

УДК 39(470.6)
ББК 63.521(=603.5)
К 21

С.С. Караханов,

кандидат исторических наук, доцент кафедры гуманитарных дисциплин Дагестанского государственного института народного хозяйства, г. Махачкала, тел.: +7965494960, e-mail: info_dginh@mail.ru

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА ЛЕЗГИН-КАРЧАГЦЕВ В XIX – НАЧАЛЕ XX ВВ.

(Рецензирована)

Аннотация. В статье исследуется традиционная пища лезгин-карчагцев Южного Дагестана, которая тесно связана с экологическими условиями, географической средой и хозяйственными занятиями. Значительное место в рационе питания занимали мучные, молочные, мясные и растительные продукты. Большинство блюд имеют свои аналоги в кухне лезгинского народа в целом и других народов Дагестана. Ряд блюд в результате этнокультурных воздействий были заимствованы карчагцами у лезгинского народа в целом, у азербайджанцев и табасаранцев. Некоторые распространенные продукты в Дагестане (урбеч, буза, кукурузный хинкал, фигурный хлеб) почти не встречаются у лезгин-карчагцев.

Ключевые слова: лезгины-карчагцы, традиционная пища, пшеница, мука, молоко, мясо, растительные продукты, домашняя утварь.

S.S. Karakhanov,

Candidate of Historical Sciences, Associate Professor of the Department of Humanities, the Daghestan State Institute of the National Economy, Makhachkala, ph.: +7965494960, e-mail: info_dginh@mail.ru

TRADITIONAL FOOD OF LEZGHINS-KARCHAGTS IN THE 19TH – THE EARLY 20TH CENTURIES

Abstract. The paper explores the traditional food of Lezghins-Karchagts of Southern Daghestan which is closely related to ecological conditions, the geographical environment and economic occupations. The important place in a food allowance was taken by flour, dairy, meat and vegetable products. The majority of dishes have the analogs in cuisine of the Lezghin people on the whole and other people of Daghestan. As a result of ethnocultural impact a number of dishes of the Lezghin, Azerbaijan and Tabasarants people were borrowed by Karchagets. Some products widespread in Daghestan (urbech, a bouza, corn khinkal, figured bread) almost do not occur at Lezghins-Karchagts.

Keywords: Lezghins-Karchagts, traditional food, wheat, flour, milk, meat, vegetable products, house utensils.

В предлагаемой статье рассматривается один из наиболее консервативных и наименее изменчивых элементов материальной культуры – пища. Особенности традиционной

пищи лезгин-карчагцев, издревле живущих в Южном Дагестане, обусловлены многими факторами: географической средой, социально-экономическими и историческими

условиями жизни и быта, этническими традициями и природно-климатическими особенностями места расселения.

Несмотря на влияние лезгинского этноса в целом и других народов Дагестана, традиционная и обрядовая пища лезгин-карчагцев имела свои особенности в способах приготовления различных блюд, заготовки продуктов, применения традиционной утвари и т.д.

Традиционная пища лезгин-карчагцев имеет свои ярко выраженные национальные традиции и характерные особенности, отразившие специфику хозяйственного уклада и местные локальные особенности. Поскольку основными отраслями хозяйства лезгин-карчагцев издревле являлись земледелие и скотоводство, их пищевой рацион состоял в основном из продуктов этих отраслей, т.е. изделий из муки, мяса, молока. Также большинство блюд, применяемых лезгинами-карчагцами, имеют глубокие корни, т.е. связанные с рудиментами предшествовавшего хозяйства, и являющегося отражением формирования историко-этнографических областей Кавказа и Передней Азии.

«Формы питания, виды пищи каждого народа находятся в тесной связи с его хозяйственно-культурным типом», – отмечает С.А. Арутюнов [1], укладывающиеся в зерново-мясомолочный комплекс, связанный с рудиментами предшествовавшего хозяйства, основанного на охоте и собирательстве, главным образом разнообразных съедобных растений и дикорастущих трав.

Как указывает М.О. Османов: «Пища – один из немногих уникальных в некотором роде элементов культуры, обладающий несомненными многомерными знаковыми, маркирующими свойствами» [2]. Пища выражает разнообразные аспекты социальной жизни и духовной культуры, прежде всего соционормативные, престижные,

эстетические, ритуально-культовые. Как часть культуры, она объединяет людей, что особенно ярко выражается в ритуальной пище.

Многообразие видов традиционной пищи лезгин-карчагцев вызывает необходимость ее классификации. Помимо общего деления пищи на продукты растительного и животного происхождения, принято выделять следующие ее категории: блюда из муки и злаков; хлеб, молоко и молочные продукты; мясо и мясные продукты; растительные продукты.

Муку («гъуър») лезгины-карчагцы хранили в специально отведенной для припасов комнате – кладовой. Она содержалась в деревянных ларях («ІагІ»). Здесь же в небольших количествах могла храниться и крупа («Іахар»). Чаще всего ее готовили непосредственно перед приготовлением из нее пищи: чуть прожаренное зерно прокручивали на ручной мельнице. Из жареных зерен пшеницы («калар») (лезгины Южного Дагестана называют «какалар» – С.К.) или ячменя с добавлением семян конопли («канабдин хъуьн») и муки получали толокно («семена»), которое ели, разбавляя айраном или кефиром. Из зерна и крупы варились различного рода каши – «аш» [3].

Продукты, получаемые из муки различных злаков, подразделяются на печеные и вареные мучные изделия, которые занимали в рационе питания лезгин-карчагцев важное место. Женщины Карчага обладали большим умением в деле приготовления хлеба, всякого рода мучных изделий, пирогов, халвы и пр. Основным печеным мучным изделием является хлеб «фу», который готовили из пшеничной, ячменной и ржаной муки. Способ приготовления хлеба зависел в основном от теста, пресное оно или кислое. Из пресного теста готовили круглый хлеб «Тили фу», обмазанный сверху взбитыми яйцами или сывороткой, на поверхность

которого наносились ямки хлебной каталкой («kIar») (другие лезгины – специальным пучком тонких палочек «кьекьелар» – С.К.). Хлеб из пресного теста чаще всего готовили лезгин-карчагцы в случае занятости или же в связи с непредвиденным приездом гостей, когда нужно было быстро подать на стол. Хлеб, изготовленный из просяной и кукурузной муки, назывался «баклук». Как правило, хлебом «баклук» питались наиболее бедные слои лезгин-карчагцев. Табасаранцы тоже называют такой хлеб «баклук» [4]. Из кислого теста делали также несколько сортов хлеба: «хьран фу-базламач» – хлеб, приготовленный в хлебопекарной печи; «tIарун фу» – хлеб, приготовленный в тандыре, и т.д. На садже пеклись тонкие лепешки – «сadjун фу». Смазанные маслом, они служили преимущественно для раздач: нарезанные небольшими кусочками вместе с кусочками сыра или халвы раздавались соседям по пятницам, по религиозным и календарным праздникам. Карчагские женщины украшали лицевую поверхность выпекаемого хлеба всевозможными узорами вилкой, ложкой, также оставляли следы кончиками перьев индюка. Затем поверхность теста смазывали яйцом или кислым молоком [5]. Пекли хлеб в различных хлебопекарных устройствах [6].

Самой распространенной у лезгин-карчагцев является хлебопекарня печь «хьар», сооруженная во дворе, под навесом. Как правило, печь сооружалась не в каждом доме, а в количестве двух-пяти на целый квартал («мегьле»). Печи эти топились ежедневно теми, кто желал испечь хлеб, пирог и чуду. Практиковалось здесь, что женщина с собой приносила маленькую кучу дров («кулер») в целях экономии топлива хозяйки, а после выпечки она оставляла половину одного хлеба и что останется от дров в знак благодарности за использование печи. Также в праздничные и

другие именитые дни, чтобы ускорить процесс хлебопечения, у печи сажали опытную женщину, чтобы печь хлеб на 4-5 семей, за что она могла получить с каждой кучки по одному хлебу. Конструкция данной печи позволяла одновременно выпекать хлеб, печь пироги и варить кашу. Рабочая часть печи состояла из нижней камеры-топки, средней камеры, нагревающейся и снизу, и сверху, верхней плиты. Такой сложный обогрев сооружения обеспечивался специальным сложным устройством дымохода [7]. О большой роли хлеба в рационе лезгин, как указывает М.Ш. Ризаханова, свидетельствует и тот факт, что у них, как у многих других народов Дагестана, понятие «кушать» вообще и «кушать хлеб» идентичны. Понятия «завтрак», «обед» и «ужин» заменяются понятием «фу tIюн» (кушать хлеб) [8].

Другим важным устройством для печения круглого хлеба с добавлением кислого теста являлся тандыр («tIарун») – глиняная печь, устраиваемая в яме цилиндрической формы глубиной от одного до полутора метров. Верхняя часть печи, как правило, на 40-50 см выступала над поверхностью, диаметр этой ее части достигал 60-70 см, нижней части – 80-90 см. Стены такой цилиндрической ямы обмазывали хорошо отмученной и замешанной глиной, смешанной с козьей шерстью и гравием, после чего просушивали не менее недели [9]. На дне сбоку в tIарун для тяги вставлялась керамическая труба, другим концом выходящая наружу, чего не было у других групп лезгин [10].

Заметное место в рационе лезгин-карчагцев занимали выпечки из теста с начинкой из мяса, творога, зелени, тыквы и др. Наибольшей популярностью пользовались пироги, в которых тонкий слой теста чередовался со слоем начинки – это «цIикен». Слои начинки могли быть не однородными,

разными, например, слой мяса – слой картофеля. Иногда в слой начинки добавлялись приправы и орехи. Другой вид печеностей – это пироги с начинкой «афарар», преимущественно из творога, но нередко и из зелени, тыквы. В творог принято было класть толченые орехи, масло с поджаренным луком, перец, душистую траву – кинзу или мяту. Пирог с тыквой («бурандин афар») делали из муки и сырой тыквы, добавляя поджаренный на масле лук, толченые орехи. Чуду из сырой тыквы предварительно нарезают мелко и, пересыпав солью, отжимали через некоторое время сок. Подобного рода пирог с тыквой приготавливали и кумыки [11]. В отличие от других лезгинок, карчагские лезгинки готовили пироги из мелко порубленных субпродуктов: бараньих или говяжьих печени, почек, легких и др. Субпродукты мелко рубились, просаливались и с добавлением специй хранились в закрытой керамической емкости до употребления. Пекли такие пироги в хлебопекарной печи («хьар»), иногда на садже [12].

Употребляли лезгины-карчагцы и разнообразные каши. Варили их из пшеничной муки, кукурузной крупы, риса. Рисовую кашу («дугьдин хапа») принято было готовить на молоке, иногда на воде. Из кислого молока («цуру нек»), оставшегося после сбивания масла, с добавлением риса, готовили «давугъа» с приправой мяты («ширгъанар»), масла и сырых яиц. Она считалась одним из наиболее распространенных блюд у лезгин-карчагцев. «Давугъа» известна была также остальным лезгинам и другим народам Южного Дагестана, но готовили ее немного иначе [13].

Наибольшей популярностью у лезгин-карчагцев пользовался плов из риса («пулав»). Блюдо, заимствованное у азербайджанцев и со временем вошедшее в состав традиционного, являлось отнюдь не ежедневной пищей большинства

жителей Карчага. Его готовили по семейным, календарным и религиозным праздникам, а также для угощения гостей, кунаков. Данное блюдо считалось частым в семьях зажиточных карчагцев. Наиболее распространенный вид плова – это плов на ароматных травах; процеженный через дуршлаг («суьзек») рис подавался к столу с приправой из смеси мяса, нарубленного маленькими кусочками, масла, сладких сухофруктов и поджаренного лука [14]. Аналогичный плов с некоторыми изменениями в поджарке и приправах готовили лезгины и другие народы Дагестана [15]. Кашу из пшеничной муки («чул») (другие группы лезгин – «хешил» – С.К.) варили в кастрюле, размешивая часто. Подавая на стол в тарелках, ее заливали маслом, смешанным с медом. Информатор считает, что данное блюдо является исключительно женским, и приготавливали ее роженицам, давали на второй день после рождения ребенка. Вслед за роженицей кашу «чул» могла отведать и вся семья [16].

Самым распространенным и любимым блюдом, как для зажиточных, так и для бедных слоев лезгин-карчагцев, всех лезгин в целом и других народов Дагестана, было и остается хинкал («хинкалар») из пшеничной и кукурузной муки [17]. Это блюдо для карчагцев не являлось повседневным. Хинкал был нескольких видов. Наиболее распространенный вид здесь – это хинкал из тонко раскатанного теста, разрезанный на маленькие квадратики, – «лезги-хинкалар». Варят его с бараниной, говядиной или, реже, с курятиной. Опускали его в кипящий бульон, когда мясо было почти готово. Бульон («шурпа») пьют отдельно. Приправой служит подлива из толченого чеснока и тертого ореха или из кефира с толченым чесноком. К числу видов хинкала относятся и пельмени с мясом («дуйшпери»), творогом («шуррадин гуьрзеяр»), свежей размельченной

зеленю («хъчадин гуързеяр»). Начинку готовили отдельно с добавлением пряностей (перец, лук, кинза, укроп – С.К.), клали внутрь пельменей, которые делали полукруглой или треугольной формы. Сначала ели пельмени, потом пили бульон. Также лезгины-карчагцы потребляли блюдо, не получившее распространение у основной части лезгин и других народов Южного Дагестана. Основу этого блюда составляла домашняя лапша, сдобренная топленным маслом. К столу блюдо подавалось отдельными порциями для членов семьи в пиалах, с добавлением мелко нарезанных кусочков куриного мяса, реже – фарша, иногда без того и другого, но с кислой пастой («цуру») [18].

Большое место в рационе лезгин-карчагцев занимали также молоко и молочные продукты. Молоко шло на изготовление молочных продуктов и молочных блюд. Из молочных продуктов наиболее распространенным было кислое молоко («цуру нек»). Прокипяченное и остуженное молоко заквашивали и держали в прохладном месте сутки. Кислое молоко потребляли и в натуральном виде, из него сбивали масло, на его основе готовили приправы для мучных и мясных блюд. Молоко в специальных керамических сосудах держалось в прохладном помещении 3-4 дня. Ежедневно хозяйка с этого молока снимала сливки («чар»), из которых в керамическом сосуде («никІегъан») сбивала масло («гъери»). Масло под навесом на солнце или у горящего камина сбивала женщина. Вместе со сметаной в кувшин-маслобойку наливали равное количество воды и мешали, раскачивая кувшин на полу. Вода, поскольку она тяжелее сметаны, сильно ударялась о стенки кувшина и ускоряла процесс сбивания масла. Жидкость, которая оставалась после отделения масла, называлась айран («тІанар»). Информатор убеждает, что айран являлся самым распространенным

напитком, особенно в жаркое время года, так как он хорошо утоляет жажду и обладает приятным вкусом. Сливочное масло про запас оставлялось в небольшом количестве, основная его масса перетапливалась. Как указывает С.С. Агаширинова, сыр являлся ежедневной едой у лезгин и других народов Дагестана. Способ приготовления сыра у лезгин восходит к глубокой древности [19]. Из снятого молока изготавливали сыр «насу» (другие лезгины – «ниси» – С.К.). Для этого снятое молоко заквашивали сычужной закваской из желудка ягненка, свернувшуюся массу помещали в полотняные мешочки, из которых сыворотка постепенно вытекала, потом мешочки оставляли на некоторое время под прессом (обычно это были булыжники). Затвердевшую массу резали на куски, которые помещали в просоленный раствор сыворотки. Таким образом получали сыр из овечьего, козьего, редко из коровьего молока. Из «цуру нек», оставшегося после приготовления масла, вываривали творог («шур») путем разогревания на небольшом огне («цуру нек») до свертывания и оседания белковой массы. Из смеси творога и сливочного масла с добавлением изюма женщины Карчага готовили в небольшом количестве лакомство для детей. Насколько нам известно, у других групп лезгин такое блюдо не практиковалось [20].

Если молочная пища у лезгин-карчагцев преобладала летом, когда доили коров, а зимой в большинстве употреблялись молочные продукты в виде сыра и т.п., то мясо главным образом употреблялось в конце лета и осенью, до перегона овец на зимние пастбища, в свежем виде, и зимой – в сушеном.

Учитывая, что лезгины-карчагцы находились в обществе с садоводческо-земледельческим направлением хозяйства – предгорного ХКТ (хозяйственно-культурный тип) [21], они меньше употребляли

мясную пищу. Особое место в рационе лезгин-карчагцев занимали блюда, главным образом, из мяса домашних животных: баранина («лапагдин як»), говядина («малдин як») – свежая и сушеная, птица (преимущественно курица («верч»), индейка («иштерхан»), гусь («къаз»), утка («бадбад») – С.К.). Традиционными блюдами карчагцев были мясной суп («якIун шурпа») с фасолью, чечевицей, горохом и др., голубцы («дулма») (другие группы лезгин – «долма»), жидкое блюдо из мясного фарша с добавлением специй и завернутые в квадратные или круглые куски теста («дуьшпери»), жидкое блюдо из мясного фарша и картошки («кюфте»), жареное на вертеле свежее мясо («кебаб») и мелко нарезанные куски свежего мяса и курдюка, тушеные с луком и специями («къавур»). При забое скота карчагцы готовили блюдо, состоящее из мелко нарезанной печени, почек, легких и жира, вложенные в тщательно вычищенный и промытый желудок скота – «пак» (другие группы лезгин – «дулдурма» – С.К.). Отверстие желудка зашивали нитками, «пак» варился 1,5-2 часа [22].

Основу мясного питания зимой составляли запасы, сделанные в конце осени – начале зимы, с началом заморозков, когда скот достигал наиболее упитанного состояния. Определенное количество мяса карчагцы заготавливали и впрок: сушили, вялили и т.д. Провяливалось подсолненное мясо на свежем воздухе и в таком состоянии хранилось весь год, до следующего сезона забоя.

Лезгины-карчагцы занимались также такой заготовкой мяса, как «къавур» (другие группы лезгин – «бастурма» – С.К.), взамен колбасным изделиям, которые широко изготавливались и у других народов Дагестана [23]. Этот полуфабрикат состоял из нарезанного небольшими кусками и слегка поджаренного мяса, перемешанного с травами, и

сложенного в специальные керамические сосуды. Все это заливалось топленным жиром, сосуд герметически закупоривался и хранился либо в погребе, либо во дворе под навесом. Поздней осенью до начала следующего сезона забоя скота этим мясом пользовались для приготовления мясных блюд. Жидкое блюдо из мясного фарша и картошки («кюфте») готовили в виде шариков из фарша, риса, лука и красного перца. В постный кипящий суп с горохом и приправами эти шарики опускались и варились. Для приготовления блюда «кебаб» мелко нарезанную баранину перемешивали с луком, перцем, виноградным уксусом и солили. Все это на 1,5-2 часа оставляли в закрытой посуде, затем мясо нанизывалось на шампуры и жарилось на раскаленных углях. «Люле-кебаб» готовили из мелко нарубленной баранины, смешанной с луком и черным перцем. Иногда в смесь добавлялись 1-2 яйца. Порции такой заготовки в виде небольших, суживающихся к концам цилиндриков, нанизывались на тонкие шампуры и жарились на раскаленных углях. Готовый кебаб к столу подавался с посыпанным сверху нарезанным свежим репчатым луком [24].

Исследователи считают, что некоторые из этих блюд лезгины, в том числе и лезгины-карчагцы, скорее всего, позаимствовали у азербайджанцев: у них такие же блюда со схожими названиями были особенно распространены. Обращаем внимание на тот факт, что наибольшее распространение они получили в Южном Дагестане – у дербентских (дагестанских) азербайджанцев и терекменцев [25], а в среде народностей лезгинской языковой группы – именно у лезгин-карчагцев, которые внесли в способы приготовления пищи, заготовки продуктов свои локальные особенности.

Лезгины-карчагцы в блюда добавляли различные травы, острые приправы из алычи, барбариса,

кислых слив, терна, кислого молока, чеснока и др. С травы готовили чуду – «афар», из мяты и дикого лука готовили салат – «камбар» и с добавлением кефира ели.

Следует отметить, что мясные блюда повседневной пищей для большинства семей лезгин-карчагцев не являлись. Обилие того и другого могло быть в начале сезона забоя скота и в именные и праздничные дни. В целом мясные блюда подавались к столу заметно реже, чем мучные и молочные. Но в семьях состоятельных карчагцев мясные блюда готовились довольно часто. Этим объясняется обилие мелкого и крупного рогатого скота у состоятельных карчагцев [26].

К числу напитков, известных в среде лезгин-карчагцев, относятся молоко («нек»), кислое молоко, оставшееся после сбивания масла («цуру нек»), кисловатый напиток – «тҭач», мед, разбавленный в прохладной воде, – «шербет», вино из винограда – «ципицҭрин чехир», отвары и компоты из фруктов и ягод (в том числе из дикорастущих – С.К.).

Напиток «тҭач» занимал особое место в рационе карчагцев. Для его приготовления мешки с зерном в течение недели опрыскивали теплой водой. Затем проросшее зерно 3-4 дня высушивалось на воздухе и мололось. Полученный солод в специальном сосуде разводили в теплой воде, куда клали толокно, а также закваску из смеси ячменной муки и кислых слив. В течение 10-12 часов происходил процесс брожения. перебродившую жидкость доводили до кипения и, дав остыть, пили [27]. С определенными изменениями в способе приготовления готовили подобный же напиток и другие группы лезгин [28].

Несмотря на религиозный запрет, на свадьбах и других торжествах лезгины-карчагцы уже в 20-х годах XX века стали употреблять вино из винограда («ципицҭрин чехир»). О существовании виноградных

садов у лезгин-карчагцев свидетельствуют архивные данные переписи населения Карчагского сельского общества Дагестанской области 1886 г. [29].

Важное место в рационе лезгин-карчагцев имела обрядовая и ритуальная пища. Она отличалась от повседневной более широким ассортиментом блюд, лучшими вкусовыми качествами, а также употреблением мяса, яиц и масла.

Обрядовую и ритуальную пищу карчагцев можно разделить на 3 части:

1. Праздничная (праздник весны – «Яран сувар», праздник черешен – «пҭиниярун сувар», праздник, связанный с культом огня, – «Хидир-Неби», религиозные праздники: Курбан-байрам, Навруз-байрам, месяц Рамадан и др. – С.К.).

2. Семейно-обрядная (рождение ребенка, свадьба сына или дочери, смерть близкого человека и др. – С.К.).

3. Общественно-бытовая (гостеприимство, взаимопомощь и др. – С.К.) [30].

Особенно обильной и разнообразной была пища в праздничные дни. Лезгины-карчагцы готовили пироги – «афарар» – из пшеничной крупы с добавлением куриного мяса, также халву, плов, жареную пшеницу с коноплей («какалар»), сладкое блюдо из орехов, жареной конопли и тонкой лапши из пшеничной муки, замешанное на яйцах, – «натҭуфа» (другие группы лезгин «матҭуфа» – С.К.) и др.

Информаторы особой интерес уделяют изготовлению пирогов – «афарар». Для их приготовления в кипящую воду опускают крупу, различные специи, варят несколько минут и в конце кладут вареное размельченное мясо курицы, (некоторые семьи клали вареное сушеное размельченное мясо – С.К.). Полученную массу – «хапҭа» – заправляют в тонко раскатанные и предварительно выпеченные лепешки. Края пирогов не закатывают.

Затем смазывают топленным маслом и едят. Интересен тот факт, что данное блюдо являлось основным во всех трех частях обрядовой и ритуальной пищи карчагцев.

Ритуальные блюда – мучную кашу «чул» и пахлаву «иситIа» – карчагцы готовили в день, когда рождался ребенок. Их приготовление поручали опытной женщине из тухума с хорошими кулинарными навыками. Оба блюда ели с добавлением масла, сахара, меда, также угощали гостей, соседей, родственников, которые приходили по случаю рождения ребенка.

Информаторы отмечают, что обязательным условием свадьбы лезгин-карчагцев было наличие небольшого круглого хлеба – «шурреяр», покрытого смесью меда и масла, начинкой которого являлась халва. Пекли «шурреяр» за день до свадьбы в семье родственника. Отличалась разнообразными мучными, мясными и сладкими видами пищи также свадебная кухня, где готовились одновременно праздничные, обрядовые и ритуальные блюда: суп – «шурпа» (другие лезгины – «шурва» – С.К.) из говядины или баранины с добавлением приправы, картофеля, томата; каша из пшеничной крупы с мясом – «чIахарин аш», голубцы – «дулма», приготовленные из мясного фарша с добавлением специй и завернутые в виноградные листья; пироги, вареные куры, халва из пшеничной муки – «иситIа», мед, разбавленный в прохладной воде, «шербет» и др.

Соблюдая обычай гостеприимства, лезгины-карчагцы богато накрывали стол при приеме гостей. Для угощения выставлялась лучшая еда, причем основной трапезе предшествовал чай с вареньем, мед и другие напитки. На стол подавались хинкал, плов, голубцы, халва, пироги из пшеничной крупы («афарар»), фрукты и др. В семьях зажиточных карчагцев гостей принимали более роскошно. С гостями хозяин дома для приема пищи

удеялся в отдельной комнате. Приготовлением пищи в основном занимались женщины, обслуживанием гостей – мужчина. Когда еда готовилась в больших количествах для общественных трапез (свадеб, похорон – С.К.), приглашались мужчины с навыками кулинарного дела и которые были признаны в карчагском сельском обществе. В завершение трапезы хозяин мог одаривать поваров подарками (деньгами, куском мяса, маслом и др. – С.К.) [31].

Кухонная утварь у лезгин-карчагцев была металлической (в основном медной, бронзовой – С.К.), керамической и деревянной. Кроме того, в домах состоятельных семей хранилась фарфоровая, серебряная, позолоченная дорогая утварь из стран мусульманского Востока, России, Средней Азии. Из Азербайджана привозилась изящная утварь из толстой меди. Медная утварь была представлена водоносными кувшинами («квар»), подойниками («сернич») и более крупными («чIехи квар») цецилками для плова («сюзек»), дуршлагами («кепкир»), большими и малыми медными тазами и тазиками («кур»), чугунными котлами («къажгъан») и подносами («сини») для плова, мяса, халвы.

В каждом хозяйстве были деревянные столики для раскатывания теста («кикер квай кьул»), блюда для замешивания теста («ченях»), круглая дощечка с ручкой для раскатывания теста («хемирдин кьул»), всевозможные мерки, ковши, кружки, ступки, каталки («кIар»). Много было разнообразной керамической посуды. Особенно ценилась медная посуда, ее количество служило показателем степени зажиточности семьи [32].

Таким образом, традиционная пища лезгин-карчагцев в целом была схожа с пищей всех лезгин и других народов Дагестана, но в способах ее приготовления и приготовления, заготовки продуктов,

применения разнообразной домашней утвари и т.д. были свои, специфические черты, характеристики, обусловленные особенностями природно-климатической, естественно-географической среды и хозяйственного уклада. Ряд блюд в результате этнокультурных воздействий был заимствован карчагцами у лезгинского народа в целом, азербайджанцев, табасаранцев: мясные блюда, значительное применение фруктов и овощей, приправ к блюдам, частое чаепитие, редкое приготовление и применение колбасных изделий и др.

Примечания:

1. Аратюнов С.А. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии. М., 1981. С. 6.
2. Османов М.-З.О. Печенные и варенные мучные изделия, и хлебопекарные устройства Дагестана в XIX – начале XX века. Махачкала, 1990. С. 119.
3. Полевой материал. Инф. У. Меликова, 1921 г.р., с. Карчаг.
4. Сефербеков Р.И. Быт и культура Табасаранцев в XIX – XX веках. Махачкала, 1990. С. 117.
5. Полевой материал. Инф. З. Калабекова, 1928 г.р.,
6. Османов М.-З.О. Указ. соч. С. 121-123.
7. Полевой материал. Инф. Ж. Пулатова, 1928 г.р., с. Экендиль.
8. Ризаханова М.Ш. Лезгины. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2005. С. 112.
9. Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин XIX – начала XX в. М., 1978. С. 175.
10. Полевой материал. Инф. Б. Абдулазизова, 1941 г.р., с. Нютюг.
11. Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков XIX – XX вв. Махачкала, 1960. С. 153.
12. Полевой материал. Инф. С. Гусейнова, 1936 г.р., с. Зизик.
13. Ризаханова М.Ш. Указ. соч. С. 114.
14. Полевой материал. Инф. Ш. Кадималиева, 1936 г.р., с. Карчаг.
15. Агаширинова С.С. Указ. соч. С. 259.
16. Полевой материал. Инф. Ф. Керимова, 1942 г.р., с. Зизик.
17. Материальная культура аварцев в XIX – начале XX в. Махачкала, 1967. С. 278.
18. Полевой материал. Инф. Б. Магомедкеримова, 1936 г.р., с. Нютюг.
19. Агаширинова С.С. Указ. соч. С. 260.
20. Полевой материал. Инф. П. Мазанова, 1929 г.р., с. Экендиль.
21. Османов М.-З.О. Указ. соч. С. 119-122.
22. Полевой материал. Инф. П. Курбаналиева 1934 г.р., с. Карчаг.
23. Материальная культура аварцев ... С. 273.
24. Полевой материал. Инф. Б. Абдулазизова, 1941 г.р., с. Нютюг.
25. Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы. XIX – начале XX века: Историко-этнографическое исследование. М., 1990. С. 148.
26. ЦГА РД. Ф. 21. Оп. 5. Д. 101. С. 377-410.
27. Полевой материал. Инф. С. Гусейнова, 1936 г.р., с. Зизик.
28. Ризаханова М.Ш. Указ. соч. С. 115.
29. ЦГА РД. Указ. соч.
30. Полевой материал. Инф. Х. Магомедэминова, 1934 г.р., с. Нютюг.
31. Полевой материал. Инф. У. Меликова, 1921 г.р., с. Карчаг.
32. Караханов С.С. Хозяйство и материальная культура лезгин Корчагской долины в XIX – начале XX в. Махачкала, 2008. С. 179.

References:

1. Aratyunov S.A. Food ethnography of the peoples of Foreign Asia: Experience of comparative typology. M., 1981. P. 6.

2. Osmanov M.-Z.O. Baked and boiled pastries and baking devices of Dagestan in the 19th – early 20th century, Makhachkala, 1990. P. 119.
3. The field material. The informant is U. Melikova, born in 1921, the village of Karchag.
4. Seferbekov R.I. The lifestyle and culture of the Tabasarans in the 19th – 220th centuries. Makhachkala, 1990. P. 117.
5. The field material. Informant: Z. Kalabekova, born in 1928.
6. Osmanov M.-Z.A. The mentioned work. P. 121-123.
7. The field material. Inf.: Zh. Pulatova, born in 1928, the village of Ekendil.
8. Rizakhanova M.Sh. Lezgins. The 19th – early 20th century. Historical and ethnographic research. Makhachkala, 2005. P. 112.
9. Agashirinova S.S. Material culture of Lezghins in the 19th – early 20th century. M., 1978. P. 175.
10. The field material. Inf.: Abdulazizova B., born in 1941, the village of Nyutyug.
11. Gadzhiyeva S.Sh. Material culture of Kumyks in the 19th – 20th centuries. Makhachkala, 1960. 153 pp.
12. The field material. Inf.: S. Guseynova, born in 1936, the village of Zizik.
13. Rizakhanova M.Sh. The mentioned work. P. 114.
14. The field material. Inf.: Sh. Kadimalieva, born in 1936, the village of Karchag.
15. Agashirinova S.S. The mentioned work. P. 259.
16. The field material. Inf.: F. Kerimova, 1942, the village of Zizik.
17. The material culture of the Avars in the 19th – early 20th century. Makhachkala, 1967. 278 pp.
18. The field material. Inf.: Magomedkerimova B., born in 1936, the village of Nyutyug.
19. Agashirinova S.S. The mentioned work. P. 260.
20. The field material. Inf.: Mazanova P., born in 1929, the village of Ekendil.
21. Osmanov M.-Z.A. The mentioned work. P. 119-122.
22. The field material. Inf.: P. Kurbanalieva born in 1934, the village of Karchag.
23. The material culture of the Avars in the in the 19th – early 20th century. The mentioned work. P. 273.
24. The field material. Inf.: B. Abdulazizova, born in 1941, the village of Nyutyug.
25. Gadzhiyeva S.Sh. Dagestan terekeme people. The 19th – early 20th century century: Historical and ethnographic research. M., 1990. P. 148.
26. TsGA RD F.21.Op. 5. D.101. S. 377-410.
27. The field material. Inf.: S. Guseynova, born in 1936, the village of Zizik.
28. Rizakhanova M.Sh. The mentioned work. P. 115.
29. TsGA RD F.21.Op. 5. D.101. S. 377-410.
30. The field material. Inf.: Kh. Magomedeminova, born in 1934, the village of Nyutyug.
31. The field material. Inf.: U. Melikova, born in 1921, the village of Karchag.
32. Karakhanov S.S. Economy and material culture of the Lezghins of Korchag Valley in the 19th – early 20th century. Makhachkala, 2008. P. 179.