УДК 391/395

DOI: 10.21779/2542-0313- 2017-32-1-22-31

Э.М. Зульпукарова¹, Р.И. Сефербеков²

**Пища мусульманских религиозных праздников и обрядов у горожан
Дагестана в постсоветский период**

¹ *Дагестанский государственный университет; Россия, 367001, г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 43а; ezulpukarova@mail.ru;*

² *Институт истории, археологии и этнографии Дагестанского научного центра РАН;*

Россия, 367025, г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 45; ruslan-seferbekov@rambler.ru

Публикация подготовлена в рамках поддержанного РГНФ научного проекта № 16-01-00038.

В статье на основе полевого этнографического материала, собранного в городах Дагестана, а также литературных источников исследуется ритуальная пища, приготовленная на мусульманские религиозные праздники у горожан республики в постсоветский период. Являясь одним из компонентов материальной культуры этносов, и их обрядов пища была обусловлена географической средой, хозяйственным укладом, этническими традициями и взаимовлияниями. Как указывают авторы, в дореволюционное и советское время наибольшее влияние на пищу народов Дагестана оказали русская и азербайджанская кухни. Определенное влияние на культуру питания горожан Дагестана в Новейшее время оказали общественно-политические и социально-экономические процессы, развернувшиеся в стране со второй половины 80-х годов и особенно в постсоветское время. На пищу горожан в это время оказали влияние процессы урбанизации и глобализации, а также этнический состав городов республики. Основные этносы городов Дагестана придерживаются своих традиционных системы и модели питания и в городских условиях. В связи с этнокультурными взаимодействиями и взаимовлияниями, ускорением темпов урбанизации и глобализации наметилась тенденция к интернационализации системы питания горожан Дагестана.

Особый вид питания – обрядовая пища мусульманских религиозных праздников Ид ал-Адха, Ид ал-Фитр, Ашура, поминок, а также пища, раздаваемая в священные для мусульман дни – четверг и пятницу в качестве милостыни. Празднование мусульманских праздников в последние десятилетия – один из обязательных компонентов религиозной идентичности и поведения дагестанцев. Авторы изучили степень сохранности блюд традиционной кухни в мусульманской праздничной и религиозной обрядности. Анализ полевого материала привел авторов к выводу, что пища, приготовленная на мусульманские религиозные праздники, у горожан Дагестана состоит из определенного набора архаических блюд традиционной дагестанской кухни – мучная халва и козинаки, супы, каши и ритуальные печеные мучные изделия и является важным компонентом обрядов.

Ключевые слова: религиозные праздники и обряды, культура питания, горожане Дагестана, постсоветский период, урбанизация и глобализация.

Одним из компонентов материальной культуры этносов является пища. Она обусловлена географической средой, социально-экономическими факторами, этническими традициями и взаимовлияниями тесно связана с ними. Пища является

неотъемлемым компонентом календарных, семейных и общественных обрядов. «Стержневые блюда и ритуальные понятия праздничной трапезы стали концептами, несущими широкий этнокультурный смысл и ориентированными не только в прошлое, как акт памяти, но и в будущее, как акт консолидации и причастности к традиции», – указывает З.Б. Цаллагова [13, с. 199].

Продовольственное снабжение населения имело большое значение в социальной политике советского государства на всех этапах его развития [2, с. 99–103; 15, с. 81–86].

Под культурой питания понимают совокупность явлений в жизнедеятельности человека, которые связаны с пищей и питанием (употреблением пищи) – наборы пищевых продуктов, способы их обработки, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, рецептуры, традиции пищевых предпочтений или пищевых ограничений и запретов, режим питания, формы организации трапез, застольный этикет и ритуалы. Особый вид культуры питания – пища городского населения. Пища горожан несколько отличается от системы питания сельского населения, где преобладают традиционные компоненты. В Дагестане «города были центрами межэтнического общения, здесь происходило взаимовлияние культур, в том числе в такой сфере жизнеобеспечения, как питание. Сохраняя свою традиционную культуру питания, разные этнические группы горожан заимствовали некоторые элементы питания у других этнических групп» [4, с. 230]. Городская культура представляет собой сложную систему, синтезирующую «этнические традиции и урбанизированные формы» [6, с. 6]. Распространение унифицированной урбанизированной культуры стирает этническое своеобразие в материальной культуре. Однако в пище этническая специфика сохраняется несравненно более стойко и долго, нежели в других сферах материальной культуры [16, с. 5].

В советское время в пище горожан Дагестана был распространен набор блюд, сформировавшийся в основном в послевоенные 50–60-е и последующие годы под влиянием урбанизированной русской кухни с отдельными национальными компонентами. В постсоветский период на пищу горожан оказали влияние этнический состав городов, процессы модернизации (резкий рост со второй половины 90-х годов XX века и в 2000-е годы системы торговли и общественного питания) и глобализации (распространение общемировой урбанизированной культуры).

Как отмечают исследователи, значительное место в традиционной системе питания дагестанцев занимали вареные и печеные мучные изделия, молочные и мясные продукты, плоды диких деревьев и кустарников, орехи и мед. К традиционным видам пищи относились хинкал, пельмени *курзе* и пироги *чуду* с разнообразными начинками, каши (в том числе мучные и зернобобовые), *урбеч* из семян льна и ядер абрикосовых косточек, блюда из семян проросшей пшеницы, мучная халва *бахъухъ*, козинаки *натлухI*, злаковый хмельной напиток *буза*, мед и др. [8; 9; 11].

Ряд блюд в результате этнокультурных воздействий был заимствован дагестанцами у других народов России и Кавказа. Наибольшее влияние на культуру питания народов Дагестана оказали русская и азербайджанская кухни. Внедрение новшеств в кухню народов Дагестана оказало благотворное влияние на пищу в целом, «способствуя обогащению ее новыми блюдами и приправами, способами наиболее рационального приготовления с обеспечением калорийности и насыщенностью витаминами» [12, с. 98].

На культуру питания горожан Дагестана оказал влияние и этнический состав населения городов республики: Махачкала (аварцы, кумыки, лезгины, даргинцы,

лакцы), Каспийск (лезгины, даргинцы, аварцы, лакцы, кумыки, русские), Хасавюрт (аварцы, чеченцы, кумыки), Кизляр (русские, аварцы, даргинцы), Кизилюрт (аварцы, кумыки), Избербаш (даргинцы, кумыки, лезгины), Южно-Сухокумск (аварцы, даргинцы, лезгины, лакцы), Дербент (лезгины, азербайджанцы, табасаранцы, даргинцы) и Дагестанские Огни (табасаранцы, азербайджанцы, лезгины, даргинцы) [7].

Основные этносы городов Дагестана придерживаются своих традиционных системы и модели питания и в городских условиях (наборы продуктов, способы их приготовления и консервирования, структуру трапез, характер обрядовой пищи).

В связи с этнокультурными взаимодействиями и взаимовлияниями, ускорением темпов урбанизации и глобализации в новейшее время наметилась тенденция к интернационализации системы питания горожан Дагестана.

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-Адха («Ураза-байрам»), Ид ал-Фитр («Курбан-байрам»), «Ашура» [5, с. 33, 88–89]. К обрядовой пище относится также ритуальная пища поминок и та, которую раздают в качестве милостыни *садакъя* [5, с. 202] 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; 10, с. 364; 14, с. 89–90, 94].

Проведенное нами полевое этнографическое исследование культуры питания у горожан Дагестана в постсоветский период, а также изучение в ее структуре роли и места обрядовой пищи выявило следующую картину.

Махачкала

1. «На праздник Ураза-байрам готовим аварский хинкал из кукурузной или пшеничной муки с отварным сушеным или свежим говяжьим или бараньим мясом и чесночной подливой, жареную курицу с картофелем, голубцы, узбекский плов, манты, курзе с разнообразными (мясной фарш, творог, зелень) начинками, чуду *цурал чадал* с творожно-картофельной и творожной начинками. Помимо этого вида чуду на Ураза-байрам, а также на *мавлиды*, сватовство и свадьбы печем особые лепешки *беччун чед* из смеси кукурузной и пшеничной муки, приготовленные на кефире или сыворотке. Готовим также разнообразные салаты. Десерт представлен козинаками *натлукI* из грецких орехов, скрепленных медом, и выпечкой – «орешки», «сигаретки», «конвертики», пахлава, чакчак, торт «Муравейник», а также фруктами по сезону. Ставим на стол домашние соки, компоты и черный чай.

На мусульманский религиозный праздник «Ашура-кьо» («День Ашура») готовим варево *мугъ* из смеси злаковых и бобовых культур с сушеным мясом»¹.

2. «На Ураза-байрам готовим даргинские хинкал и чуду, мясной соус из баранины, запекаем в духовке курицу с картошкой, варим долму и голубцы, *халтаму* с начинкой из рубленой крапивы, сладкий плов с курагой, изюмом и черносливом. На десерт варим мучную халву *бахъухъ*, готовим козинаки *натлукI*, печем пахла-

¹ Полевой материал автора (ПМА): Шайихмагомедова Патимат Ахмедовна, 1964 г. р., аварка, образование среднеетехническое, предприниматель.

ву, пироги и рулеты с начинкой из кураги и тертого грецкого ореха. Из фруктов выставляем на стол яблоки, груши, апельсины, бананы и киви, а также домашние и магазинные компоты и соки, зеленый и черный чай»².

3. «На Ураза-байрам варим мучную халву *бахъухъ*, готовим плов с бараниной, луком и морковью, слоеный хинкал с вареным сушеным мясом (говядина) и горской колбасой, *тукъала чутне* – курзе с начинками из мяса, мелко нарезанной горской колбасы, творога и яиц, овощной салат, покупаю выпечку – пироги с начинкой из кураги и тертого грецкого ореха, чакчак (*латлун/натлун*), пахлаву, «сигаретки» с орехами»³.

4. «На Ураза-байрам в нашей семье готовят мучную халву *бахъухъ* и козинаки *ваза-къама* из скрепленных медом зерен конопли, отварную баранину и говядину, даргинский хинкал и чуду с разнообразными начинками, а также салаты»⁴.

5. «Накануне праздника Ураза-байрам варим мучную халву *бахъухъ*, а в день праздника – тонкие чуду *гъанала хлалакуце* с начинками из мяса, тыквы и зелени, *ушкала хлалакуце* – курзе с начинкой из мяса и курзе *дукилла хлалакуце* с начинкой из яйца, откидной плов, выпекаем пироги с начинкой из тертого грецкого ореха, чакчак, бисквитный торт и «Каприз». Ритуальную мучную халву *бахъухъ* готовим и на поминки. Пришедшим на соборезнование подаем *негъ* – суп с мясом, откидной плов, даргинское чуду и тонкие сырные чуду, а также овощное ассорти.

На День Ашура (*Ашурала бе*) готовим разбавленное молоком ритуальное варево *квинегъ* из смеси злаковых (пшеница и кукуруза) и бобовых (фасоль и чечевица) культур с сушеным мясом»⁵.

6. «На Ураза-байрам готовим мучную халву *бахъухъ*, козинаки *натлугъ*, чакчак, узбекский плов, голубцы, долму и фаршированные болгарские перцы, запекаем в духовке курицу, покупаем пироги с начинками из яблок, кураги, молотых грецких орехов, чернослива и лимона и другую выпечку – кексы, шарлотки, плюшки. Ну и, конечно же, выставляем на стол фрукты, соки и компоты»⁶.

7. «На Ураза-байрам готовим мучную халву *ун халива*, ореховую халву на меду *гъоз халива*, откидной плов, люля-кебаб, долму и голубцы, блины с начинкой из поджаренного мясного фарша, овощные салаты, печем пироги с начинкой из кураги и тертого грецкого ореха, торты «Праздничный», «Сникерс» и «Каракум». Выставляем на стол фруктовые соки и компоты»⁷.

8. «На Ураза-байрам готовим мучную халву *ун халива*, козинаки *гъоз халива* из ядер грецких орехов, скрепленных медом, чакчак *шляшха халива*, долму и го-

² ПМА: Зульпукарова Эльмира Магомед-Гереевна, 1953 г. р., даргинка, образование высшее, профессор Дагестанского государственного университета (ДГУ).

³ ПМА: Юсупова Патимат Магомедовна, 1973 г. р., даргинка, образование высшее, методист ДГУ.

⁴ ПМА: Курбанов Гасан Абдулкадырович, 1965 г. р., даргинец, образование высшее, служащий.

⁵ ПМА: Гаджалова Фатима Амирбековна, 1975 г. р., даргинка (кубачинка), образование высшее, научный сотрудник Института истории, археологии и этнографии Дагестанского научного центра РАН (ИИАЭ ДНЦ РАН).

⁶ ПМА: Сагирова Альбина Куннабуттаевна, 1964 г. р., лачка, образование высшее, служащая ДГУ.

⁷ ПМА: Гусейнова Асият Абдурагимовна, 1968 г. р., кумычка, образование высшее, доцент ДГУ.

лубцы, курзе, чуду, пахлаву. Покупаем фрукты и напитки (соки и компоты, чай)»⁸.

9. «На мусульманские религиозные праздники варим мучную халву *аварша*, готовим козинаки *нитлиф*, *гьарма* – мясной соус с бараниной, *ухар ккайи жук* – суп из айрана и простокваши *мас*, риса, мяты и чабреца, *нюрхюн аш* – полбяную кашу с сушеным мясом, толстые (*цликаб*) и тонкие (*афар*) чуду с разнообразными (мясо с картошкой, зелень, тыква) начинками, плов, голубцы, выпечку. На поминки готовим мучную халву *аварша*, а пришедших на соборезнование угощаем молочным супом *никк ккайи жук*, в который добавляют толокно и топленое масло»⁹.

Каспийск

1. «На мусульманские религиозные праздники готовим *котор ботицал* – пышки, которые жарятся в масле и посыпаются сверху сахарной пудрой, *пуриина* – чуду с начинкой из сыра, кусочков жареного курдюка и тмина, козинаки *натлукI*, аварский хинкал, свадебный плов, салаты, запекаем в духовке курицу»¹⁰.

2. «На Ураза-байрам запекаем в духовке курицу, готовим аварский хинкал, голубцы, манты, плов, салаты, а также козинаки *натлукI* из ядер грецких орехов и конопляных зерен, скрепленных медом; печем тонкие лепешки *бакари*, обмазанные сверху мучной халвой *баххухъ* либо *нагъ багъараб бакари* – тонкие лепешки, обмазанные сверху слоем соленого творога или подсолненного топленого масла. Эти же лепешки готовим на поминки и раздаем их как *садакъа* в четверг и в пятницу. Из напитков на праздничный стол выставляем домашние и покупные соки и компоты. Покупаем также выпечку – торт «Каприз», пироги с начинкой из кураги и тертого грецкого ореха»¹¹.

3. «В дни мусульманских религиозных праздников готовим мучную халву *баххухъ*, чакчак, пироги с начинкой из кураги и тертого грецкого ореха, бисквитный торт, а также плов, голубцы, салаты – овощной и «Оливье»¹².

5. «На мусульманские религиозные праздники готовим мучную халву *ис-итла*, козинаки *матлуфа* из смеси ядер грецких орехов, зерен конопли и чакчака, скрепленных медом или карамелью; сладкий плов из изюма, чернослива и урюка, разнообразные мясные блюда, салаты и закуски. В четверг вечером и в пятницу раздаем как *садакъа* родственникам и соседям лаваш и *афарар* – тонкие пироги с начинкой из зелени»¹³.

⁸ ПМА: Абдулаева Мадина Изамутдиновна, 1962 г. р., кумычка, образование высшее, научная сотрудница ИИАЭ ДНЦ РАН.

⁹ ПМА: Султанова Феруза Саадиевна, 1970 г. р., табасаранка, образование высшее, служащая.

¹⁰ ПМА: Идармачева Айшат Алиевна, 1968 г. р., аварка, образование высшее, психолог общеобразовательной школы.

¹¹ ПМА: Омарова Сайхат Омаровна, 1987 г. р., аварка, образование высшее, ст. лаборант кафедры истории Дагестана ДГУ.

¹² ПМА: Магомедова Сагив Рамадиновна, 1950 г. р., лачка, образование среднее специальное, фельдшер детской больницы.

¹³ ПМА: Джаватова Лариса Надиралиевна, 1974 г. р., лезгинка, образование среднее, домохозяйка.

Хасавюрт

1. «На Ураза-байрам варим мучную халву *бахъухъ* и «красную» мучную халву с добавлением арбузного меда, готовим суп из поджаренных бараньих ребрышек с картошкой, сладкий плов, долму из фаршированного болгарского перца и голубцы»¹⁴.

2. «На Уразу-байрам готовим мучную халву *хъори-хъалв*, чакчак *гарзни-хъалв*, козинаки *блари-хъалв*, а также *лахъри галташ* – хинкал из кукурузной муки, мясной рулет, долму и манты, салаты «Столичный», «Цезарь», «Крабовый», жарим курицу, варим мясной суп *гъуьрам* из баранины или говядины, печем блины с начинкой из поджаренного мясного фарша. На поминках угощаем пришедших на соболезнование супом *гъуьрам* и пловом, а на кладбище в качестве милостыни *сагI даккар* раздаем куски вареного мяса, мучную халву *хъори-хъалв* и лепешки *чIапалш*. Кроме того, после похорон в течение недели по вечерам раздаем пышки *локхамш чапалги*. В свою очередь, родственники и соседи в течение этой недели несут в дом умершего чуду с начинкой из творога и тыквы, пышки и оладьи *далдани*, а также соленья»¹⁵.

Буйнакск

1. «На Ураза-байрам и на поминки готовим *ун-халива* – мучную халву на топленом масле и *иляшгъа-халива* – чакчак, а также чуду с разнообразными начинками, слоеный хинкал, долму, манты, сладкий плов, салаты и выпечку»¹⁶.

Кизилюрт

1. «На Ураза-байрам готовим жаркое из мяса и овощей, жарим рыбу, запекаем в духовке курицу с гарниром из картофеля и риса, печем блины, а на десерт – козинаки *натлухI*, торт «Муравьиная горка» и пирожные. На закуску готовим салаты – овощной, крабовый и «грузинский». На Курбан-байрам готовим аварский или кумыкский хинкал и печем торт. На День Ашура (*Ашура-къо*) готовим варево *мугъ* из смеси злаковых и бобовых культур и сушеного мяса»¹⁷.

Южно-Сухокумск

1. «На Ураза-байрам готовим мучную халву *бахъухъ* и козинаки *натлугъ* из грецких орехов и конопляных зерен, скрепленных сахарным сиропом или медом, чакчак, плов с бараниной или курятиной, долму и голубцы, хинкал и чуду, пироги с начинкой из кураги и тертых грецких орехов. Выставляем на стол фрукты, соки и компоты. Накануне этого праздника в качестве милостыни *садакъа* раздаем соседям и родственникам *къвачни* – пышки, обмазанные сверху халвой *бахъухъ*»¹⁸.

¹⁴ ПМА: Хайбулаева Бурлият Жабаровна, 1968 г. р., аварка, образование среднее специальное, медсестра детской поликлиники.

¹⁵ ПМА: Автулханова Асет Дагировна, 1991 г. р., чеченка, образование высшее, учительница общеобразовательной школы.

¹⁶ ПМА: Атаева Патимат Атавовна, 1976 г. р., кумычка, образование высшее, доцент Дагестанского государственного университета народного хозяйства.

¹⁷ ПМА: Бариева Раисат Мухидиновна, 1969 г. р., аварка, образование среднее специальное, завуч Кизилюртовской СОШ № 1.

¹⁸ ПМА: Ибиева Жувайрат Курбановна, 1967 г. р., даргинка, образование среднее, домохозяйка.

Дербент

1. «На Ураза-байрам и Курбан-байрам печем тонкие (*афрар*) и толстые (*гуьмьбияр*) чуду с разнообразными (зелень, мясной фарш с картошкой, тыква) начинками, готовим плов и долму. На поминки (и на сватовство) варим мучную халву *аварша*»¹⁹.

2. «На Ураза-байрам и Курбан-байрам готовим мучную халву *аварша*, полбяную (*нюрхюн аш*) и рисовую (*дюгдин аш*) каши, долму, *гъарма* – мясной суп с картошкой и зеленью, тонкие чуду *афрар*. На поминки готовим мучную халву *аварша*, мясной суп *шурпа*, полбяную и рисовую каши, долму, толстые чуду *цлик-бар*, овощное и фруктовое ассорти. Ставим на стол напитки – айран, соки и компоты, чай с финиками»²⁰.

3. «На Ураза-байрам готовим шашлыки разных видов, узбекский плов, долму и голубцы, сладкие булочки *щекярь-техья* с начинкой из тертого грецкого ореха»²¹.

Таким образом, как это видно из представленного материала, пища мусульманских праздников и обрядов у горожан Дагестана состоит из определенного набора архаических блюд традиционной дагестанской кухни, отличающихся высокими питательными и вкусовыми качествами – мучная халва и козинаки, варево из смеси злаковых и бобовых культур, отварное мясо, супы, каши, хинкал, чуду, курзе и ритуальные печеные мучные изделия (лепешки и пышки), что позволяет говорить об их значимости в системе компонентов религиозной идентичности дагестанцев. Кроме этих блюд присутствуют ставшие интернациональными под влиянием урбанизации и глобализации голубцы, плов, блины, манты, чакчак, салаты, выпечка, фрукты и напитки (соки, компоты, чай).

Литература

1. Абдулагатов З.М. Религия в системе идентичностей молодежи Республики Дагестан // Исламоведение. – 2012. – № 4. – С. 10–20.
2. Булатов Б.Б., Искендеров Г.А. Продовольственная политика и политические настроения дагестанского крестьянства (1921–1922 гг.) // Вестник Дагестанского государственного университета. – 2015. – Т. 30. Вып. 4. – С. 99–103.
3. Гусенова Д.А. Мусульманский религиозный календарь в зеркале развития событийного туризма // Исламоведение. – 2014. – № 2. – С. 52–61.
4. Далгат Э.М. Город и городская жизнь в Дагестане во второй половине XIX – начале XX в. – Махачкала: Издательский дом «МавраевЪ», 2015. – 256 с.
5. Ислам: Энциклопедический словарь / отв. ред. С.М. Прозоров. – М.: Наука, 1991. – 315 с.
6. Капукова З.В. Город и традиционная культура жизнеобеспечения горожан Владикавказа (вторая половина XIX – нач. XX в.) // Кавказский город: потенциал этнокультурных связей в урбанистической среде. – СПб.: МАЭ РАН, 2013. – С. 6–37.

¹⁹ ПМА: Гаджибекова Сона Абдуллаевна, 1969 г. р., табасаранка, образование высшее, служащая.

²⁰ ПМА: Ашурбекова Эльмира Ашуралиевна, 1969 г. р., табасаранка, образование высшее, служащая.

²¹ ПМА: Гебекова Марият Махсудовна, 1951 г. р., азербайджанка, образование высшее, учительница в общеобразовательной школе.

7. О некоторых итогах Всероссийской переписи населения 2010 года в Республике Дагестан: статистический сборник. – Махачкала: Дагестанстат РД, 2012. – 45 с.
8. Рамазанова З.Б. Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) в XIX – начале XX в. – Махачкала, 2009. – 180 с.
9. Рамазанова З.Б. Традиционная пища народов Нагорного Дагестана в XIX – начале XX в. – Махачкала, 2011. – 285 с.
10. 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.
11. Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.): сборник статей / отв. ред. М.О. Османов. – Махачкала, 1990. – 139 с.
12. Традиционное и новое в современном быте и культуре дагестанцев-переселенцев. – М.: Наука, 1988. – 320 с.
13. Цаллагова З.Б. Традиционная и ритуальная пища осетин // Народы Кавказа: этнокультурные традиции и модернизации: научный сборник, посвященный памяти Г.А. Сергеевой / сост., отв. ред. Ю.А. Анчабадзе. – М.: Три квадрата, 2016. – С. 199–212.
14. Шахбанова М.М. Религиозность и культовое поведение дагестанских верующих // Исламоведение. – 2015. – Т. 6, № 3 (25). – С. 85–96.
15. Эмирханов И.А. Организация продовольственного снабжения в Дагестане в годы Великой Отечественной войны // Вестник Дагестанского государственного университета. – 2015. – Т. 30, вып. 4. – С. 81–86.
16. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии. – М.: Наука, 1981. – 256 с.

References

1. Abdulagatov Z.M. Religija v sisteme identichnostej molodezhi Respubliki Dagestan // Islamovedenie. 2012. № 4. – S. 10–20.
2. Bulatov B.B., Iskenderov G.A. Prodovol'stvennaja politika i politicheskie nastroenija dagestanskogo krest'janstva (1921–1922 gg.) // Vestnik Dagestanskogo gosudarstvennogo universiteta. 2015. T. 30. Vyp. 4. S. 99–103.
3. Gusenova D.A. Musul'manskij religioznyj kalendar' v zerkale razvitiya sobytijnogo turizma // Islamovedenie. 2014. № 2. – S. 52–61.
4. Dalgat Je.M. Gorod i gorodskaja zhizn' v Dagestane vo vtoroj polovine XIX nachale – XX v. – Mahachkala: Izdatel'skij dom «Mavraev», 2015. – 256 s.
5. Islam: Jenciklopedicheskij slovar' / отв. ред. S.M. Prozorov. – М.: Nauka, 1991. – 315 s.
6. Kanukova Z.V. Gorod i tradicionnaja kul'tura zhizneobespechenija gorozhan Vladikavkaza (vtoraja polovina XIX – nach. XX v.) // Kavkazskij gorod: potencial jetnokol'turnyh svjazej v urbanisticheskoy srede. – SPb.: MAJe RAN, 2013. – S. 6–37.
7. O nekotoryh itogah Vserossijskoj perepisi naselenija 2010 goda v Respublike Dagestan: Statisticheskij sbornik. – Mahachkala: Dagestanstat RD, 2012. – 45 s.
8. Ramazanova Z.B. Pishha narodov Juzhnogo Dagestana (narodnosti lezginskoj grupy) v XIX – nachale XX v. – Mahachkala, 2009. – 180 s.
9. Ramazanova Z.B. Tradicionnaja pishha narodov Nagornogo Dagestana v

XIX – nachale XX v. – Mahachkala, 2011. – 285 s.

10. Seferbekov R.I. Prazdnichnyj kalendar' narodov Dagestana v postsovetskij period kak znachimyj kul'turnyj fenomen jetnicheskoy 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.

11. Sistema pitaniya narodov Dagestana (XIX–XX vv.): Sbornik statej / otv. red. M.O. Osmanov. – Mahachkala, 1990. – 139 s.

12. Tradicionnoe i novoe v sovremennom byte i kul'ture dagestancev-pereselencev. – M.: Nauka, 1988. – 320 s.

13. Callagova Z.B. Tradicionnaja i ritual'naja pishha osetin // Narody Kavkaza: jetnokul'turnye tradicii i modernizacii: Nauchnyj sbornik, posvjashhennyj pamjati G.A. Sergeevoj / sost., otv. red. Ju.A. Anchabadze. – M.: Tri kvadrata, 2016. – S. 199–212.

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

15. Jemirhanov I.A. Organizacija prodovol'stvennogo snabzhenija v Dagestane v gody Velikoj Otechestvennoj vojny // Vestnik Dagestanskogo gosudarstvennogo universiteta. 2015. T. 30. Vyp. 4. S. 81–86.

16. Jetnografija pitaniya narodov stran zarubezhnoj Azii: opyt sravnitel'noj tipologii. – M.: Nauka, 1981. – 256 s.

Поступила в редакцию 10 марта 2017 г.

UDC 391/395

DOI: 10.21779/2542-0313- 2017-32-1-22-31

Food of muslim religious holidays and rituals of the citizens of Dagestan in the post-soviet period

E.M. Zulpukarova¹, R.I. Seferbekov²

¹*Dagestan state University; Russia, 367001, Makhachkala, M. Gadzhiyev st., 43a; ezulpukarova@mail.ru,*

²*Institute of History, Archaeology and Ethnography of Dagestan Scientific Center, Russian Academy of Sciences; Russia, 367001, Makhachkala, M. Gadzhiyev st., 43a; ruslan-seferbekov@rambler.ru*

In the article on the basis of field ethnographic material collected in the cities of Dagestan, as well as literary sources, ritual food of Muslim religious holidays and rituals among the citizens of the republic in the post-Soviet period is investigated. Being one of the components of the material culture of ethnic groups, the food was conditioned by the geographical environment, economic structure, ethnic traditions and mutual influences. As the authors point out, in the pre-revolutionary and Soviet times, Russian and Azerbaijani cuisines exerted the greatest influence on the food of the peoples of Dagestan. The socio-political and socio-economic processes that unfolded in the country since the second half of the 1980s, and especially in the post-Soviet period, have had a definite influence on the culture of nutrition of Dagestan's citizens in recent times. The food of the townspeople at this time was influenced by the processes of urbanization and globalization, as well as the ethnic composition of the cities of the republic. The

main ethnoses of the cities of Dagestan change their traditional system and model of nutrition in urban conditions. In connection with ethno-cultural interactions and mutual influences, the acceleration of urbanization and globalization, there has been a trend towards the internationalization of food of Dagestan's citizens.

A special kind of food is the ritual food of the Muslim religious holidays Id al-Adha, Id al-Fitr, Ashura, wake and alms given on the holy days for Muslims – Thursday and Friday. Celebration of Muslim holidays in recent decades is one of the obligatory components of religious identity in the behavior of Dagestan people. The authors studied the degree of preservation of traditional cuisine in Muslim festive and religious rituals. The analysis of the field material led the authors to the conclusion that the food of Muslim religious holidays and rituals among the citizens of Dagestan consists of a certain set of archaic dishes of traditional Dagestan cuisine – flour halva and kozinaki, soups, porridges and ritual baked pastry products.

Keywords: *religious holidays and ceremonies, food culture, townspeople of Dagestan, post-Soviet period, urbanization and globalization.*

Received 10 March, 2017