с хлебом, мукой, зерном**» отмечается, что у тюркоязычных народов Дагестана было множество народных поверий и примет, связанных с хлебом, мукой. Кроме того, существовали нормы и правила обращения с хлебом и хлебными продуктами, которые передавались из поколения в поколение.

У кумыков существовал обычай, согласно которому первый хлеб из муки нового урожая должен был испробовать раньше всех самый младший член семьи. У всех народов, чтобы приучить детей к аккуратности и бережливому отношению к хлебу, родители постоянно внушали, что в недоеденном куске хлеба остается его ум, и этот ум может достаться другому; что недоеденный хлеб укорачивает жизнь, останется много незавершенных дел.

У ногайцев до сих пор сохранился древний обычай: собирающийся в дальнюю дорогу откусывает кусок от целого домашнего хлеба, а оставшуюся часть хлеба родственники хранят дома, пока уехавший человек не вернется домой.

В обращении с хлебом и другими хлебными изделиями, мукой, зерном имелось много запретов и предписаний. У всех тюркоязычных народов Дагестана падение хлеба на пол вообще и обратной стороной в особенности считалось предвестником неприятностей. В таких случаях хлеб немедленно поднимали, произносили молитву, съедали или отдавали голубям. Огромным грехом считалось наступать на хлеб, даже случайно. Терекменцы полагали, что нога, наступившая на хлеб, может впоследствии перестать двигаться, якобы ногу ударяет своей ступней или держит за ногу джин или шайтан. Существуют и другие поверья и представления, имеющие отношение к хлебу. Так, например, если во время выпечки хлеба огонь в печи *корюк* гудит необычно, это не к добру. В таких случаях читали молитву и быстро во-

рошили огонь в печи. Если хлеб в печи во время переворачивания развалится, считали, что эту семью ждут неприятности – смерть близкого человека, разлад в семье и т.д.

Азербайджанцы полагали, что нежелательно с наступлением сумерек отдавать соседям целый чурек – уйдет *берекет* (достаток). От этого чурека обязательно отламывали маленький кусочек и оставляли рядом с дрожжами.

Считалось, что закваску для хлеба (дрожжи) нельзя давать соседям вечером, так как может уйти *берекет*. Если же все-таки ее приходилось отдавать, нужно было положить на нее кусочек угля из очага.

Хлеб в зависимости от ситуации мог играть роль: 1) оберега, охраняющего людей от действия «нечистых сил», сглаза и т.д.; 2) жертвоприношения, призванного умиловить те или иные сверхъестественные силы; 3) символа достатка. Хлеб был символом благосостояния, благополучия семьи. Глубокое уважение к хлебу передавалось из поколения в поколение.

В четвертом параграфе «Хлеб в фольклоре тюркоязычных народов Дагестана» отмечается, что хлеб является важным этнокультурным символом в духовной культуре любого народа, в том числе и у тюркоязычных народов Дагестана. В верованиях и мифологических рассказах дагестанцев хлеб священен и наделен магической силой, он имеет способность защищать людей от действия злых духов. Тема хлеба нашла отражение и в фольклоре – в песнях, исполняемых во время проведения религиозных праздников, календарных обрядов; в пословицах, поговорках, заговорах, притчах, баснях, сказках, благопожеланиях, проклятиях, клятвах и т.д.

В частности, когда гремел первый гром, предвестник весеннего дождя, кумыкские женщины ударяли по деревянным закромам, топали ногами у зерновых ям, приговаривая: «Да будет богатый урожай и закрома наполнятся зерном», а дети по совету старших похлопывали себя по животам: тем самым и те, и другие выражали пожелание снять богатый урожай, быть сытыми.⁴⁸

У каждого народа существовали своеобразные заговоры от детских болезней и возрастных недугов, вредных привычек, для защиты ребенка от «сглаза» и действия «нечистых сил» и др. Так, например, у кумыков, когда болел живот у ребенка, бабушка или мама большим пальцем крутили пупок и приговаривали: «Грязь (болезнь) выйди, грязь (болезнь) выйди! Оттуда зашла, отсюда выйди! Уйди к тем, у кого мясо жирное, к тем, у кого хлеба много (у кого хлеб толстый)! Что тебе надо от этого бедняги?».

Желая благополучия, кумыки говорят: «Пусть на твою голову посыплется пшеница», или «Пусть на твой дом пшеница сыплется». Такое благопожелание, как «Да, увеличит Аллах твою долю хлеба в этом мире», являлось своеобразной формой пожелания долголетия.

Тема хлеба присутствует в пословицах и поговорках. Так, кумыки говорили: «Когда пшеница созревает, ячмень уже переспекает»; «Пшеница, не увидевшая два лета – не пшеница» – т.е. семена двухлетней выдержки для посева лучше. Значение, которое придавали терекменцы, например, весенней вспашке, образно зафиксировано в пословице: «Кто не вспахал землю под пар, не может иметь сдобных лепешек».⁴⁹ Ногайцы говорили: «Кто доест хлеб другого, тот забирает его счастье. Кто недоест свой хлеб, тот оставляет свое счастье»; «Заработанный своим трудом хлеб – вкусный».

Тема хлеба или его возделывания присутствует и в загадках. Например, ногайские загадки: «Один идет, режет, другой идет, откидывает» – плуг; «Наверху сарай, внизу буран» – сито,⁵⁰ загадка азербайджанцев: «Посреди дороги толстая старуха стоит» – хлебная печь.⁵¹

⁴⁸ Гаджиева С.Ш. Традиционный земледельческий календарь и календарные обряды кумыков. Махачкала, 1989. С. 19.

⁴⁹ Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекменцы. С. 33.

⁵⁰ Гимбатова М.Б. Духовная культура ногайцев в XIX – начале XX в. Махачкала, 2005. С. 71.

⁵¹ Гимбатова М.Б. Мужчина и женщина в традиционной культуре тюркоязычных народов Дагестана (XIX – начало XX в.). Махачкала, 2014. С. 291.

В тексте диссертации приведены притчи, басни, предания и легенды тюркоязычных народов Дагестана, связанные с хлебом.

В сознании каждого человека хлеб – это символ большого человеческого труда, плод его тысячелетней деятельности. Хлеб и мучные изделия не только занимали важное место в ежедневном пищевом рационе тюркоязычных народов Дагестана, но и имели ритуальное значение, а тема хлеба нашла широкое отражение в фольклоре. Из изложенного видно, что хлеб играл важную роль в материальной и духовной культуре тюркоязычных народов Дагестана.

В **заключении** подводятся основные итоги и выводы исследования. Некоторые из них:

На основе собранных полевых материалов и литературных данных удалось реконструировать традиционные представления тюркоязычных народов Дагестана о процессе хлебопечения, хлебе и других изделиях из муки. В частности, в работе подробно описаны способы возделывания и переработки зерновых культур, существовавшие у тюркоязычных народов Дагестана, а также основные средства и способы переработки зерна, известные им.

Также в работе изучены и описаны разнообразные способы выпечки хлеба и хлебных изделий тюркоязычных народов Дагестана. В процессе исследования выяснилось, что в культуре хлебопечения у скотоводов (ногайцев) и у пашенных земледельцев (кумыки, дагестанские азербайджанцы и терекменцы) хлеб и хлебные изделия имели свою существенную специфику по размерам и форме лепешек, рецептам приготовления и предназначению, а также по названиям. Прежде всего, это было связано с различиями в хозяйственно-культурном типе этих народов.

В ходе исследования нам удалось выявить не только локально-этнические особенности выпечки хлеба и хлебных изделий, но и показать некоторые объединяющие общедагестанские, общекавказские, общетюркские черты, сложившиеся в результате этнокультурных взаимодействий.

В целом мы обнаружили, что хлеб и другие мучные изделия, с одной стороны, представляют собой один из самых консервативных и устойчивых элементов культуры, с другой – эта культура (культура хлебопечения) легко воспринимает новые способы выпечки хлеба и хлебных изделий, вписывая их органически в существующую модель питания.

В диссертации обращено внимание и на то, что хлеб, хлебные и другие мучные изделия у исследуемых народов (как и у других народов) составляли не только значительную часть их пищевого рациона, но имели и ярко выраженный знаковый статус. Система поверий, связанных с хлебом, мукой, зерном, являлась неотъемлемой частью самых разнообразных ритуалов: хлебом умилялись духи, чтобы в новом доме хорошо жилось; с хлебом, мукой, зерном связывали идею плодородия, достатка, единения двух семей, когда его включали в досвадебные, свадебные и послесвадебные церемонии.

Уважение к хлебу – одна из основных заповедей, внушаемых детям с самого раннего возраста. Хлеб был и остается не только важнейшим средством удовлетворения физиологических потребностей тюркоязычных народов Дагестана в пище, он несет немаловажную духовную нагрузку.

Анализ состояния хлебопечения у тюркоязычных народов Дагестана выявил, что в способах хлебопечения каждого народа отражается этническая специфика. В то же время традиции хлебопечения подвержены развитию и обогащению новыми элементами.

Разнообразие видов хлебных злаков, распространенных на территории расселения тюркоязычных народов Дагестана, изобилие различных хлебных изделий, их использование в обрядах жизненного цикла, праздничной и общественной культуре – свидетельство глубочайших традиций земледельческой культуры дагестанских азербайджанцев, кумыков и терекменцев. Наличие таких же традиций использования хлеба и хлебных изделий у ногайцев, хозяйственная направленность которых – скотоводство, – результат теснейших взаимоотношений, создавших единое культурное поле тюркоязычных народов Дагестана.

В целом традиционные способы хлебопечения тюркоязычных народов Дагестана сохраняют свои этнические особенности, а национальная выпечка, азербайджанские, кумыкские, терекменские хлеба и хлебные изделия продолжают занимать доминирующее положение в их кухне и популярны во всем Дагестане. В силу их популярности среди населения такие хлебные изделия, как *пахлава*, *чуду*, *курзе*, *дюшбере*, слоеный хлеб кумыкского типа, терекменского и азербайджанского типа, вошли даже в состав меню современных частных предприятий общественного питания (кафе, ресторанов).

В бытовании традиционных способов хлебопечения важную роль играет тип семьи. Там, где в семье с молодыми совместно проживают старики, традиционный хлеб и хлебные изделия готовятся чаще. В традициях сельского населения и в наши дни существуют правила традиционного отношения к хлебу во время выпекания, за столом в семье, в гостях. Это в определенной степени служит межпоколенной трансмиссии традиций хлебопечения и отношения к хлебу. Хлеб и в настоящее время обязательно присутствует в различных обрядовых действиях. В них обнаруживаются, с одной стороны, общие черты сходства хлебопечения с системами хлебопечения других близких по происхождению и языку народов и иноязычных народов нетюркского происхождения. Эти общие черты сформировались благодаря сходным природно-климатическим условиям, одинаковой экологической среде, распространению в регионе единого типа хозяйства, основанного на сочетании земледелия и животноводства, и межэтническим связям и контактам.

Также в работу включены приложения, состоящие из указателя национальных терминов видов хлеба, мучных изделий и утвари и иллюстративного материала.

Основные положения диссертационного исследования отражены в следующих научных публикациях автора:

***Статьи в ведущих научных рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК
Министерства образования и науки Российской Федерации:***

1. *Амирханова А.К.* Хлеб и хлебные изделия в обрядовой жизни тюркоязычных народов Дагестана // Вестник Дагестанского научного центра РАН. Махачкала, 2013. № 49. С. 70-75;
2. *Амирханова А.К.* Тема хлеба в фольклоре народов Дагестана // Вестник Дагестанского научного центра РАН. Махачкала, 2014. № 54. С. 78-82;
3. *Амирханова А.К.* Хлеб и мучные изделия в питании ногайцев Дагестана в XIX – начале XX века // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. Тамбов, 2014. № 8-2(46). С. 13-15.

Статьи в сборниках, журналах, материалах конференций:

1. *Амирханова А.К.* Хлеб и хлебные изделия в свадебной обрядности кумыков (на примере с. Н. Казанище) // Вестник Института истории, археологии и этнографии. Махачкала, 2008. № 13. С. 66-69.
2. *Амирханова А.К.* Из истории развития земледелия и хлебопечения у тюркоязычных народов Дагестана (XIX – XX вв.) // Дагестанский этнографический сборник памяти М.-З.О. Османова. Махачкала, 2009. С. 126-136 (соавтор *Алимова Б.М.*).
3. *Амирханова А.К.* Орудия выпечки хлеба у кумыков // Этнология, история, археология, культурология. Материалы XXXIII среднеазиатско-кавказских чтений 2008-2009 гг.: К 100-летию Л.И. Лаврова. Санкт-Петербург, 2009. С. 244-245 (соавтор *Алимова Б.М.*).
4. *Амирханова А.К.* Хлебопекарные устройства дагестанских азербайджанцев // Материалы международной научной конференции «Азербайджан–Дагестан: история братских взаимоотношений, современность, перспективы», посвященной памяти Сеида Курбанова. Труды Института истории НАН Азербайджана. Баку, 2010. С. 250-255.

5. *Амирханова А.К.* Мучные изделия в свадебных обрядах тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа // Вестник Института истории, археологии и этнографии. Махачкала, 2013. № 4(36). С. 84-90 (соавтор *Алимова Б.М.*).

6. *Амирханова А.К.* Роль хлеба и хлебных изделий в календарных обрядах и религиозных праздниках народов Дагестана и Чечни // Роль личности в становлении и развитии российско-кавказских отношений. – Материалы Международной научной конференции, посвященной 230-летию со дня рождения Бей-Булата Таймиева. Грозный, 2015. С. 137-146.