

Рамазанова З.Б.



**ПИЩА
ГОРСКИХ
ЕВРЕЕВ
ДАГЕСТАНА**
(הנה - מהח. הנה מה.)

**ДАГЕСТАНСКИЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ**

Рамазанова З.Б.

**ПИЩА ГОРСКИХ ЕВРЕЕВ ДАГЕСТАНА
(XIX - нач. XX вв.)**

Историко-этнографическое исследование



Махачкала 2008

Ответственный редактор – доктор исторических наук

М.-З.О.Османов

Утверждено к печати Институтом истории, археологии
и этнографии Дагестанского научного центра РАН

Рецензенты:

доктор исторических наук **С.А. Лутуев**

кандидат исторических наук **М.Б. Гимбатова**

З.Б. Рамазанова

Пища горских евреев Дагестана (XIX – начало XX вв.):

Историко – этнографическое исследование. – Махачкала:

ООО «ДИНЭМ», 2008. – 128 с.

ББК – 63.5 (2Рос-Даг)

Монография представляет собой историко-этнографическое исследование, посвященное традиционной пище – одному из наиболее важных компонентов традиционной бытовой культуры горских евреев Дагестана.

Книга написана на основе богатого полевого, архивного и литературного материала. Монография рассчитана для этнографов, историков, читателей, интересующихся историей и культурой народов Дагестана.

Автор благодарит Международный исследовательский центр российского и восточноевропейского еврейства за содействие в издании этого научного исследования.

© Рамазанова З.Б., 2008

© ООО «ДИНЭМ», 2008

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Глава I. Пища горских евреев	15
§ 1. Сырье, полуфабрикат, снедь.....	15
§ 2. Растительная пища	20
§ 3. Мясо и мясные блюда	42
§ 4. Яйца, рыба и блюда из них.....	51
§ 5. Молоко и молочные продукты	54
§ 6. Трапезы	59
§ 7. Пищевые сезоны	78
Глава II. Социальные аспекты традиционной системы питания горских евреев	90
§ 1. Половозрастной аспект социальной функции системы питания горских евреев Дагестана	91
§ 2. Пища в свадебной обрядности горских евреев Дагестана	95
§ 3. Пища в цикле родильной обрядности горских евреев Дагестана	101
§ 4. Религиозно-магические представления горских евреев Дагестана, связанные с пищей	108
Заключение	116
Список литературы	119
Список сокращений.....	127

ВВЕДЕНИЕ

Пища - один из наиболее важных компонентов традиционной бытовой культуры этноса, в котором устойчиво сохраняется этническая специфика.

Традиционная модель питания существенным образом зависит от экологической среды обитания этноса и во многом определяет его хозяйственно-культурную деятельность. Человек испытывает не только прямое воздействие физических и химических факторов среды, но и опосредованные через пищу. Пищевой рацион этноса непосредственно определяется его хозяйственно-культурным типом (ХКТ). В то же время существует и обратная связь - в определенной мере ХКТ зависит от этнических пищевых традиций и исторически сложившейся модели питания. Модель питания характеризует также биологический аспект существования этноса, его антропологические характеристики. В системе питания отражаются структурно-иерархические связи, существующие в обществе, половозрастная и конфессиональная его градация.

Чрезвычайно насыщена система питания культоворитуальными моментами. У горских евреев она сохраняет пережитки домонотеистических верований (запреты на определенные пищевые продукты, использование их в магических целях).

Весьма ценный материал представляет система питания для характеристики поведенческих аспектов культуры (этноэтикет, этнопсихология), выполняет этнодифференцирующую и этномаркирующую функцию.

Система питания отражает этническую и социальную

историю этноса, его историко-культурные связи и контакты, поставляет косвенный материал для этногенетических и культурно-исторических реконструкций.

Поскольку система питания, как любое явление бытовой культуры (пусть даже наиболее консервативное), все же подвержена процессам трансформации, представляется своевременной и необходимой фиксацией полевых материалов по этой теме, обработка литературных сведений и введение их в научный оборот.

Исследования современных этнографов, посвященные пище разных народов, показывают, что это один из наиболее устойчивых элементов бытовой культуры¹.

Особенность пищи делает ее объектом интересных наблюдений и исследований, число которых в последние годы заметно возросло. Исследованы эти вопросы и у народов Дагестана². Здесь же необходимо отметить, что соответствующи

1 Арутюнов С.А. Введение и заключение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981; Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории) // М.: Наука, 1981; Станюкович Т.В., Шмелева М.Н. Пища // Современные этнические процессы в СССР. Изд. 2-е. М.: Наука, 1977; Артюх Л.Ф. Пища и питание украинских крестьян конца XIX - нач. XX вв. (этнографическая характеристика). Автореф. на соискание уч. степени канд. ист. наук. Минск, 1981; Этнография народов стран Зарубежной Азии. М., 1981.

2 Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. Махачкала, 1958; Ее же. Кумыки. Наука, 1961; Ее же. Материальная культура ногайцев. М., 1976; Ее же. Дагестанские терекменцы (XIX начало XX вв.). М., 1990; Агларов М.А. Пища // Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967; Пашаева А.Г. Пища // Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967; Ее же (в соавт. с С.Ш.Ахмедовым и А.И.Исламмагомедовым). Пища агулов // Агулы. Махачкала, 1975; Алимова Б.М. Табасаранцы (XIX нач. XX вв.). Махачкала, 1992; Ее же (в соавт. с Д.М.Магомедовым). Ботлихцы (XIX нач. XX вв.). Махачкала, 1993; Лугуев С.А. Материальная культура ахвахцев XIX - нач. XX вв. РФ ИИАЭ ДНЦ РАН Ф.З. Оп. 3. Д. 571; Материальная культура дидойцев XIX - нач. XX вв. РФ ИИАЭ ДНЦ РАН Ф.З. Оп. 3. Д. 637; Традиционное и новое в современном быте и культуре дагестанцев-переселенцев. М.: Наука, 1988; Лугуев С.А., Магомедханов М.М. О традиционной культуре питания народов Дагестана. // Система питания народов Дагестана XIX XX вв. Махачкала, 1990; Алимова Б.М. Традиционная пища, продукты питания и их функции у ботлихцев // Система питания народов Дагестана XIX XX вв. Махачкала, 1990; Ризаханова М.Ш.

щие разделы этнографических монографий и сборников по отдельным народам и этнокультурным регионам¹ обычно ограничиваются описанием состава и способов приготовления пищи, тогда как, только ее сравнительное изучение в связи с этнической историей народов может дать нам необходимые сведения.

Изучая пищу какого-нибудь определенного народа, следует исходить, прежде всего, из того, что функции пищи в человеческом обществе разнообразны. Пища и питье интересуют этнографов не только с точки зрения технологии ее приготовления или сравнительной питательной ценности, а как явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающие - взаимоотно-

Традиционная пища гунзибцев (XIX - нач. XX в.) // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Мусаева М.К. Пища хваршин: традиции и новации (XIX - XX вв.) // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Гаджиев Г.А.. Пища чамалалов в прошлом и настоящем// Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Рамазанова З.Б. Пища рабочих объединения «Дагагровинпром» // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Булатова А.Г. Пища в традиционных праздниках и обрядах народов горного Дагестана (XIX - нач. XX вв.) // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Рагимова Б.Р. Пища в семейной обрядности лезгин // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Курбанов М.-З.Ю. Традиционное питание, связанное с рождением ребенка у даргинцев // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Булатов А.О. Ритуальная символика некоторых хлебных изделий народов Дагестана // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Дибиров М.А. Пищевые продукты домашней птицы и дичи в народной диетотерапии аварцев XIX - нач. XX в. // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990; Османов М.-З.Ю. Печеные и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX - нач. XX вв. (типологические параллели и районирование) // Система питания народов Дагестана XIX - XX вв. Махачкала, 1990.

1 Ганцкая О.А., Лебедева Н.И., Парникова А.С. Материалы и исследования по этнографии русского населения европейской части СССР. М., 1960. С. 143-171, 205-210; Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. Казань, 1966. Народы европейской части СССР. I, П.-М., 1964; Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. М.-Л., 1954; Васильева Г.П.. Преобразование быта и этнические процессы в Северном Туркменистане; Э.Г.Гафуров. Белуджи Туркменской ССР. Л., 1969; Василевич Г.М.. Эвенки. Л., 1969; Хомич Л.В.. Ненцы. Л., 1966.

ношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения традиционные для данного общества. Этнографов интересуют, во-первых, повседневные поведенческие аспекты питания. Любая совместная трапеза, будь то семейный обед или трапеза объединившихся для выполнения трудовой задачи людей ... есть не просто коллективно организованное насыщение. В любом случае, это в то же время действие с определенным знаковым содержанием¹. Совместные трапезы на всех ступенях исторического развития были и остаются одной из важнейших форм бытового общения между людьми. На диахронном уровне можно отметить следующие виды коллективных трапез: коллективное поедание убитого зверя в эпоху палеолита, традиционные правила раздела охотничьей добычи и совместные пирушки. Потом появились периодические «братчины» славянских народов, торжественные семейные обеды в английских аристократических и буржуазных кругах и дипломатические завтраки, обеды, «приемы», где обсуждаются важные вопросы международной политики. Сегодня можно назвать десятки, если не сотни, разных поводов в общественном быту людей, для совместного принятия пищи: совместная выпивка, прием гостей, званые обеды и вечера, товарищеские попойки, родины, крестины, свадьбы, похороны, юбилеи, чествования, календарные праздники и т.д.. Какую функцию выполняют при этом еда и питье. В большинстве случаев их элементарное биологическое назначение - удовлетворение голода и жажды - отходит далеко на задний план, а то и совсем исчезает². В любом случае трапеза, как действие имеет более или менее традиционно соблюдаемый и осо-

1 Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981. С. 3.

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

знаваемый сценарий с заведомым распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения. Все это вместе взятое составляет общую совокупность этикета, церемониала, этнических и эстетических нормативов трапезы¹.

Эти упомянутые выше поведенческие аспекты питания дополняются рядом правил, носящих ритуально-культовый характер. Правила эти могут относиться как к поведению во время трапезы, так и к материальному составу самой трапезы. Особенно наглядным проявлением таких культоритуальных ограничений являются постановленные или временные запреты на определенные пищевые продукты, а также посты, обычно включающие и ряд других ограничений. Набор основных продуктов, употребляемых в пищу и типы блюд из них, наличие характерных дополнительных компонентов (приправы, специи), способы обработки продуктов и приготовление блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи - все это в совокупности и образует систему питания, характерную для какого-нибудь отдельного этноса или для определенного региона, населенного близких по культуре этносами².

В современный период, в эпоху быстрого распространения более или менее унифицированной общемировой урбанистической культуры, этническое своеобразие народов в материально-бытовой сфере постепенно стирается. Тем не менее, показательно, что в области пищи этнографическая специфика сохраняется несравненно более стойко и долго, нежели в других сферах материальной культуры, например, в одежде и жилище.

1 Этнография питания народов Зарубежной Азии. С. 13.

2 Там же. С. 4.

Предлагаемая работа посвящена пище горских евреев Дагестана. Здесь же будут рассматриваться вкратце хозяйственно-культурные типы, распространенные среди этого народа. В исследовании описана пища горских евреев в основном в том виде, в каком она была на рубеже XIX-XX вв. почти повсюду.

Горские евреи (самоназвание джугьур, джуурьгью, от иврит: йегудим «иудеи», возможно, через посредство иранских языков) одна из этнических групп евреев Кавказа, формирование которой происходило на территории Дагестана и Северного Азербайджана. Значительная часть горских евреев под влиянием политико-идеологических причин, в том числе проявлений антисемитизма, примерно с конца 1930-х годов и особенно активно с конца 1960-х начала 1970-х годов стала называть себя татами, основываясь на том, что они говорят на татском языке. Этот процесс «татизации», поддержанный официальными властями Дагестана, по сути своей сводился к «деиудизации» и привел к искусственному, формальному разделению этого этноса на горских евреев и татов¹.

Сами горские евреи считают, что предки евреев пришли на Кавказ из Персии, а значит, принадлежали к одной из ветвей вавилонской диаспоры².

«Горские евреи, насчитывающие в Дагестане вместе с другими группами 14,7 тыс. человек (2000 г., оценка) (в 1989 г. лишь 3,6 тыс. человек указали свою национальность как горские евреи), расселены дисперсно на Прикаспийской равнине. В подавляющем большинстве (98%) они живут в Дербенте, Махачкале, Буйнакске, Хасавюрте, Каспийске, Кизляре. Сельские жители, составляющие около 2 % горско-

1 Ибрагимов М.-Р.А. Горские евреи // Народы Дагестана. М., 2002. С. 519.

2 Горские евреи. Иерусалим - Москва, 1999. С. 30.

еврейского населения, расселены небольшими группами в местах традиционного обитания: в Дербентском, Кайтагском, Магарамкентском и Хасавюртовском районах республики¹.

За пределами Дагестана горские евреи живут в Азербайджане (города Куба, Баку, Шемаха, селения Красная Слобода, Варташен, Мюджи), в Кабардино-Балкарии (г. Нальчик), в Северной Осетии Алании (города Владикавказ, Моздок), а также в Москве, Санкт-Петербурге, Пятигорске и других городах России². В исследуемый период горские евреи проживали: в городах Дербент, Петровск, Темир-Хан-Шура, а также в населенных пунктах Тарки, Чир-юрт, Султан-янгиюрт, Бойнак, Губден, Доргели, Карабудахкент, Дешлагар, Маджалис, Рукед, Мугатыр, Гемейды, Янш-конт, Нютюг, Нюгди-Мюшкюр, Хашманзил, Аглаби, Ханчелкала, Мампач, Арг, Карчай, Джарах.

Горские евреи — представители переднеазиатского типа большой европеидной расы с примесью элементов кавкасионского типа. Они говорят на северокавказском (или еврейско-татском) диалекте татского (правильнее среднеперсидского) языка, входящего в состав западноиранской подгруппы иранской группы индоевропейской языковой семьи³.

Одним из первых систематически изучал горских евреев И. Черный⁴. Но он не был этнографом или историком. Одним из инициаторов исследования горских евреев был иранист и кавказовед проф. В.Ф. Миллер.⁵ Проблемами

1 Ибрагимов М.-Р.А. Горские евреи. С. 251.

2 Там же.

3 Там же.

4 Черный И. Горские евреи // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. 3.

5 Миллер В.Ф. Материалы для изучения еврейско-татского языка. Введение, тексты и словарь. СПб., 1892.

этнографического кавказоведения и иудаики занимался И.Ш.Анисимов.¹

Горские евреи с присущими им специфическими чертами быта и культуры всегда привлекали и привлекают, особенно сейчас, внимание исследователей.

Особенно это относится к системе жизнеобеспечения, в комплексе которого особое место принадлежит пище.

Мы не ставим здесь цель дать всеобъемлющую и полную картину эволюции форм и компонентов системы питания у горских евреев во все исторические эпохи, так как такая задача потребовала бы гораздо более обширного материала и функционального рассмотрения, чем то, что можно провести в рамках данной работы. Мы позволим себе пойти по пути последователей классификационной дихотомизации, выделяя все более и более низкие классификационные таксоны, лишь по той линии, которая, в конечном итоге, подводит нас в этнографически хорошо прослеживаемой ситуации рубежа XIX-XX вв., где, однако, представляется возможность выделить пласты, весьма различные по времени образования.

Анализируя систему питания горских евреев, мы выделяем три основных пласта: основной — это тот, который связан с ведущим хозяйственно-культурным типом и непосредственно укладывается в вышеуказанный зерново-мясо-молочный комплекс; другой пласт - субстратный, связанный с рудиментами предшествовавшего хозяйственно-культурного типа, основанного на собирательстве, охоте; и, наконец, третий - адстратно-субстратный, являющийся отражением формирования историко-этнографических областей на Кавказе и во всей Передней Азии, развития межэт-

1 Анисимов И.Ш. Кавказские евреи-горцы. М., 2002.

нических контактов и культурных заимствований, последующего усложнения, развития и обобщения структуры и спектра производящего хозяйства. При этом следует иметь в виду, что все эти выделенные пласты не являются полностью разделенными, а порождают многочисленные явления смешанного и синтетического порядка¹.

В рамках первого пласта (хронологически являющегося вторым) следует, прежде всего, выделить зерновые продукты и основанные на них блюда.

Здесь же следует отметить, что именно зерновые продукты являются основой традиционного комплекса питания, входящих в качестве основного или существенного дополнительного компонента в большую часть всевозможных блюд, зафиксированных у горских евреев в интересующий нас период.

По технологии изготовления все эти блюда укладываются в определенный эволюционный ряд (с множеством ответвлений и сочетаний), отражающий историю становления и развития зернового хозяйства. В этом ряду древнейшим представляется непосредственное употребление в пищу зерна, в сыром или обжаренном виде, а затем муки (в сыром или обжаренном виде). Эти блюда готовятся в сухую на масле, разбавляются в воде или молоке.

Более сложным способом приготовления является варка различным способом приготовленного зерна или муки: сюда можно отнести многочисленные каши, галушки, лапшеобразные изделия. Следующим, третьим, способом обработки зерновых продуктов выступает печеное тесто в различных технологических вариантах. Здесь имеются в виду как виды самого теста - пресное (как наиболее архаическое),

¹ Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983. С. 199.

сдобное и кислое, так и техника выпечки (на углях, камнях, специальной утвари и приспособлениях). С появлением кислого теста в переработку зерновых продуктов вносится качественно новое начало: к термическим и механическим способам обработки добавляются ферментационный.

У горских евреев продукты скотоводства в балансе и рационе питания стоят на втором месте, вслед за продуктами земледелия. В «основную еду» входит все, что произведено от зерна, муки, крупы, а подсобным является все, что готовят из мяса, молока, овощей, фруктов - разные приправы, соусы и т.п.

Как зерновые, так и молочные продукты подвергаются тем же трем способам обработки - термическому, механическому и ферментационному, но в различных соотношениях между собой. Судя по материалу, на первом месте по значимости в формировании ассортимента молочных продуктов стоит ферментация спонтанная молочнокислая, культурная молочнокислая и сычужная (простокваша, сыр, творожистые массы и др.).

Необходимо отметить, что почти все без исключения молочные продукты употребляются с хлебом, начиная с парного молока и кончая сырами самой сложной технологии, что наводит на предположение о господствующем положении культуры хлебопечения к моменту становления молочного хозяйства у горских евреев.

Мясные продукты по распространенности уступали молочным и среди них преобладали блюда, рассчитанные на непосредственное употребление, за исключением специфических форм снеди, рассчитанных на более длительное хранение.

Переходя к следующему, более древнейшему пласту в

системе питания горских евреев, необходимо отметить его богатство и распространенность. Фруктово-овощной компонент в засушливых районах представлен незначительно. В этих условиях дикорастущие растения становились важнейшим источником витаминов и других биологически необходимых дополнительных компонентов питания. Способы обработки и употребления их были весьма многообразны. Они употреблялись в пищу как в сыром виде, так и после предварительного тушения или обжаривания. Многие дикорастущие применялись для приготовления блюд только из них и в сочетании с различными зерновыми продуктами. Таким образом, субстратное присваивающее направление хозяйства в системе питания горских евреев преобразовано производящим направлением.

Следующий пласт в системе питания горских евреев это суперстратный¹, связанный, прежде всего, с влиянием других иноэтнических цивилизаций, т.е.представляет собой заимствование. Сюда же могут быть отнесены такие инновации в культуре питания, которые были созданы самостоятельно в рамках данного региона и этноса, не зависели непосредственно от заимствований и внешних влияний, но появились относительно поздно уже в эпоху становления классового общества, и органически не были связаны с исходным земледельческо-скотоводческим направлением хозяйства. Тем не менее, полностью отрицать эту связь нельзя, так как в суперстрастной сфере питания отразились и были использованы и преобразованы те навыки обработки исходных продуктов и приготовления пищи, которые ранее были обработаны на продукты, органически свойственных данному ХКТ².

1 Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 203.

2 Там же.

К суперстратному пласту относятся и фрукты. Из способов обработки фруктов, кроме сушки, необходимо отметить приготовление сиропа (виноградного), а также упаривание фруктового отвара до твердой консистенции.

Одним из основных компонентов суперстратного пласта в системе питания горских евреев - это блюда, которые связаны в своем формировании не столько с данными ХКТ, сколько с переднеазиатской историко-этнографической областью (ИЭО), так как у нас «есть все основания считать, что Дагестан, входящий переднеазиатско-кавказский регион: первоначального сложения производящего земледельческо-скотоводческого хозяйства был охвачен сложившейся в этом регионе общей двуединой зерно-молочной моделью питания»¹. Из продуктов в этом компоненте необходимо прежде всего отметить рис, затем различные привозные пряности, а из блюд необходимо выделить более сложные, приготовленные из компонентов как из основного пласта системы питания, так и из привнесенных извне.

¹ Османов М.-З.О. Печенье и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX - начале XX вв. (типологические параллели и районирование). С. 114.

ГЛАВА I

ПИЩА ГОРСКИХ ЕВРЕЕВ

§ 1. Сырье, полуфабрикаты и снедь

Пища, как и вся система питания - одна из наиболее тесно связанных с приходными и хозяйственными условиями областей бытовой культуры.

Консервантность пищевых традиций объясняется «выработанными на протяжении веков специфическими вкусовыми ощущениями и привычками»¹, относительно стабильным характером хозяйственной деятельности.

Пища - это состав продуктов, отражающий экономические и хозяйственные особенности страны, виды пищи, способы их приготовления, периодичность приема пищи, способы заготовок. Классифицируя пищу наряду с другими компонентами культуры жизнеобеспечения, С.А. Арутюнов предложил выделить несколько этапов в обработке пищевых продуктов: сырье, полуфабрикат, снедь и блюдо².

Полуфабрикат - это продукт, прошедший определенную обработку, но еще не готовый к потреблению в пищу. Снедь вполне готова к употреблению в пищу без какой-либо дальнейшей обработки, притом это продукт, допускающий более или менее длительное хранение. Наконец, блюдо предназначено к потреблению более или менее непосредственно, по изготовлении не допускает длительного хранения.

1 Шитова С.П., Гадилгареева Р.Г. Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в науке XIX в. //Хозяйство и культура башкир в XIX начале XX вв. М., 1979. С. 78.

2 Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 189-190.

Так, зерно - сырье, мука и крупы - полуфабрикат, хлебные изделия - снедь, каши - блюда; мясо - сырье, вяленое мясо - полуфабрикат, колбаса - снедь, жаркое - блюдо¹ и т.д.

Придерживаясь этой классификации, рассмотрим специфические виды сырья, полуфабрикатов и снеди, которые бытовали у горских евреев в исследуемый период. Из зерновых культур горские евреи сеяли пшеницу, ячмень, рис, полбу, горох, чечевицу, а с конца XIX в. кукурузу. Пшеница, ячмень, полба, кукуруза шли на муку и крупу. Обработка зерна - размол производилась на водяных мельницах общекавказского типа и крупорушках, иногда в домашних условиях на ручных и ножных ступах и жерновах. Из огородных культур выращивали тыкву, морковь, свеклу, баклажаны, огурцы, помидоры, перец сладкий и острый, лук, чеснок, капусту, зелень (мята, петрушка, киндза и др.), разводили еще и бахчевые культуры - арбузы, дыни и т.д.

У горских евреев большое развитие получило садоводство: они выращивали инжир, сливы, абрикосы, персики, миндаль, алычу, яблоки, груши, грецкий орех, вишню, черешню, гранат и др. Народные приемы селекции позволяли создавать устойчивые и урожайные сорта фруктовых деревьев и винограда. «Горские евреи вместе с армянами стали основными производителями местных виноградных вин, ибо мусульманское население Дагестана из-за религиозных запросов не могло заниматься виноделием»².

Острые приправы готовили из слив, дикой айвы, лесных шишек, алычи, кизила, терна, абрикосов. Овощи и фрукты употреблялись в свежем и сушеном виде. Свежие фрукты шли на приготовление многочисленных варений: вишнево-

1 Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 190.

2 Ибрагимов М.-Р.А. Горские евреи // Народы Дагестана. М., 2002. С. 527

го, айвового, изюмового, персикового, абрикосового; готовили также варенье из арбузной корки - «энгулобо». Многие фрукты заготавливали на зиму в свежем и сушеном виде: сушка фруктов производилась на солнце и в хлебопекарных приспособлениях - в тандыре. Заготавливали также гранатовый сок, который являлся приятной и полезной приправой к мясным и рыбным блюдам.

Широко применялись привозные пряности: корица, душистый и красный перец, сумах, шафран и др. В прошлом дербентские сады славились своим шафраном.

В качестве приправы ко многим блюдам горские евреи заготавливали сок незрелого винограда («гуре»). Весьма широко применялись также привозные пряности.

Значительное место в питании горских евреев занимала растительная пища. Это многообразные дикорастущие и культивируемые съедобные растения (киндза, щавель, шелбап, везери, ригано, эвелик, тара, туршем и др.). Многие из этих растений высевались и выращивались в огородах. Эти душистые растения употреблялись в пищу в виде дополнений и приправ. Многие из них подавались к столу в свежем виде. Из них готовили также овощные соусы. Многие из них мариновались, солились впрок.

Из овощей в большом количестве употреблялись лук, чеснок, помидоры, огурцы, капуста, баклажаны, бурак, картофель; листья капусты шли для завертывания мясного фарша (спраги), а соленые листья винограда для голубцов (долма). Зеленые, молодые листья винограда заготавливались впрок - их мариновали или солили. Широко употреблялись огородно-бахчевые культуры: арбузы, дыни, тыква. На зиму горские еврейки солили помидоры, огурцы, перец, чеснок, а также мочили яблоки. Как

уже отмечалось выше употреблялись в большом ассортименте фрукты.

С весны в пищевом рационе горских евреев, как и других народов большое место занимали дикорастущие травы с мясистыми стеблями, содержавшие крахмал и луковицы. Травы ели в сыром, вареном, сушеном и тушеном виде. Некоторые из них сушили на зиму (риган, чабрец, мята и др.), и использовали в супы, похлебки и как ароматические добавки для всевозможных блюд.

Продукты животного происхождения для горских евреев, как и для их соседей (азербайджанцев, лезгин, кумыков) являлись важными компонентами их пищи, хотя по значимости своей стояли на втором месте. В повседневном питании наибольшее значение имела растительная пища, молоко и молочные продукты (масло, сыр, творог, сливки, простокваша и т.д.) разновидности кисломолочных продуктов. В рационе горских евреев особое место занимал сыр из овечьего молока, который отличался высоким вкусовым качеством.

Следующим доминирующим продуктом, употребляемым горскими евреями в пищу является мясо, предпочиталась баранина, а после неё говядина, птица, рыба и т.д., кроме свинины и конины. Мясо в основном шло как дополнение к растительной пище, реже и как основное блюдо. Здесь же можно заметить, что горские евреи часто употребляли мясо птицы.

Горские евреи после мяса предпочитали рыбу, которая занимает важное место в их пище, чего не было у соседних горцев. Рыбу они употребляли в свежем, вяленом, соленом и копченом виде. В основном употребляли золотую рыбу (мои), кутум, сазан, сельдь и т.д. - все они чешуйчатые.

Осенью заготавливали мясо впрок: тушу разделявали таким образом, чтобы все части одновременно и хорошо просушивались. В основном сушили в тени на сквозняке. Кроме этого заготавливали впрок колбасные изделия, начиненные фаршем из лучших кусков мяса с ароматическими добавками и чесноком. Колбасные изделия тоже сушились, на сквозняке. Кроме мяса горские евреи заготавливали курдюки, которых они солили и сушили, а также курдючное сало.

В числе продуктов горских евреев важное место занимали яйца, которые входили в состав начинки различных пельменей, пирогов и множества блюд. Их варили, добавляли в тесто, они входили в состав подарков, преподносимых друг другу во время календарных праздников.

Заменителем сахара у горских евреев часто служил мед, сухофрукты, которыми запасались на зиму. Сушили абрикосы, сливы, потом их заливали густым фруктовым сиропом (медом) и оставляли на зиму в глиняных сосудах. Сушили садовые и дикie фрукты на солнце и в печах. Из дикой алычи готовили пастилу, которая шла в качестве приправы к мясным блюдам.

Пищевые продукты, получаемые горскими евреями путем хозяйственной деятельности человека, вернее, путем производства и потребления продуктов питания, можно классифицировать следующим образом:

1. Зерно и мучные продукты.
2. Молоко и молочные продукты.
3. Мясо и мясные продукты.
4. Рыба и яйца.

5. Не мучные растительные продукты (фрукты, дикорастущие и овощи).

§ 2. Растительная пища

Злаковые и мучные блюда составляли основу питания горских евреев. Степень употребления растительной пищи определялась особенностями природной среды, хозяйственных и историко-культурных традиций, а также этнических связей. Поэтому большое значение придавалось развитию земледелия, возделыванию зерновых культур, среди которых первое место занимало возделывание пшеницы, риса, овса, полбы, а также гороха, фасоли, чечевицы. Возделывание зерновых и бобовых сочеталось с выращиванием садово-огородных и технических культур. В ряде местностей (Дербент и округа, сел. Маджалис и др.) древним занятием горско-еврейского населения было виноградарство и виноделие. По данным М.М.Ихилова, в Дербентских виноградниках выращивалось до 20 сортов винограда. Вплоть до 60-х годов XIX века отмечались случаи, когда виноградарство, как более рентабельное производство, вытесняло хлебопашество.

Итак, как для большинства населения субрегионов Дагестана и Закавказья, так и для горских евреев, в связи с большой ролью в древней экономике земледелия, пища растительного происхождения являлась основной и повседневной.

Классифицируя зерновые в зависимости от способа обработки зерна (тепловая - обжаривание, варение, печение; механическая - от цельного зерна до крупы, муки и теста), можно выделить следующие типы блюд: цельное зерно жареное, печеное, вареное; крупа и мука - вареные; тесто вареное или печеное с начинкой и без начинки.

Наиболее древнейшим, как и у большинства народов Кавказа, было блюдо из прожаренного зерна. Горские евреи

поджаренное зерно, особенно кукурузы - «хIабижде» давали детям.

Из смешанных очищенных зерен кукурузы, фасоли, пшеницы, чечевицы на мясном отваре, путем отваривания или толчения горские евреи готовили особое блюдо - «шебиш». Готовили его в основном на отваре сушеного мяса. Зерна томили в глиняных горшках, зарытых в горячую золу, или варили в медных котлах на медленном огне в печах, где выпекали хлеб. Оно также являлось ритуальным блюдом, которое готовилось и раздавалось с появлением первого зуба у ребенка, во время всевозможных календарных праздников и обрядов (обряд вызывания дождя и т.д.). Исследователи относят данное блюдо ко времени перехода к вареной пище и считают, что оно вошло в состав местных блюд, как и жареное зерно, до появления зернотерок для размола зерна¹.

Как у других народов Кавказа, у горских евреев тоже своя разновидность панспермии, т.е. всезернии, (смеси зерна всех злаков). Здесь речь идет об отваренной смеси зерен различных злаков и зернобобовых (гороха, фасоли, чечевицы и т.д.). Как уже отмечалось, панспермии играли значительную роль в новогодней и весенней обрядности и причащение к ним обычно рассматривалось как гарантия плодородия, урожайности начинающегося года или вегетационного сезона.

Из вареных мучных блюд наиболее простыми являются всевозможные каши, имевшие широкое распространение почти у всех народов Кавказа. У горских евреев специально для рожениц готовили «хашил», залитую медом. Сначала его варили совсем жидким, затем добавляли еще муки и замешивали, когда ели заливали медом.

¹ Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967. С. 275, 276.

Кроме этого готовили кашу из пшеничной крупы крупного помола - «ош гъургъути», «пшеничная каша». К такой каше отваривали сушеный кутум, резали на куски и ели с этой кашей или делали мясную приправу. Следующая разновидность - пшеничная каша крупного помола с мясом или кишками, начиненными луком, мукой, жиром, томатом. Готовилась она на мясном бульоне, сюда же добавляли и фасоль. Со всеми ингредиентами кашу ставили в печь (корюк) томиться, чтобы она варилась на тихом огне. Она называлась «нермов» и готовили обычно на 7-й день свадьбы и на другие праздники. Кроме названных, горские евреи готовили еще всевозможные каши на воде, на мясном бульоне, на молоке. Наиболее часто готовили рисовую кашу на молоке - «шиловой шири», ее же готовили добавив в рис лапшу и называлась она «адре шири». Ели рисовую кашу добавив сметану.

К числу блюд из круп, видимо, можно отнести разновидности плова. У горских евреев их было несколько:

1. «Адре - плов» (плов с лапшой) рис варится в подсоленной воде, туда же кладут лапшу, приготовленную заранее, подсушенную и подогретую. Рис и лапшу доводят до полуготовности, затем их просцеживают через дуршлаг, на дно кастрюли наливают растительное масло или ореховое (которое производили сами). Дно выкладывали или сушеной колбасой, нарезанной колбасой, которая затем чередовалась с рисом несколько раз или на дне рис смешивали с маслом, добавляли несколько яиц, все мешали до состояния однородной массы, которую раскладывают по всему дну котла ровным слоем, после уже осторожно перекладывают рис с лапшой. Затем ставили котел с рисом на медленный огонь, чтобы он доходил до готовности, за 10-15 минут до готовности весь рис поливали растительным маслом.

2. Следующий способ приготовления плова повторяют многие народы Южного Дагестана, особенно - азербайджанцы. Для этого плова, рис варится в подсоленной воде, доводят до полу готовности, затем процеживают через дуршлаг в другой кастрюле. На кипящем растительном масле жарят тонкий лаваш из теста приготовленный на молоке с яйцами. Затем на лаваш высыпают готовый рис и ставят кастрюлю на тихий огонь, закрыв крышкой. Через некоторое время рис заправляют растительным маслом. В отдельной кастрюле готовят в масле изюм с урюком, к нему отдельно - мясную приправу и, добавив много лука, тушат. Или из курицы готовят «чыхыртма», добавив много лука, а в конце добавляют взбитое яйцо. Это блюдо выкладывают отдельно и едят рис с изюмом из разной посуды. Плов выкладывают на большие блюда (лимча) или на медные подносы (тепси).

3. Другая разновидность плова отмечена у И.Ш. Анисимова: «Самого же необходимою пищу считается при гостях «ош», «плов» - каша из сорочинского пшена, приправленная яйцами, изюмом и курдючным салом или ореховым маслом собственного производства»¹. Эта же разновидность плова описана и М.М. Ихилковым: «Ош и плов считаются широко распространенными лакомыми блюдами. Плов приготавливается различными способами. Один из видов плова, напоминающий азербайджанский, готовится так: в котел с кипяченной водой насыпают подобранный и очищенный рис и, не доводя его до разваривания, процеживают через цедилку. Для того, чтобы зерна риса не приставали друг к другу, их в цедилке промывают теплой водой. После этого процеженный рис осторожно высыпается в котел с маслом. Котел накрывается крышкой или подносом и ставится на слабый огонь. Для того, чтобы плов

¹ Анисимов И.Ш. Кавказские евреи горцы. М., 2002. С. 101.

подрумьянился, в миску взбалтывают несколько яиц и кладут в котел за 10-20 минут до снятия котла, нагревают топленое масло или ореховое и заливают им рис. Плов подается на стол в больших мисках. Желаящим подают в тарелках также рисовый отвар, при еде его заправляют уксусом.

Плов приготавливают не только с бараниной, но и с курицей. Курицу для плова варят отдельно. Потом начинают ее изюмом, жареным луком и кладут в плов.

Баранина для плова готовится так: изрезанную на мелкие кусочки баранину жарят в котле с маслом или салом, луком и перцем, сверху кладут недоваренный рис, затем час или больше держат на легком огне в закрытом котле. Когда же рис сварится окончательно, в него кладут изюм и на блюде подают к столу.

В более состоятельных семьях, наряду с пловом готовили различные жаркое, соусы и жидкие блюда: ягни, спраги, жаркое, хое-гушт и т.д.»¹.

4. В следующем способе процеженный рис перекладывают слоями в кастрюле: слой риса, слой приправы (мясо со специями), затем только ставят кастрюлю на медленный огонь париться. В конце рис выкладывают с добавлением приправы из мяса, лука и т.д.

В разнообразии приготовления плова чувствуется влияние азербайджанской кухни, во многом придерживающаяся иранских традиций. Пожалуй, во всех разновидностях пловов дагестанцев можно проследить азербайджанские и иранские традиции. Кроме этого, необходимо отметить, что у всех народов плов, в основном, престижное праздничное блюдо, а многие специально приурочивают его к определенным календарным праздникам, например, Навруз-байрам и т.д.

¹ Ихилов М.М. Горские евреи. РФ ИИАЭ ДНЦ РАН. Ф. 3., Оп. 3., Д. 1762. Л. 52.

Рассматривая применение риса и различных круп в пище горских евреев, отметим, что крупы и всевозможные злаки входили не только в состав каш, но и в состав супов (мясных, молочных, постных).

У горских евреев, как и у других народов данного региона супы заправлялись рисом, пшеничной и пшенной крупой, очень часто к ним добавляли бобовые - фасоль, чечевицу, горох. А приправлялись подобные супы большим количеством лука, перцем, кислой пастилой (за исключением молочных супов).

Сюда можно отнести жидкие блюда горских евреев, например, как «шилаво» готовили на мясном бульоне, добавляли картошку, рис, жареный лук, зелень; «ягъни», куда входили мясо, картошка, зелень, перец черный и красный, немного кураги. Готовили также фаселевый суп с рисом, с сушеным мясом «шиловой бугъли» или варили заменив рис лапшой - «адире бугъли».

К супам можно отнести рисовый суп с фасолью, куда добавлялись маленькие пельмени с мясной начинкой - «дюш-пере». Готовили также «бозбаш» жирное мясо резали на мелкие кусочки, добавляли много лука, красного перца, алычевой приправы и не очень много воды, ели макая хлеб, руками. Сюда можно отнести и суп «довга», приготавливаемый дербентскими евреями с отварным рисом на кислом молоке, куда добавляли яйцо, зелень, немного муки и варили на слабом огне помешивая и доводили до кипения. Ели остудив, добавив еще сметану.

К полужидким блюдам можно отнести праздничное блюдо горских евреев «тара». «Тара» бывает и мясное, и рыбное.

Особый интерес представляет суп «ягъни нисоной». На

1-й и 2-й день Песаха варят жирную говядину, бульон процеживается, нарезается много лука и перетирают с солью, затем кладут лук, мясо вытаскивается, кладут крупными кусками картошку, алычу, варится на слабом огне около часа. К концу варки добавляют взбитые яйца. Его тоже едят такая хлеб руками.

По технологии изготовления наиболее простым можно считать приготовление блюд путем обжаривания или варки муки на масле, на молоке, на воде. Сюда же можно отнести мучную халву - «асидо», фигурирующую на многих праздниках календарного цикла. Горские евреи готовили халву из пшеничной муки. Технология приготовления такая же, как и у любой халвы: в кипящее растительное масло сыпали немного муки и варили в жидком виде, потом уже постепенно доводили до нужной консистенции, пока масса не отойдет от стенок посуды, где готовится халва. Перед снятием посуды с халвой с огня кидали туда размельченные орехи, а потом заливали медом, сахарным сиропом и быстро мешали всю массу. Халву в горячем виде клали на большой поднос, разрезали на куски квадратиками или ромбами и по мере надобности подавали на стол.

По сложности технологии приготовления сюда же можно отнести и «хашил», который являлся ритуальным блюдом. Этим блюдом кормили реже раженицу, им же угощали невесту на второй день свадьбы - «хашил» подавали в обоих случаях с медом. Готовили его следующим образом: в котле распускали топленое масло или растопленный свежий курдюк, доводили жир до кипения, затем добавляли немного муки и варили его в полужидком состоянии до готовности, доводя его до коричневого цвета. Ели его в теплом виде.

Более сложным для приготовления является варка об-

работанного зерна или муки, куда можно отнести многочисленные формы блюд: хинкал всех разновидностей, лапшевидные изделия и др. Одним из любимых блюд у горских евреев считался хинкал, представленный несколькими разновидностями. Например, тонкий хинкал с курицей или мясом. Как только мясо сварится, его вынимают и в кипящий подсоленный бульон кладут небольшие квадратики, вырезанные из тонко раскатанной пресной лепешки. Когда сварятся, их достают шумовкой в отдельные пиалы и едят, добавив чеснок, уксус, пасту из кураги, толченный грецкий орех. Вместе с хинкалом ставили и мясо, ели хинкал вилками, после пили бульон, заправленный чесноком, уксусом и грецкими орехами.

Следующая разновидность хинкала «хулей ингъар»: тесто замешивают на кипятке, затем от него отрезают кусочки теста, которые в свою очередь раскатывают в стержни, затем эти стержни раскатывают скалкой или разминают пальцами и отрывают от них четырехугольные кусочки, наподобие «чабанского» хинкала. Когда хинкал сварится, его подают с мясом, без бульона с чесноком и уксусом. В конце приносили бульон.

Третья разновидность хинкала из пшеничной муки «кунхъарбули» - ракушки, немного больше размером, чем лакский хинкал. Ели с мясом, чесноком, уксусом, толченым грецким орехом и пастой из сушеной кураги. И

еще готовили тонкий хинкал — небольшие квадратики, вырезанные из тонко раскатанной лепешки. Их едят добавив чеснок, грецкий орех и кислое молоко. Эту разновидность, в основном, готовили летом и ели без мяса. Он назывался «хингъара маст».

Кроме пшеничной муки для хинкала использовали еще

кукурузную: из муки белой и желтой кукурузы готовили хинкал - «гъариш-гъарини». Тесто замешивали как обычно на кипятке, к нему подавали жареную баранину, чеснок, уксус, отваренную на тихом огне и размятую сушеную курагу и орехи. Ели их руками, макая в приправу.

К разновидности хинкала, видимо, можно отнести блюдо «гъингъара пол», приготавливаемое в виде галушек из смеси дикого лука и муки. Для них замешивали тесто: дикий лук + яйца + мука. Иногда делали и без яичек, затем от теста отрезались кусочки и раскатывались в стержни потоньше, чем обычные, примерно как для «чабанского» хинкала, стержни раскатывали скалкой или разминали пальцами и резали на кусочки тесто, которые варили в мясном бульоне. Едят «гъингъара пол» с мясом, добавляя разные приправы: приправы клали отдельно в одну чашку отварную и размятую курагу, в другую - чеснок, в третью - орехи размельченные и отварные, в четвертую - сваренные вкрутую, измельченные яйца.

Кроме разновидностей хинкала к блюдам, представляющим собой варку теста в мясном бульоне или просто в подсоленном кипятке относится еще приготовление разных видов лапши.

Из крутого, замешанного чисто на яйцах теста делали домашнюю лапшу, употребляемую для заправки многих блюд, а в поджаренном виде, как это делалось у горских евреев и для приготовления плова вместе с рисом.

Использовали для лапши пшеничную муку. Из теста тонко раскатывали скалкой сочень (лепешку), его резали на полоски, которых клали друг на друга и крошили на соломки. Чем тоньше лапша, тем выше оценивается кулинарное мастерство хозяйки. Иногда сочень складывали пополам

несколько раз, пока не получится многослойный конус; от него отсекали узкие полоски, постепенно передвигая нож от края к центру. Получается длинная и тонкая лапша, чтобы она не слипалась, ее перебирают, подбрасывая на ноже и слегка пересыпая мукой. Кроме плова, лапшу кидали для заправки супов в мясной, молочный супы. Из мясных супов варили в основном куриный. Сначала варили мясо, не вынимая мясо из бульона добавляли в кипящий бульон лапшу, мелко нарезанную картошку, соль, перец, поджарку (лук, томат), зелень.

Когда лапшу варили в молоке, кто-то варил лишь одну лапшу, а кто-то добавлял еще мелко нарезанную картошку и лук.

К мучным изделиям, сваренным в воде можно отнести и пельмени (кюрзе) «дюшбере» с разными начинками (мясной, яичной, из ливера, зелени и др.). Из пресного теста раскатывали лепешку, вырезали кружочки, клали на кружочки начинку и защипывали. Ели пельмени, макая в кислое молоко (мает) или сметану с чесноком, а пельмени с мясом ели с чесноком в уксусе. Начинку для пельменей готовили также и из вареной или свежей тыквы, куда добавляли жареный лук, черный и красный перец, соль, курдючное сало. Яичную начинку готовили добавив молоко, жареный лук на курдючном жиру. Ели с чесночной приправой и кислым молоком.

Весной и летом готовили пельмени с начинкой из разных съедобных трав - крапивы, черемши, конского щавеля, дикого лука (халияр), добавляя к ним пряную и душистую зелень с огорода (киндза, укроп, рейган, базилик и др.). Во все эти начинки добавлялся жареный лук на курдючном жиру и яички.

Жареный лук добавлялся горскими евреями во все начинки пельменей (мясные, творожные и др.), что является отличительной чертой еврейских блюд и ели пельмени со всевозможными начинками с чесночными приправами. По этому поводу И.Черный отмечает, что у горских евреев все «кушанья готовятся с большим количеством чеснока, что непривычному европейцу трудно переносить»¹.

Теперь остановимся на обработке зерновых продуктов в виде печеного теста - хлеба. Варьируют как виды самого теста (пресное, сдобное, кислое), так и техника его выпечки, (садж, духовка, тандыр).

Для замешивания любого теста муку всегда просеивали через сито. Месили тесто в деревянном корыте крутлой формы «ташт», сверху накрывали чистой скатертью. Когда тесто подходило, хозяйки брали его, несколько хворостинок и полена дров и шли печь хлеб в квартальной печи. И.Ш. Анисимов замечает: «А, что такое несут женщины на голове в больших деревянных чашках, при этом под мышками или в руках их несколько хворосту или два-три полена дров?»

спрашиваете Вы. «А вот что, говорит он (житель селения Р.З.), - у нас каждый порядочный хозяин имеет свою печь - значит для выпечки хлеба. Бедным людям иметь печь - значит разориться при теперешней дороговизне дров, так как, чтобы вытопить печь, да еще каждую неделю, да иногда по два, по три раза в неделю, когда приезжают гости, нужно на месяц по крайней мере три-четыре арбы дров. Здесь же хозяева топят поочередно и, испекли свой хлеб, предоставляют свою печку на пользование другим. Каждая хозяйка, даже и богатая, так как другой раз и она вытопит свою печь, приходит сюда, приносит с собою готовое тесто, которое

1 Черный И. Горские евреи // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. III. С. 7.

несет она на голове в чашке, и ждет своей очереди. Одна кончает, другая бросает сейчас свои поленья в печь, чтобы лучше подтопить ее, и начинает делать чуреки, которые сейчас уже готовы»¹.

И далее этот автор пишет, что «печки бывают двух родов: «курук» (вроде русской печи) и «тону». Эта последняя есть яма в земле, имеющая вид усеченного корпуса, смазанная внутри глиной, с углублениями на внутренней стороне. В «курук» кладутся чуреки при помощи деревянных круглых лопаток, а в тону прилепливаются руками по внутренним стенкам ямы. Возле этих печей собирается масса женщин, которые занимаются выпечкой хлеба иногда до глубокой ночи, каждая ожидая своей очереди. Между тем одна из них начинает говорить о новостях, другая рассказывает сказки, третья сплетничает на других, четвертая хохочет со знакомой, пятые шепчутся и осуждают других, сидящих здесь, франтих... словом, вы видите здесь пекарню, слышите все аульные новости, суды и пересуды, смотрите на горских красавиц, франтих... чего же еще?, а польза бедным людям все-таки есть»².

Преимущественно пекли хлеб из заквашенного теста, реже из пресного теста. В качестве закваски, как и у всех народов Дагестана, оставляли или использовали старое тесто, которое хранилось постоянно у каждой хозяйки в полужидком виде. Хлеб готовили круглой формы, два-три пальца толщиной.

Для торжественных случаев выпекали особые толстые хлеба на масле без начинки. Вообще, по обычаю, горские еврейки, которые пекли хлеб в общественных печах, первый выпеченный хлеб раздавала по кусочку всем сидящим око-

1 Анисимов И.Ш. Кавказские евреи-горцы. М., 2002. С. 110.

2 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 111.

ло «тону». Выпеченный в тону хлеб получался очень вкусным и хранился в свежем виде в течение недели.

По обычаю горских евреев не принято было резать хлеб ножом, его обычно разламывали руками. Хлеб нельзя было ронять на пол и наступать на него ногой. А перед едой хлеб благословляли.

В золе выпекали особый сорт хлеба «фади», этот вид выпечки хлеба, видимо, являлся наиболее древним.

Из пресных хлебов наиболее известен среди горских евреев «гагал», т.е. маца, которую пекут к главному еврейскому празднику «Песах» (пасха). Этот хлеб они должны, были есть восемь дней. Как отмечает Бежанов в своем очерке: «пшеницу покупают на гумне, которую дождь не мочил и хранят ее в совершенно новом глиняном кувшине. За тридцать дней до Пасхи каждое зерно выбирают особо, чтобы оно не имело дырочек и других повреждений, и чтобы оно не было подмочено водою. Мельницу, где должны молоть эту пшеницу, тщательно очищают, ремонтируют, ни одной пылинки старой муки не оставляют: все щели в мельнице замазывают; жернова очищаются измельченными в порошок кусками глиняной посуды. После очистки приходит раввин, осматривает, хорошо ли все сделано и разрешает молоть. Пшеницу на мельницу и обратно муку нужно нести так, чтобы солнце не согрело ее, а то может произойти окисление. На другой день пекут пресный хлеб... Для печения пресного хлеба («гагал», «маса») собираются 15-20 человек мужчин (женщины не могут печь); тесто месят, смачивая вчерашнею водою. Тесто месят маленькими порциями; на один раз берут 2 % фун. (в большем количестве может прокиснуть). Когда месят тесто, то каждый из мужчин исполняет одну какую-нибудь работу: один наливает воду по мерке,

другой взвешивает муку, третий месит тесто, четвертый режет тесто и делает лаваш, пятый делает на лаваше рисунки, шестой печет и т.д. Во время этой работы все должны говорить: «Мы, мы это делаем для «маса». Воду добавляют один раз и притом чистую, прозрачную и холодную; если воды окажется не в меру больше или меньше, то тесто не годится; поэтому тот, который наливает воду в тесто, должен быть знатоком своего дела. Палку, которой катают тесто, почти ежеминутно чистят стеклом, чтобы тесто к ней не пристало; она до окончания работы должна быть в руках и находится в движении. Пресный хлеб пекут в новой печке (тандыр), где нельзя печь обыкновенный хлеб. В печи хлебцы не должны соприкасаться друг с другом, не должны подниматься; если из печи вынутый хлеб окажется недопеченным, то его вторично нельзя ставить в печь, он негоден. Пресный хлеб едят только накануне пасхи после благословения; ножи для этих хлебцов должны быть новые»¹.

Горские евреи пекли еще хлеб из кукурузной муки - «аявлу мучери», тесто готовили на кипятке, начинкой служил жареный на курдючном сале лук.

Среди горских евреев были широко распространены мучные печеные изделия с начинкой - «чуду». Для чуду использовали не очень круто замешанное на воде пресное тесто, куда иногда добавлялись и яйца. Начинку для чуду старались готовить заранее, чтобы впиталась соль, жиры и т.д. Среди чуду немалое место занимало чуду с мясной начинкой, которые являлись наиболее престижными, праздничными среди выпечных изделий с начинкой не только у горских евреев, но и у остальных народов Дагестана, особенно Южного Дагестана. Однако следует отметить, что

¹ Бежанов М. Евреи в с.Варташен (Елисаветпольская губерния, Нухинский уезд) // СМОМПК. Тифлис, 1894. Вып. 17. С. 116.

наибольшее значение чуду имели и имеют в горной зоне Дагестана, а на юге слабее. Для чуду с мясной начинкой брали жирное мясо: баранину или говядину, измельченное ножом-секачем, добавляли жареный лук, много черного и красного перца, добавляли пряную зелень: рейган, киндза и т.д. Для такого чуду сначала раскатывали одну большую лепешку, клали в середину начинку, остальную часть лепешки собирали вокруг так, что в середине остается небольшое отверстие. Иногда в фарш добавляли недоваренную пшеничную крупу. Пекли такие чуду в корюке, после выпечки мазали маслом или курдючным салом. Чуду с мясной начинкой готовили еще по-другому: раскатывали две лепешки - одну чуть больше другой. Начинку готовили чуть иначе мясной фарш, зелень пряная, жареный лук, черный и красный перец, толченый грецкий орех. На одну лепешку клали начинку, а другой прикрывали и защипывали кругом. В середине оставляли небольшое отверстие для пара. Пекли тоже в корюке и в конце мазали маслом.

Чуду готовили с начинкой из тыквы двух видов: из сырой и вареной. Сырую тыкву очищали от кожуры и косточек, нарезали тоненькими кусочками ножом, добавляли соль, перец, тмин, жареный лук, толченый грецкий орех, немного сушеного мяса или колбасу, сушеный чернослив без косточек. Готовили чуду с такой начинкой круглой формы, защипывая кругом. Его тоже пекли в корюке и мазали в конце маслом. А чуду с вареной тыквой пекли не в корюке, а на садже.

Весной-летом готовили чуду с зеленью: крапивой, диким луком, конским щавелем и заправляли маслом, сырыми яйцами, жареным луком, перцем, творогом и т.д. В начинку часто добавляли толченый грецкий орех с зеленью. Пекли на садже и мазали маслом.

Кроме них готовили еще чуду с начинкой из картофеля: сырого и вареного. Начинку из сырого картофеля готовили: чищенный картофель резали тонкими ломтиками, затем добавляли соль, черный и красный перец, жареный лук, немного сушеного мяса, турши. Готовили круглой формы в корюке.

А из вареного картофеля готовили чуду полукруглой и круглой формы. Пекли чуду на садже, установленном на треножнике. Иногда вареный картофель мешали с творогом в качестве начинки. Творог смешивали с конским щавелем или другой зеленью.

Среди выпечных изделий с начинкой особое место занимали чуду с требухой. Для начинки чуду начищенные внутренности варили, затем их рубили топориком и клали в сывороточный уксус. Перед употреблением для начинки из требухи выжимают жидкость и добавив к ним лук, соль, черный и красный перец, раскладывали их по раскатанному сочню, прикрыв сверху вторым кругом, кругом защипывали и пекли в корюке, после чего мазали маслом.

Чисто женским блюдом является чуду с начинкой из рисовой каши на молоке - «пярташ». Эту разновидность чуду готовили на масленицу, месили пресное тесто, тонко раскатывали сочни и слегка их выпекали, после чего их складывали в стопку, затем закладывали начинку внутрь, когда ели мазали (поливали) густым сиропом или, перемешанным с водой медом. и мазали этим.

Всевозможные печёные изделия с начинкой различались по своей этнической принадлежности в прошлом. Это наиболее пестрый разряд блюд, сформировавшийся в основном на более поздних этапах культурного взаимодействия

населения Дагестана. Вернее, большинство из перечисленных изделий с начинкой не находит далеких аналогий и ограничивается, в основном, сходством с пищевыми традициями населения Дагестана.

Среди выпечных изделий с начинкой особое место занимал пирог — «чуду», который являлся традиционным блюдом у дагестанцев. Хотя технология приготовления этих пирогов у всех народов была почти одинаковой, тем не менее, они различались между собою по ассортименту ингредиентов, способу выпечки. Например, горские евреи клали в начинку почти всегда жареный лук, очень часто добавляли ореховое масло домашнего производства или сами орехи.

Итак, жировой компонент питания горских евреев в основном традиционно пополнялся животными жирами коровьим маслом, отчасти курдючным жиром. Иногда, особенно во время гостевой трапезы, горские евреи пользовались ореховым маслом собственного производства и, вполне возможно, что это являлось влиянием грузинской кухни, которые очень часто, особенно во время поста, употребляли растительное масло в виде орехового масла домашнего производства.

Из сладких блюд горских евреев следует отметить «хади-мо» (халва) - сладкая паста из поджаренной муки с сахаром; из пшеничной муки, смешав с изюмом и орехами готовили булки и печенье, а также свадебный пирог «ликах»; из очищенного ореха с медом готовили халву, типа «натух».

Значительное место в пище горских евреев занимали зернобобовые культуры. Горох и нут выступали как компоненты супов и сложных блюд. Фасоль употреблялась и стручковая незрелая, как сочный овощ и сухая зерновая,

как компонент супов и каш (пансмермия) или горские евреи «жарят фасоль в масле и сале с чесноком, солью и луком»¹.

Отсюда следует отметить зерно-молочно-мясную природу основы горскоеврейского питания, что и соответствует древнему укоренившемуся типу производящего хозяйства, тогда как фруктово-овощной компонент и в производящем хозяйстве продолжает традиции собирательства, тесно с ним связан, а главное - в моделях потребления фрукты и овощи включаются как аналоги или субстатусы молочных и мясных продуктов. Повсюду распространено собирательство диких трав, которые шли на начинку выпечных изделий, вареников, пельменей. Травы заменяли в них более дефицитную мясную или творожно-сырную начинку, либо поедались вместе с хлебом и пастой в отваренном и рубленом виде, заправленные луком, чесноком, орехом, маслом, уксусом и др., горские евреи не являются исключением из этого правила. Из дикорастущих в такой роли выступали шире всего щавель, конский щавель, дикий лук («халияр») и многие другие травы.

Многие дикорастущие растения являлись одновременно лекарственными или тонизирующими. Будучи сами по себе малокалорийными, они содержали большое количество биологически активных веществ и витаминов. Систематическое поступление их в организм человека в сочетании со сравнительно низкокалорийной пищей, несомненно, способствовало лучшему приспособлению к экстремальным условиям окружающей среды².

Чай из мяты и тмина считался полезным для лечения различных заболеваний: при плохом пищеварении, при гнойных процессах в брюшной полости, кашле, при болях в толстой кишке.

1 Черный И. Горские евреи. С. 8.

2 Ордынский В. Лук и чеснок. М., 1934. С. 34.

Продукты, приготовленные из диких растений относятся к сезонной пище, несмотря на то, что некоторые травы хранят на зиму. В пищу чаще всего употребляли их в апреле-мае, когда побеги трав еще молодые и отличались хорошим вкусом. Поздно собранная трава становится грубой, горчит и теряет полезные свойства. Весной те же самые растения обогащают организм человека естественными витаминами.

Одним словом, в местах проживания горских евреев произрастали многие разновидности овощей и фруктов, которые не встречаются в горной и высокогорной частях Дагестана. И здесь, дикие и культурные фрукты и овощи находились не в состоянии взаимодополнения, а наоборот, и те и другие выступали как единая функция развитости навыка их потребления. Горские евреи засаливали и закармливали многие травы, наряду с такими овощами как чеснок и стручковый перец, огурцы, помидоры, которые выступали как дополнение к хлебу, в функции аналогичной сыру. Ароматические травы -мята, тмин, чабрец и др. сушились, употреблялись как пряная приправа к блюдам или как заварка для чаев. А из пряных трав здесь наиболее важна листовая киндза (кориандр).

В кухне горских евреев применялись главным образом кислые приправы фруктов. Кислую приправу делали из сушеных плодов алычи, слив, барбариса и сумаха. Из слив и алычи дикой и садовой также готовили тонкую сухую кожистую пастилу, которая размачивалась, разваривалась, составляя кислую основу супов и других полужидких блюд.

С применением овощей (баклажаны, помидоры) и листьев овощей и дикорастущих (капусты, винограда, конского щавеля, бурака), готовили горские евреи «долма» (завернутые в виноградные листья; в листья бурака и конского

щавеля) и голубцы «япраги» (завернутые в листья капусты). Иногда рисово-мясная начинка укладывалась в помидоры, баклажаны. Помимо долмы, эти же овощи употреблялись в вареном, жареном, маринованном виде с большим количеством чеснока и стручкового перца. Например, И.Черный отмечает, что горские евреи во время гостевой трапезы к мясным блюдам подавали еще «маринованный чеснок и маринованные огурцы, на особом блюде, что заменяет наш салат...»¹. Огурцы употреблялись и в сыром виде, помимо них – также потреблялась многочисленная зелень, редис, редька.

В большом ассортименте употреблялись фрукты в свежем (яблоки, груши, айва, виноград, инжир, абрикосы, гранат) и засушенном маринованном виде (яблоки). Сушенные фрукты (абрикосы, вишня, инжир) очень часто служили подспорьем в питании. Свежие, сушеные, вареные фрукты подавались к столу во время гостевой трапезы: «Сладкие кушанья, состоящие из жареных или вареных груш, яблок и слив, в меду или сахаре, с курдючным салом, с изюмом, что заменяет наш компот»². Из туты и винограда изготовлялся выжиманием и выпариванием сладкий густой сироп (дошаб, бекмез), служивший заменителем меда и сахара, лекарством, компонентом многих видов сладких блюд и снеди. Из гранат выжимался сок, который выпариванием доводили до определенной густоты и пользовались как кислой приправой. Всевозможные варенья и цукаты, изготовлялись из любых фруктов, а также лепестков роз, незрелых грецких орехов, арбузных корок, баклажанов и других продуктов.

В исследуемый период сахар был слишком дорогим, что-

1 Черный И. Указ. соч. С. 7.

2 Черный И. Указ. соч. С. 7

бы войти в систему питания горских евреев и других народов Дагестана и Кавказа, он присутствовал только лишь в питании состоятельных слоев городского населения, а менее состоятельное население, особенно сельское, заменяло его дошабом, бекмезом, отчасти медом. Но, тем не менее, сладости всегда занимали важное место в праздничной пище, в особенности новогодней. Наряду со сладостями здесь были популярны и сладкие безалкогольные напитки, домашнего изготовления различные печенья, например, пахлава, шакер-чурек, заимствованные из азербайджанской и иранской кухни.

Помимо садоводства, в регионе проживания горских евреев было развито виноградарство, что способствовало изготовлению всяких вин и алкогольных напитков.

В древности вино было распространено более широко у народов Дагестана, но потом употребление вина немного сузилось под влиянием ислама, хотя потребление винограда как свежего, так и переработанного продолжалось.

Виноделие у горских евреев в исследуемый период достигло значительного развития. «Вино готовится из винограда еще осенью и держится запечатанным в бочках и больших глиняных сосудах до первой ночи Маккаевев. Редко можно найти семейство, которое не имело бы ведер тридцать, сорок вина на зиму»¹. Виноград, помимо вина, шел на заготовку вяленого винограда (изюма), пастилы и других пищевых виноградных запасов, служивших важным пищевым подспорьем в условиях отсутствия сахара и других сладостей.

Кроме вина, у горских евреев наличествовали разнообразные безалкогольные напитки, как и у многих народов

¹ Анисимов И.Ш. Кавказские евреи-горцы. М., 2002. С. 105.

Кавказа: сюда относятся ароматные травяные чаи, которые пользовались достаточной популярностью, особенно в холодное время. Для утоления жажды горские евреи употребляли, как и многие народы Кавказа, всевозможные кисломолочные напитки, цельные или разведенные водой (об этом подробнее - ниже). Особой популярностью пользовался кисломолочный напиток айран; пили также пахту, домашнее кислое молоко «маст» (груз. мацони).

§ 3. Мясо и мясные блюда

Мясо домашних животных (крупнорогатого и мелкорогатого скота, птицы) также входило в рацион питания горских евреев Дагестана. Традиционные мясные блюда выступали в роли дополнения к мучным.

Горские евреи ели свежее и сушеное мясо в вареном и жареном виде. В отличие от горцев Дагестана, горские евреи чаще ели свежее мясо, не только в период забоя скота — осенью.

Но основу мясного питания зимой составляли запасы, сделанные в конце осени - начале зимы, с началом заморозков, когда скот достигал наиболее упитанного состояния. В основном убой животных начинался осенью, после содержания на летних пастбищах, что делалось в целях ежегодной сортировки и выбраковки скота с учетом возраста, пола, здоровья, упитанности, хозяйственных нужд и т.д. Отбирался обычно в возрасте мелко- и крупнорогатый, а также яловой скот.

Сроки проведения забоя варьировались в зависимости от климатических условий, но существовало представление о максимальных сроках его проведения. Убой и свежевание

считалось у горских евреев делом специального резника, который находился при синагоге или приглашали раввина, который не только знал строение животных, но и знал при каких повреждениях мясо считается «кошерным» (holol), т.е. годным или (hağüm) «трефным» (негодным). По этим вопросам, т.е. как резать, какие молитвы при этом читать составляло самую трудную часть экзамена, который должны были выдержать ученики раввина. «Ученики точили ножи и резали каждый по курице, по барану и по одной корове. Те из них, которые неважно владели ножами, оставались, безусловно, еще на год»¹. Как видно из текста, порядок убоя, разделки и распределения мяса строго регламентированы традицией, и, по-видимому, имеют древний характер. Перед разделкой туши с нее снимали шкуру: отрезали ножки и сдирали шкуру «чулком». Наиболее распространенный и удобный метод. После закалывания тушу разделявали: чтобы соответствовала анатомическим особенностям скелета домашних животных. Части туши делились строго по суставам (дробить кости категорически запрещалось).

Убой скота у горских евреев начинался, в основном, зимой, начиналась тревога насчет «сугума» (зимнего запаса). Наряду с обеспечением хлебом, заботятся они и о приготовлении копченого или сушеного мяса, колбас и вина.

Горские евреи, исходя из своего благосостояния, режут не менее трех, четырех баранов и одной коровы на 4 дома, для чего собираются четыре-пять семейств и сделав складчину покупают одну корову². Богатые режут около двух-трех голов крупнорогатого скота и штук десять пятнадцать – мелкого³. «Убрав мясо домой и разложив его на полу на ро-

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 80.

2 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 105.

3 Там же.

гожах, хозяин посылает гонцов к раввину, почетным лицам и специалистам с приглашением вынимать жилы из мяса. Те немедленно являются и начинают поздравлять хозяев с запасом. При этом подают гостям стакана по два, по три вина и ставят перед ними тарелки с шашлыком из свежего мяса. После закуски, каждый из умеющих вынимать жилы и негодное сало из различных мест мяса садится за свою работу», - отмечает И.Ш.Анисимов¹. На следующий день опять продолжается взаимопомощь (булка) - идет промывание и соление мяса. В этом помогают хозяевам родственницы и это считается только делом женщин. «Интересна также совершаемая при этом церемония. Хозяйка раскладывает несколько куч мяса и внутренностей (печени, требухи, легких, сердца и др.), которые в больших тарелках посылаются с дочерьми или другими девушками, приглашенными для этой цели, родственницам или бедным вдовам. Рассыльные несут эти дары на голове на подносе через весь аул и получают от тех, кому посылается дар, по яйцу, по несколько головок чесноку, по несколько луковиц и др. мелочей, которые передаются хозяйке»².

После резки «сугума» горские евреи редко, когда покупают свежее мясо, только иногда на шашлык или по случаю большого праздника. Но они снабжают друг друга свежим мясом и внутренностями после своего «сугума». Здесь следует отметить взаимную поддержку горских евреев, хотя бы в момент «сугума». «Такая же взаимная раздача между ними и во время сбора плодов, хлеба и отела коровы или буйволицы: тогда посылают они молоко кипяченое и яйца. Но тут вместо яиц получившие наливают воды в чашку или тарелку, в которой был принесен дар. Это для того, чтобы

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 106.

2 Там же. С. 107.

корова дала хорошее молоко и не была суха, как чашка, которую возвратили без воды»¹. В тот же день вечером хозяева «сугума» приглашают молодежь (парней и девушек) для рубки мяса и изготовления колбасы. Из каждого дома приходили парни и девушки на взаимопомощь: одни рубили мясо, другие чистили лук, третьи делали шашлыки и т.д. После рубки мяса хозяйка приглашает знакомых женщин, которые помогают ей в изготовлении колбас и развешивании отдельных кусков мяса для просушки на поперечных палках, находящихся в женской половине дома. Сушилось мясо на сквозняке в основном. Наибольший эффект достигался при прохладном сухом воздухе, при котором мясо приобретало хороший цвет и прекрасный вкус. Изготовление колбас у горских евреев почти не отличалось от остальных народов Дагестана: для этого они брали хорошо промытые кишки, солили, затем их начиняли фаршем из мяса, жира, тмина, муки, чеснока и перца². Начиненные колбасы сушили на доске или на веревке 3-4 дня, затем складывали спиралью и сушили на солнце или над очагом. Колбасу варили и готовили хинкал на его бульоне, жарили и т.д. Весьма популярно было заготавливать курдюки, которых, как и мясо просаливали (обильно солили надрезы на курдюках). Даже если не было возможности заготовить впрок мясо, то курдюк обязательно заготавливали. У горских евреев курдюки высоко ценились, их хранили часто годами. «Часто... висит громадный копченый курдюк, который служит запасом для целого семейства. Когда хозяин остается без работы и не предвидется скоро денег на покупку мяса, заботливая и расчетливая хозяйка отрезает от этого курдюка каждый раз миниатюрные кусочки, растапливает их и разливает

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 107.

2 Ихилон М.М. Гоские евреи. РФ ИИАЭ ДНЦ РАН. Ф. 3, Оп. 3, Д. 1762. Л. 48.

сало по поверхности хинкала или мучной кашицы»¹. Вообще, курдюки занимали почетное место в пище горских евреев, как и всех дагестанцев. В основном, их варили во время гостевой трапезы, часто ими кормили больных для лечения. Кроме мяса и курдюков, горские евреи заготавливали нутряной жир, который перетапливали и держали в глиняных сосудах. Основное назначение жиров - приправа к мучным блюдам. К числу блюд, приготовляемых сразу после убоя скотины, относится колбаса, начиняемая смесью: печень, мелко нарезанная картошка, нутряной жир, соль, черный и красный перец, немного пшеничной крупы. Такие колбасы готовили при изготовлении блюда «нермов», описанного выше, вместе с пшеничной крупой крупного помола. К мясной пище, предназначенной для длительного хранения следует отнести «каурму» - жареные куски мяса, залитые жиром и помещенные в глиняные сосуды или бурдюк. Данный способ заготовки, видимо, характерен для зон с более теплым климатом. Ареал бытования «каурмы» - это не только часть Северного Кавказа и Закавказья, но и многие районы Передней и Средней Азии². Как отмечают специалисты, как элемент пищи и в то же время материализованный предмет культуры, «каурма» может служить в той или иной мере определителем этногенетической и этнокультурной близости широкого круга народов, и том числе и Кавказа³. Приготовление «каурмы», т.е. заготовка мяса на длительный срок помимо общих черт, включающее жарение и заливку жиром кусков мяса, имел еще свои локальные особенности, которые заключались в специях, приправах,

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 98.

2 Народы Кавказа. М. 1962. Т.II. С. 344; Народы Средней Азии и Казахстана. М., 1962. Т.I. С. 307.

3 Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Материальная культура. Пища и жилище // Народы Кавказа. М., 1995. Кн. 4. С. 55.

добавках и т.д. Хранили «каурму» в сосудах или бурдюках в прохладном месте. Приготовленное на зиму мясо горские евреи отваривали, жарили, делали из него бульоны и супы, употребляли сушеное мясо и колбасу как ингредиент для начинки пельменей и пирогов. Ели колбасные изделия в вареном, жареном виде, ее добавляли в суп, порезав на маленькие кусочки. Она выручала хозяина при приеме гостя, была незаменима в качестве дорожной пищи.

Наиболее распространенными способами тепловой обработки мяса почти у всех народов Кавказа было жарение (в т.ч. копчение), варка, тушение. В соответствии с этими способами и выделяются три группы мясных блюд: мясо жареное, мясо вареное и мясо тушеное¹. Мясо жареное получали запеканием на углях, поджаривания в котле и на сковороде. Наиболее распространенным блюдом путем поджаривания или запекания его на углях было приготовление шашлыка горскими евреями. Остроту мясу, нарезанному на куски и просоленному, придавал соус из чеснока и лука, которым смазывали мясо в процессе обжаривания.

Близким к шашлыку по способу приготовления мясным блюдом считается у горских евреев «люля-кебаб»: из измельченного мяса-баранины, с добавкой лука и курдючного сала, жарили на сковороде фарш в виде небольших колбасок или фарш в виде небольших колбасок надевали на вертел и поджаривали на углях – «шиш-кебаб».

Приготовление шашлыка характерно для всего кавказского региона, в частности и для Дагестана, но ареал бытования люля-кебаба весьма ограничен, он распространен был в Азербайджане, частично в Армении и в Южном Дагестане, что объясняется влиянием азербайджанской кухни.

1 Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Указ. соч. С. 60.

Немаловажное место в пище горских евреев занимало куриное мясо. Например, к плову, каким бы способом его ни приготовили, отдельно варили курицу, вернее, из куриного мяса готовили полужирное блюдо «чехыртме». К нему к концу варки добавляли желтки, зелень, уксус и ели вместе с пловом. Это блюдо встречалось и встречается у народов Закавказья¹. Или же, плов готовили или с бараниной, или с курицей; для этого курицу варили отдельно, затем фаршировали изюмом, жареным луком и подавали вместе с пловом к столу.

Кроме этого, куриное мясо выступало как основной ингредиент всевозможных супов и полужидких блюд, которые в конце варки заправлялись яичным желтком или просто яйцом и зеленью.

Из куриного мяса горские евреи готовили «бугълеме»: тушку птицы делили на порции, отдельно тушили лук в своем соку до коричневого оттенка и распределяли по дну сковородки с мясом, сюда же добавляли чернослив, соль, перец и часть тушеного лука. Заливали кипятком все так, чтобы покрывалось содержимое, плотно закрывали крышкой и ставили томиться на тихий огонь. С «бугълеме» подавали вареный откидной рис в качестве гарнира.

Итак, в пище горских евреев мясо использовали не только для бульонов, разных супов и полужидких блюд, но и для приготовления вторых блюд типа голубцов или «долма», «тара», «курзе», а также для получения блюд путем варки, тушения, жарения и выпекания в пирогах (чуду). К мясным блюдам можно отнести:

1. «Гендумедуш» готовили на бульоне говяжьих или бараньих (в основном говяжьих) конечностей. Одновременно добавляли кукурузу, фасоль, пшеницу, чечевицу, нут (но-

1 Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Указ. соч. С. 74.

хут) и вместе все томилось на тихом огне. Солили по вкусу. Блюдо напоминает греческую панспермию, которая распространена среди горцев Дагестана.

2. «Тара пюль-пюле» по -дербентски: зелень «тара» (калачики манжетки) резали большими кусками, сюда же добавляли нарезанный лук, чеснок, сушеную кислую алычу, рис все варилось на тихом огне, пока рис не доходил до готовности. Затем брали всю массу, перетирали через сито или холщовый мешочек, получалась своего рода каша. Затем отдельно жарили небольшие фрикадельки (без риса) из говяжьего мяса или варили мясо небольшими кусками и добавляли все это к получившейся массе из «тара».

А махачкалинские горские евреи готовили «тара» из конского щавеля и вместо фрикаделек из фарша добавляли просто фарш и вместе все варилось пока рис не дойдет до готовности. «Тара» по-махачкалински называлась - «тара-эвелуг».

3. «Хое-гушт»: варили мясо (говядину), вытаскивали из бульона и разбирали по волокнам (оно должно быть переварено), лук перетирали с солью и тушили (1-1,5 часа) на тихом огне. Затем мясо, тушеный лук, черный перец перемешивали и помещали в глубокую большую сковородку («таво») и все заливали сцеженным бульоном. Все это заливали чуть взбитыми белками и ставили сковородку в печь, пока белки загустеют, затем доставали ее и добавляли чуть взбитые желтки и опять помещали сковородку в печь до готовности. На всю эту порцию идет примерно штук 10 яиц. Отдельно готовили откидной рис (как на плов), но без масла. Рис выкладывали на большое блюдо, сверху всю приправу (мясо с яйцами) и ели. «Хое-гушт» готовили за месяц до Песах, еще во время ее празднования.

4. «Япраги» (голубцы) готовили из рубленого мяса с до-

бавлением лука, риса, перца и соли. В его начинку рис клали меньше, чем в «долма», выворачивали в очищенную капу-сту, заливали водой, чтобы покрыть голубцы, добавляли соль и ставили варить. Ели с острыми подливами, исключая молочные.

5. «Ягни» (на нисону паску): куски говядины варят, мясо достают из бульона, бульон отстаивают, сливают в чистую кастрюлю. Тонко режут лук и перетирают с солью, добавляют в бульон с мясом, сюда же кладут кислую сушеную алычу для придания блюду кислого привкуса, а в конце варки мешают бульон пока яйца не загустеют.

6. «Ягни» (на поминки): в этом случае лук тушили отдельно, мясо на 1 кг лука. После варки мясо доставали, резали на порции и клали обратно в сцеженный бульон, сюда же добавляли сушеную алычу. Отдельно готовили откидной рис, который служил гарниром к «ягни». Во время поминок на 1-й , 2-й , 7-й и 40-й день готовили «ягни», на 3-й день - «япраги» (голубцы), а на 4-й день – «тару». «Ягни» на поминки готовили с луком.

7. «Дюшбере» (пельмени): мясо на начинку рубили, лук тушили отдельно (считалось так вкуснее), добавляли соль, перец. В тесто добавляли одно яйцо и раскатывали лепешку, из которой вырезались кусочки. На эти кусочки клали начинку и выщипывали. Ели, добавив уксус с чесноком, или кислую пастилу.

При сохранении схожих моментов, присущих в целом кулинарии Кавказа и, в частности, для Дагестана, мясная пища горских евреев сохраняла локальные черты, присущие только им: добавка к мясным блюдам жареного лука, чеснока и перца (красного и черного), а также добавление всевозможной зелени.

Рубленное мясо являлось основным ингредиентом, в соединении с рисом и жареным луком, довольно распространенного на Кавказе блюда «долма», которые заворачивались в молодые виноградные листья. Ели ее с кислым молоком или сметаной и с чесноком.

Мясной фарш служил начинкой для пельменей и пирогов («чуду»), приправленное душистыми травами, яйцами и т.д. В отличие от пирогов с начинкой из внутренностей, пироги с мясом готовили из фарша сырого рубленого мяса и выпекали в печи («курук»).

К блюдам из мясного фарша можно отнести и блюдо «хое-гушт», приготовляемое из рубленого мяса с добавлением жареного лука, соли, перца, зелени. Фарш немного варился, затем жарили и заправляли взбитыми яйцами и ели, макая хлеб.

Таким образом, мясная пища горских евреев отражала давние этнокультурные связи и этногенетическую и культурную близость с народами Азербайджана и Передней Азии (Иран, Турция и т.д.). Кроме этого, необходимо отметить, что мясо не являлось каждодневной пищей горских евреев, оно шло, в основном, на создание зимних запасов, а свежее мясо потреблялось главным образом в культоритуальных ситуациях.

§ 4. Яйца, рыба и блюда из них

Горские евреи, как и многие народы равнинного Дагестана, с развитыми условиями для птицеводства, употребляли яйца домашних птиц, особенно куриные. Из яиц готовили яичницу (на масле, на курдючном жире), их варили, запекали, вводили в тесто и фарш для мучных изделий (вареных

и печеных), добавляли в различные растительные, мясные, молочные блюда.

Почти у всех народов вареные яйца и изделия с ними являлись элементами обрядов.

Яйца входили в состав начинки различных пирогов, особенно творожных. Вареные яйца наряду с орехами и другими сладостями считались одним из элементов религиозной обрядности горских евреев (яйца на Пасху). Их использовали и для сдобного теста, и для заправки многих полужидких и жидких блюд («чехыртме» и др.).

В пищевом рационе горских евреев рыба тоже занимала довольно важное место. Степень ее использования в определенной мере зависела от традиций и от религиозных убеждений. У них существовал запрет на использование в пищу рыбы без чешуи, ели, в основном, кутум, сазан, лещ, сегден и др. «Крестьянская пища вообще не обходилась без рыбы. Из свежей рыбы горские еврейки готовят многочисленные фаршированные рыбные блюда; свежую рыбу также жарят на вертеле и подают на стол как закуску», - пишет М.М. Ихил¹.

Свежая рыба шла на приготовление различных национальных блюд; «буглеме» (пареная) и др. «Кроме горских евреев это блюдо соседними народами не готовилось. Готовили его следующим образом: свежую или сушеную рыбу (кутум, сазан, сегден, лещ и др.) мыли, очищали и разделявали на куски, которые опускают на дно глиняной посуды («газе»). Затем кладут много крошеного лука, несколько очищенных цельных картофелин, кислые ягоды (элу, домбул), мяту, соль, перец. Эту глиняную посуду ставят в большой медный котел. В свободное пространство между ней и котлом наливают воду и ставят на

¹ Ихил М.М. Указ. соч. С. 53.

огонь, котел плотно закрывали крышкой. Содержимое в глиняной посуде варится при помощи пара»¹. Судя по полевому этнографическому материалу это блюдо («богълама») готовили несколько иначе: брали рыбу, любую чешуйчатую рыбу (кроме сома, щуки и красной рыбы), резали на куски, примерно на 1 кг рыбы брали 1 – 1,5 кг лука и тонко шинковали. Лук перетирали с солью и ставили на тихий огонь без воды и масла, томится в собственном соку на 1,5 часа. Затем брали сковородку с высокими стенками и дно выкладывали картошкой, сверху клали куски рыбы, распределяли лук равномерно по всем кускам рыбы, добавляли черный и красный перец, соль. Все содержимое сковородки заливали кипяченой водой так, чтобы покрыла всю рыбу. Тушили рыбу минут 40. Сюда же добавляли еще сушеную алычу. «Богълама» приготовленная горской еврейкой значительно отличается по технологии от аналогичного азербайджанского блюда, куда добавляется приправа (жареный лук, морковь, помидоры, зелень и т.д.).

Из свежей рыбы горскими евреями готовилось япраги, только вместо мясного употребляют рыбий фарш. В фарш кладут немного риса, перец, мяту, свежие яйца, чтобы фарш не рассыпался. Готовый фарш заворачивали или в кожицу рыбы, или в листья винограда, клали в кастрюлю вместе с картошкой и другими овощами (лук, зелень, помидоры) и варили на огне. Еще готовили фаршированную рыбу (сазан, судак): снимали кожицу сырой

рыбы, мясо отделяли от костей и готовили фарш, добавив соль, перец, морковь, рис, яйцо, большое количество корней и зелени, много лука и полученный фарш зашивали в снятую с рыбы кожу и жарили в растительном масле или тушили на медленном огне.

¹ Там же. С. 54.

Горские евреи готовили еще «тара» из рыбы: рыбу резали на куски и ставили варить на тихом огне, добавляли жареный лук, соль, черный и красный перец, душистую зелень, немного риса и все это томилось в кастрюле. Ели, макая хлеб.

Итак, определяя место яиц и рыбы в пище горских евреев, отметим, что яйца являлись стабильным и давним компонентом в их системе питания. Яйца горские евреи применяли, как и большинство народов Кавказа и Передней Азии, в качестве ингредиента сложных блюд, престижного угощения. Всегда прослеживается высокая ритуальная, символическая значимость яиц¹.

Относительно рыбы следует отметить, что она, в отличие от других народов Дагестана и Кавказа, в пище горских евреев имела не только престижное, но и ритуальное значение, т.к. ее готовили (особенно фаршированную) во время определенных праздников и торжеств. Вернее, рыба являлась предпочтительным компонентом ритуальных и праздничных застолий у более состоятельных семей.

§ 5. Молоко и молочные продукты

Молоко и молочные продукты тоже занимали значительное место в питании горских евреев. Молоко употребляли в свежем, кипяченом, кислом, цельном и снятом виде. Из него получали сметану, масло, простоквашу, сыр. Молоко являлось основой для приготовления разнообразных блюд, которые отличались высокой калорийностью и являлись основным продуктом питания горцев в течение целого года.

1 См.: Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Указ. соч. С. 95.

В хозяйстве горских евреев большое значение имело приготовление молочных продуктов, которое представляло собой весьма сложный комплекс разнообразных процессов, начало которым кладет доение. Доение крупнорогатого скота (коров, буйволиц) производилось два раза в день: рано утром перед выгоном скота на пастбище и вечером – по возвращении домой. Доили в медный сосуд (подойник). Доение, в основном, производилось женщинами. Судя по этнографическому и литературному материалу, горские евреи, как и другие народы Дагестана и Кавказа, добились высокого мастерства в деле переработки молока, изготовления сыра и масла.

При переработке молочных продуктов, как и мясных, отходов, практически не бывало, что «можно считать положительным опытом народной кулинарии»¹.

Из молока получали различные кисломолочные продукты, сливки, масло, творог, сыры. Кроме этого, молоко являлось основой для приготовления разнообразных блюд жидких и полужидких (супов, каш), добавлялось в тесто, овощные приправы и т.д. Часто цельное молоко – коровье, буйволиное, козье (преимущественно кипяченое) входило в меню детей, стариков и больных людей.

Наибольший вес в традиционной системе питания горских евреев, как и многих народов Кавказа, занимало кислое молоко. В приготовлении кислого молока можно выделить несколько способов. Среди них наиболее простым является получение кислого молока без каких-либо бродильных веществ, т.е. путем самоквашения, в результате которого получалась известная простокваша. Простоквашу использовали в быту, в основном, для приготовления ряда молоч-

1 Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Указ. соч. С. 97.

ных продуктов: из нее сбивали масло, делали творог и т.д., иногда употребляли как отдельное блюдо¹. Вторым, наиболее распространенным способом получения кислого молока у горских евреев было специальное заквашивание его старым кислым молоком или сметаной. Оно являлось особо любимым почти у всех народов Передней Азии, Закавказья и Средней Азии – «йогурт» (тюркск.), «маст» (перс.). Горские евреи тоже называли его «маст». В теплое прокипяченное молоко добавляли закваску из старого кислого молока и оставляли на несколько часов в теплом месте. К закваске обычно относились с большим почтением и хранили ее в отдельном глиняном горшке, т.к. считали, что она обладает святой силой, позволяющей очищать молоко и превращать пресное молоко в кислое. Из «маста» горские евреи делали многие молочные продукты - айран, дуг (с добавлением воды), которым они утоляли жажду в знойный летний день, различные супы, каши и др.

Для запасаения сыром и маслом горская еврейка входила как бы своего рода артель - «вепре» и вместе с соседками носила к одной из них по утрам несколько кувшинов молока. «Дело в том, что, каждая женщина, желая запастись на будущее время большим количеством сыра и молока, входит в компанию с другими соседками и обменивается с ними по очереди своим молоком; так, что около месяца все хозяйки приносят одной ежедневно по кувшину молока, затем другой, третьей и т.д. пока все не будут иметь у себя «вепре». В это время эти последние, т.е. имеющие очередь, один день делают сыр, другой - сливочное масло, которое после растапливают они в желтое коровье масло. Для того, чтобы изготавить масло, они наполняют сначала кувшины молоком

1 Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Указ. соч. С. 97.

и заквашивают его, налив в каждый кувшин по ложке кислого молока»¹.

В моменты приготовления большого количества масла и сыра, особенно масла, созывалась взаимопомощь - «булка». На следующий день созываются на «булка» знакомые женщины и девицы и садятся за приготовление сливочного масла, которое производится следующим образом: в большие кувшины с двумя боковыми ушками наливается до половины кислое молоко, кладется туда по деревянной ложке, затем кувшины затыкаются сверху крепко пробками из дерева, которые обертываются тряпкой, и содержимое подвергается взбалтыванию. Через некоторое время в кувшинах образуется белое сливочное масло, которое снимается и кладется в чашки с холодной водой. До окончания очереди через день происходит то же самое, и в конце растапливается все собранное за это время масло. В этот день собираются участвующие в «вепре» соседки, пируют, гуляют вместе с хозяйкой и приводят хозяйство в порядок. Затем отправляется родственникам понемногу сыра и масла и «вепре» переходит к другой хозяйке»².

Хранили масло обычно в глиняных горшках, употребляли топленое масло при приготовлении различных блюд - супов, каш, халвы и др. Хотя в традиционной горскоеврейской кухне употребляли и растительные жиры, но предпочтение давалось животным жирам (курдючному жиру, топленому маслу и т.д.).

Из молочных продуктов самое главное место в повседневном традиционном питании занимали сыры, изготавливаемые из коровьего, буйволиного, овечьего молока. Сыры получали как из цельного, так и из снятого молока. Способ получения

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 112.

2 Там же.

сыра у горских евреев почти не отличался от других народов Дагестана. При изготовлении сыра из коровьего молока, собранное молоко немного подогревали, после чего добавляли закваску (закваской служил сычуг новорожденного ягненка, который заранее сушили). Через 2-3 часа свернувшееся молоко сливали в мешки из козьей шерсти или матерчатые мешки и вешали на крюк для полного стока сыворотки, после стока сыворотки ставили под пресс, а затем готовые сыры складывали в бочки залив крепко подсоленной сывороткой и наглухо закрывали их или держали в бурдюках. Сыр в бурдюках получался вкуснее. Кроме сыра засаливали впрок и творог. Готовили еще сыр из овечьего молока. В отличие от коров овец доили мужчины, загнав их в специальный загон. Овечье молоко шло, в основном, на приготовление сыра. Готовили овечий сыр следующим образом: в парное, процеженное через определенную траву молоко опускали сычужную закваску и давали ему время створожиться, размешивая рукой или накрыв чем-либо теплым сверху. Потом сырную массу собирали в шерстяной мешок и подвешивали его, чтобы стекала сыворотка. Готовый сыр, довольно затвердевший, резали на куски, солили и хранили в сыворотке (в бурдюках, кадушках, глиняных кувшинах). А при втором способе хранения круг сыра не клали, а упаковывали в листья определенного растения типа лопуха и перевязывали густо жгутами сена, образовав своеобразную травяную корзину.

Для получения высококачественного сыра огромное значение имела температура молока. Даже незначительная ошибка, допущенная при изготовлении сыра, сказывается на его качестве.

Хороший сыровар соблюдал требуемую температуру молока, норму закваски, он знал когда и как надо смешивать

загустевшую массу, быстро действуя во время выемки сыра из посуды. За сыром необходимо следить, переворачивать головки в бурдюке или бочке, регулировать качество сыворотки, следить за его вкусом. Получению высоких сортов сыров способствовало и хорошее качество бурдюка.

Как уже отмечалось, молоко шло как основа для приготовления всяких супов (с крупой, лапшой), с добавлением молока готовили и яичницу (омлет) на жире, каши всевозможные. Цельное молоко входило в меню только маленьких детей и больных людей. В основном, молоко шло на переработку, а продукты переработки молока - сыр, масло простокваша, творог, сметана, сыворотка являлись дополнением к основной еде и хлебу. Наибольшую распространенность в традиционной пище горских евреев имело кислое молоко («маст»). Как уже отмечалось, можно выделить несколько способов его приготовления и наиболее простым среди них был способ самоквашения, т.е. получение простокваши. Но предпочтение отдавалось кислому молоку («маст»), которое считалось очень полезным, кроме всего, оно шло с чесноком как приправа к хинкалу.

Таким образом, молочные продукты, изготовление которых основано на глубоких традиционных народных навыках и достигшие довольно высокого уровня развития, представляли собой один из главных компонентов в пище горских евреев.

§ 6. Трапезы

Прежде, чем описывать трапезы горских евреев, отметим, что «в узком смысле слова трапеза является процессом потребления, т.е. она является центром, ядром, а точнее,

интегратором всей системы питания как подсистемы КЖ (культуры жизнеобеспечения Р.З.) функционирующей прежде всего в сфере потребления»¹. Жизнь людей заключала в себя праздничную и будничную части, т.е. она делилась на время праздников и периоды будничной трудовой жизни. И обе части жизни всегда сопровождались определенной циклической системой трапез. Праздник всегда сопровождался обильным принятием пищи, т.е. трапезами, причем в данном случае всегда ритуализованными.

На наш взгляд наиболее удачную классификацию трапез предложили С.А. Арутюнов и Ю.И. Мкртумян. Согласно их классификации, трапезы делятся по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные)². Из перечисленных способов деления трапез, на наш взгляд, наиболее существенно деление по осмыслению и престижности.

Применительно к поставленной задаче, опираясь на принципы классификации трапез в системе питания горских евреев, мы выделили два основных типа: домашние и общественные трапезы.

Домашняя трапеза делится на два подтипа: повседневная и гостевая.

Повседневная - это ежедневная обыденная трапеза членов семьи (завтрак, обед, ужин). Гостевая трапеза, устраиваемая семьей в честь небольшого числа званых или неожиданно прибывших гостей.

Общественная трапеза делится на два подтипа: празд-

1 Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983. С. 237.

2 Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ, 1981, № 4, С. 15.

ничная и поминальная. К праздничным трапезам относятся все массовые угощения, устраиваемые во время больших торжеств в честь радостных событий (свадьба, рождение сына и т.д.). К поминальным трапезам относится весь цикл похоронно-поминальных трапез.

Как уже отмечалось, горские евреи ели три раза в день; удельный вес утренней трапезы особо не отличался разнообразием по сезонам: хлеб, сыр, рыба, а также зелень, которую они употребляли почти ежедневно. Рыба являлась у горских евреев весьма популярной пищей: ее ели в вяленом, соленом, копченом, жареном, фаршированном виде. И.Черный отмечает, что и «в семейном быту обходятся хлебом с сыром или кутумом, луком и чесноком. Сверх этих кушаньев, они любят еще зелень и едят ее весьма много, без всякого приготовления, иногда с хлебом, иногда без хлеба»¹.

Ели горские евреи сидя на полу, устланном коврами, поджав ноги. «В будничные дни, в обед и ужин, кушанья подаются на больших круглых деревянных подносах... Поднос ставится на пол, на ковер, который покрыт ситцевым платком»...² Дневная трапеза была обычно плотнее, чем утренняя, вернее, зимой она считалась наиболее плотной из всех. Сравнивая повседневные трапезы следует отметить, что в основном вечерняя трапеза во все времена года была домашней, а утренняя и дневная трапезы разнились в зависимости от сезона: летом она была как домашней, так и полевой, а зимой домашней. С другой стороны, характерно преобладание трехразового режима питания, смещение во времени зимних трапез относительно летних (зимние трапезы проходят позже). Основное различие между повседневными трапезами проходили по линии компонентного

1 Черный И. Горские евреи // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. III. С. 8.

2 Черный И. Горские евреи // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. III. С. 7.

состава: с нарастанием от утренней к вечерней трапезе и с убыванием от вечерней к утренней.

Рассмотрим гостевую трапезу горских евреев, которой является трапеза, устраиваемая семьей в честь небольшого числа званых или неожиданно прибывших гостей.

«Уважение и внимание к гостю — черта общая всех горских племен — считается у евреев-горцев священной обязанностью. Каждый хозяин принимает с искренним радушием всякого странника, оказывая ему всевозможные услуги, дает деньги, если тот сильно нуждается в них, и отвечает за него собственной головой, пока он считается его гостем и находится с ним под одной кровлей», пишет И.Ш.Анисимов¹. Далее этот же автор отмечает, что «за обедом или ужином сидит гость на пуховой подушке, а за ним кругом другие односельцы по старшинству. Подаются кушанья из женской половины или самим хозяином (тогда он вовсе не садиться), или одним из меньших членом семьи, или родственником. Прежде всего один прислужник со словами «е-сер-чумпой-иму-оморит» (рады и готовы принимать вас головой) приносит в руках холстинку или большой круглый медный поднос с двумя или четырьмя чуреками, солью в солонке и зеленью, состоящую из лука, чеснока (зимою луковицы), редьки и разных персидских трав, а другой прислужник - кувшины вина и графины водки. Потом прислуга приносит таз и кувшин с водой и подает каждому умываться. Вытерши руки чистым полотенцем, которое по очереди подается каждому гостю, хозяин берет два чурека, произносит молитву, состоящую в благодарении Бога за хлеб и соль, разламывает один из чуреков на куски, число которых больше числа присутствующих и женщин в другой полови-

¹ Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 99.

не, ибо он ждет и других, которые, если случатся в начале еды, непременно должны садиться также ужинать. Затем приносится ужин, состоящий из множества азиатских блюд. Смотря по родству с гостем или по дружбе его с мужем, кушанья подаются хозяйкой дома. Из кушаний подающихся в честь гостя или по праздникам, самыми лучшими и любимыми всеми считаются: шашлык, хинкал, приправленный уксусом и чесноком, «курзе» (вареники из теста, содержащие рубленое мясо, яйца с курдючным салом), «тара» (травяная каша с кусочками мяса или сала), «дурма» (рубленое мясо, обвернутое листьями капусты или бурака), «чуду» (пирог с мясом), «ягини» (суп с говядиной или бараниной с кислыми ягодами), «нермов» (пшеничная каша с кусками мяса или курицы) и проч. Самою же необходимою пищею считается при гостях «ош», «плов» каша из сорочинского пшена, приправленная яйцами, изюмом и курдючным салом или ореховым маслом собственного производства... Кушанья подаются все одновременно в чашках и тарелках, по одной на два, на три человека, чтобы дальше сидящим не приходилось далеко протягивать руку с ложкой. Ложки и вилки деревянные, белые, без краски, домашнего производства. Вилка имеет вид тонкого заостренного колышка. Когда пища густая, то почти не употребляют ложек и вилок и едят, захватывая ее между куском хлеба, большим и указательным пальцами. Мясо разрывается на куски руками и в обыкновенное время кладется хозяином по куску перед каждым, а при гостях в середине круга в тарелке. При почетном госте ужин происходит с перерывами, во время которых певцы поют, молодежь танцует, хлопает в ладоши и веселится, прислуга снова и снова подает вина и закуски, пока не запоют петухи и присутствующие не вспомнят о

том, что нужно дать покой гостю. При подобных торжественных вечерах все бывают одеты в свои лучшие праздничные платья»¹.

Более подробно гостевую трапезу горских евреев описывает И.Черный: «в праздничные дни или в присутствии гостей - на больших круглых медных подносах. Поднос ставится на пол, на ковер, который покрыт ситцевым платком, а в праздник или при гостях - шелковым. Под платком лежит хлеб, т.е. чуреки, которые они пекут раз в неделю, от одной пятницы до другой (когда же приезжает к ним знатный гость, то они тогда особо пекут свежий хлеб); возле чуреков разложены соль, чеснок и лук, а в праздничные дни и для гостей прибавляются разные фрукты; вокруг подноса садятся, поджав ноги, мужчины; возле дверей стоит несколько человек для прислуги, а в семейном быту — кто-нибудь из членов семейства. Прислуга подает к столу, т.е. к подносу, воду для обмывания рук, потом хозяин читает молитву и берет чурек, разламывает его на столько кусков сколько сидит вокруг подноса людей, и бросает каждому по куску, после чего каждый, прочитывая короткую молитву, т.е. благодаря Бога за хлеб и за соль, обмакивает свой кусок чурека три раза в соль и с странными гримасами начинает есть; потом хозяин берет другой чурек, разламывает его на куски, обмакивает все куски в соль и отправляет их через прислугу женщинам, в их комнату; потом пробуют фрукты, для того чтобы поблагодарить за них Бога; после фруктов едят лук и чеснок с хлебом, вместо первого блюда. В это время является хозяйка, с покрытым платком лицом, и подает кушанья; за ней идет и прислуга с остальными блюдами, потому что все блюда подаются вместе, за один раз. Тут образуется смесь всяких ку-

¹ Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 100-102.

шаний: суп с бараниною, говядиной или курдючным салом, с клецками, сделанными квадратиками или треугольниками из пшеничной муки, сваренными жидко в воде и приправленными уксусом и чесноком, что называется у них хинкал; или суп из фасоли с говядиной, с бараниной или салом, приправленный чесноком и кислыми ягодами; плов из круп, с курдючным салом, приготовленный густо, как каша, приправленный изюмом и покрытый сверху яичницей; иногда яичница особо; отваренная баранина или говядина; жаркое особо; к нему добавляются маринованный чеснок и маринованные огурцы, на особом блюде, что заменяет наш салат; наконец - сладкие кушанья, состоящие из жареных или вареных груш, яблок и слив, в меду или сахаре, с курдючным салом, с изюмом, что заменяет наш компот. Все вышеупомянутые кушанья готовятся с большим количеством чеснока, что непрерывному европейцу трудно переносить. Берут они понемногу от всех блюд, смешивают вместе и едят руками; ложки употребляют для супа, но очень редко, а говядину берут или руками, или заостренными деревянными палочками, или же каждый особо разрывает свой кусок на кусочки руками или режет ножиком своим, имеющимся под кинжалом у каждого мужчины»¹.

Из алкогольных напитков они употребляли водку и вино «приготовленное ими из своих виноградников или купленное у своих собратий; они пьют много за столом, так что поминутно, немного закусив, пьют за чье-либо здоровье; но я редко встречал между горскими евреями людей, которые бы напивались до того, чтобы свалиться с ног»².

Исходя из гостевой трапезы, можно сказать, что у горских евреев наличествовала, в основном, кавказская кухня, но с

1 Черный И. Указ. соч. С. 6-8.

2 Там же.

поправкой на «кашрут». Мясо, как уже отмечалось в соответствующем разделе, они употребляли только кошерное и т.д.

«Кашрут» соблюдался горскими евреями строго, даже если его соблюдение провоцировало определенные неприятности, например, препятствовало выполнению обрядов, связанных с законами гостеприимства. Видимо, поэтому они пили «вино и водку, приготовленное ими из своих виноградников или купленное у своих собратий».

Рассмотрим общественные трапезы, которые делятся на два подтипа, или, как их еще называют ритуально-престижные трапезы, к которым относятся праздничная и поминальная трапезы. К праздничным трапезам относятся: свадебная, родильная, посвященная обряду совершеннолетия девочки (12 лет – «бат-мицва») и мальчика (13 лет – «бар-мицва»).

Ко второму подтипу относится весь цикл похоронно-поминальных трапез и трапезы, сопровождающие традиционные жертвоприношения.

Исходя из набораготавливаемых блюд, необходимо отметить, что наибольший ассортимент представлен у горских евреев в повседневной трапезе. «Утилитарная по природе, она стремится вобрать в себя максимум возможного набора продуктов, отвечающих нормам традиционного питания»¹. Именно в повседневной трапезе происходит освоение кулинарного опыта других народов и потому состав повседневной семейной трапезы отличается большим разнообразием и широтой набора продуктов и блюд и подтвержден значительным изменением. В таких случаях можно увидеть (наряду с традиционными) значительное количество новых блюд, порой не имеющих устоявшихся названий. «Апроби-

1 Бердыев М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. 1985, № 1. С. 90.

рованные и отобранные таким образом в повседневном питании новые продукты и блюда включаются со временем в трапезы следующих уровней»¹.

Набор блюд, предназначенные для гостевой трапезы обычно отличаются более высоким качеством приготовления что обусловлено традициями гостеприимства. Основное место в приеме гостей занимает хорошее угощение, для которого стараются приготовить наиболее вкусные и престижные блюда. Как правило, именно в гостевой трапезе сохраняются самые лучшие блюда традиционной кухни, в числе которых можно назвать: плов, шашлык, кебаб, долма, нермов, тара и т.д., иногда сюда же включают и иноэтнические блюда, получившие широкое признание в повседневной трапезе и отвечающие вкусовым или другим традиционным нормам питания, например, хинкал, кюфта, пити и др. Отметим, что чаще и как можно шире воспринимались горскими евреями блюда кавказских народов, которые более близки по вкусу и структуре традиционным горско-еврейским.

Набор блюд в общественных трапезах отличает большая устойчивость. Для них готовили, в основном, национальные блюда, многие из которых присущи только трапезам данного типа. Рассматривая блюда общественной трапезы можно наблюдать некоторое разделение блюд по смысловой линии: радостное - печальное; вернее, одни блюда предназначаются для радостных событий. А другие - для печальных. Надо иметь в виду, что продукты, входящие в состав компонентов этих блюд могут быть одинаковыми, но поскольку они рассматриваются в составе той или иной трапезы в виде блюда, то «независимо от того, как компоненты входят

¹ Там же. С. 91.

в трапезу все они на этом уровне могут рассматриваться как блюдо, ибо равноправны в том смысле, что представляют собой знаки-единицы того алфавита, из которого складывается текст трапезы. Таким образом, основные компоненты - это блюда трапезы. Для того, чтобы подвергнуть структурно-функциональному анализу трапезу, необходимо абстрагироваться от способов приготовления блюд и способов обращения с остатками, учитывая, что основной единицей трапезы является блюдо»¹.

Во время приема пищи на трапезах различного таксономического уровня в отличие от ассортимента продуктов и блюд проявлялись правила поведения традиционных норм с большей устойчивостью. Здесь огромное регулирующее влияние оказывал сильнодействующий фактор, как традиционная этика. Как пишут специалисты «особенности застольного этикета, имеющие общие черты во всех его видах, тем не менее дифференцировались с той или иной степенью частного, особого в зависимости от конкретной ситуации»².

Среди разных видов трапез особое место занимают ритуально-престижные трапезы горских евреев. Как уже отмечалось, к ритуально-престижным трапезам относятся свадебная трапеза, трапеза, устраиваемая по поводу рождения сына и т.д. Свадебная трапеза у горских евреев длилась почти неделю: в субботу вечером, вернее, в воскресенье начиналась и заканчивалась в пятницу. Еду готовили приглашенный повар, которого приглашали всегда для приготовления таких и поминальных столов. К свадебному столу обязательно подавали хлеб, испеченный по-особому (дрож-

1 Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 243.

2 Лугуев С.А. Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX - начало XX вв.). Махачкала, 2001. С. 75.

жевой), плов, шашлык, вареники, вареные куры, голубцы и прочие восточные сладости. Трапеза дихотомична, как по половому признаку (мужчины и женщины сидели отдельно), так и по возрастному (жених и невеста сидели с молодыми парнями и девушками, отдельно от взрослых мужчин и женщин). Во время свадебной трапезы мужской стол возглавлял «шах», в обязанность которого входило следить за свадебными церемониями, а женский стол возглавляла посаженная мать. Для трапезы жареное (шашлыки) готовили мужчины, а вареное мясо и другие блюда женщины. На второй день утром (в доме жениха) невесту угощали или «хашилем» с медом или яичницей с медом, хлебом и сладким чаем. К свадебной трапезе, видимо, можно отнести трапезу, устраиваемую родителями невесты в честь жениха, его друзей и родителей. До этой церемонии жених избегает родителей невесты даже в синагоге, где каждый имеет место, назначенное обществом или перешедшее к нему после смерти отца, он (жених - Р.З.) перемещает прежнее место на новое, где отец невесты не видел бы его. «Избегание женихом родителей невесты продолжается до тех пор, пока они не примут его в гости с молодежью и тем не откроют «шерм думоре» (мир жениха). Когда они изъявляют на это свое согласие, то родители жениха приглашают по юноше из каждого дома и дают им знать заранее о числе сопровождающих жениха. Это для того, чтобы невеста могла приготовить каждому из молодых людей по подарку - шелковые кисеты и платки, шелковые ермолки и пр. вещи, отделанные галунами и вышивкой.

В назначенный вечер все приглашенные являются к жениху и отсюда в сопровождении зурны с песнями отправляются к невесте. Здесь встречают гостей родители невесты и,

поцеловав жениха в лоб и щеки, приглашают в кунацкую, где приготовлены для них места на подушках. Жених садится на первое место, друг его - справа, один из родственников невесты - слева, а все остальные кругом, разделившись по четыре, по пять на «ху» (партии). Тут им подаются водка, вина, куры (по одной каждой «ху»), плов, голубцы, шашлыки, вареники и пр. восточные блюда. Весь пол устлавается всевозможных цветов и красок тарелками и деревянными ложками и вилками, которые занимают по случаю торжества у соседей. После ужина приносятся медные подносы, на которых красуются одежды для жениха, подарки для гостей, красные яйца, яблоки и другие плоды»¹. Здесь крашенные яйца выступают как элемент обрядовой пищи; они являются элементом свадебной обрядности, т. е. в данном случае они входят в состав подарков, преподносимых невестой жениху. Особое значение имеет здесь также цвет окраски яиц.

Продолжая описание свадебной трапезы, И.Ш. Анисимов пишет, что «брачные пиршества, по соглашению родственников молодых и когда обе стороны готовы, начинаются в пятницу вечером и происходят одновременно у жениха и у невесты. Свадьба происходит зимою, так как в это время накапливается много свежего вина. От жениха идут в пятницу вечером ко всем односельцам двое из молодых родственников его и приглашают мужчин вместе с их гостями на «шер бирор-думор» (ночь брата жениха). В эту ночь к жениху просят родители одного или двух из его друзей или близких родственников, которые называются «бирор-думор» (брат жениха) и обязанность которых сопровождать жениха во все время свадьбы. Кроме того, еще шесть дней

¹ Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 131.

после свадьбы брат жениха всюду следует за ним, и если оставляет его на несколько минут, то передает свое место кому-нибудь другому или второму «бирор-думору». Далее родители просят общество утвердить в пятницу вечером еще в должности двух «сер-коло-ли» (распространителей, в руках которых находятся ключи от погребов, где хранятся вина и съестные припасы) и нескольких женщин для приготовления свадебных кушаньев. Они должны находиться на свадьбе, каждый при своей должности, в течение двух недель. «Сер-коло-ли» выбираются из более известной своею практичностью и строгостью молодежи, которая, не жалея женихова добра, тащит тайком из погребов вина, мясо, колбасы и др.; и пирует, особо от свадьбы.

Приглашенные гости и должностные мира являются к жениху после вечерней молитвы и пируют у него далеко за полночь.

На следующий день, в понедельник или во вторник, смотря по тому, когда началась свадьба, юноши, являясь утром в дом жениха, отправляются к «сер-коло-ли» (распорядителю) требовать «сепилей-пой-пол-ре», т. е. три стакана вина, полагающиеся каждому члену свиты. Желаящим из них вместо трех стаканов вина подается рюмка водки с закуской. После этого все собираются на свои места, на круг, отведенный для танцев, и выбирают из своей среды «шаха», обязанность которого смотреть за свадебными церемониями. Свадебные пиршества, как мы упомянули, продолжаются дня четыре и происходят одновременно у жениха и невесты. Главные торжества происходят в доме жениха, а у невесты собираются только ее подруги и близкие родственники.

Во вторник в дом невесты приглашаются из каждого дома по одному взрослому мужчине. Здесь после роскош-

ного обеда все гости одаривают невесту деньгами, а родственники деньгами и вещами, которые ставятся на пол и записываются раввином. Это называется «нотор хадцо». При получении денег невеста подносит подателю стакан с вином, который выпивается им с ужимками и кривляньями, чтобы развеселить девушку, которая смотрит на него исподлобья и тоже улыбается.

На третий или четвертый (последний) день свадьбы происходит самый обряд венчания. До венца, утром, относят невесте наряды и подарки, приготовленные женихом. Все общество, сопровождаемое музыкой, отправляется к невесте. Мужчины держат в руках сосуды, наполненные вином и водкой, поют «а-на-най, а-най» женщины и девушки, неся на голове подносы, на которых лежат наряды невесты, сорочинское пшено, куры, индюки, гуси, чуреки и пр., затягивают «по-ло-лой»...

Все наряды и подарки вручаются родителям невесты...

Во дворе синагоги стоит балдахин, под которым должны встречаться новобрачные. Балдахин состоит из куса шелковой материи, натянутой на четыре жерди. Жерди эти держатся четырьмя родственниками невесты и жениха. Во время венчания раввин читает молитвы, а жених со своим нареченным братом и невеста с посаженной матерью стоят поникши головами под балдахином и слушают раввина... Потом раввин берет полный стакан вина, произносит молитву и передает его жениху. Последний, так же как и невеста, постится с восьми часов вечера предыдущего дня и только теперь впервые отпивает немного вина и подает его невесте. Невеста, сделав то же, подает его раввину. Раввин после чтения брачного условия вслух и снова наполняет стакан вином, опять читает над ним молитву, но на этот раз

подает его не жениху, а невесте. Та отдает его жениху, а последний, отпив немного, со всей силой разбивает стакан о камень, с этойю целью лежащий здесь же под балдахином...

На брачный ужин приглашаются все в городе или в ауле: мужчины с их гостями, женщины и дети...

Все садятся ужинать, после которого рабби служит молебствие, за что и ему гости платят по состоянию и желанию...

Когда старики уходят, молодежь садится ужинать с новобрачным, а девушки - с молодой.

На 10-й день после свадьбы делается «родственный обед», на котором присутствуют только родственники молодых и рабби, а вечером провожают нареченного брата молодого домой, дав ему приличные подарки от имени молодых. После этого молодым супругам дается свобода и они занимаются дома хозяйственными делами»¹.

Приведенные выше свадебные обряды и соответствующая им трапеза имеют существенные отличия в деталях.

Сложная обрядность горско-еврейской свадьбы сохранялась достаточно долго. Здесь же необходимо отметить, что, по сравнению с домашними трапезами, традиционный набор блюд, в общественных трапезах более устойчив, в частности, на свадебной трапезе. Для свадебных трапез горских евреев готовили, в основном, национальные блюда, многие из которых присущи только трапезам данного типа. Одна из причин устойчивости традиционного меню общественных трапез — многолюдность. Возможность включения в состав таких трапез традиционных или новых блюд, широко употребляемых в домашних трапезах, обусловлена не только их вкусовыми качествами, престижностью и

¹ Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 139-154.

осмыслением. Они, должно быть, еще и удобными для приготовления в расчете на несколько сотен человек. Поэтому особо трудоемкие блюда, требующие особой посуды для приготовления, не могли включаться в состав общественной трапезы, в данном случае - свадебной.

На свадебной трапезе можно наблюдать, что блюда, предназначенные для радостных событий, отличаются от печальных. Имеется в виду набор блюд, предназначенный свадебной трапезе в отличие от поминальной трапезы.

Здесь же отметим прием пищи на свадебной трапезе: способы приема пищи и правила поведения во время еды в отличие от ассортимента продуктов и блюд обладают сравнительно большей устойчивостью традиционных норм. Здесь имеется в виду правило приема пищи, по которому несколько человек едят из одной посуды «ху». Во время массовых трапез, разумеется, учитывались и возрастные различия. Видимо, бытование совместной еды из одной посуды, предполагает единение людей на очень высоком психологическом уровне.

Поминальная трапеза у горских евреев проходила после полудня. В день похорон в доме покойника не готовили, пища не должна быть домашней - ее приносили родственники и знакомые. Хозяева в этот день ели яйца всмятку и вместо соли употребляли золу. На 1-й и 2-й день подавали ягни с нутом, на 3-й день - голубцы, а на 4-й день - тара. На седьмой день родители или родственники покойного устраивают по нему настоящие поминки, называемые «хайрат» и отпускают своих гостей, поблагодарив их за выраженное ими участие. На стол подавали вино и водку, на подносе слоистый хлеб «тутун», печености на масле, на другом подносе - куры и гуси. Кроме «тутун» женщины готовили еще плов и ягни, который

рассылается с девочками по родственникам и знакомым¹. На 40-й день опять готовили ягни с нутом.

Мужчины кушают отдельно, в доме покойника, а женщины тоже отдельно; такие общие обеды и ужины продолжаются тоже целый месяц².

«Один из траурных дней назначается родственниками умершего, если он был молод, для молочного обеда, приготавливаемого ими обществом»³.

«Целый месяц, а иногда и целый год, горит лампа с маслом на том самом месте, где душа вышла из тела... целый месяц читают там молитвы по три раза в день и по целым дням до глубокой ночи женщины плакальщицы просиживают там и плачут; другие женщины деревни и девушки приходят туда, также ежедневно, участвовать в общем рыдании. Обед и ужин обязаны кушать в том же доме, и сюда каждый хозяин приносит свои кушанья. Мужчины кушают отдельно, в комнате покойника, а женщины тоже отдельно; такие общие обряды продолжаются тоже целый месяц»⁴.

По окончании же месяца, наследник покойника или вдова приготовляет бед и ужин для целого селения; если они бедные, то общество помогает им в этом. Тогда опять раввины читают молитвы ради упокоения души покойника и скорого вхождения в рай. Такие поминки возобновляют по окончании года, в тот самый день, в который покойник умер; тогда делается еще раз всеобщий обед и ужин для целого общества⁵.

Итак, отметим принадлежность поминальной трапезы к

1 См. Анисимов И.И. Указ. соч. С. 166-175.

2 Черный И. Указ. соч. С. 23.

3 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 165.

4 Черный И. Указ. соч. С. 23.

5 См.: Черный И. Указ. соч. С. 24.

семантике сакрального и выступление вареного как синонима смерти в отличие от жареного, мирского¹.

Как справедливо отмечают исследователи данной проблемы, «относительно участников трапезы можно сделать заключение, что именно символика смерти отражается в запрете участия в поминальной трапезе детей. С другой стороны, мужской состав, или мужской примат, в этой трапезе можно объяснить как «поедание» смерти жизнью, как ритуальное поедание, причем этот признак проявляется во всех регионах с разной степенью интенсивности»².

Из религиозных праздников самыми главными у горских евреев являются Песах-Нисону, по имени месяца Нисан и праздник Мардохея и Эсфири, т.е. Пурим. К этим праздникам готовятся горские евреи 2-3 месяца, особенно много хлопот причиняли эти праздники женщинам. Разумеется, приготовления к Песаху связаны с кошерованием посуды, которая различалась у горских евреев: праздничная, мясная и молочная. За несколько дней до праздников лудили медную посуду, обновляли глиняную, квартиру оштукатуривали, мыли двери, окна, все в доме должно было быть в чистоте. Каждый хозяин старался сам приготовить вино.

«По возвращении из синагоги начинается трапеза: достают горькие травы; очищают разные фрукты, смешивают их вместе, толкут, - получаемая густая масса напоминает то, что в Египте евреи приготавливали грязь для кирпичей; благословляют вино; затем в одну большую посуду кладут пресный хлеб, траву, мясо, яйца и другие съедобные предметы; читают историю пребывания евреев в Египте и, когда доходят до того места, где сказано, что они ели пищу с горькой травой, перестают читать, берут горькую траву, обмакива-

1 Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 244.

2 Там же.

ют в массу и едят. Затем едят траву с колючкой в знак того, что их мучили в Египте»¹.

Дальше Бежанов пишет, что «после еды пресного хлеба читают десять наказаний, которые Бог посылал на египтян; при этом берут сломанную глиняную посуду с золой, кладут в золу скорлупу яйца и десять раз вливают туда вино. В этот вечер собирается несколько семейств вместе и проводят время далеко за полночь.

Праздник Пасхи продолжается восемь дней. В эти дни не едят сухой рыбы и сладостей; многие даже не едят пресного хлеба у другого еврея, думая, что может быть, тот не по обряду приготовил»².

К религиозно-магическим представлениям горских евреев, связанными с пищей, можно отнести исполнение субботнего дня, который очень подробно описывается Бежановым: «При закате солнца в пятницу служитель синагоги (миджаух) дает знать всем детям Израиля, что суббота наступила. В это время зажигают лампу; после наступления субботы нельзя трогать огня; пищу для субботы варят пораньше. В субботу положительно ничего не делают и ни к чему не касаются, исключая только посуды с пищею... В субботу нельзя за селение дальше 100 шагов выйти, нельзя носить воды, пищи друг к другу. В этот день пищу едят холодною - нельзя разогревать. Плоды, собранные в субботу не евреями, не едят»³.

Исходя из всего изложенного можно предположить, что трапезы представляют собою основную смысловую единицу

1 Бежанов М. Евреи в с. Варташен (Елисаветпольская губерния, Нухинский уезд) // СМОМПК. Тифлис, 1894. Вып. 17. С. 115-116.

2 Там же. С. 117.

3 Бежанов М. Указ. соч. С. 138.

культуры питания. Трапезующие сидели вокруг нее на полу, ели в основном руками, иногда ложками. Чисто символическая нагрузка, связанная с предметами сервировки, главным образом сводится к оформлению ритуально означенных праздничных трапез дорогой нарядной посудой. Особо художественно оформлялись солонки и занимали как бы центральное организующее место во всем ансамбле утвари, ритуально-этикетная нагрузка падала на поднос, которым они пользовались всегда: во время домашних повседневных трапез они пользовались деревянными подносами, а во время гостевой, праздничной трапезы пользовались медными подносами. Кроме подноса, они пользовались и другой медной утварью - кувшинами, тазиками, котлами и т.д., особое значение для хозяйки имел половник. Именно он олицетворял функции распределения пищи в семье и принадлежал старшей хозяйке дома и являлся как бы олицетворением ее власти.

§ 7. Пищевые сезоны

Традиционная модель питания существенным образом зависит от экологической среды обитания этноса и во многом определяет его хозяйственно-культурную деятельность. Человек испытывает не только прямое воздействие физических и химических факторов среды, но и опосредованные, через пищу. «Изменение пищевого рациона, состава пищи, лишение привычных блюд, приправ, часто вызывает не только недовольство человека, но и реакцию самого организма. Это одна из причин устойчивости состава пищи и даже рецептов ее изготовления, выработанных иногда в

далеком прошлом и сохраняющимся доныне»¹. Пищевой рацион этноса во многом определяется его хозяйственно-культурным типом (ХКТ). В то же время существует и обратная связь - в определенной мере ХКТ зависит от экологически обусловленных и этнических традиций и исторически сложившейся модели питания.

Как справедливо отмечает М.-З.О. Османов: «Дагестанская равнина вместе с нижним предгорьем в XIX в. прогрессировала в своей роли земледельческого субрегиона, в котором находили выражение традиций земледельческого хозяйства, отразившиеся, в частности, и в его масштабности»². Далее, говоря об основном занятии населения данного региона, М.-З.О. Османов пишет, что «земледелие равнины и предгорья было и основным занятием населения и основной ведущей (определяющей) отраслью хозяйства по отношению к другим отраслям. Оно не только давало основные продукты жизнеобеспечения, но и определяло направление и структуру всего хозяйства, соотношение и формы функционирования всех его отраслей, определяло этнографические параметры образа жизни, особенности почти всех подсистем (сфер) культуры, в особенности производственной и жизнеобеспечивающей»³.

Отсюда вытекает, что соотношение между потребляемым количеством мучной пищи, мяса, молока и молочных изделий зависело от сезона хозяйственного года горцев. Горские евреи Дагестана делили годовой хозяйственный цикл на четыре сезона, соответственно временам года: зим-

1 Студенецкая Е.Н. Пища и связанные с ней обряды и обычаи как показатель национального своеобразия и межнациональных связей // Археолого-этнографический сборник. Нальчик, 1974. Вып.1. С. 157.

2 Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. Махачкала, 1996. С. 126.

3 Там же. С. 131.

ний, весенний, летний и осенний. И в каждом времени года выделяли по три месяца.

Исследование показывает, что у горских евреев, как и у всех народов Дагестана, значительное развитие в прошлом получил природный фенологический календарь, основанный на смене явлений природы в разные времена года, а также в отдельные периоды тех или иных времен года. Именно этот календарь был тесно связан с трудовой деятельностью народа, с нуждами хозяйства, его создала в течение многих веков народная мудрость и наблюдательность. Он был связан с климатическими условиями, поэтому имел множество локальных вариантов.

Хозяйственный год народов Дагестана, в частности и у горских евреев можно разделить еще на четыре «пищевых» сезона¹ различающихся по структуре питания соответственно природным изменениям, поскольку именно в питании наиболее отчетливо отражаются и закрепляются все малейшие варианты хозяйственного комплекса различных этнических и социальных групп.

В зимний «пищевой» период главную роль в питании горских евреев играли блюда с мясом, в основном, сушеным, являющиеся дополнением к мучной пище. Сюда входили: хинкал с сушеным мясом и сыром, суп фасолевый с сушеными конечностями или куском курдюка. Важное значение имели также молочные продукты - разные сыры (из овечьего и коровьего молока).

Рассмотрим некоторые блюда, приготовляемые в зимний период; здесь в первую очередь необходимо отметить разновидности хинкала, в зависимости от муки, из которой

1 Крупник И.И. Питание и экология хозяйства ненцев Большеземельской тундры в 20-х годах XX в // Некоторые проблемы этногенеза и этнической истории народов мира. Сборник научных трудов. М., 1976. С. 66.

они готовились. Разумеется, хинкал готовили во все периоды, но особое предпочтение отдавалось этому блюду именно в холодное время, так как оно считалось более сытным, чем хлеб, особенно в сочетании с бульоном, и хорошо согревало в зимнюю пору¹. Горские евреи в этот период готовили хинкал всех разновидностей, блюда из лапшевидных изделий. Хинкал у горских евреев представлялся несколькими разновидностями. Например, тонкий хинкал с курятиной, бараниной или говядиной. Как мясо сварится, в кипящий бульон кидали небольшие квадратики, вырезанные из тонко раскатанной пресной лепешки. Этот хинкал ели добавив разные специи — чеснок, уксус, пасту из кураги, толченые орехи.

Сюда же можно отнести другую разновидность хинкала «хулей ингъар», для которого тесто замешивали на кипятке, затем от теста отрезали кусочки, которые в свою очередь раскатывались в стержни, затем эти стержни раскатывали скалкой или разминали пальцами и отрывали от них четырехугольные кусочки, наподобие «чабанского» хинкала. Ели такой хинкал с чесноком, уксусом, мясом.

Третья разновидность хинкала «кунгъар-були» - ракушки, немного больше размером, чем лакский хинкал. Вместе с этой разновидностью применяли те же специи — чеснок, уксус, пасту из сушеной кураги и мясо.

Хинкал еще готовили из кукурузной муки: из муки белой и желтой кукурузы готовили хинкал «гъариш гъарини». Тесто для такого хинкала замешивали на кипятке, как и другие народы Дагестана. К нему подавали жареную баранину, чеснок, уксус, пасту из сушеной кураги, толченые орехи. Ели руками, макая в приправу.

Кроме разновидностей хинкала в этот период готовили

¹ Османов М. О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. С. 210.

всякие блюда из разных видов лапши, которую готовили из крутого, замешанного на яйцах теста. Лапша шла на заправку многих блюд, в первую очередь всевозможных супов, готовили плов с лапшой попеременно с рисом. Лапшу кидали для заправки супов мясного, молочного. Мясные супы с лапшой готовили, в основном, на курином бульоне. Приготовление хинкала в этот период, видимо, является влиянием соседних горских народов Дагестана.

В систему питания горских евреев входили почти все разновидности хинкала, что излишне свидетельствует об этнических влияниях.

К блюдам, приготовляемым в зимний «пищевой» период можно отнести и пельмени с начинкой из творога, из внутренностей и ливера, которые хранились в сывороточном уксусе, из сушеных трав, с яйцами и мелко нарезаннымнутряным жиром. Буйнакские евреи готовили блюдо из гороха на бульоне из сушеных языка, бараньих ножек и т.п. с добавлением соли. Крышку котла плотно закрывали и котел со всех сторон обкладывали горячей золой. Варить ставили с вечера и оставляли до утра. У дербентских евреев подобное блюдо называлось «гендумедуш».

В этот период готовили также пироги с разными начинками - «чуду». В качестве начинки шли: тыква, нарезанная ножом тонкими кусочками, добавляли туда соль, перец, жир, жаренный с луком, мелко нарезанное сушеное мясо, несколько яиц. На особые торжества готовили чуду с творогом: творог перетирали руками, добавляли туда жареный лук, яйца, соль, готовили его полукруглой формы.

Горские евреи в золе выпекали особый сорт хлеба «фади». Этот вид выпечки, видимо, являлся наиболее древним. В зимнее время горские евреи пекли хлеб из кукуруз-

ной муки, смешав муку белой и желтой кукурузы, внутрь хлеба клали лук, жареный на курдючном жире. Хлеб назывался «аявлу мучери». Пекли его, в основном, буйнакские евреи в куруке.

В весенние месяцы в рацион входили пельмени с яичной начинкой, с начинкой из молозива, которые заправлялись яйцами, жиром, тмином, солью.

Весной готовились каши из зерна крупного помола на бульоне сушеного мяса (в основном, кость, язык, сердце, курдюк). Подобные каши готовились весной, особенно в день весеннего равноденствия, в магических целях. Весной, с появлением дикоросов готовили блюдо - «ингъар пол» («пол» дикий лук) - для которого тесто замешивали с добавлением яиц и дикого лука, без воды. Но редко когда месили это тесто без яиц. Из получившегося теста отрезались кусочки и раскатывались в стержни потоньше, чем обычные, примерно как для «чабанского» хинкала, стержни раскатывали скалкой или разминали пальцами и резали кусочками тесто, которые варились в кипящем мясном бульоне. Ели «ингъар пол» с мясом, добавляя приправы: чеснок, молотые орехи, размятая курага, сваренные вкрутую и нарезанные яйца, все в отдельной посуде.

Кроме «ингъар пол», у горских евреев наличествовало как весеннее блюдо и «тара», с добавлением конского щавеля (у махачкалинских евреев) и калачика (у дербентских евреев). Оба эти блюда готовили на религиозный праздник Песах (пасха).

У горцев Дагестана весной, особенно при начале сельскохозяйственных работ, совершались магические действия, в которых многие компоненты питания народов Нагорного Дагестана выступали как символы плодородия. Например,

не случайно, видимо, пахарю готовили пельмени с яичной начинкой, скорее всего они здесь одновременно выступают и как символы плодородия. Весной у горцев Дагестана во время праздника «первого плуга» в борозду клали хлеб с запеченным яйцом, и пекли пироги с яйцами, курдюком, изюмом диаметром по 1 м, и высотой 0,5 м¹. Этот пирог предназначался победителю состязаний: бега или скачек; проводимых специально после проведения первой борозды. Магическая сила яйца выводилась из того, что оно содержало в себе зародыш будущей жизни, что якобы «способствовало ее постоянному возрождению (круговорот: жизнь – смерть – жизнь)². А у горских евреев крашеные яйца фигурировали весной на многих религиозных праздниках, например, пасха и др.

К началу сельскохозяйственных работ многие приурочивали приготовление каши из цельных зерен на бульоне сушеного мяса (язык, сердце, ножки и др.). Эта каша включала такие компоненты, которые не являлись составной частью повседневной пищи, являлось разнообразием панспермии («всезернии»). Разнообразием этой же панспермии являлось и горскоеврейское блюдо «гендемедуш».

Весной, когда подходили к концу зимние запасы, и резко ощущалась нехватка витаминов, включение в рацион диких коросов насыщал организм необходимыми ему витаминами³. Различные виды диких растений и поныне не потеряли своего значения. Как известно, большинство культурных растений произошло от дикой флоры. Но там, где для них

1 Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 55.

2 Листова Н.М. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М., 1983. С. 164.

3 Григулевич Н.И. Стабильность локального пищевого комплекса как результат успешной адаптации переселенцев // Этническая экология. Теория и практика. М., 1991. С. 188.

не было соответствующих условий, или они были незначительными, удельный вес в использовании дикой флоры с течением времени не уменьшился. Поэтому в рационе питания горских евреев в это время, как и у других народов Дагестана, появлялись блюда из дикоросов. Наибольшее количество видов шло в пищу в отваренном виде. Так, горские евреи готовили весной похлебку на молоке с добавлением крапивы, куда добавляли сушеное мясо, затем готовили суп с добавлением конского щавеля, в котором имелись такие компоненты, как рис, картошка, готовили пельмени с начинкой из крапивы. Кроме крапивы и конского щавеля в рацион питания горских евреев входили дикорастущие: лебеда, щавель, черемша, дикий лук, листья ромашки, всякие корни, к которым можно отнести крахмалосодержащие разновидности диких клубней, например, корень лопуха, клубни бутены, имевшие сладковатый вкус, которые выкапывали ранней весной на пашне и ели в сыром виде. Зелень смешивали с творогом, яйцами, курдюком, луком. Вообще для приготовления пельменей и чуду из зелени траву мелко резали, солили, отжимали и превращали в однородную массу, после чего уже добавляли творог, жир и топленое масло, а иногда и свежий сыр, затем начинали печь пироги или варить пельмени.

С июня месяца начинался летний «пищевой» период. В этот период большое место в рационе питания горских евреев отводилось молочным продуктам, снижалось количество потребляемых дикорастущих растений. В летний пищевой сезон горские евреи готовили хинкал из пшеничной муки «кунгъарбули» напоминающий ракушки. Чаше в летний период готовили тонкий хинкал (в виде небольших квадратиков) и ели без мяса, добавив чеснок, молодой грец-

кий орех, кислое домашнее молоко («маст»). Эту разновидность называли - «ингъара маст».

В начале лета зелень шла на начинку многочисленных чуду и пельменей в смеси с маслом, творогом, жиром и специями. Некоторые дикорастущие имели двойное назначение. Их употребляли и в виде зелени, и в виде приправы (например, чабрец, мята, тмин и т.д.) сырыми, вареными, настоящими и высушенными¹. Летом (с середины лета и до конца) одновременно шла заготовка дикорастущих на зиму (в основном, сушка). Горские евреи заготавливали на зиму съедобные дикие травы: засушивали дикий лук, мяту, чабрец, семена тмина, конский щавель, лебеду, зверобой и др.

Достаточное внимание уделялось заготовке впрок фруктов: фрукты разделялись на дольки и раскладывались на солнце на паласах, на специальных циновках, сплетенных из ветвей.

Другой способ сушки фруктов состоял в том, что предварительно они подвергались пропариванию в специальных ямах «тарум».

Сушились также лесные ягоды и фрукты. Из плодов алычи и сливы варили кислую пастилу - «тлурцу», который служил приправой для пищи. «Для этого алычу заливали небольшим количеством воды и варили. Чтобы косточки отделились от мякоти, ее процеживали через специальную цедилку. Получившуюся кашицеобразную массу разливали тонким слоем на большой круглый поднос - «тепси» и подсушивали на солнце».

Способом заготовки фруктов у горских евреев было мочение, которому подвергались определенные сорта груш.

1 Рамазанова З.Б. Дикорастущие, овощи и фрукты в системе питания даргинцев (конец XIX - начало XX вв.) // Краткое содержание докладов Лавровских (среднеазиатско-кавказских) чтений 1993 г. Санкт-Петербург. 1994. С. 25.

Яблоки, груши сохраняли до зимы, а некоторые сорта и до весны. Дикорастущие растения и плоды были неравномерно распределены в отдельных селениях проживания горских евреев. Кухня горских евреев Дагестана изобиловала летом блюдами из зелени, это в основном пироги с многочисленными начинками. Народная память из поколения в поколение передавала знания о действии лечебных трав и их настоев на организм человека при различных заболеваниях.

Не менее важным, чем мясо компонентом модели питания горских евреев Дагестана были молоко и молочные продукты. На их изготовление шло в основном молоко коров, буйволов, коз и овец. В употреблении молока придерживались определенного традиционного отношения к молоку разных животных и способов его наиболее рационального использования. Наиболее вкусным и лучшим по качеству считалось молоко коров, буйволов. Оно шло на приготовление масла, сыра, творога, а также различных блюд – это всевозможные каши, супы, сдобные печения, кисломолочные продукты, такие как «маст», айран и др. Все молочные продукты, изготавливаемые из молока, можно распределить на две основные группы: скоропортящиеся и долгохранящиеся. К числу первых относятся: сметана, пенка, простокваша, кислое молоко («маст»). К числу долгохранящихся и ежегодно заготавливаемых на зиму продуктов относится масло, сыр, засоленный творог.

Отметим еще овощи, которых горские евреи сажали: огурцы, помидоры, баклажаны, картофель, морковь, чеснок, лук, редька, бурак, капуста, зелень. Больше всего употребляли чеснок, баклажаны, огурцы.

Примерно с сентября наступал «осенний» период пище-

вого года, когда начинали забивать скот. Убой и свежевание, как уже отмечалось в специальном разделе выше, считалось у горских евреев делом специального резника, который находился при синагоге или приглашали раввина, который не только знал строение животных, но и знал, при каких повреждениях мясо считается «кошерным» (holol), т.е. годным или (harüm) «трефным» (негодным). С начала заморозков, когда скот достигал наиболее упитанного состояния, проводился массовый забой на мясо и шкуру. Свежее мясо ели обычно осенью в момент массового забоя скота. Остальное время, зимой и весной, питались мясом, прошедшим предварительную обработку в целях консервации. Сроки проведения забоя варьировали в зависимости от климатических условий.

Большое значение в быту горских евреев имело хранение продуктов. Во время разделки мясо сразу же сортировали в зависимости от способа его хранения. Известны следующие способы хранения: соление, тушение («каурма»), засушивание. Эти методы сводились к предохранению мяса от порчи, вызываемой бактериями и мухами.

После забоя скота горские евреи раскладывают мясо на полу на рогожах, пока придут раввин, почетные лица и специалисты, очищающие мясо от жил. Те немедленно являются.

Мясо, кроме сушки, еще и консервировалось, например, в виде приготовления колбас. Некоторые виды кишок начинялись смесью: мелко нарезанный картофель, пшеничная крупа, нутряной жир, тмин, мелко нарезанный лук, соль, немного воды, концы завязывали и варили в подсоленной воде.

В этот период готовили пельмени с мясной начинкой,

начинкой из внутренностей, выдержанных в сывороточном уксусе, пекли разные чуду с начинкой из свежего мяса.

Кроме пельменей в это время готовили различные супы на мясном бульоне. Но тем не менее мясо всегда являлось дополнением к мучной пище, т.е. в «основную еду» входит все, что произведено от зерна, муки, крупы.

В качестве алкогольных напитков у горских евреев было распространено вино собственного изготовления. Помимо вина были популярны и сладкие безалкогольные напитки щербет, душов, в качестве прохладительного напитка был айран. Кроме них наличествовали разнообразные безалкогольные напитки, как и у многих народов Кавказа: сюда относятся ароматные травяные чаи, которые пользовались достаточной популярностью, особенно в холодное зимнее время.

В питании горских евреев Дагестана, сложившемся еще в древности, отражена двусоставная комплексность хозяйства и быта, а также ориентированность прежде всего на продукты зернового полеводства и молочного скотоводства, тогда как мясные добавления к пище играли хотя и очень заметную, но по существу второстепенную и дополнительную роль. Поэтому к питанию горских евреев можно применить формулировку С.А. Арутюнова о двуединой зерно-молочной модели питания, сложившейся после сложения производящего хозяйства¹.

¹ Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981. С. 233.

ГЛАВА II

СОЦИАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ ТРАДИЦИОННОЙ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ ГОРСКИХ ЕВРЕЕВ

Пища снабжает организм человека веществами, необходимыми для его нормального физиологического функционирования, обеспечивает энергией. Состав продуктов питания, способы их приготовления зависят, в первую очередь, от характера хозяйства, от основных занятий народа. Хотя эта бесспорная в общей части мысль, но не всегда справедлива в частностях. В силу этого биологический аспект системы питания, рассматриваемый как часть традиционно-бытовой культуры этноса, выполняет важную общественную функцию. Ведь процесс приема пищи не есть только утоление инстинкта голода. Это «явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающее взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества»¹. Одной из важных общественных функций системы питания является утверждение и выражение в совместной еде существующих социальных отношений. В советской этнографической литературе это отмечалось неоднократно: «совместная ритуальная еда - один из способов утверждения социальных отношений»² ...пищевой символизм (имеется в виду совокупность строго установленных норм обращения с пищей, особенно мясной) в той или иной форме присущ системам питания всех народов мира.

В основе своей он является частным случаем социаль-

1 Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981. С. 3.

2 Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Л., 1983. С. 117.

ного символизма¹, «любая совместная трапеза - это в то же время действо с определенным знаковым содержанием»².

§ 1. Половозрастной аспект социальной функции системы питания горских евреев Дагестана

В традиционной системе питания горских евреев в значительной степени сохранились следы возрастного деления общества, определяющего общественную роль человека в зависимости от возрастной ступени и половой принадлежности. Вступление человека на определенные этапы жизненного пути сопровождалось различными празднествами с угощением. Вероятно, они некогда отмечали переход членов первобытного коллектива из одной возрастной группы в другую, а позднее в пережиточной форме бытовали в классово-развитом обществе. К разряду этих трапез относятся: трапезы, посвященные рождению ребенка, укладыванию младенца в колыбель, «выведению из сорокодневия», в честь первых самостоятельных шагов, по поводу обряда обрезания, бар-мицвы. Все эти обряды жизненного цикла всегда играли огромную роль в жизни горско-еврейской семьи. Именно такие события укрепляли, поддерживали семейные, родовые, общинные связи.

«В цикле обрядов, связанных с рождением ребенка, большую роль играли обряды, которые приурочивались со дня его рождения. Считалось, что 40 дней ребенок особенно легко подвержен болезням, слаб, чаще умирает. По истечении 40 дней он действительно становился более крепким... меньше подвергался болезням»³.

1 Баженов Б.Х. Очерки этнографии общения адыгов. Нальчик, 1983. С. 70.

2 Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. С. 3.

3 Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана. С. 282.

Пища играла важную роль в системе обрядов, сопровождавших первые дни жизни ребенка. Прежде всего, она должна была обеспечить восстановление сил роженицы и обеспечить нормальное развитие детского организма (биологический аспект).

Помимо этого, она (пища - З.Р.) фиксировала новый социальный статус роженицы и первичную социализацию ребенка как нового члена коллектива.

Некоторые виды пищи выполняли охранительную функцию: и вообще угощениями отмечались все наиболее важные моменты в жизни ребенка. Мальчикам на восьмой день после рождения, как это и положено у иудеев, делали обрезание. Горские евреи рассматривали обрезание как большой семейный праздник. Большая часть горско-еврейских семей, в отличие от ашкеназов практиковала обрезание и при советской власти. Обрезание проводили, как правило, в синагоге. Сандак, как и во многих других общинах, сидел на специальном кресле, называемом «трон Ильи-пророка». После обрезания и наречения имени в синагогальном дворе устраивалось пиршество для родственников и соседей. Иуда Черный, бывший свидетелем обрезания у горских евреев, описывает его так:

«На 8-й день от рождения дитя было обрезано по установлению закона Моисея. Резник, занимающий должность раввина сделал эту операцию весьма искусно, да и вообще горцы мастера заживлять раны, в особенности же евреи: они имеют такой порошок, который насыпают на рану, и она очень скоро заживает. Церемониал обрезания бывает или в синагоге, или в доме родильницы. В укреплении Грозном я присутствовал также при обрезании. Церемониал был на дворе родильницы и в самое холодное время дека-

бря месяца 1868 года; общество собралось там на дворе, и несмотря на большой мороз, резник, тамошний раввин, совершил операцию весьма хорошо. После обрезания на дворе устроили длинные столы, на столах поставили кувшины с вином и водкой, вареных и жареных кур и гусей, которых они без помощи ножей и вилок разрывали пальцами на куски и ели без хлеба, стоя по колени в снегу»¹.

«Операцию обрезания делает раввин или резник и почти всегда очень искусно. Рану обмывают ртом, набирая в него уксусу, и посыпают обожженною шерстью и порошком из особой обожженной глины. Через три-четыре дня рана заживает и ребенок делается здоровым»².

А вот как описывает весь процесс обрезания И.Ш. Анисимов: «Церемония обрезания происходит большею частью в синагоге и очень редко дома и состоит в следующем: новорожденного приносят на большей подушке в синагогу, где передается он «отцу по обрезанию» (как у русских -крестному), который сидит на кресле, назначенном для обрезания и называемом «кресло Ильи Пророка». На руках этого отца производит рабби свою операцию, а настоящий отец произносит в это время известную молитву и дает ребенку имя. Затем наливает в стакан вино, над которым раввин служит молебствие, наливая затем мизинцем новорожденному в рот несколько капель со словами: «Да проживешь ты с этою кровью». После совершения обряда тут же в синагоге дается присутствующим закуска, состоящая из водки, вина, кур и гусей. Каждый подходит к столу, отламывает руками кусок хлеба, отрывает кусок мяса, наливает себе рюмку водки или стакан вина и уходит. Богатые же устраивают настоящий «обед обрезания» и приглашают всех в ауле или

1 Черный И. Указ. соч. С. 39-40.

2 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 114.

городе.»¹ У народов Нагорного Дагестана в возрасте 2-4 лет (иногда позже), над мальчиком совершался мусульманский обряд обрезания - «суннет». «Появление суннета верующие связывают с исламом и шариатом, но известно, что он был уже в древности распространен у многих народов мира (Африки, Океании, Америки) как часть посвяжительного ритуала, соблюдаемого при переходе подростков в группу взрослых»². В советской этнографической литературе этот обряд рассматривается как мусульманизированный пережиток половозрастных инициации, сопровождавших переход юношей в следующий возрастной класс³, что не совсем так.

По случаю обрезания присутствовали все близкие родственники, соседи, приносили мальчику фрукты, крашеные яйца, сладости.

Бар-мицва, которая у горских евреев называется «тефилин», как следует из статей этнографов прошлого века (И. Черный, М. Бежанов, И.Ш. Анисимов), не отмечалась как особый праздник. В последние годы, в связи с влиянием европейских евреев, этому событию стали уделять больше внимания.

Таким образом, различного рода трапезы горских евреев свидетельствуют о существовании в прошлом систем возрастных классов. Переход членов групп в последующие ступени системы возрастных классов оформлялся определенными ритуалами, в т.ч. трапезами. Определенную ритуальную нагрузку выполняла пища и при изменении положения человека в системе родства.

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 114-115.

2 Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана в XIX - в начале XX вв. М., 1985. С. 285; Токарев С.А. Ранние формы религии. М., 1990. С. 210, 224.

3 Снесарев Г.П. К вопросу о происхождении празднества суннат-той в его среднеазиатском варианте // Труды АН СССР. Нов. сер. Т. 97. Л., 1971.

§ 2. Пища в свадебной обрядности горских евреев Дагестана

Традиционная система питания горских евреев Дагестана содержит в реликтовой форме следы половозрастной градации общества. Кроме того, в ней сохраняются на наш взгляд, пережитки брачных норм, характерных для ранних периодов истории дагестанцев.

Рассмотрим свадебные трапезы горских евреев Дагестана. Здесь следует отметить, что «горские евреи совершают брачные союзы большею частью между своими родственниками, реже со своими единоверцами из других аулов. Девушка 12-ти лет и далее выдается замуж. Помолвка делается у них с младенчества. Иногда два друга или родственника, когда у одного родился сын, а у другого дочь, заключают между собою нечто вроде брачного условия, в том, что дети их уже считаются засватанными. В тот день они пируют»¹. Условно весь комплекс свадебных обрядов можно подразделять на следующие основные этапы: предварительные переговоры; официальное сватовство; досвадебные визиты жениха в дом невесты; собственно свадьба; брачные церемонии у невесты; у жениха. Родители, желая женить своего сына, отправляли к родителям намеченной ими девушки сваху; она являлась в дом девушки и говорила женщинам о предложении; они назначали примерный день, когда она должна прийти за ответом (дело решали мужчины, которым все поручалось). Если предложение принято, то отец жениха с несколькими родственниками приходили к невесте для переговоров насчет обручальных подарков.

На предварительных переговорах, посланных от отца

¹ Черный И. Указ. соч. С. 26.

молодого человека к отцу девушки с предложением о сватовстве, встречали с угощением, но особого «маркированного» блюда не подавали. Здесь подавали «асидо» (халва), сладости, чай, фрукты. Данное угощение имело символическое значение: сладость этих минут должна была обеспечить дальнейший мир и согласие между обеими сторонами.

На обручение в доме невесты собиралось много гостей, родственники жениха и невесты. Из дома жениха несли «табаг» (шесть кур и шесть бараньих шей).

За несколько дней до свадьбы у горских евреев «приготавливается в доме невесты обед, состоящий из плова и куриц, взятых у жениха, для жителей деревни; в числе их находятся отец и братья жениха, но сам жених там не бывает. По окончании обеда, который продолжается до вечера, все отправляются оттуда к жениху; там забирают все одежды, наряды и подарки, которых жених приготовил своей невесте, и относят их к невесте с особым церемониалом, который совершается таким образом: каждый мужчина берет из дома жениха факел, чтобы освещать улицы, а женщины берут большой круглый медный поднос, на который кладут две килы (около двух гарнцев) сорочинского пшена, и двух кур, на них же кладут все подарки жениха для невесты; этот поднос поднимает одна женщина и ставит его на свою голову, держащие факелы идут впереди, а за ними следует эта женщина с подносом; а за ней другие женщины несут на головах своих подносы с чуреками, затем идут зурначи и барабанщики и играют; за музыкантами следует остальной народ с факелами, крича: «Ура!»¹. К невесте несли как обязательный элемент слоеный хлеб с топленным маслом - «лаваш ругъани», большую миску (тазик) с халвой - «асидо», после

1 Черный И. Указ соч. С. 30.

показа подарков, накрывали стол резали халву и слоеный хлеб на кусочки, чтобы хватило всем родственникам невесты, и ели с чаем.

С горско-еврейским обрядом показа подарков невесты перекликаются обряды у горцев Дагестана, например, в аварском селении Ругуджа в день показа приданого невесты от жениха отправляли ей подарки, разложив их на нескольких огромных подносах. Это были предметы одежды, мог здесь быть и ковер или украшения, но обязательным элементом был особый хлеб «кюдияб чед» в диаметре около метра. На его выпечку шла большая мерка муки (12 кг), пекли его на горячих углях очага, положив на огромную каменную плиту. Отдельно на этой же плите выпекали из теста фигурки домашних животных: барана, козла, коровы, быка, курицы, петуха и т.д.; они устанавливались на готовом хлебе вертикально, вперемежку с ядрами грецких орехов и вареными яйцами. При изготовлении хлеба в тесто добавляли кусочки сухой колбасы и орехи. Хлеб этот был символом плодородия, посылкой его как бы выражалось пожелание изобилия, материального благополучия, богатого урожая хлебов и обильного приплода скота. Вместе с хлебом отправляли такого же размера халву. И то и другое в доме невесты разрезалось на мелкие кусочки и раздавалось всем ее родственникам. Подарки несли целой процессией двое мужчин и женщины. Впереди шествовал близкий родственник отца жениха, навесив на плечо два засушенных бока барана, связанных вместе, и держа в руке кувшинчик бузы. Затем выстраивалась вереница женщин с подносами с одеждой и тканями от жениха, с «кюдияб чед» и халвой, после них родственницы жениха с подносами от себя, на каждом из которых был отрез ткани на одежду и хлеб боль-

шого размера; завершал процессию мужчина, несший курдюк, нанизав его на палку¹.

В свадебном цикле каждой этнической общности наблюдались как общие черты, так и узколокальные различия отдельных обществ и аулов². Эти же отличия касались и разновидностей пищи, игравшей немаловажную роль во всех циклах заключения брака, что относится и к горскоеврейской свадьбе.

В исследуемое время у ряда народов, особенно южного Дагестана (лезгины, табасаранцы и горские евреи), приглашенные несли с собой муку, кур, орехи, масло, мясо и т.п. (близкие родственники вели и баранов).

Свадебный кортеж невесты у горских евреев составляли мужчины и женщины, посланные за ней от жениха, ее подруги, опекунша, а также многочисленные другие родственники и просто зрители. Сопровождающие невесту женщины несли факелы, светильник или горящую лампу, а также подносы, сундук или узлы с приготовленной едой, разнообразными ритуальными печениями, которыми в первую брачную ночь должны были угостить жениха, его друзей и опекуна, провожавших его к невесте, а на следующий день украсить стол в комнате новобрачных.

Свадьба у горских евреев шла целую неделю и на третий или четвертый (последний) день свадьбы происходит самый обряд венчания. До венца, утром, относят невесте наряды и подарки, приготовленные женихом. Все общество, сопровождаемое музыкой, отправляется к невесте. Мужчины держат в руках сосуды, наполненные вином и водкой, поют «а-на-най, а-най!». Женщины и девушки, неся на го-

1 Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды народов Горного Дагестана в XIX – начале XX вв. Л., 1988. С. 151.

2 Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С. 221.

лове подносы, на которых лежат наряды невесты, сорочинское пшено, куры, индюки, гуси, чуреки и пр., затагивают «хо-ло-лой»; зурначи дерут во все горло свое «ерден-куи», весь аул приходит в движение¹.

При выходе из родительского дома и на всем пути следования невесты у горских евреев ее обсыпали рисом из домов или же сопровождавшая ее женщина бросала рис горстями по сторонам и перед невестой в дороге. Вероятно, рис выполняла здесь магическую роль оберега, а действия, связанные с ней, означали, кроме того, пожелание изобилия. У рутульцев при выходе невесты из родительского дома мать ее бросала ей вслед горсть зерна, а у лезгин мать или сестра выплескивали вслед процессии воду². Необходимо отметить, что рисом, зерном, сладостями засыпали невесту при входе в дом жениха почти у всех народов Дагестана. «Почти общераспространенным на Кавказе был обряд угощения невесты медом, а равно и обсыпания ее сладостями (конфетами, изюмом), мукой, иногда и мелкими монетами. Этот обряд совершала мать (в одних местах) или пожилая родственница. Обычно она опускала палец в миску с медом и давала невесте облизнуть его. Затем, обмакнув правую руку невесты в ту же миску, делала ее отпечаток на притолоке»³. При входе в дом жениха невеста «должна перешагнуть через кусок железа, положенный при самых дверях, - это делается в залог ее здоровья и счастья. Тут же подносят ей два стакана - один с медом, а другой с маслом; невеста кладет свою правую руку в масло, а левую в мед, и должна помазать немного наддверный косяк обеими руками, - это делается в

1 Анисимов И. Указ. соч. С. 146.

2 Там же.

3 Гаджиева С.Ш. Семья и брак... С. 236.

знак благополучия и роскошной жизни»¹. Как видно из приведенных примеров с обрядовой пищей, основное место занимает мука, хлеб, сладости из муки и т.д. Довольно-таки подробно разработанная знаково-символическая система пищи характерна для многих отдельных моментов свадебной обрядности горских евреев Дагестана. Например, во всех моментах свадьбы считалось, что магические свойства слоеного хлеба или свадебной халвы (асидо) перейдут на всех, кто получал его. Поэтому старались, чтобы куски обрядового печения или халвы достались более широкому кругу родственников жениха и невесты. Здесь же необходимо отметить, что «обрядовая пища, общая трапеза, обмен различными видами пищи служат выражением определенных взаимоотношений между людьми, их общностями»...². И в то же время необходимо отметить, что «состав обрядовой пищи, фигурирующей в обмене сторон жениха и невесты в течение длительного времени оставался неизменным. Эта консервативность обрядовой пищи дает возможность рассматривать ее как материал для изучения пищи в целом в ее историческом развитии»³.

Этим видам пищи в народе приписывали магическую значимость, основываясь на прямой аналогии: мед и другие сладости к добру, «сладкой жизни», всевозможные каши, плов к изобилию, к плодородию. Тем не менее, трудно выявить связи обрядовой пищи с этнической принадлежностью. В качестве отдельного примера можно указать на такой вид ритуальной еды горских евреев Дагестана как халва «асидо», приготовление которой характерно всем. Но

1 Черный И. Указ. соч. С.38.

2 Листова Н.М. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М., 1983. С. 167.

3 Там же. С. 171.

несколько большую роль в обрядовой еде играют, видимо, национальные блюда, обладающие известной долей этнического своеобразия, например, слоеный хлеб «лаваш ругъани» с топленным маслом, приносимый женихом невесте вместе с халвой «асидо» и подарками «табаг» у горских евреев.

§ 3. Пища в цикле родильной обрядности горских евреев Дагестана

В системе родильной обрядности горских евреев немалое значение имеют дородовые обряды и обычаи. Рождение ребенка всегда было важнейшим событием в их семье. Особое предпочтение отдавалось рождению мальчика, как у многих народов Дагестана и Кавказа. Принимались даже специальные меры, чтобы женщина, забеременев, родила именно мальчика. По этому поводу И.Ш. Анисимов пишет: «На 15-й день (после менструации) женщина отправляется на реку, взяв с собою мальчика и подругу, или в общественную купальню, где совершает «второе омовение». Мальчика берет она для того, чтобы он стоял поодаль и шел ей навстречу после омовения. Горские еврейки думают, что у них непременно родится дитя, которое будет иметь вид того человека или животного, которого встретили они сразу после «омовения». Рассказывают, что многие женщины встречали змею, корову и рождали детей, имеющих подобие этих животных; поэтому, выбирая кого-либо из своих или чужих детей для встречи, еврейка заботится, во-первых, чтобы он был мальчик, так как девочки не особенно ценятся и считаются чужим добром, во-вторых, чтобы он был красивым»¹.

С самого начала беременности женщина должна была

¹ Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 89.

соблюдать систему запретов и ограничений с тем или иным видом пищи.

Горские евреи Дагестана придавали большое значение питанию беременной женщины. Характер ее питания определялся различными пищевыми запретами. Например, запретным считалось есть зайчатину, а то у новорожденного могли появиться внешние признаки зайца («заячья губа»), конину (женщина долго не разродится); козлятину (ребенок будет дурно пахнуть); незрелые фрукты (будут преждевременные роды) и т.д. Эти материалы о существовании у дагестанцев, в частности, у горских евреев представления о том, что различные добродетели и пороки можно приобрести посредством употребления мясной пищи, как известно являются частью разветвленной системы симпатической магии, по Д. Фрэзеру¹, и были широко распространены в прошлом².

Обычно резали барана и давали беременной возможность есть все, что она пожелает, ставили перед ней все части баранины и блюда, изготавливаемые из свежей баранины, типа кишок, наполненных картошкой, луком, крупой, варили также конечности, т.е. клали ей части туши, которые считались предпочтительным для рождения полноценного ребенка.

Традиционными этическими нормами, с целью создания наиболее благоприятного течения беременности, регламентировалось поведение не только беременной женщины, но и всех членов семьи³.

1 Фрэзер Д. Золотая ветвь. М, 1980. С. 549.

2 Омаров А. Воспоминания муталима // ССКГ. Тифлис, 1868. Выпуск. I. С. 49; Гаджиева С.Ш. Семья и брак... С. 237.; Смирнова Я.С. Семья и семейный быт у народов Северного Кавказа. М., 1983. С. 67; Соловьева Л.Т; Обычаи и обряды детского цикла у грузин (вторая половина XIX – начало XX вв.) // КЭС. Выпуск 8. М., 1984. С. 168.

3 Пчелина Ч.Г. Родильные обычаи осетин // СЭ. 1937. № 4. С. 89.; Мусаева М.К.

«Считалось, что если беременная женщина испытывала потребность в той или иной пище и не удовлетворяла ее, то на теле ребенка появится родимое пятно. Поэтому, встретив беременную женщину или кормящую мать у общественной печи, женщины обязательно угощали ее испеченным там пирогами или хлебом»¹.

В этот период близкие старались выполнять ее прихоти, связанные с пищевыми потребностями. Диктовалось это не столько потребностью рационального питания, сколько боязнью повредить внешности ребенка, т.к. у ребенка могли оказаться родимые пятна, повторяющие цвет и форму ягод, фруктов и других продуктов питания, которые хотела попробовать беременная женщина, но не смогла это сделать. По этой же причине, при беременной считалось неприличным говорить о кулинарных изысках и несезонных фруктах, продуктах, которыми в данный момент не могли ее угостить.

В горско-еврейских аулах родовспоможением раньше занимались специальные повитухи, которые также заботились о здоровье матери и новорожденного. Наиболее подробное описание всего этого процесса приводит И.Ш. Анисимов: «Как только женщина чувствует время разрешения от бремени, домашние сейчас же приглашают «момой» (бабку). Родит горская еврейка или стоя, или на коленях и поддерживаясь посредством веревки, перекинутой через брус в потолке, или лежа на земле, где готовится ей соломенная постель. Комната при родах наполняется постепенно из всего аула женщинами, которые идут к родильнице, принося с собою в больших чашках и тарелках, покры-

Указ. соч. С. 105.

1 Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана в XIX нач. XX вв. С. 273.

тых платками, муку, крупу, яйца, чеснок и прочее. Все это собирается для бабки... После того, как все женщины собрались, одна из родственниц родильницы, берет кусок белого полотна, бязи или другой белой материи, аршинов в 5-6, и перевешивает ее через дверь так, чтобы одинаково была видна и снаружи, и изнутри. Этот кусок остается до тех пор, пока родильница не встанет совсем здоровой, и потом он дарится «момой». Для чего это делается, достоверно никто не знает; но полагают, что белый цвет материи служит для удаления нечистого духа»¹.

После благополучных родов все успокаиваются и начинают расспрашивать бабку (повитуху): «Сын или дочь?». Если рождается сын, то бабка сейчас же говорит отцу новорожденного и просит у отца за «бешереи» (радостную весть) подарка. «Отец с удовольствием исполняет ее просьбу и, пригласив присутствующих и утешавших его в кунацкую комнату, начинает угощать их вином и закусками. Всюду раздаются радостные речи, слышится смех и говор, везде встречаешь радостные лица. Особенно радуется мать при этом радостном известии, так как за это все начинают питать к ней особое уважение»².

Однако совсем иначе горские евреи воспринимали рождение дочери. Муж, родственники и даже «момой» оставляли мать без всякого внимания и не прислуживают ей. Выходит, что дочь с самого рождения приносит бедной матери горе, и на нее смотрят только, как на будущую рабочую силу.

Женщина лежит в постели после родов обыкновенно дней девять-десять, но не более двух недель. После рождения мальчика она идет на омовение через 40 дней, а после

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 113.

2 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 113.

девочки - через 60 дней. Ребенок до 40 дней не выносятся из дому, чтобы с ним не сделалась «чулё» - «болезнь 40-ка».

При рождении мальчика - первенца отец ребенка резал барана¹, на угощение созывались родственники, друзья, односельчане. При рождении девочки ограничивались приготовлением специальной ритуальной каши или халвы, которым угощали женщин, пришедших с поздравлениями. Они приходили с каким-нибудь подарком для новорожденной (платки, материал на одежду, медная, фарфоровая посуда). Кроме этого, женщины приносили с собой в больших чашках и тарелках муку, крупу, яйца, чеснок и проч., и все это собиралось для повитухи.

Разумеется, основной функцией пищи в послеродовой период было поддержание физических сил роженицы и младенца. Вначале после родов роженицу горские евреи кормили «хешилом», блюдо наподобие жидкой халвы или давали яичницу с медом, как у некоторых горцев, например, у лакцев. К «хешилу» перед употреблением добавляли мед и давали в теплом виде. «Первое время «момой» кормит мать одним жидким мучным супом без мяса и приправ. К родильнице воспрещается вход мужу и всякому мужчине, также женщине, имеющей при себе какую-либо плотную вещь, пока у родильницы не будет золота. В противном случае с новорожденным делается «чуле» болезнь «сорока дней», которая задерживает рост ребенка»², пишет М.Бежанов о горских евреях. В свою очередь И.Ш. Анисимов сообщает, что «в эти дни мать беспрестанно посещают женщины, а отца новорожденного мужчины. Тех и других хозяева угощают халвою, шашлыками и вином. Родственники же и родственницы дарят бабу денегами, каждый по 20-30 коп.,

1 Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды... С. 183.

2 Бежанов М. Указ. соч. С. 130.

и делают ей подарки»¹. Здесь на первый план выступают рациональные народные знания. Некоторое время после родов придерживались определенного пищевого режима, что наблюдается и у других народов Дагестана. Например, после родов женщину лакцы кормили супом из солода - «Куттал нак», куда добавляли масло и сахар и заставляли есть без хлеба, пельмени с начинкой из кукурузной муки с добавлением чабреца, кусочков курдюка, муки, яиц «лавхъхъу ххункІру», кормили яичницей с медом, урбечем, разведенным маслом.

После родов даргинцы кормили женщину жидкой кашей «дахни» из пшеничной или кукурузной муки. Как отмечает М.-З.Ю.Курбанов, «... роженица должна съесть примерно столько «дахни» с маслом и медом, сколько весит ребенок»². Готовили для нее суп с сушеной курагой: ее чистили, несколько раз мыли в теплой воде и кидали в кипяток, затем муку замешивали холодной водой отдельно и тоже подливали туда. В конце добавляли сахар и ели.

Аварцы после родов женщину кормили жидкой кашей на отваре кураги с медом, давали ей сливочное масло с медом; чамалалы угощали роженицу солодковыми лепешками (хъепе). Эти блюда считались наиболее питательными для поддержания физических сил роженицы. Таким образом, режим питания женщины после родов обусловлен рациональными моментами народных знаний и должен был способствовать остановке послеродовых кровотечений, восстановлению физических сил роженицы.

Рациональные и иррациональные моменты сочетались с

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 114.

2 Курбанов М.-З.Ю. Традиционное питание, связанное с рождением ребенка у даргинцев // Система питания народов Дагестана (XIX -XX вв.). Махачкала, 1990. С. 96.

применением продуктов питания и в системе ухода за новорожденным: на 7-8 день ребенка купали в соленой воде (во избежание опрелости тела младенца) и смазывали тело и голову жиром или маслом; в течение одного месяца на темя (мягкое место «родничок») ребенка мать прикладывала мед с маслом.

Когда у ребенка появлялся первый зуб, горские евреи готовили кашу «шебиш» из злаков и раздавали в селении. Считалось, что эта жертва облегчает выход остальных зубов¹.

Так выглядит пища в системе обрядов, связанных с родильным циклом у горских евреев Дагестана. Обязательным компонентом этой обрядности являются пищевые продукты. Как и практически во всех разделах традиционной бытовой культуры, здесь налицо сочетание профанического и сакрального начала. Пища выполняет не только важную биологическую функцию обеспечения здоровья роженицы и ребенка, но и является составной частью многочисленных магических приемов, также направленных на обеспечение благополучия роженицы и новорожденного. Практически все обряды этого цикла имеют соответствия и аналогии этнической среде Дагестана, Северного Кавказа и Закавказья². Характерно значительное сохранение элементов традиционного родильного комплекса и в современном быту

1 Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана. С. 283.

2 См.: Никольская З.А. Свадебные и родильные обряды аварцев Кахибского района // СЭ. 1946. № 2; Булатова А.Г. Лакцы. Махачкала, 2000; Алимова Б.М. Обряды и обычаи, связанные с рождением ребенка у кайтагских кумыков (конец XIX - начало XX вв.) // Быт сельского населения Дагестана (XIX - начало XX вв). Махачкала, 1981; Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана...; Смирнова Я.С. Детский и свадебный циклы обычаев и обрядов у народов Северного Кавказа // КЭС. М., 1976. Вып. 8; Бесаева Т.З. Обряды и обычаи осетин, связанные с рождением ребенка: Автореф. дис. канд. ист. наук. М., 1976; Соловьева Л.Т. Обычаи и обряды детского цикла у грузин (вторая половина XIX - начало XX вв.) // КЭС. М., 1976. Вып. 8. М., 1984.

горских евреев Дагестана несмотря на широкое и глубокое распространение медицинского обслуживания и рациональных медицинских знаний.

§ 4. Религиозно-магические представления горских евреев Дагестана, связанные с пищей

В данном случае речь идет о тех верованиях горских евреев Дагестана, которые могут быть рассмотрены в качестве структурообразующей основы обрядов и представлений, связанных с пищей. Пища рассматривается, прежде всего, как божья благодать, с ней связаны понятия «счастье», «изобилие», «благополучие». Запрещалось наступать на пищу, перешагивать через нее, выбрасывать на землю, оставлять остатки еды неубранными на скатерти или же посуду с едой, неприкрытой на ночь. Запрещалось при апробации пищи и вообще в процессе трапезы принимать к ней. Считалось неприличным идти в чей-то дом, особенно если в нем есть люди пожилого возраста и дети, без гостинцев - с «пустыми руками». Пища, особенно хлеб, была обязательным элементом принесения клятвы.

Пища также входила в формулу проклятия и благопожелания. Отметим также основные черты ритуальной функции пищи в системе древнейших верований горских евреев Дагестана. Ритуальная функция является важнейшей составной частью трапезы, основой семантической единицей системы питания. Профаническое и сакральное начало выступают в единстве, они не расчленены ни в повседневно-мирских, ни в ритуально-престижных трапезах. По-видимому, это объясняется синкретизмом мирского и сакрального в традиционном мировоззрении горских

евреев Дагестана, в котором преобладали домонотеистические представления.

Большая часть ритуалов горских евреев Дагестана, связанных с пищей, имеет жертвенно-просительный характер. Как известно, жертвоприношение — это способ установления коммуникации между священным и светским мирами посредством жертвы, разрушаемой в процессе церемонии жертвоприношения. Комплекс жертвоприношений горских евреев Дагестана в традиционный период можно подразделить на следующие компоненты: 1) жертвоприношения предкам; 2) жертвоприношения иудейским святым и Богу. Жертвы (жертвоприношения) выделяются среди даров (дарений) взаимоотношением дарителя и получателя. Умилостивительная, предупредительная жертва отличается от обычного дара прежде всего тем, что она безвозвратна, не относится к сфере экономики и не приводит к получению материализованного подарка, хотя жертвователь рассчитывает на ответную добрую волю и получение материальных благ от той силы, к которой обращена жертва.

От обычных даров жертва отличается преимущественно тем, что обращена не к людям, а к стихиям, добрым и злым духам, связанными с водой (рекой, источником, колодцем), огнем, воздухом (ветром), иногда уподобленными человеку к антропоморфизированным языческим или, позднее, иудейским богам и святым. Цель жертвы — получение благ и предотвращение бед, причем жертвоприношение тесно связано с просьбой (мольбой, молитвой). Для примера приведем данные об основных неиудейских, вернее, синкретических верованиях горских евреев по И.Ш. Анисимову: «Горские евреи, хотя и уверены в существовании единого Бога, но предполагают, что кроме него есть и другие

необыкновенные существа божественного происхождения, которые пользуются покровительством Бога во всех своих предприятиях и имеют обширную власть над природой и человеком. Некоторые из этих божеств видимы и являются человеку в образе какого-либо животного, чтобы наказать его за тот или другой проступок или наградить за доброе дело. К видимым божествам относят: Нум-Негир, Ождеое-мар, Илеһ-Нови, Шепаду, Сер-ови или Дедей-Ол и др.»¹. Далее пишет автор, что «большей частью божества невидимы и, повелевая природой, производят различные явления, заставляющие человека или радоваться, или приходить в ужас, чем они обнаруживают людям свою благосклонность или, напротив, свой гнев. Из невидимых божеств особенно почитаются горскими евреями: Идор, Земирей, Гудур-Бой, Кессен-Бой»². В свою очередь, по своим качествам духи делились на злых и добрых. Одни из них были постоянны в своих свойствах, а другие изменялись сообразно с поступками людей, которым они покровительствуют, т. е. иногда они бывали добрыми, а иногда - злыми. К злым духам относились: Нум-Негир, Земирей, Гудур-Бой, Кессен-Бой и Сер-ови, а к добрым относили Илеһ-Нови, Ождеое-мар, а Шепаду тоже считали злым духом³.

Божество Сер-ови считался водяным, якобы имеющей образ воздушной девы, белой как снег, вроде бы в лунную ночь она сидит над фонтаном и охраняет воды, чтобы люди не бросали в них нечистоты. По поверью горских евреев, Сер-ови ужасно боится булата и убегает при виде его. Поэтому, когда шли ночью за водой, то берут какую-либо стальную вещь, которой все время размахивали в воздухе

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 55.

2 Там же.

3 Там же. С. 56.

и над фонтаном. Ввиду этого большинство мужчин и женщин носили на большом пальце булатные кольца. В темную ночь Сер-ови преобразовывается и расстилается над водой в виде черного тумана¹.

Помимо божеств у горских евреев имелись неиудейские обряды и праздники, т. е. они не имели отношения к иудейскому календарю. В основном эти праздники были связаны с приходом весны и чествованиями духов плодородия.

Наиболее полное описание этим праздникам дает И.Ш. Анисимов: «Идор» относится к невидимым духам и считается властителем растительного царства. В честь его существует праздник, который бывает пред началом весны и называется «Шев-Идор», то есть, ночь Идора. Празднество состоит в том, что каждая хозяйка собирает в продолжение года всевозможные плоды и ягоды. Некоторые из фруктов заботливо солятся хозяйками, другие сушатся. Во время вечерней трапезы, когда все члены семейства сидят кругом на полу, где на разостланном холсте расставлены тарелки с кушаньями, хозяйка собственноручно приносит на подносе эти плоды и ягоды и приветствует присутствующих словами пожеланиями здоровья и всех благ. Самый младший из сидящих поспешно встает и принимает со словами благодарности из рук хозяйки поднос, который ставится торжественно между кушаньями. Хозяин берет один из главных плодов и произносит молитву, приглашая других последовать его примеру. Все с усердием принимают уничтожать плоды, и хозяйка уходит на свою половину. Через несколько минут поднос пустеет и присутствующие начинают просить Бога, подняв руки к небу, чтобы Он ниспослал хороший год и обильное плодородие»². В данном случае мы сталкиваем-

1 См.: Там же. С. 59.

2 См. Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 65.

ся с составом обрядовой трапезы, проводимой ранней весной, которая состояла из плодов и ягод, собранных в предыдущем году, чья обрядность направлена, главным образом на обеспечение будущего плодородия и благополучия. Эти плоды и ягоды окружены обрядами, главными из которых считаются: освящение, приношение их в дар или благодарственную жертву.

Точно такую же жертву в виде различных каш, представленных зернами и крупами культурных злаков и бобовых культур, готовили горцы Дагестана.

Из приведенных примеров явствует, что в земледельческой обрядности народов, в частности горских евреев Дагестана, немалое место занимает обрядовая пища и жертвоприношения. Например, при проведении весенних праздников фигурируют, в основном, яйца, орехи, сухофрукты, злаки, что должно было содействовать получению обильного урожая и благополучию их исполнителя.

Велика была также роль хлеба у горских евреев дара или жертвы объясняющей его прирожденным значением «главного, наиболее действенного» средства повышения плодородия земледелия магическим путем. Семантика хлеба включала в себя представления о жизни, воскресении, живом существе. Хлебу приписывались также способности отгонять болезни, придавать силу, сохранять здоровье. Именно поэтому у земледельческих по преимуществу народов Европы хлеб так интенсивно циркулировал как дар и жертва во время календарных праздников¹. Здесь, необходимо отметить, что пища в «ночь начала весны» - это ритуальная пища, потому что ей придавалось особое магическое значение, полагали, что она способна содействовать

1 Рикман Э.А. Место даров и жертв в календарной обрядности // Календарные обычаи и обряды. Исторические корни... С. 183.

долголетию людей, богатому урожаю. Все здесь имело сакральный смысл¹. Обилие пищи соответствовало процветанию, обеспечению плодородия урожая. Отдельные блюда, например, пельмени с яичной начинкой, каша из цельных зерен (панспермия), плоды, ягоды, сухофрукты призваны были обеспечить благополучие и плодородие.

Праздничная пища включает такие компоненты, которые не являлись составной частью повседневной пищи. Здесь же следует отметить определенную зависимость от хозяйственно-культурных типов в различных блюдах и хлебах, по особому оформленных к празднику начала весны².

Религиозно-магические представления горских евреев Дагестана, связанные с пищей проявляются с особой яркостью в земледельческих обрядах, например, в обрядах вызывания дождя и солнца.

В системе обрядов горских евреев особенно велика роль умиловительной жертвы, где заметное место занимает мясо, мука, курдючное сало, т. е. продукты домашних животных. Жертвоприношения земле, т.е. принесение ей в жертву пищевых продуктов - приобщение земли к своей трапезе, тем самым якобы увеличивало плодородие земли и обильность урожая. Почитание земли у древних земледельцев, видимо, основывалось на стремлении сберечь, «восстановить плодоносящую силу пашни, истраченную на произрастание злаковых и полезных растений»³ Особая сила плодородия приписывалась ритуальным блюдам из смеси зерен и бобовых, орехов, халве («асидо»), сухофруктам. Во время трапез при вызове дождя горские евреи готовили блюдо из мяса,

1 Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии. Новый год. М., 1985. С. 230.

2 Там же.

3 Покровская Л.В. Земледельческая обрядность // Календарные обычаи и обряды... Исторические корни. С. 88.

риса (плов, каши), широкого ассортимента цельных зерен. Это блюдо по своему составу напоминало древнегреческую панспермию («всезерние») - блюдо из основных бобовых и зерен всех злаковых¹.

Как явствует из изложенного, главная цель жертвоприношений была умиловительная, апотропеическая. Жертвы, видимо, вначале приносились просто стихиям воде, огню и т.д. С дальнейшим развитием производящего хозяйства культ воды теснее переплетается с культом плодородия, становясь зачастую его составной частью. Магические приемы дополняются обращением к божеству с мольбой о ниспослании дождя².

Култ предков выявляется в обряде вызывания дождя у горских евреев. Данный обряд описывает И.Ш. Анисимов: «В родстве с Идором находится Земирей - бог дождя, грома и молнии. Как только начинается дождь, дети надевают наизнанку верхние платья и папаху (шапку), надевают на голову мешок, глухим концом его, и выходят на улицу, где они, взявшись за руки и кружась то направо, то налево, поют громко песню, призывая имя Земирея. Эта песня выражает молитву, в которой дети обращаются к Земирею с просьбой послать побольше дождя и целыми «батманами» (ведрами), чтобы растительность могла напиться вдоволь. Во время засухи горские евреи поголовно собираются на кладбища, постятся целый день и молятся Богу Отцу о ниспослании дождя, а дети, подобно предыдущему, обходят несколько раз кладбища и призывают опять Земирея. В это время некоторые из женщин заняты одеванием лягушек в одежды из шелковых материй. Как говорят они, Богу при-

1 Богаевский Б.Л. Земледельческая религия Афин. П-г., 1916. С. 194-196.

2 Филимонова Т.Д. Вода в календарных обрядах // Календарные обычаи и обряды... Исторические корни. С. 133.

ятна такая благосклонность человека к низшему водяному животному. По всей вероятности, эти церемонии, которые уже постепенно выходят из обычаев, представляют остатки прежнего почитания бога Земирая»¹.

Анализ магических действий, характерных для этого обряда свидетельствует и о связи его с культом предков (например, посещение кладбища «священных» могил, иногда жертвоприношения и т.д.), что имело место у многих народов².

Центральная идея заключалась в обеспечении основных жизненных благ (изобилия пищи, здоровья, плодородия скота, многодетности и т.д.) путем принесения жертвы. Считалось, что в случае выполнения определенных обрядов она достигает цели и способствует своевременному исполнению просьб подателей жертвы. Существовала строго регламентированная система жертвоприношений, приуроченных к определенным этапам индивидуального жизненного цикла человека, производственного цикла и т.д. Своевременное выполнение этих жертвоприношений контролировалось и регулировалось обществом; система трапез - жертвоприношений являлось также важнейшим механизмом социализации, своего рода «пружиной» социокультурного поведения человека и группы.

Большая часть этих представлений имеет универсальный характер. Ближайшие соответствия мы находим в дагестанской и северо-кавказской этнических зонах, что значительно обогащает на наш взгляд материалы об историко-культурных контактах народов этого региона, а также об их этногенетической близости.

1 Анисимов И.Ш. Указ. соч. С. 67.

2 Кашуба М.С. Народы Югославии // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Летне-осенние праздники. М., 1978. С. 201.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящей работе мы попытались показать традиционную пищу горских евреев. Пища горских евреев, как и других народов находится в тесной связи с его хозяйственно-культурными типами, т.е. питание существенно зависит от экономической среды обитания этноса и во многом определяет его хозяйственную деятельность. Система питания горских евреев ориентирована прежде всего на продукты зернового полеводства и молочного скотоводства, здесь же очень заметную роль играли фруктово-овощные, мясные добавки. В качестве наиболее необходимых следует назвать хлеб и сыр. Среди злаковых продуктов наибольшее значение имели всевозможные крупы, приготовляемые на ручных жерновах. Преобладающей крупой была пшеничная, которая входила в состав традиционного блюда «нермов». Приготовление крупы - это достаточно трудоемкая процедура, трудности которой заключались в самих деталях подготовки крупы (чистка, поджаривание, размол и рушение в крупорушке).

Отмечая более сложные по технологии приготовления продукты питания, необходимо отметить разновидность хлебов (кислый, пресный), которые пекли в соответствующих приспособлениях. Здесь же отметим наличие в качестве основных мучных изделий у горских евреев разновидности хинкалов, лапши, лепешек, пельменей (курзе), пирогов (чуду) с разными начинками и др.

Среди печеных мучных изделий особое место занимают хлебцы разных размеров и форм, приготовляемые к определенным действиям (к календарным праздникам, семейным торжествам и т.д.), т.е. они сохраняются как ритуально-обрядовые.

Были распространены добавки в хлеб из дикорастущих трав, или хлебцы, выпекаемые с ними наподобие пирога (чуду).

В питании горских евреев значительное место отводилось молоку и молочным продуктам, которые применялись в основном в сочетании с хлебом и хлебными продуктами, что лишний раз свидетельствует о господствующем положении земледельческого хозяйства в древности. Наряду с молочными продуктами наличествовали и мясные продукты, но в более ограниченном количестве. Они применялись в свежем, вяленом и сушенном видах.

Наряду с мясом КРС и МРС широко употребляли рыбу в свежем, вяленом и сушеном видах.

Следующий наиболее древний пласт в системе питания горских евреев - это дикорастущие растения, которые становились важнейшим источником витаминов и других биологически необходимых дополнительных компонентов питания. Они употреблялись в пищу как в сыром, так и обработанном виде (тушение, варка, обжаривание). Многие дикорастущие употреблялись, как указывалось выше, не только как ароматические добавки к мучным изделиям, но и в сочетании с другими продуктами в роли начинки печеных и вареных изделий.

Важное место в системе питания горских евреев занимало применение всевозможных овощей, как помидоры, огурцы, баклажаны, а также всевозможные бахчевые культуры.

Непременными компонентами питания являлись фрукты в свежем, сушеном и консервированном виде. Традиционным способом заготовки фруктов на зиму всегда была сушка. Из других способов использования фруктов следует отметить приготовление сиропа (дошаба) из шелковицы

(тута) и винограда, пастилы из слив для придания пище кислого вкуса.

Пища горских евреев интересует нас не столько с точки зрения технологии ее приготовления, а как явление бытовой культуры, отражающее взаимоотношение людей в обществе, нормы их поведения. Различного рода трапезы свидетельствуют о существовании в прошлом систем возрастных классов. К этому приводит и анализ традиционной трапезы горских евреев, как основной семантической единицы системы питания по половому, возрастному, социально-ролевому составу ее участников.

Список литературы

Агларов М.А. Пища // Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967.

Алимова Б.М. обряды и обычаи, связанные с рождением ребенка у кайтагских кумыков (конец XIX-начало XX вв.) // Быт сельского населения Дагестана (XIX-начало XX вв.). Махачкала: Изд. Дагфилиала АН СССР, 1981.

Алимова Б.М. Табасаранцы (XIX-начало XX вв.). Махачкала: Изд. Даг. ФАН СССР, 1992.

Алимова Б.М. Традиционная пища, продукты питания и их функции у ботлихцев // Система питания народов Дагестана XIX-XX вв. Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы. XIX – нач. XX вв. Историко – этнографическое исследование. Махачкала, 1993.

Анисимов И.Ш. Кавказские евреи – горцы. М., 2002.

Артюх Л.Ф. Пища и питание украинских крестьян конца XIX – нач. XX вв. (этнографическая характеристика). Автореф. на соискание уч. степени канд. ист. наук. Минск, 1981; Этнография народов стран Зарубежной Азии. М., 1981.

Арутюнов С.А. Введение и заключение // Этнография народов стран Зарубежной Азии. М. Наука, 1981.

Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. №4.

Аругтюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Материальная культура: Пища и жилище // Народы Кавказа. М., 1995. Кн. 4.

Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Л.: Наука, 1983.

Бгажноков Б.Х. Очерки этнографии общения адыгов. Нальчик: Эльбрус, 1983.

Бежанов М. Евреи с. Варташен (Елисаветпольская губерния, Нухинский уезд) // СМОМПК. Тифлис, 1894. Вып. 17.

Бердыев М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ, 1985. № 1.

Бесаева Т.З. Обряды и обычаи осетин, связанные с рождением ребенка: Автореф. дис. на соискание уч. степени канд. ист. наук. М., 1976.

Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории). М.: Наука., 1981.

Булатов А.О. Ритуальная символика некоторых хлебных изделий народов Дагестана // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

Булатова А.Г. Пища в традиционных праздниках и обряды народов горного Дагестана (XIX-нач. XX вв.) // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН. 1990.

Булатова А.Г. Традиционные праздники и обряды народов горного Дагестана в XIX – начале XX века. Л.: Наука, 1988.

Бусыгин Е.П. Русское сельское население Среднего Поволжья. Казань, 1966.

Вавилов Н.И. Мировые ресурсы зерновых культур и льна. М.-Л.: Изд. АН СССР. 1957.

Василевич Г.М. Эвенки. Л., 1969.

Васильева Г.П. Преобразование быта и этнические процессы в Северном Туркменистане.

Гаджиева С.Ш. Дагестанские терекеменцы. М.: Наука. 1990.

Гаджиева С.Ш. Кумыки. Историко – этнографическое исследование. М.: Изд-во АН СССР, 1961.

Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. Махачкала, 1960.

Гаджиева С.Ш. Материальная культура ногайцев (XIX – нач. XX вв.). М.: Наука, 1976.

Гаджиева С.Ш. Семья и брак у народов Дагестана в XIX – начале XX в. М.: Наука, 1985.

Гаджиева С.Ш., Османов М.-З.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967.

Ганцкая О.А., Лебедева Н.И., Парникова А.С. Материалы и исследования по этнографии русского населения европейской части СССР. М., 1960.

Горские евреи. Иерусалим – Москва, 1999.

Григулевич Н.И. Стабильность локального пищевого комплекса как результат успешной адаптации переселенцев // Этническая экология. Теория и практика. М., 1991.

Дибиров М.А. Пищевые продукты домашней птицы и дичи в народной диетотерапии аварцев XIX – нач. XX в. // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

Ибрагимов М.-Р.А. Горские евреи // Народы Дагестана. М., 2002.

Ихиллов М.М. Горские евреи. РФ ИИАЭ ДНЦ РАН. Ф. 3. Оп. 3. Д. 1762.

Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии. Новый год. М.: Наука, 1985.

Кашуба М.С. Народы Югославии // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Летне-осенние праздники. М.: Наука, 1978.

Крупник И.И. Питание и экология хозяйства ненцев Большеземельской тундры в 20-х годах XX в.// Некоторые проблемы этногенеза и этнической истории народов мира. Сборник научных трудов. М., 1976.

Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983.

Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. М.-Л., 1954.

Курбанов М.Ю. Традиционное питание, связанное с

рождением ребенка у даргинцев // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

Листова Н.М. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.: Наука, 1983.

Лугуев С.А. Материальная культура ахвахцев XIX – нач. XX вв. РФ ИИАЭ ДНЦ РАН. Ф. 3. Оп. 3. Д. 571; Материальная культура дидойцев XIX – нач. XX вв. РФ ИИАЭ ДНЦ РАН. Ф. 3. Оп. 3. Д. 637.

Лугуев С.А. Традиционные нормы культуры поведения и этикет народов Дагестана (XIX – нач. XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 2001.

Лугуев С.А., Магомедханов М.М. О традиционной культуре питания народов Дагестана // Система питания народов (XIX-XX в.). Махачкала: Изд. ДНЦРАН, 1990.

Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967.

Миллер В.Ф. Материалы для изучения еврейско-татского языка. Введение, тексты и словарь. Спб., 1892..

Народы Европейской части СССР. Серия «Народы мира»: Этнограф. очерки. М.: Изд. АН СССР, 1964. Т. I – II.

Никольская З.А. Свадебные и родильные обряды аварцев Кахибского района // СЭ, 1946. № 2.

Омаров А. Воспоминания муталима//ССКГ. Тифлис. 1868. Вып. I.

Ордынский В. Лук и чеснок. М., 1934.

Османов М.-З.О. Печеные и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX – начале XX в. (типологические параллели и районирование) // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

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

Пашаева А.Г., Ахмедов Ш.С., Исламмагомедов А.И. Пища агулов // Агулы. Махачкала, 1975.

Покровская Л.В. Земледельческая обрядность // Календарные обычаи и обрядности Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.: Наука, 1983.

Рагимова Б.Р. Пища в семейной обрядности лезгин // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

Рамазанова З.Б. Дикорастущие, овощи и фрукты в системе питания даргинцев (конец XIX – начало XX вв.) // Краткое содержание докладов Лавровских (среднеазиатско-кавказских) чтений 1993. СПб., 1994.

Рамазанова З.Б. Пища рабочих объединения «Дагагро-винпром» // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

Ризаханова М.Ш. Традиционная пища гунзибцев (XIX-XX вв.) // Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала: Изд. ДНЦ РАН, 1990.

Смирнова Я.С. Детский и свадебный циклы обычаев и обрядов у народов Северного Кавказа // КЭС. Вып. VI. М.: Наука, 1976.

Смирнова Я.С. Семья и семейный быт у народов Северного Кавказа. М., 1983.

Снесарев Г.П. К вопросу о происхождении праздника суннат-той в его среднеазиатском варианте // Труды АН СССР. Нов. сер. Т. 97. Л.: Наука, 1971.

Соловьева Л.Т. Обычаи и обряды детского цикла у грузин (вторая половина XIX – начало XX вв.) // КЭС. Вып. 8. М.: Наука, 1984.

Станюкович Т.В., Шмелева М.Н. Пища // Современные этнические процессы в СССР. М.: Наука, 1977.

Студенецкая Е.Н. Пища и связанные с ней обряды и обычаи как показатель национального своеобразия и межнациональных связей // Археолого-этнографический сборник. Вып. I. Нальчик, 1974.

Сумцов Н.Ф. Символика красного цвета // ЭО. № 3, 1889.

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

Токарев С.А. Ранние формы религии. М.: Изд. Политической литературы, 1990. .

Традиционное и новое в современном быте и культуре дагестанцев-переселенцев. М.: Наука, 1991.

Филимонова Т.Д. Вода в календарных обрядах // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.: Наука, 1983.

Фрэзер Дж. Золотая ветвь. М.: Политиздат, 1980.

Хомич Л.В. Ненцы. Л., 1966.

Черный И. Горские евреи // ССКГ. В. III. Тифлис, 1870.

Шитова С.Н., Гадилгареева Р.Г. Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в XIX.-начале XX вв. // Хозяйство и культура башкир в XIX-начале XX вв. М.: Наука, 1979.

Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М.: ГРВЛ, 1981.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

КЭС	- Кавказский этографический сборник. Москва
РФ ИИЯЛ	- Рукописный фонд Института истории, языка и литературы Дагестанского филиала АН СССР. Махачкала
СМОМПК	- Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис
ССКГ	- Сборник сведений о кавказских горцах. Тифлис
СЭ	- Советская этнография. Москва

Рамазанова Зоя Буттаевна

**ПИЩА ГОРСКИХ ЕВРЕЕВ ДАГЕСТАНА
(XIX - нач. XX вв.)**

Историко-этнографическое исследование

Редактор

Хазамов Д.-А.А.

Дизайн обложки и верстка

Каллаев Д.Г.

Корректор

Бачурина Е.А.

Сдано в набор 10.10.08 г.

Подписано в печать 17.10.08 г.

Формат А5. Бумага офсетная.

Печать трафаретная. Гарнитура «Minion Pro»

Тираж 300. Заказ № 12/08.

Цена договорная.

ООО «ДИНЭМ»

367030, Республика Дагестан, г. Махачкала,

ул. Ярагского, 75, 5 этаж.

Тел./факс: +7 (722) 62-89-14

Тел.: +7 (928) 874-57-53

E-mail: dinem2006@yandex.ru

