

## ИСТОРИЯ

УДК 391.2

DOI: 10.21779/2542-0313-2022-37-1-7-23

***Р.И. Сефербеков***

### **Современная культура питания сельского населения Дагестана: традиционное и новое**

*Институт истории, археологии и этнографии Дагестанского федерального исследовательского центра РАН; Россия, 367000, г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 45; ruslan-seferbekov@rambler.ru*

В статье отмечено, что конца XX века и по настоящее время под воздействием происшедших в стране общественно-политических процессов, а также под влиянием глобализации и урбанизации в системе и модели питания сельского населения Дагестана произошли определенные изменения, связанные с появлением новых блюд, способов их обработки, консервации и доставки. В повседневном быту, при приеме гостя, на свадебных торжествах, календарных и религиозных праздниках сохраняются традиционные блюда. В связи с этнокультурным взаимодействием и взаимовлиянием, ускорением темпов урбанизации и глобализации в новейшее время наметилась тенденция к интернационализации системы питания народов Дагестана. В то же время некоторые блюда, отличающиеся высокими вкусовыми качествами, стали популярными у всех дагестанских народов и претендуют на роль пищевых брендов.

Одну треть пищи сельского населения Дагестана составляют заимствования из азербайджанской (особенно у народностей Южного Дагестана), русской (в основном с советского послевоенного времени) и мировой кухни. Автор приходит к выводу, что процессы всевозрастающего воздействия международного культурного и информационного обмена на социальную действительность привели к тому, что в питании дагестанцев получили распространение блюда, не свойственные традиционной дагестанской национальной кухне.

Особым видом культуры питания является обрядовая пища календарных и мусульманских религиозных праздников.

В целом современный состав пищи и предпочтения в еде еще раз подчеркивают земледельческую модель питания большинства народов Дагестана и то, что она является наиболее консервативным элементом их материальной культуры.

Ключевые слова: *материальная культура народов Дагестана, система и модель питания, социокультурные процессы, глобализация, урбанизация, трансформации.*

### **Введение**

Пища – один из компонентов материальной культуры этносов, зависимый от присущего каждому этносу хозяйственно-культурного типа, который и определяет его модель питания. В сравнении с другими элементами культуры пища обнаруживает определенную консервативность.

Цель данного исследования – анализ современной системы питания сельского населения Дагестана с выявлением соотношения в ней традиционных и новых блюд. Задачами исследования – описание повседневной и праздничной пищи народов Дагестана. Под современностью подразумевается период конца XX – нач. XXI века, то есть новейшее время.

Предметом и объектом исследования является пища сельского населения Дагестана. Основу данной статьи составляет полевой этнографический материал, собранный нами в различных природных и хозяйственно-культурных зонах Дагестана (на Равнине, в Южном и Горном Дагестане) с использованием общенаучных (историко-генетический, сравнительно-исторический, историко-типологический, историко-системный, ретроспективный) и специальных (полевые исследования, опрос, интервью, наблюдение, кросс-культурный) и методов исторической науки и этнологии.

Следует отметить, что дореволюционная и советская система питания населения Дагестана была неплохо изучена дагестанскими этнографами [2; 4; 6; 13; 14; 15; 16; 17]. В Новейшее время большой интерес для изучаемой нами проблемы представляет монография З.Б. Рамазановой [11], посвященная культуре питания народов Дагестана XIX – начале XXI в., где главы 2 и 3 посвящены культуре питания дагестанцев на всем протяжении XX века и на современном этапе. Однако автором не были описаны локальные особенности и пищевые новации.

### **Заемствования из русской, азербайджанской и мировой кухни**

Следует признать, что некоторые блюда в результате этнокультурных взаимодействий были заимствованы дагестанцами у других народов. Например, у русских были заимствованы некоторые овощные культуры (картофель, капуста, огурцы, помидоры), продукты (сахар, чай, алкогольные напитки), кухонная утварь (самовары, стеклянная и фарфоровая посуда), блюда (борщ, суп с тефтелями, котлеты с гарниром из макарон и картофельного пюре, гречневая каша, холодец, винегрет, овощные салаты, окрошка, кисель и др.) [5]. Как отмечает З. Рамазанова, из русской и мировой кухни дагестанцы заимствовали котлеты, мясо по-французски, гуляш, бефстроганов и другие блюда, к которым добавляют гарниры – жареный картофель, каши (особенно часто – гречневая), отварной рис, макароны, вермишель, тушеные овощи или отдельно овощное рагу [11, с. 105–106].

Народы Южного Дагестана испытали определенное влияние азербайджанской кухни, из которой заимствованы *хаши, плов, долма, садж, бозбаш, довга, пити, чихиртма, дюшпере, пахлава* и др. [9].

У кумыков и ногайцев был заимствован популярный в Горном Дагестане калмык-чай. В Южном Дагестане этот напиток неизвестен.

В Новейшее время система питания народов Дагестана обогатилась новыми продуктами и способами их приготовления, появились блюда из кухни других народов мира. Стали популярными блюда турецкой (*шаурма, денэр-кебаб, кёфте, чечевичный суп, лахмаджун*, кофе по-турецки, *айран*) и итальянской (*пицца*), а с 2000-х гг. – узбекской (хлебная выпечка в *тандыре, плов*) и японской (*суши и роллы*) кухни. Со второй половины 90-х годов XX века в республику в массовом порядке стали завозиться экзотические фрукты (ананасы, бананы, киви, грейпфруты), кухонное и бытовое оборудование.

Несмотря на пищевые инновации, основу питания сельского населения Дагестана составляют блюда традиционной кухни (это продемонстрировано в полевом этнографическом материале).

### **Угощение гостя**

*Аварцы-ботлихцы.* Гостя угощают аварским и тонким *хинкалом*, *курзе* с начинкой из творога, голубцами.

*Аварцы-гидатлинцы с. Урада.* Гостя угощают *хинкалом, чуду, курзе, голубцами, пловом* и супами.

*Аварцы-гидатлинцы с. Тидиб.* Гости угощают хлебом с сыром, *хинкалом*, *чуду* с начинками из мяса, картофеля или творога, *курзе*, пловом, голубцами, отварным сушеным мясом и колбасой.

*Аварцы-андалальцы с. Куяда.* Гости угощают *хинкалом*, *чуду*, *курзе*, пловом, голубцами, борщом и супами.

*Даргинцы-акушинцы с. Геба.* Для неожиданных гостей готовят тонкий *хинкал* («сил хинкле») с отварной бараниной или говядиной. Для него замешивают крутое тесто, раскатывают жгуты, затем небольшие куски отрывают от этих жгутов и кидают в кипящий бульон.

*Даргинцы-цудахарцы с. Куппа.* Гости угощают *хинкалом*, *чуду*, *курзе*, пловом, *долмой*.

*Табасаранцы с. Хив.* Гости угощают *хинкалом* с бараниной или курятиной, *курзе*, *чуду*.

*Табасаранцы с. Хапиль.* Пришедших в гости в четверг вечером (сакральное время) угощают *мацони* (*мас*), молоком и сладостями. Раздают соседям как милостыню (*садакья*) муку.

*Лезгины С. – Стальского района.* Гости угощают тонким лезгинским *хинкалом* с курятиной, а также голубцами, *чуду*, пловом.

*Лезгины с. Ахты.* Гостю подают *хинкал*, *курзе*, плов, борщ, соус, котлеты с гарниром из макарон или картофельного пюре.

*Рутульцы с. Рутул.* Гости потчуют отварным свежим или сушеным бараньим или говяжьим мясом, *хинкалом* (*кьинклибыр*), *курзе* (*кырцбыр*), *чуду* (*йкьцарбыр* и *кумбабыр*), голубцами, пловом, хлебом и сыром.

*Агульцы с. Тиг.* Гости угощают закусками (сыром, сливочным маслом, *мацони*, сметаной, яичницей (*куку*), пока готовятся основные блюда – *хинкал*, *курзе*, *чуду* и *долма*.

*Кумыки с. Карабудахкент.* Гости угощают слоеным, тонким или «толстым» (аварским на кефире) *хинкалом*; узбекским или азербайджанским пловом, а также *долма*, *чуду* и *курзе*.

Таким образом, дагестанцы угощают гостя примерно одинаковым набором блюд.

### **Пища календарных праздников и обрядов**

*Аварцы-ботлихцы.* На праздник первой борозды «Оц бай» варят ритуальное блюдо (*мугь*) из пшеницы, кукурузы, фасоли с сушеным мясом на кости и кусочками курдюка; готовят мучную халву (*бахьухь*) и выпечку.

*Аварцы-гидатлинцы с. Урада.* На праздник первой борозды «Оц бай» (который с 2017 г. уже не проводят) отцы семейств, у которых в течение прошедшего года родились сыновья, обязательно приносили с собой на *годекан* по кувшину хлебного напитка (*льидир*). Вместе с бузой они приносили особый ритуальный хлеб, испеченный из перебродившего теста («бешараб чед»). Этой бузой и хлебом, а также *чуду* (*цлурал чадал*) угощали всех присутствовавших на этом празднике.

«Льидир» готовили из толокна (*млехх*) и муки из проросших зерен ржи. Эту смесь разбавляли теплой водой. Она бродила и через некоторое время была готова к употреблению. *Льидир* готовили вплоть до 90-х годов XX в. Он был очень калорийным и прекрасно утолял жажду и голод. Сейчас его готовят единицы, заменив соками и компотами.

*Аварцы-андалальцы с. Ругуджа.* На праздник первой борозды «Оц бай» готовят злаково-бобовое варево (*мугь*), жидкую (на топленом масле) мучную халву (*бахьухь*),

*хинкал, чуду (гергу)* с разнообразной начинкой – из творога, картофеля, зелени (крапива, мята, щавель). Заранее заготавливают ячменную бузу (*боглол члагла*).

*Аварцы-андалялы с. Куяда.* На праздник первой борозды «Оц бай» варят *хинкал* и ритуальное злаково-бобовое блюдо (*гви-гьоло*) из пшеницы, кукурузы, фасоли, чечевицы и гороха с добавлением мяса на кости и соленого творога. Кроме того, пекут хлебные баранки (*гор*), куклы (*ясикло*), фигурки «птиц» (их перестали выпекать с начала 2000-х гг. в связи с запретом по религиозным соображениям) и *чуду*.

Помимо указанных фигурных обрядовых хлебов, куядинцы пекут и другие виды мучных изделий: *бакари* – лепешки из теста без дрожжей, на сыворотке или кефире с добавлением соли; *чед* – хлеб, испеченный в духовке без дрожжей на сыворотке, кефире с добавлением соды; *корода чвараб чед* – хлеб, испеченный в хлебной печи *кор* и обмазанный сверху яйцом или кефиром. Хлеб едят, обмакивая его в подсоленную смесь (*нису-нах*) творога и топленого масла или подсоленную смесь (*нису-тлорахь*) творога со сметаной с добавлением толченого чеснока.

*Даргинцы-акушинцы с. Геба.* В день праздника первой вспашки *ХьубяхИрум* участников этого обряда угощают *хьяя* – варевом из смеси злаковых и бобовых культур с сушеным мясом.

*Даргинцы-цудахарцы с. Купна.* На праздник первой борозды «Хьубуркье» тоже готовят *хьяя* – злаково-бобовое блюдо из 7 компонентов: пшеница (*анчли*), кукуруза (*хлайланчли*), просо (*мичи*), фасоль (*хьяра*), горох (*шин-шин хьяра*), чечевица (*гьулу*), нут (*нухутл*) с добавлением сушеного мяса на кости, кусочков курдюка и ореховой травы (*мирхьилла мура*), а также даргинский и аварский *хинкал*; *чуду* и *курзе* с разнообразными начинками.

*Табасаранцы с. Хив.* На праздник весны «Эбелцан» готовят злаково-бобовое вариво *кьуяр*. Пекут начиненные кефиром тонкие *чуду (афар)* и толстые *чуду (цликаб)* с начинкой из рубленого мяса и картошки; *чиргьни галар* – тонкие *чуду* (края которых не защипывают) с начинкой из крупы, рубленой крапивы и кусочков сушеного мяса и курдюка. Сверху их обильно смазывают топленным маслом.

Изредка на этот праздник готовится традиционное жидкое кушанье (*тлач*) из смеси высушенного проросшего ячменя, к которому добавляется поджаренная пшеница. Перемолотая масса из ячменя и пшеницы заливается теплой водой и настаивается несколько суток.

*Табасаранцы с. Хатиль.* На праздник весны «Эбелцан» готовят злаково-бобовое вариво *дангу* из смеси пшеницы, фасоли, тертого грецкого ореха с сушеным мясом. Пекут *чуду (цликаб)*, варят *хинкал*, манты, рисовую кашу (*дюгдин аш*).

*Табасаранцы с. Татиль.* На праздник весны «Эбелцан» готовят злаково-бобовое вариво (*дангу*) из пшеницы, фасоли и сушеных говяжьих челюстей, а также мучную халву (*аварша*).

*Лезгины С.-Стальского района.* На праздник «Яран Сувар» варят злаково-бобовое блюдо *гитл*; готовят мучную кашу *хашил* с медом, тутовым сиропом и топленным маслом; мучную халву *иситла*; козинаки (*мяхкьут*) из скрепленных медом или тутовым сиропом конопляных зерен или же другой их вид – *натлуфа* из смеси ядер грецких орехов, яичного белка и тутового сиропа (его несут и на сватовство), *курзе (гюрзе)* с начинкой из зелени.

*Лезгины с. Ахты.* На праздник весны «Яран Сувар» варят ритуальное злаково-бобовое блюдо *гитл* из смеси пшеницы, кукурузы, фасоли, сушеных бараньих или говяжьих челюстей и ног.

В день зимнего солнцестояния готовят жидкое кушанье (*тIач*) из ржаной муки с добавлением опары, которую оставляют бродить несколько дней. Затем туда добавляют ячменное толокно (*сув*).

*Агульцы с. Тпиг*. На праздник весны «Хидин уьш» готовят злаково-бобовое блюдо *чIакь*; мучную халву (*гIасида*); обмазанное сверху толстым слоем мучной халвы (*гIасида*) *чуду рьякъкъуьн* («дорожный») с начинкой из овечьего сыра, сушеного мяса, яйца и тмина. Эти *чуду* присутствуют и среди съестных припасов невесты во время проводов ее в дом жениха. Его также дают в дорогу чабанам при перегоне овец на зимние и летние пастбища.

Готовят также горячее толокно *куче мусу* – мучную кашу, сваренную на айране с добавлением толокна. Получается густая коричневатая масса. Ее выкладывают на поднос, в центре и по краям делают углубления, в которые наливают смесь топленого масла, меда и *урбеча* (его покупают у аварцев). Едят это блюдо руками, обмакнув кусочек каши в смесь.

На этот праздник принято готовить также блины (*аржинар*) из муки и соли на воде. Их готовят в хлебной печи *хьар*, которую предварительно обмазывают курдюком.

До начала 90-х гг. XX в. на праздник весны обязательно поджаривали смесь пшеницы с конопляными зернами (*арчIакъур*). Иногда вместо пшеницы с конопляными зернами поджаривали полбу (*меглер*).

Весной готовят особый вид тонкого *чуду* (*гIуффер*) с начинкой из прокисшего молока, сметаны, соли, с добавлением рубленой свежей мяты, полыни, зеленого лука и черемши.

До начала 90-х гг. XX в. в день летнего солнцестояния готовили ряд ритуальных блюд: мучную кашу (*умаж*) с добавлением поджаренных кусочков сушеного мяса; *ацIуф къарфун* – вареный бараний желудок, начиненный ливером, луком, специями, картофелем и пшеничной крупой; жидкое кушанье *тIач* из ржаной муки с добавлением опары, которую оставляли бродить несколько дней. Для усиления процесса брожения в эту массу добавляли сахар, периодически размешивая его. Затем туда добавляли ячменное толокно. Хорошо утоляет жажду.

*Рутульцы с. Рутул*. На праздник весны Эр варят *къир* – блюдо из смеси злаковых и бобовых культур с сушеным мясом. Им угощают пришедших на праздник гостей, его же раздают в 7 домов как поминальное *садака*.

До 80-х гг. XX в. в хлебной печи *хьар* запекали *гъудидимар* – *курзе* с начинкой из цельного яйца со скорлупой. До сих пор на праздник «Эр» в хлебной печи запекают древнее блюдо *элидций* – небольшие коржи с защипанными краями и начинкой из смеси топленого масла, яичницы и мелко нарезанного сушеного мяса. На «Эред йыгъ», а также на сватовство или как гостинец хозяевам несут особый круглый хлеб *рьякъын* («дорожный»), обмазанный сверху мучной халвой *гьалва*.

*Кумыки с. Карабудахкент*. В день весеннего равноденствия «Къыш чегъа» («проводы зимы») готовят яичное *курзе* (*ямурта курзе*).

Во время проведения обрядов вызывания дождя и солнца (последний раз их проводили в мае 2018 г.) варят злаково-бобовое блюдо (*шабии*) из пшеницы, кукурузы, фасоли с сушеным мясом на кости.

Таким образом, обнаруживается сходство основных блюд на весенних календарных праздниках и обрядах народов Дагестана.

### Традиционные блюда на Новый год

В советское послевоенное время календарным праздником стал Новый год. Его отмечали на селе и в постсоветский период. В связи с усилением позиций ислама, считающего этот праздник немусульманским, языческим и христианским, его отмечают в горах все реже в основном представители сельской администрации и интеллигенции.

*Аварцы-гидатлинцы с. Тидиб.* Меню новогоднего стола состоит из запеченной в духовке курицы, плова, голубцов, винегрета, разнообразных салатов и выпечки. Спиртного не употребляют – еду запивают домашними соками и компотами (абрикосовый, грушевый, из черники) и чаем.

*Аварцы-андалальцы с. Куяда.* С 80-х гг. XX в. на этот праздник запекают в духовке курицу, готовят курицу по-арабски (с 2010 г.), мясной рулет в фольге (с 2010 г.), плов, голубцы, винегрет, салаты, закуски, выпечку, козинаки (*натлухI*) из смеси скрепленных медом ядер грецкого ореха, абрикосовых косточек и зерен конопли. Пьют домашние соки и компоты.

*Аварцы-андалальцы с. Ругуджа.* На Новый год варят *хинкал*, *чуду* с творогом (*гергу*), готовят винегрет, салаты и выпечку. Из напитков пьют домашние соки и компоты.

*Даргинцы-акушинцы с. Геба.* Гвоздем новогоднего стола является запеченная в духовке чесноком, морковью, другими овощами и специями баранья нога. Отваривают баранину, готовят голубцы и *долму*; даргинский слоеный *хинкал*; приправленные сметаной жареные шампиньоны с луком; разнообразные салаты и выпечку. Из фруктов на праздничном столе – яблоки, бананы, мандарины, из напитков – домашние компоты из айвы, груши и сливы, а из алкоголя – шампанское, вино, водка и коньяк (для гостей).

*Даргинцы-цудахарцы с. Куппа.* До 2010 г. новогодний праздничный стол состоял из традиционного набора блюд: запеченной в духовке курицы с картофелем, салатов (оливье, сельдь под шубой, грибной), выпечки (торт бисквитный, «Каприз»), местных и экзотических фруктов, домашних соков (абрикосовый, персиковый и др.) и компотов.

С усилением влияния мусульманской религии Новый год с 2010 г. в с. Куппа не отмечается.

*Табасаранцы с. Хив.* Варят индейку, запекают в духовке курицу с картофелем, готовят *долму*, плов, винегрет, салаты и выпечку. Выкладывают на стол местные и экзотические фрукты, алкогольные напитки, соки и компоты.

*Табасаранцы с. Хатиль.* Запекают в духовке курицу или индейку, готовят *долму*, плов, салаты (сельдь под шубой, грибной, крабовый и др.), выкладывают соленья и выпечку (булки с повидлом, сладкие пироги, «сигаретки»), *чак-чак*, козинаки (*нутлуф*) – скрепленные карамелью ядра грецких орехов. Запивают еду домашними компотами и покупными соками.

*Лезгины с. Ахты.* Жарят в духовке курицу с картофелем, запекают гуся или индюка (с 2013 г.), готовят салаты (крабовый, фаселевый, цезарь, неженка), выпечку (пахлаву раньше пекли сами, а с 2014 г. покупают в магазине). Выкладывают на стол фрукты – груши, виноград, бананы, киви, мандарины, апельсины, грейпфруты (с 2002 г.); алкогольные (домашнее сухое вино, шампанское и коньяк) и безалкогольные (домашние и покупные соки и компоты) напитки.

*Рутульцы с. Рутул.* До 80-х гг. XX в. на Новый год готовили особый вид колбасного изделия (*уцIавыгIыд уфун*) – вареный бараний или говяжий желудок, начиненный смесью мясного фарша и риса. С 90-х гг. стали запекать в духовке жареную курицу с картошкой, а с 2012 г. – индюка. Готовят также голубцы, плов, салаты (крабовый, оливье и сельдь под шубой), холодец и винегрет. В районном центре заказывают в ку-

линарии выпечку (торт каприз). На праздничный стол выкладывают фрукты, а также алкогольные и безалкогольные напитки.

*Азульцы с. Тпиг.* Запекают в духовке курицу с картофелем; отваривают индейку; готовят жаркое из мяса с картошкой, а также *манты*, винегрет, салаты (крабовый, московский, сельдь под шубой), домашнюю выпечку (торт каприз, пироги с курагой и тертыми орехами, рулеты), выставляют фрукты (мандарины, апельсины, киви, ананасы), алкогольные (водку) и безалкогольные (домашние и покупные соки и компоты) напитки.

*Кумыки с. Карабудахкент.* Запекают в духовке индюка (с 2013 г.), курицу с картофелем; готовят рулеты с мясом (с 2008 г.), мясо по-французски и по-арабски (с 2008 г.), пиццу (с 2008 г.), манты, плов, салаты (оливье, сельдь под шубой), холодец, винегрет, сладкие пироги и торты. Из напитков на столы выставляются шампанское домашние и покупные соки и компоты.

*Кумыки с. Каякент.* Запекают в духовке нашингованную баранью ногу, фаршированную курицу или утку; готовят холодец, куриный рулет, винегрет и разнообразные салаты, плов, долма и голубцы, жаркое. На праздничный стол выставляют алкогольные (шампанское, коньяк, водка, вино) и безалкогольные напитки (домашние и покупные соки и компоты).

*Кумыки с. Усемикент.* В этом селении, где в советские и в первые постсоветские годы функционировал винзавод, некоторые жители все еще готовят для новогоднего стола традиционный виноградный напиток *чаба*. Для его приготовления виноградный сок 30 минут кипятят на медленном огне, затем разливают по баллонам (не закупоривая), где он 40 дней бродит и выпадает осадок. Затем напиток переливают в другие емкости, которые герметично закупоривают (крышку снаружи обмазывают глиной) и помещают на хранение в кладовую. Через 6 месяцев напиток уже готов к употреблению.

Итак, новогодний стол дагестанцев состоит в основном из блюд русской и мировой кухни.

### **Пища на мусульманских религиозных праздниках**

Особым видом культуры питания является обрядовая пища мусульманских религиозных праздников. К мусульманским праздникам и памятным дням [3, с. 55], широко отмечаемым в России и Дагестане, относятся Ид ал-Фитр (Ураза-байрам), Ид ал-Адха (Курбан-байрам), День Ашуры [8, с. 33, 88–89]. К обрядовой относится также ритуальная пища поминок и милостыня *садака* [8, с. 202], которую раздают в дни мусульманских религиозных праздников и обрядов и в священные для верующих дни – четверг и пятницу. Как отмечают исследователи, празднование мусульманских праздников в последние десятилетия является одним из обязательных компонентов религиозной идентичности и поведения дагестанцев [1, с. 12; 12, с. 364; 18, с. 89–90, 94].

Как свидетельствуют наши полевые материалы, пища мусульманских праздников и обрядов сельского населения Дагестана состоит из определенного набора архаических блюд традиционной дагестанской кухни, отличающихся высокими питательными и вкусовыми качествами – мучной халвы (*бахъухъ*, *аварша*, *иситла* и др.) и козинаки, варева из смеси злаковых и бобовых культур, отварного мяса, супов, каш, *курзе*, *хинкала*, *чуду* и печеных мучных изделий (лепешки и пышки), что позволяет говорить об их значимости в системе компонентов религиозной идентичности дагестанцев. На исламские праздники готовят ставшие интернациональными голубцы, плов, блины, *манты*, *чак-чак*, салаты, выпечка, фрукты и напитки (соки, компоты, чай) [7].

### Пища на Ураза-байрам

*Аварцы-ботлихцы.* На Ураза-байрам готовят голубцы, овощные салаты, жарят курицу и рыбу, едят привезенную из Чечни и Кизляра копченую колбасу, мучную халву (*бахъухъ*), козинаки (*натлухл*) – из ядер грецких орехов, косточек абрикоса и кусочков поджаренного теста, скрепленных медом.

*Аварцы-гидатлинцы с. Урада.* Варят мучную халву (*бахъухъ*), готовят козинаки (*члири глабатл*) из смеси *поджаренной мучной лапши*, ядер грецких орехов, абрикосовых косточек и конопляных зерен, скрепленных медом; *урбеч*; *хинкал* с отварным мясом, *курзе* с начинкой из творога, а также плов и голубцы.

*Аварцы-гидатлинцы с. Мачада.* Готовят мучную халву (*бахъухъ*) и козинаки (*члири глабатл*). В последние десятилетия в меню на Ураза-байрам, помимо традиционных *хинкала* с отварным мясом, *курзе* с начинкой из творога, *чуду* с картошкой и с творогом, появились плов, отварная и жареная индейка и курица, жареная рыба (редко), салаты (оливье, грибной, крабовый), выпечка – пироги с начинкой из кураги и тертого грецкого ореха и торты (с начала 2000-х гг. коржи для торта «Каприз» закупают в кулинарии районного центра с. Хебда).

*Аварцы-гидатлинцы с. Тидиб.* Готовят хлеб (*бахъухъ-чед*), обмазанный сверху мучной халвой *бахъухъ*, козинаки (*члири глабатл*) из смеси скрепленных медом ядер грецких орехов, абрикосовых косточек и конопляных зерен.

*Аварцы-андалальцы с. Куяда.* На Ураза-байрам (а также на свадьбы и поминки) готовят мучную халву *бахъухъ*.

*Даргинцы-цудахарцы с. Куппа.* Готовят мучную халву *букъукъ*, козинаки (*вазакъама* – букв. «мед и конопля») из ядер грецкого ореха, зерен конопли, абрикосовых косточек, семечек тыквы или подсолнечника, скрепленных медом или карамелью; *курзе* с начинкой из мяса или творога, *чуду* с начинкой из мяса (*дигбалла чутту*), творога (*нусселла чутту*), картошки (*кIартIошкIалла чутту*); пироги с начинкой из кураги и тертого грецкого ореха, пахлаву, *чак-чак* (с 2000-х гг.), торт (с 2010 г.).

*Табасаранцы с. Хив.* Пекут лаваш (*гузани*), обмазанный сверху взбитым сливочным маслом в смеси с сахаром. Его раздают соседям и родственникам.

*Табасаранцы с. Хапиль.* Варят мучную халву (*аварша*), готовят козинаки (*нитлиф*), тонкие и толстые *чуду* (*афар* и *цликаб*), *долму*, плов, салаты; запекают курицу в духовке, баранину с овощами, «мясо по-французски».

*Табасаранцы с. Татиль.* Готовят мясной суп (*бозбаиш*), отварную баранину, жаркое, плов, *долму*, мучную халву (*аварша*) и *чак-чак*, козинаки (*нитлиф*) из скрепленных карамелью ядер грецкого ореха.

*Лезгины С.-Стальского района.* Готовят мучную халву (*иситIа*) и лаваш (*гузан*), на который намазывают мучную халву и раздают на кладбище.

*Лезгины с. Ахты.* Варят мучную халву *иситIа*, а с 1997 г. – готовят *чак-чак*.

*Агульцы с. Тпиг.* Варят мучную халву *гласида*, готовят блины (*аржинар*), тонкий *хинкал*, *чуду*, *курзе*, голубцы, отварное мясо с картофелем, сладкий плов, кускус и *чак-чак* (с 1997 г.).

*Кумыки с. Карабудахкент.* Готовят мучную халву (*ун хIалива*), лапшу на яичном тесте (*иляшха хIалива*), козинаки (*къоз хIалива*) из скрепленных медом ядер грецких орехов; пахлаву, блинчики с мясом и творогом, выпечку – пироги, «сигаретки», рулеты, торт (каприз).

*Кумыки с. Каякент.* Готовят мучную халву *ун гьалива*, ореховую халву *къоз гьалива*, а также халву *увмач гьалива* из поджаренных на топленном масле мелких крошек подсушенного теста. Варят *курзе* с начинкой из крапивы, пекут начиненные кефи-



ром, взбитым яйцом, жареным луком и курдюком *чуду* (*ойма къалач*). Готовят салаты (оливье, неженка) и выпечку (пирог, рулеты, торт, пахлава).

Итак, основу праздничного стола на Ураза-байрам составляют различные виды халвы и другие блюда традиционной дагестанской кухни, а также пищевые инновации.

### **Пища на Курбан-байрам**

*Аварцы-ботлихцы*. Для домашних и гостей варят бульон с мясом.

*Аварцы-гидатлинцы с. Урада*. Готовят традиционное блюдо *къамургъа* – соус из ливера с картофелем, луком и зеленью. Во время этого праздника, а также на десятый день мусульманского праздника День Ашуры (*Глашура-къо*) и в сакральный для мусульман день (четверг вечером) варили и раздавали как *садака* ритуальное варево *гъи* из смеси зерен злаковых и бобовых культур с сушеным мясом. Родственникам и соседям раздают в сыром виде мясо жертвенного животного.

*Аварцы-гидатлинцы с. Тидиб*. Раздают соседям, родственникам и нуждающимся семьям сырое мясо жертвенного животного.

*Даргинцы-цудахарцы с. Купна*. Варят мясо жертвенного животного, готовят жаркое из его печени.

*Кумыки с. Карабудахкент*. На бульоне из мяса жертвенного барана варят тонкий *хинкал*, которым угощают соседей и родственников.

*Кумыки с. Каякент*. Часть жертвенного барана варят, готовят другие мясные блюда.

Таким образом, главным блюдом гвоздем стола этого религиозного праздника являются блюда из мяса жертвенного животного.

### **Пища на День Ашуры**

*Аварцы-гидатлинцы с. Тидиб*. Готовят злаково-бобовое варево *гъи*.

*Аварцы-гидатлинцы с. Мачада*. На «Ашура-къо» (а также на Курбан-байрам и в четверг вечером) варят злаково-бобовое блюдо *гъи*.

*Аварцы-андалальцы с. Куяда*. Готовят злаково-бобовое блюдо (*гъи-гъоло*). Им угощают всех пришедших в гости, а также раздают соседям как *адака*.

*Аварцы-андалальцы с. Ругуджа*. Готовят 9 разных блюд, главным из которых является варево *мугъ*, состоящее из злаковых и бобовых культур, тмина (*мучари*) и соли, а также сушеного мяса на кости, кусочков курдюка и соленого творога.

*Даргинцы-цудахарцы с. Купна*. Готовят злаково-бобовое варево (*хъяя*).

Таким образом, основным обрядовым блюдом на День Ашуры у народов Горного Дагестана является древнее злаково-бобовое блюдо. Вероятно, этот священный у мусульман день с принятием ислама заменил какой-то другой традиционный календарный праздник дагестанцев.

### **Пища на семейно-бытовых обрядах**

Большое место в современной культуре питания народов Дагестана занимают блюда семейно-бытовых обрядов.

### **Свадебная пища**

*Аварцы-гидатлинцы с. Тидиб*. На свадьбах, которые проводятся по старинке (под шатрами во дворе дома), на столы подают *хинкал* с отварным мясом, *чуду* с разнообразными начинками, бузу *члагла* (ею угощали до 2000 г.).

*Аварцы-андалальцы с. Куяда.* На сватовство в дом невесты несут подносы с мучной халвой (*бахъухъ*), козинаками (*натIухI*) и чуду (*пуришина*). До 2010 г. на свадьбы пекли в духовке обмазанный сверху взбитыми яйцами толстый пирог (*кIудияб гергу*) с начинкой из кусочков сушеного мяса и горской колбасы, соленого творога и рубленых вареных яиц. На свадьбы сейчас готовят аварский *хинкал*, *чуду*, голубцы, жаркое, узбекский и сладкий плов.

*Даргинцы-цудахарцы с. Куппа.* В советское время и в 90-е гг. XX в. гостей, пришедших на свадьбу, угощали фасолевым супом с сушеным мясом, *хинкалом*, *долмой* и пловом. С 2000-х гг. свадебное меню стало более разнообразным и пополнилось блюдами городской кухни, ресторанов и банкетных залов. С этого же периода начали практиковать проведение свадеб в банкетных залах в с. Леваши, в г. Хасавюрт, Махачкала и Каспийск. С 2010 г. и по настоящее время вместо свадеб в с. Куппа проводят свадебный *мавлида*.

*Табасаранцы с. Хив.* Большинство свадеб играют во дворах домов, редко – в банкетных залах с. Хив, Касумкент, г. Дербент, Дагестанские Огни и Махачкала. Готовят мясной суп (*шурпа*) с картофелем; полбяную кашу (*нюрхюн аш*) с луком и зеленью; сладкий плов; *долма*; начиненные зеленью и кефиром тонкие *чуду* (*афар*) и толстые *чуду* (*цIикаб*) с начинкой из рубленого мяса или фарша; шашлыки, жареную курицу, салаты и выпечку. На стол подают разнообразные местные и экзотические фрукты, алкогольные и безалкогольные напитки.

*Табасаранцы с. Чувек.* Меню сельской свадьбы последних лет состоит из узбекского плова, плова из полбы (*нюрхюн аш*) с кусочками курятины; голубцов; обсыпанного сверху зеленью супа (*гъарма*) из баранины, картофеля и репчатого лука; алкогольных и безалкогольных напитков, фруктов (яблоки, груши, сливы, виноград, персики).

*Табасаранцы с. Хатиль.* На свадьбах, которые в большинстве проводятся во дворах домов и изредка в банкетных залах г. Дербента, готовят тушеную (*бугълама*) рыбу (чаще всего кутум) с добавлением картофеля, лука, нута, сушеной алычи, грецких орехов, щавеля (и другой зелени) и топленого масла; толстые *чуду* (*цIикаб*) с начинками из мяса, творога, зелени; мясной суп (*бозбаиш*); плов, *долму* и голубцы, салаты, торт *каприз*.

*Табасаранцы с. Гасик.* Во время проведения предсвадебного обряда *лишан*, который констатирует факт обручения и закрепляет его, родственницы жениха несли в дом невесты подносы с мучной халвой (*аварша*) и козинаками (*нитIуф*). С 2015 г. несут и торт.

На свадьбах, которые устраивают в селении под шатрами во дворах домов, подают приблизительно одни и те же блюда: мясной суп (*гъарма*), тонкие и толстые *чуду* (*афар*, *цIикаб*), рисовая или полбяная каша, сладкий или узбекский плов (с 2015 г.), шашлыки, жаркое, жареные куры, салаты, соленья, фрукты, выпечку.

*Лезгины С.-Стальского района.* В 90-е гг. XX в. свадьбы играли во дворах домов, а с 2000-х гг. начали проводить в банкетных залах. Готовят *чуду* (*цIкенар*, *афарар*), тонкий *хинкал*, плов из полбы или риса, люля-кебаб, отбивное мясо, шашлыки; обсыпанное сверху зеленью и луком отварное мясо с картофелем; голубцы и *долма*; приготовленное на углях в чугунной сковороде тушеное мясо или рыбу с овощами, зеленью и специями (*садж*); *курзе*, пельмени с начинкой из яйца (редко), аварский *хинкал* из пшеничной муки (с 2014 г.), аварские тонкие творожно-сырные *чуду* (*ботицал*); рыбные блюда из семги, осетрины, красной икры; разнообразные салаты.

*Лезгины с. Ахты.* Большинство свадеб играют во дворе дома. С 1995 по 2000 г. гостей угощали супом (*шурпа*) из мяса и картошки, пловом с подливой из кусочков мяса, сливы и кишмиша, а также выпивкой. С 2000-х гг. и по настоящее время гостей на свадьбе угощают *шурпой*, сладким и узбекским пловом; кашей (*члехер аш*) из пшена с кусочками курятины; шашлыками, отварным мясом с картофелем; *долмой* и голубцами, блинами с начинкой из мясного фарша, овощными салатами, рыбными блюдами (жареная рыба, балык). С 2007 г. на свадебных столах появился аварский пшеничный и (реже) кукурузный *хинкал*.

*Рутульцы с. Рутул.* Большинство рутульцев до сих пор проводят свои свадьбы по старинке – под шатром, во дворе дома. Свадебный стол богат разнообразными блюдами: обмазанное сверху слоем халвы (*гьалва*) трехслойное *чуду* (*кумба*) с начинкой из мяса, овечьего сыра и картофеля (до 90-х гг. XX в.); аварский пшеничный и кукурузный *хинкал* (с 2007 г.), разнообразные *чуду*, шашлык, люля-кебаб, жаркое из мяса, сладкий и узбекский плов, *долма* и голубцы, *садж* (с 2017 г.), мясные и рыбные закуски, выпечка (торты, «сигаретки», пахлава) алкогольные и безалкогольные напитки, фрукты.

*Агульцы с. Тпиг.* На свадебный стол готовят (или заказывают в городе) *чуду* с разнообразными начинками, люля-кебаб, жаркое из мяса, жареных кур, агульский и аварский *хинкал*, *курзе* с яичной начинкой, *долма* и голубцы, аварские тонкие *чуду* (*ботишчал*).

*Кумыки с. Карабудахкент.* Родственники жениха несут в дом невесты 10–15 подносов с мучной и ореховой халвой во время сватовства и когда ее забирают из родительского дома.

Меню банкетного зала состоит из следующих блюд: кумыкский и аварский (он известен здесь еще с советских времен) и слоеный *хинкал*, тонкие сырno-творожные *чуду* *ботишчал* (с 2013 г.), *къарын-чуду* (с начинкой из требухи), *чуду* с начинкой из творога, *мучери* – *чуду* из кукурузной муки на кефире или соде с жареным луком (с 2013 г.), «открытое» *чуду* (с 2008 г.), *курзе*, *долма* и голубцы, жаркое, *садж* (с 2015 г.), мясо по-французски и курица по-арабски (с 2008 г.), люля-кебаб (в том числе завернутый в лаваш), котлеты из печени, куриный рулет, рыбные блюда (жареная рыба, балык), сладкий плов, выпечка (сладкие пироги, рулеты, торт, сигаретки, пахлава), алкогольные и безалкогольные напитки. С 2013 г. в банкетном зале подают многоярусный торт.

На следующее после первой брачной ночи утро невеста готовит для друзей жениха тонкий *хинкал*.

*Кумыки с. Каякент.* Меню банкетных залов состоит из следующих блюд: *чуду* с начинкой из требухи (*ичкъарны чуду*) и мясного фарша, зелени, тыквы; разнообразные виды *хинкала*, *ботишчал* (с 2000-х гг.); шашлыки, жаркое, люля-кебаб; мясо по-французски и курица по-арабски, *садж* (с 2015 г.); сладкий и узбекский плов; мясные, рыбные и овощные салаты и закуски, алкогольные и безалкогольные напитки.

Итак, меню свадебного стола составляют блюда традиционной кухни, к которым в основном с 2000-х гг. (периода стабилизации экономики после разрушительных либеральных реформ и времени относительного повышения жизненного уровня населения) прибавились инновации из мировой кухни. В результате этнического взаимовлияния в Дагестане сформировался общий для большинства дагестанских народностей определенный набор свадебных блюд: мясной, куриный, рыбный шашлык (в том числе и на шпажках), аварский пшеничный и кукурузный *хинкал* с отварным сушеным или свежим мясом и горской колбасой с томатно-чесночной подливой; аварские тонкие

сырно-творожно-картофельные чуду *ботицал* и творожно-картофельные чуду *беркал* и *гергу*; даргинские чуду и хинкал; лакские чуду *къячли*, пельмени с начинкой из яйца и буза; лезгинские и табасаранские тонкий *хинкал* и пироги *цликен/цликаб* и *афар* с начинками из мяса, творога и тыквы; кумыкские фасолевый суп *бурчакъ-шурпа* и кукурзуный хинкал *халтама*; азербайджанские *садж*, люля-кебаб, *долма*, сладкий плов, фаршированные баклажаны, пахлава; русские котлеты, голубцы, фаршированные творогом или мясом блины; а также разнообразные блюда из рыбы (особенно из судака, форели, семги и осетрины), овощные и фруктовые салаты, разнообразная выпечка, чай и кофе, прохладительные (минеральная вода «Рычал-су», холодный чай, квас, соки, лимонад фирмы «Денеб»), алкогольные и хмельные (*буза*) напитки.

### **Пища обрядов, связанных с рождением и социализацией ребенка**

*Аварцы-андалальцы с. Ругуджа.* Роженицу угощают сваренной на кураговом компоте мучной кашей (*куракул карц*) с *урбечом*, а также поджаренной на топленом масле яичницей (*бежараб хюно*).

При появлении у ребенка первого молочного зуба для членов семьи и гостей варят злаково-бобовое варево *музь*, а соседям раздают сладости.

Когда ребенок начинает делать первые шаги, для домашних и гостей варят кураговую (*куракул карц*) и солодовую (*тлудул карц*) каши, готовят *чуду (цлурал чадал)* с начинкой из творога.

*Даргинцы-цудахарцы с. Купна.* До 80-х гг. XX в. при первых шагах ребенка меж его ног прокатывали (сзади наперед) хлебную баранку (*кьяркава*), которую затем разламывали и раздавали детям.

*Табасаранцы с. Дагни.* До середины 90-х гг. XX в. для быстрого восстановления сил роженицу кормили мучной кашей *берчем* с медом (или сахаром), топленным маслом и *урбечом*. До начала 2000-х гг. как лакомство для детей и взрослых поджаривали на сковородке смесь *архна дяхин* из зерен конопли и пшеницы.

*Табасаранцы с. Хив.* Лакомством для детей служит *клурицл* – смесь из зерен жареной пшеницы и конопли. Детей также угощают ячменным толокном (*гьярвэгьу клурицл*), которое едят, размешав с *мацони (мас)*.

*Лезгины с. Ахты.* Когда ребенок делает первые шаги, его обсыпают *калар* – смесью зерен жареной пшеницы и конопли.

*Агульцы с. Тпиг.* После рождения ребенка, а также при посещении больного, после смотрин невесты, сватовства и после того, как срезали ковер (*сумах*) со станка, готовили для гостей *куку але аш* – сладкий плов, покрытый сверху толстым слоем яичницы на топленом масле.

*Кумыки с. Каякент.* При рождении ребенка, укладывании его в люльку, а также на свадьбу или поминки готовят особый ритуальный мясной суп *тагьми бозбаиш* – сладкий мясной суп с добавлением в бульон сушеных яблок и груш, виноградного сиропа, перца и сахара.

Как следует из вышесказанного, пища родильных обрядов носит традиционный характер и отличается высокой калорийностью, так как способствует быстрому восстановлению сил роженицы.

### **Похоронно-поминальная пища**

*Аварцы-ботлихцы.* На поминки в течение недели у соседней готовят бульон с мясом, который едят с чуреками из прокисшего теста (у ботлихцев они называются *цликлу панкъи*, а у андийцев – *панкъал*). Этим мясным бульоном с чуреком угощают пришед-

ших на поминки. Их обязательно угощают мучной халвой *бахъухъ*. На третий после похорон день устраивается *мавлид*, участников которого угощают мясным бульоном и чуду *къаркъа* с начинкой из творога.

*Аварцы-гидатлинцы с. Урада*. На поминки раньше в больших казанах варили мясо, которым вместе с бульоном и хлебом угощали всех гостей. С 2010 года пришедшим на поминки раздают сырое мясо как *садака*.

*Аварцы-андалальцы с. Ругуджа*. Пришедших на поминки угощают *хинкалом*, *курзе* (*цIура хинкIал*), вареным мясом с бульоном, лепешками *къинда чед*, *панкъ*, обмазанными сверху мучной халвой *бахъухъ*. В четверг после полудня и в пятницу на разогретую на плите сковороду, читая молитвы, кидают кусочки нутряного жира. Раскаленную сковороду с дымящимися кусочками жира носят по всем комнатам дома, двору, выносят и на улицу для того, чтобы запахом насытились души умерших предков.

*Даргинцы-цудахарцы с. Куппа*. Во время похоронного церемониала, пока покойника еще не вынесли из дома, всем пришедшим выразить соболезнование дают по одной мерке (*муд*) пшеницы (с 2015 г. дают рис). Мужчин, копающих могилу, кормят хинкалом с кусочками курдюка и мяса. Женщин, которые три дня после смерти покойного участвуют в обряде *зикр*, угощают мучной халвой *букъухъ* и пресными лепешками (*букIуссари*), поджаренными на растительном масле. Всех мужчин, пришедших на поминки, в специально отведенных для этого общественных помещениях (а они выстроены в каждом квартале села), угощают на завтрак калмык-чаем, а на обед и ужин – *хинкалом* с отварным мясом.

*Табасаранцы с. Хатиль*. На поминки готовят *бозбаиш*, *долму*, рисовую кашу *дюгдин аиш* с изюмом, черносливом и урюком; мучную халву *аварша*. На третий после похорон день гостей угощают супом (*бозбаиш*) и рисовой кашей (*аиш*) и раздают в качестве милостыни (*садакъа*) по одной пачке макарон и чая. В пятницу всех пришедших на поминки угощают чуду (*цIикаб*, *афар*), супом (*бозбаиш*), пловом, выпечкой и фруктами.

*Табасаранцы с. Дагни*. До 90-х гг. XX в. на поминки готовят мясной суп (*гъарма*) и полбяную кашу *нюрхюн аиш*. На третий после похорон день и в пятницу готовят мучную халву *аварша*, суп *гъарма*, чуду (*цIикаб*). С 2000-х гг. к этим блюдам добавились плов, голубцы, фрукты, чай и безалкогольные напитки.

*Табасаранцы с. Гасик*. На поминки готовят мясной суп *гъарма*, полбяную кашу (*нюрхюн аиш*), мучную халву (*аварша*), чуду (*цIикаб*) с мясной начинкой, плов. Кроме того, на поминки режут быка, а его мясо (по 2 кг на хозяйство) раздают всем как заупокойную милостыню (*садакъа*). В последние 5 лет всем участвовавшим в обряде *зикр* раздают пачки с рисом, чаем, сахаром и конфетами.

*Лезгины С.-Стальского района*. До 90-х гг. XX в. пришедших на поминки угощают соусом, голубцами, пловом, мучной халвой *иситIа* (ее же несут раздавать на кладбище), чаем и домашним компотом. С 2000-х гг. готовят разнообразные блюда и обязательно – чуду (*афар*) и мучную халву.

*Рутульцы с. Рутул*. В сакральный для мусульман день (в четверг вечером) принято раздавать соседям и родственникам как милостыню (*садакъа*) за упокой и насыщение душ умерших предков молоко, домашний чурек с сыром и чурек, покрытый сверху мучной халвой. Те, у кого умерли маленькие дети, раздают эти продукты в среду. Верили, что в четверг вечером в жилище через очажный дымоход (*курмоль*) и порог проникают души умерших предков (*цырбыр*). Они будто бы собираются у очага (*бахьер*). Для того чтобы задобрить их, было принято кидать в огонь кусочки старого жира (*маалд*, *йыхI*), от запаха которого души якобы насыщались. С этой же целью со-

ломинкой проводят по зубам (как бы выковыривая кусочки пищи), а затем и по порогу жилища.

*Агульцы с. Тпиг.* До начала 90-х гг. XX в. на поминки как *садакья* раздавали особое блюдо *бакъкъай* – смесь ячменного толокна (*мусу*) с овечьим сыром или топленым маслом в форме небольшой колбаски. Сейчас на поминки готовят говяжий суп (*ракъ*) с отварным мясом, картофелем и зеленью; аварский *хинкал* (с 1997 г.); сладкий плов (*аш*) с изюмом; кашу из пшеничной крупы; *фурегуни* – хлеб, обмазанный сверху смесью толокна и топленого масла; *урбеч* (его ели всегда, выменивая у аварцев и лакцев), *чак-чак* и пахлаву.

*Кумыки с. Каякент.* На поминки готовят кашу (*ярма каш*) из крупной пшеничной крупы с мясом, морковь и луком; мясной суп (*бозбаиш*) с луком, солью и перцем (без картошки); *курзе* и *чуду* (на «третий день»). В первый день после выноса тела покойного из дома на кладбище присутствовавшим при этом женщинам раздают хлеб (*этмек*) с кусочками мучной халвы (*ун гьалива*).

Итак, можно сделать вывод, что поминальная пища демонстрирует ее архаические виды.

### Доставка пищи

Одним из новых элементов культуры питания сельского населения последнего десятилетия является предоставляемая отдельными предпринимателями, кафе и ресторанами услуга – доставки пищи клиентам.

*Аварцы с. Гуниб.* С 2019 г. кафе «Веранда» в с. Гуниб осуществляет доставку еды (*хинкал*, *чуду*, *курзе*, шашлыки, жаркое, жареные куры, пиццу, чуреки и выпечку) клиентам в районный центр и близлежащие от него села.

*Даргинцы-цудахарцы с. Купна.* С 2018 г. доставкой еды (испеченный в *тандыре* чурек; испеченная на углях курица; шаурма) занимается местный предприниматель Абдурахман Шамилов.

*Табасаранцы с. Хив.* С 2017 г. в районном центре действует служба доставки еды – шаурмы, пиццы, *чуду*, *курзе*, *долмы*, жаркого из мяса и др.

*Табасаранцы с. Хучни.* С 2017 г. в кафе «Хунзах» клиентам предоставляется услуга по доставке еды – домашнего чурека (*тендир уьл*), *чуду* и *курзе* с разнообразными начинками, шашлыка, кур-гриль, шаурмы, гамбургеров, салатов. Доставка обходится в 100 руб., не считая стоимости еды.

*Агульцы с. Тпиг.* С 2007 г. в с. Тпиг действует пять кухонь по доставке еды. Клиенты заказывают домашний хлеб, лаваш, *чуду*, *курзе*, плов, шашлык, жаркое, жареных кур. Цены для населения вполне доступные. Развозят еду на легковых машинах.

*Кумыки с. Карабудахкент.* С 2008 г. в районном центре ряд кафе предлагает клиентам услугу по доставке еды – *чуду*, *курзе*, пиццы, жаркого.

*Кумыки с. Каякент.* С 2016 г. при кафе сс. Ново-Каякент, Каякент и поселка Первомайское действует услуга по доставке еды. Чаще всего клиенты заказывают пиццу, суши, роллы, *хинкал*, *чуду*, шашлыки, жаркое и выпечку.

### Заключение

Анализ представленного материала позволяет сделать вывод, что с конца XX века и по настоящее время под воздействием происходивших в стране социально-экономических и общественно-политических процессов, а также под влиянием глобализации и урбанизации в системе и модели питания горожан Дагестана произошли определенные изменения – появились новые блюда, способы их обработки, консервации и доставки. В то же время в повседневном быту, при приеме гостя, календарных и

религиозных праздниках, в семейно-бытовых обрядах сохраняются блюда традиционной дагестанской кухни.

Процесс всевозрастающего воздействия международного культурного и информационного обмена на социальную действительность привел к тому, что в последние десятилетия в еде дагестанцев появились не свойственные традиционной дагестанской национальной кухне блюда. Рецепты некоторых блюд заимствуются из Интернета.

Итак, современная культура питания сельского населения Дагестана сохраняет свою традиционную структуру, в которую органично влились пищевые инновации из блюд русской, азербайджанской и мировой кухни.

### Литература

1. *Абдулагатов З.М.* Религия в системе идентичностей молодежи Республики Дагестан // *Исламоведение*. 2012. № 4. – С. 10–20.
2. Быт сельского населения Дагестана (XIX – нач. XX в.). – Махачкала: Институт ИЯЛ Дагестанского филиала АН СССР, 1981. – 147 с.
3. *Гусенова Д.А.* Мусульманский религиозный календарь в зеркале развития событийного туризма // *Исламоведение*. 2014. № 2. – С. 52–61.
4. Дагестанский этнографический сборник, посвященный памяти *М.-З.О. Османова*. – Махачкала: Институт ИАЭ ДНЦ РАН, 2009. – Вып. 4. – 242 с.
5. *Джаватова Л.Р., Сефербеков Р.И.* Влияние русской национальной кухни на культуру питания горожан Дагестана в новейшее время // *Материалы Всероссийского историко-этнографического форума «Роль северо-кавказских городов в социально-экономическом и историко-культурном развитии Кавказа», посвященного 200-летию основания г. Грозного (г. Грозный, 3 октября 2017 г.)* / под ред. Ш.А. Гапурова, С.С. Магамадова. – Грозный: Изд-во АН ЧР, 2017. – С. 151–155.
6. Жизнь, отданная науке: материалы научной сессии, посвященной 95-летию профессора *С.Ш. Гаджиевой*. – Махачкала, 2009. – 199 с.
7. *Зульпукарова Э.М.-Г., Сефербеков Р.И.* Пища мусульманских религиозных праздников и обрядов у горожан Дагестана в постсоветский период // *Вестник Дагестанского государственного университета*. Сер. 2: Гуманитарные науки. 2017. Т. 32, вып. 1. – С. 22–31.
8. Ислам: энциклопедический словарь / отв. ред. *С.М. Прозоров*. – М.: Наука, 1991. – 315 с.
9. *Османов А.И., Сефербеков Р.И.* Влияние азербайджанской национальной кухни на культуру питания горожан Дагестана в советский и постсоветский периоды // *FIRST INTERNATIONAL FORUM OF THE CAUCASUS STUDIES SCHOLARS (17–18 April, 2017, Baku: SCIENTIFIC PAPERS)*. – Baku: MTM Innovation, 2017. – С. 310–315.
10. *Рамазанова З.Б.* Культура питания городского населения Дагестана в конце XX в. // *Вестник Института ИАЭ ДНЦ РАН*. 2013. № 3. – С. 98–108.
11. *Рамазанова З.Б.* Культура питания народов Дагестана в XIX – начале XXI в.: Традиции и инновации. – Махачкала, 2017. – 293 с.
12. *Сефербеков Р.И.* Праздничный календарь народов Дагестана в постсоветский период как значимый культурный феномен этнической идентичности в условиях глобализации // *Российский Кавказ: проблемы, поиски, решения* / под общ. ред. Р.Г. Абдулатипова, А.-Н.З. Дибирова. – М.: Аспект Пресс, 2015. – С. 361–368.
13. Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). – Махачкала: Институт ИЯЛ Дагестанского филиала АН СССР, 1990. – 138 с.
14. Современная культура и быт народов Дагестана. – М.: Наука, 1971. – 237 с.

15. Современные культурно-бытовые процессы в Дагестане. – Махачкала: Институт ИЯЛ Дагестанского филиала АН СССР, 1984. – 151 с.
16. Традиционное и новое в современном быте и культуре дагестанцев-переселенцев. – М.: Наука, 1988. – 316 с.
17. Хозяйство, материальная культура и быт народов Дагестана в XIX–XX вв. – Махачкала, 1977. – 134 с.
18. *Шахбанова М.М.* Религиозность и культовое поведение дагестанских верующих // *Исламоведение*. 2015. Т. 6, № 3 (25). – С. 85–96.

#### Reference

1. Abdulagatov Z.M. Religija v sisteme identichnostej molodezhi Respubliki Dagestan // *Islamovedenie*. 2012. № 4. S. 10–20.
2. Byt sel'skogo naselenija Dagestana (XIX – nach. XX v.). Mahachkala: Institut IJaL Dagestanskogo filiala AN SSSR, 1981. 147 s.
3. Gusenova D.A. Musul'manskij religioznyj kalendar' v zerkale razvitija sobytijnogo turizma // *Islamovedenie*. 2014. № 2. S. 52–61.
4. Dagestanskij jetnograficheskiy sbornik, posvjashhennyj pamjati M.-Z.O. Osmanova. Mahachkala: Institut IAJe DNC RAN, 2009. Vyp. 4. 242 s.
5. Dzhavatova L.R., Seferbekov R.I. Vlijanie russkoj nacional'noj kuhni na kul'turu pitaniya gorozhan Dagestana v novejshee vremja // *Materialy Vserossijskogo istoriko-jetnograficheskogo foruma «Rol' severo-kavkazskih gorodov v social'no-jekonomicheskom i istoriko-kul'turnom razvitii Kavkaza»*, posvjashhennogo 200-letiju osnovanija g. Groznogo (g. Groznyj, 3 oktjabrja 2017 g.) / Pod red. Sh.A. Gapurova, S.S. Magamadova. Groznyj: Izdvo AN ChR, 2017. S. 151–155.
6. Zhizn', otdannaja nauke: Materialy nauchnoj sessii, posvjashhennoj 95-letiju profesora S.Sh. Gadzhiev. Mahachkala, 2009. 199 s.
7. Zul'pukarova Je.M.-G., Seferbekov R.I. Pishha musul'manskih religioznyh prazdnikov i obrjadov u gorozhan Dagestana v postsovetskij period // *Vestnik Dagestanskogo gosudarstvennogo universiteta. Serija 2. Gumanitarnye nauki*. 2017. T. 32. Vyp. 1. S. 22–31.
8. Islam: Jenciklopedicheskij slovar' / otv. red. S.M. Prozorov. M.: Nauka, 1991. 315 s.
9. Osmanov A.I., Seferbekov R.I. Vlijanie azerbajdzhanskoj nacional'noj kuhni na kul'turu pitaniya gorozhan Dagestana v sovetskij i postsovetskij periody // *FIRST INTERNATIONAL FORUM OF THE CAUCASUS STUDIES SCHOLARS (17–18 April, 2017, Baku: SCIENTIFIC PAPERS)*. Baki: MTM Innovation, 2017. S. 310–315.
10. Ramazanova Z.B. Kul'tura pitaniya gorodskogo naselenija Dagestana v konce XX v. // *Vestnik Instituta IAJe*. 2013. № 3. S. 98–108.
11. Ramazanova Z.B. Kul'tura pitaniya narodov Dagestana v XIX – nachale XXI v.: Tradicii i innovacii. Mahachkala, 2017. 293 s.
12. Seferbekov R.I. Prazdnichnyj kalendar' narodov Dagestana v postsovetskij period kak znachimyj kul'turnyj fenomen jetnicheskoi identichnosti v uslovijah globalizacii // *Rossijskij Kavkaz: problemy, poiski, reshenija / pod obshh. red. R.G. Abdulatipova, A.-N.Z. Dibirova*. M.: «Aspekt Press», 2015. S. 361–368.
13. Sistema pitaniya narodov Dagestana (XIX–XX vv.). Mahachkala: Institut IJaL Dagestanskogo filiala AN SSSR, 1990. 138 s.
14. Sovremennaja kul'tura i byt narodov Dagestana. M.: Nauka, 1971. 237 s.
15. Sovremennye kul'turno-bytovye processy v Dagestane. Mahachkala: Institut IJaL Dagestanskogo filiala AN SSSR, 1984. 151 s.



16. Tradicionnoe i novoe v sovremennom byte i kul'ture dagestancev-pereselencev. M.: Nauka, 1988. 316 s.

17. Hozjajstvo, material'naja kul'tura i byt narodov Dagestana v XIX–XX vv. Makhachkala, 1977. 134 s.

18. Shahbanova M.M. Religioznost' i kul'tovoe povedenie dagestanskih verujushhih // Islamovedenie. 2015. T. 6. № 3 (25). S. 85–96.

*Поступила в редакцию 20 ноября 2021 г.*

UDC 391.2

DOI: 10.21779/2542-0313-2022-37-1-7-23

## **Modern Food Culture of the Rural Population of Dagestan: the Traditional and New**

***R.I. Seferbekov***

*Institute of History, Archeology and Ethnography of the Dagestan Federal Research Center of the Russian Academy of Sciences; Russia, 367000, Makhachkala, M. Gadzhiev st., 45; ruslan-seferbekov@rambler.ru*

From the second half of the 80s of the XX century to the present, under the influence of the socio-economic and socio-political processes taking place in the USSR and Russia, as well as under the influence of globalization and urbanization, certain changes have occurred in the system and model of nutrition of the rural population of Dagestan – the emergence of new dishes, methods of their processing, preservation and delivery. At the same time, dishes of traditional Dagestan cuisine are preserved in everyday life, when receiving a guest, at weddings, calendar and religious holidays, products harvested for the winter.

In connection with ethnocultural interactions and mutual influences, the acceleration of the pace of urbanization and globalization in recent times, there has been a tendency towards the internationalization of the food system of the peoples of Dagestan. At the same time, a number of dishes of high taste have become popular among all ethnic groups of the republic and claim the role of food brands in Dagestan.

Approximately one third of the food of the rural population of Dagestan is borrowed from Azerbaijani (especially of the peoples of Southern Dagestan), Russian (mainly from the Soviet post-war period) and world cuisines.

The process of the ever-growing impact of international cultural and information exchange on social reality has led to the fact that in recent decades dishes from world cuisine unusual for the traditional Dagestan national cuisine have become widespread among the rural population of Dagestan.

There has been a tendency towards blending of certain types of traditional Dagestan food due to the mutual influences and mutual enrichment of the components of the material cultures of the peoples of Dagestan. A special type of food culture is the ritual food of Muslim religious holidays.

In general, the modern composition of food and its preferences once again emphasize the agricultural model of nutrition of the majority of the peoples of Dagestan and the fact that it is the most conservative element of their material culture.

Keywords: *material culture, peoples of Dagestan, food system and model, socio-cultural processes, globalization, transformations.*

*Received 20 November 2021*