ИСТОРИЯ

УДК 391/395

DOI: 10.21779/2542-0313-2018-33-1-6-24

Б.Б. Булатов¹, Р.И. Сефербеков^{1, 2}

Культура питания горожан Дагестана в постсоветский период (на примере г. Махачкала, Кизляр и Дербент)

¹ Дагестанский государственный университет; Россия, 367001, г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 43а; dekanif@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 РФФИ научного проекта № 18-09-00420

В статье на основе полевого этнографического материала, собранного в городах Дагестана Махачкале, Кизляре и Дербенте, исследуется культура питания горожан республики в постсоветский период. 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. Городская культура питания обнаруживает известную стандартность, преобладание в повседневной пище блюд, не требующих значительных затрат времени и особого старания для приготовления, что облегчается наличием в продаже полуфабрикатов, приправ, готовых изделий.

Как показало исследование, в современной системе и модели питания городского населения указанных городов преобладает набор примерно одинаковых продуктов и блюд, внедрившихся в материальную культуру дагестанцев еще в советское время под влиянием русской урбанизированной культуры. Национальный компонент в питании горожан Дагестана проявляется в основном в дни праздников (весны и первой борозды, Ураза-байрам и Курбан-байрам, День Ашура), свадеб, при приеме гостей и эпизодически в повседневном быту. На распространенность тех или иных блюд национальной кухни оказывает влияние этническая среда городов Дагестана. Основные этносы городов республики транслируют свои традиционные систему и модель питания в городских условиях (наборы продуктов, способы их приготовления и консервирования, структуру трапез, характер обрядовой пищи).

Как считают авторы, под влиянием глобализации и урбанизации в системе и модели питания горожан Дагестана произошли определенные изменения, связанные с появлением новых блюд, способов их обработки, консервации и доставки. В связи с этнокультурными взаимодействиями и взаимовлияниями, ускорением темпов урбанизации и глобализации в новейшее время наметилась тенденция к интернационализации системы питания горожан Дагестана. Ряд блюд, отличающихся высокими вкусовыми качествами, стали популярными у всех горожан республики.

Ключевые слова: *материальная культура, культура питания, традиционная пища, система и модель питания, горожане Дагестана, постсоветский период.*

Введение

В эпоху развернувшейся в последней трети XX века глобализации с ее интеграцией и унификацией материальной и духовной культуры становится важным сохранение этнической идентичности [15, с. 307]. В этой связи актуально изучение влияния этих процессов на «один из наиболее консервативных и наименее изменчивых, подверженных стандартизации» [3, с. 362] элементов материальной культуры – пищу.

Как отмечает С.А. Арутюнов, в этнографии пища рассматривается как первейшая и основная жизненная потребность человека. Характер, состав основной пищи и способы ее получения являются основными параметрами, определяющими хозяйственно-культурные типы различных человеческих обществ. В быту современных крупных этносов специфика пищи сохраняется значительно прочнее, чем большинство других форм материальной культуры (одежда, жилище, утварь и др.), но и в пище наблюдается все больше иноэтнических заимствований, своеобразно преобразуемых и обживаемых каждым этносом. В новейшее время, независимо от типа хозяйства, в питании городского (а в индустриально развитых странах и сельского) населения повсеместно традиционно сложившиеся и этнически специфичные формы пищи в разных пропорциях и сочетаниях комбинируются с формами, преобразованными современной пищевой индустрией и вошедшими в общемировую урбанистическую культуру. Что касается этнической специфики традиционной пищи, то она, хотя и воспринимается как символ этничности отдельными этносами, на поверку очень часто носит не столько этнический, сколько региональный характер [2, с. 134–136].

Этнографов «пища интересует не с точки зрения технологии ее приготовления или сравнительной питательной ценности, а как 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» [18, с. 3].

Большой исторический и культурный интерес в этой связи представляет изучение системы и модели питания этносов. Под системой питания понимается «набор основных продуктов, употребляемых в пищу, и типы блюд, приготовляемых из них, наличие характерных дополнительных компонентов типа приправ и специй, способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи». В модели питания главным является то, «за счет какого продукта (чаще всего крахмалистого) обеспечивается основная калорийность пищи и в каком виде употребляется этот продукт, а также, какими продуктами и в каком виде покрывается потребность в белках» [18, с. 4].

Культура питания народов Дагестана

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.

Как известно, пища тесно связана и обусловлена многими факторами – географической средой, социально-экономическими условиями и этническими традициями [4, с. 116]. Значительное место в традиционном рационе питания дагестанцев занимали мучные, молочные, мясные и растительные продукты. Ряд блюд в результате этнокультурных воздействий был заимствован дагестанцами у других народов. Например, у русских были заимствованы некоторые овощные культуры (картошка, капуста, огурцы,

помидоры), продукты (сахар, чай, табак, 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.) [6, с. 152]. Народы Южного Дагестана испытали определенное влияние азербайджанской кухни, из которой заимствованы хаш, плов, долма, *сadj*, *бозбаш*, *довгъа*, *пити*, *чихиртма*, *дюшпере*, *пахлава* и др. [12, с. 313]. У аварцев, даргинцев и лакцев распространен популярный у кумыков и ногайцев калмык-чай.

В то же время у народов Дагестана сохранились самобытные виды пищи – хинкал, пельмени *курзе* и пироги *чуду* с разнообразными начинками, каши (в том числе мучные и зерно-бобовые), *урбеч* из семян льна и ядер абрикосовых косточек, блюда из проросшей пшеницы *семени* и *тIач*, мучная халва *бахъухъ*, козинаки *натIухI*, злаковые хмельные напитки *чIагла* и *буза* и др.

Пища являлась неотъемлемым компонентом календарных, семейных и общественных обрядов дагестанцев. При ее приготовлении применялась в основном традиционная утварь [1, с. 70–75; 9].

Культура питания горожан Дагестана

Следует подчеркнуть, что толчком трансформационных и модернизационных процессов в области пищи и других компонентов материальной и духовной культуры явились события второй половины 80-х годов XX века. Они были связаны с попытками реформирования общественного строя СССР, предпринятыми по инициативе Генерального секретаря ЦК КПСС М.С. Горбачева с целью «обновления социализма» и придания ему «второго дыхания».

В годы так называемой перестройки и в постсоветское время система и модель питания народов Дагестана обогатилась новыми продуктами и способами их приготовления (куриные окорочка, гриль, барбекю и др.), появились блюда из кухонь других народов мира: турецкой (шаурма, денэр кебаб, кёфте, чечевичный суп, лахмаджун, кофе по-турецки, айран) и итальянской (пицца), а в 2000-е гг. – узбекской (хлебная выпечка в *тандыре*, плов) и японской (суши и роллы). 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.

Следует отметить, что с 1990 г. в культуре жизнеобеспечения городского и сельского населения страны наметились довольно серьезные кризисные явления, продолжавшиеся вплоть до начала 2000 гг. Они были связаны с «проводимыми без достаточного научного обоснования и прогноза, методами проб и ошибок, социально-экономическими реформами в обществе. Экономический кризис и либеральные реформы 90-х годов крайне негативно отразились на материальном благосостоянии городского населения республики, сопровождались обвальным падением жизненного уровня работников отраслей материального производства и социально-культурной сферы» [8, с. 353; 10, с. 82–89].

Анализ расходования продуктов питания на душу населения Дагестана в 1990–1999 гг. показал динамику снижения потребления мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, яиц, масла растительного и других жиров при повышении употребления картофеля, овощей, плодов и хлебопродуктов. Вплоть до 1997 г. наблюдается кризис в розничной и оптовой торговле, сети общественного питания [8, с. 358–359]. В последующие годы наметился некоторый подъем этих отраслей народного хозяйства. По данным Х. Халилова, по доле расходов на продукты питания в бюджете семей Дагестан в последние годы определен как беднейший регион России. Он пишет: «Доля расходов

на продукты питания в бюджете семей является одним из основных показателей, по которому определяется уровень жизни населения. Чем больше люди тратят на еду – тем меньше у них остается на другие нужды. В благополучных странах доля расходов на питание не превышает 15 % общих затрат. В менее богатых странах люди тратят на еду почти половину всех своих расходов (40–50 %). В российских регионах доля продовольствия в структуре потребительских расходов может сильно различаться. Высокие расходы на продукты зафиксированы в Дагестане (58,7 %), в Крыму (48,5 %), Ингушетии (44,7 %) и Бурятии (43,7 %). Наименьшая доля таких расходов у жителей ХМАО (24,1 %), в Ямало-Ненецком автономном округе (25,1 %), в Татарстане и в Московской области (по 25,9 %). При этом на долю продуктовых расходов влияет не только общий уровень доходов населения, но и особенности ценообразования. К примеру, на Дальнем Востоке и Севере многие продукты (особенно овощи) дороже, чем в центральных и южных регионах» [16].

Если советское время характеризуется слабым развитием сети общественного питания (бары, кафе и рестораны в городах Дагестана можно было пересчитать по пальцам), то со второй половины 80-х гг. XX века и особенно в постсоветское время наблюдается значительное расширение масштабов ставших популярными у горожан и гостей республики фастфуда (бистро), гастрономов, магазинов кулинарии, киосков, столовых, кафе, кафетерий, кофеен (капучино, эспрессо, неспрессо, лате), ресторанов, пабов, молочных, пивных, коктейль- и гриль-баров, пиццерий, шаверен, выпечек, банкетных залов, специализирующихся на подаче блюд быстрого приготовления (блинов, пирожков, гамбургеров, сэндвичей, додстеров, хот-догов, пиццы, самсы, шаурмы, доннер-кебаба, буррито, картофеля фри) и еды из дагестанской, русской, европейской и азиатской кухонь. Для привлечения клиентов многие кафе и рестораны предлагают дополнительные услуги – караоке, кальян, бильярд, wi-fi.

В 90-х гг. XX в. в сети общественного питания появились кухни, специализирующиеся на приготовлении и доставке пищи (суши и роллы, пицца, чуду, хинкал, горячие жидкие блюда) по заказам клиентов по месту работы или на дом. Большую популярность у населения республики приобрели магазины, закусочные (халяль-бургер), кафе и рестораны, торгующие продуктами, полуфабрикатами и готовящие пищу в соответствии с канонами ислама (халяль).

В наибольшей степени внедрение этих новшеств наблюдается у горожан Дагестана. Особый вид культуры питания – пища городского населения, которая 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» [5, с. 230]. Городская культура представляет собой сложную систему, синтезирующую «этнические традиции и урбанизированные формы» [7, 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 [18, с. 5].

Городская культура питания обнаруживает известную стандартность, преобладание в повседневной пище блюд, не требующих значительных затрат времени и особого старания для их приготовления, что облегчается наличием в продаже полуфабрикатов, приправ, готовых изделий. Характер питания во многом определялся тем, что основным источником продовольственных товаров являлась государственная торговля. Дру-

гию ее особенность составляло широкое развитие исторически сложившихся различных форм общественного питания, роль которого в условиях трудовой занятости взрослого населения (в частности, женщин) и характера городских занятий очень велика. В городских семьях общественное питание иногда заменяло домашнее, оказывало на него сильное влияние [14, с. 106, 107].

Для изучения культуры питания горожан Дагестана в постсоветский период нами по специально составленному вопроснику методом индивидуального интервьюирования респондентов было проведено исследование. Результаты этого исследования в городах Махачкала, Кизляр и Дербент выглядят следующим образом.

В семье Патимат Магомедовой, проживающей в г. Махачкале, блюда даргинской национальной кухни готовятся нечасто. Примерно два раза в неделю, особенно в выходные дни, готовится даргинское чуду («дигбала чуту»), курзе с мясом или выдержанной в уксусе трбухой («кумбала чутне»), варится *сирисани* – вид колбасного изделия с начинкой из фарша из говяжьей печени, риса, картошки, лука и тмина. Если приходит неожиданный гость, готовится тонкий хинкал. Для гостей же готовится «сил хинкал» – из крутого теста раскатываются длинные жгуты, от которых отрываются куски и кидаются в кипящий бульон. Следует подчеркнуть, что даргинский хинкал и чуду популярны не только у даргинцев, но и у других народов Дагестана.

На праздники (Новый год, Ураза-байрам, 8 марта, 23 февраля, дни рождения членов семьи) готовятся разнообразные блюда из даргинской, дагестанской, русской и других кухонь.

В последние пять лет на Новый год запекается в духовке индюк или гусь с картофелем, а раньше запекали курицу. На праздничный стол выставляются вареная баранина, голубцы и долма (начинка – фарш из телятины), даргинский слоенный хинкал из дрожжевого теста, приправленные сметаной жареные шампиньоны с луком, салаты «Оливье», «Московский», «Селедка под шубой», крабовый, грибной, фрукты (мандарины, бананы, яблоки), домашние компоты (айвовый, грушевый, сливовый). На десерт готовится торт «Каприз». Ну и какой же семейный праздничный стол без шампанского (в том числе и детского). Для гостей покупаются другие спиртные напитки – вино, коньяк, водка.

В последние 3–4 года на праздник первой борозды готовится варево «хъяя» из смеси злаковых (пшеница и кукуруза) и бобовых (черный горох, нухут, фасоль) с сушеным мясом с косточкой.

На Ураза-байрам готовится мучная халва *бахъухъ*, пироги с курагой и с орехами, плов с бараниной, луком и морковью, слоеный хинкал с вареным сушеным мясом (говядина) и горской колбасой, курзе с начинками из мяса, мелко нарезанной горской колбасой, творога, яиц («тукъала чутне»), овощной салат, выпечка – *чакчак* («латIун»/«натIун»), пахлава, «сигареты» с орехами.

В банкетных залах на даргинских свадьбах в числе других блюд сейчас подают слоенный, аварский пшеничный и кукурузный хинкал с вареной горской колбасой и чесночной и томатной подливой, чуду из кукурузной муки на кефире с яйцом и зеленью (в последние 5 лет), чуду *ботицал* (с начинкой из сыра, творога и вареного картофеля) и *беркал* (с начинкой из творога и вареного картофеля), тонкие чуду с начинкой из зелени и тыквы, голубцы и долма, бараньи, говяжьи и куриные шашлыки, жаркое, овощное рагу, сладкий плов, курзе яичные и с зеленью, салаты, выпечку, фрукты, прохладительные и алкогольные напитки, чай.

Из блюд других национальностей Дагестана в семье Патимат Магомедовой распространены калмык-чай (2–3 раза в неделю), лезгинский тонкий хинкал, *урбеч* из семян льна.

Магомедовы отмечают дни рождения и праздники в основном в семейном кругу и изредка – в кафе и ресторанах.

Завтрак также проживающей в г. Махачкале смешанной аваро-даргинской семьи Эльмиры Зульпукаровой состоит из вареных яиц, сыра, блинов, творога со сметаной, пышек и оладий с вареньем и сметаной. Все эти блюда запиваются калмык-чаем, зеленым или черным чаем. На обед и ужин готовятся следующие блюда: даргинский или аварский хинкал (1 раз в неделю), *чуду* с разнообразными начинками (1 раз в неделю), борщ, голубцы, куриный бульон с вермишелью или лапшой, фасолевый суп с сушеным мясом, суп с тефтелями; овсяные, гречневые, пшеничные, полбяные каши.

В последние 20 лет на Новый год в духовке запекается фаршированная чесноком и морковью баранья нога или индюк. Готовятся также долма, мясные и рыбные закуски, холодец, винегрет, салаты «Оливье», «Неженка», «Селедка под шубой» и крабовый. На десерт в магазинах кулинарии покупаются торты «Каприз», «Творожный» и рулеты с курагой. Из напитков на стол выставляется шампанское, а также коньяк – для гостей.

Несмотря на то, что семья проживает в городе, она отмечает и сельские традиционные праздники. Так, на праздник первой борозды готовится *щабци* – варево из смеси злаковых и бобовых культур с сушеным мясом.

Как и другие верующие дагестанцы, семья отмечает мусульманские праздники. В частности, на Ураза-байрам готовятся следующие блюда: даргинский хинкал и *чуду*, мясной соус из баранины, в духовке запекаются курица с картошкой, варятся долма и голубцы, *халтама* с начинкой из рубленой крапивы, сладкий плов с курагой, изюмом и черносливом. На десерт – мучная халва *бахъухъ* и козинаки *натIухI*, пекут пахлава, пироги и рулеты с курагой и грецкими орехами. Из фруктов на столы выставляются яблоки и груши, апельсины, бананы и киви. Напитки представлены домашними и магазинными компотами и соками, а также чаем.

На городских аварских и даргинских свадьбах, на которых чаще всего присутствует эта семья в качестве приглашенных гостей, установлен примерно одинаковый набор блюд: холодные мясные и рыбные закуски, соленья, аварский хинкал из пшеничной и кукурузной муки с томатно-чесночной приправой, *ботIущал*, *чуду* (даргинское и тонкие) и *курзе* с разнообразными (мясо, творог, зелень, тыква, яйцо) начинками, шашлык, люля-кебаб, жаркое. На десерт подается разнообразная выпечка (круасаны, сигаретки, пахлава) и торт, фруктовое ассорти (ананас, апельсины, бананы, киви, яблоки, груши, виноград). Гостей угощают разнообразными хмельными (буза), спиртными (водка, коньяк, вино, шампанское) и прохладительными напитками, соками и чаем.

Влияние глобализации в семье в последние годы ощущается заимствованием рецептов многих блюд из интернета.

Семья Эльмиры Зульпукаровой заказывает еду на дом – даргинское или тонкие *чуду* с разнообразными начинками и пиццу. Дни рождения членов семьи иногда отмечают в ресторане.

В проживающей также в Махачкале лакской семье Ларисы Идрисовой в будние дни блюда национальной кухни готовятся нечасто (1–2 раза в неделю или даже в месяц): варятся лакский хинкал (галушки в бульоне) *гъавкIури* и мучная каша *курч*, печется *чуду* с творогом *буркив*. На завтрак (особенно по воскресеньям) готовится калмык-чай, которым запивают хлеб с сыром, маслом, вареными яйцами и *урбечом*. Для гостей готовятся хинкал и *чуду*.

На новогодний стол подаются запеченные индюк, утка или гусь с айвой или яблоками и картофелем, а также запеканка из мясного фарша, картофеля, грибов, голландского сыра и майонеза. Варятся холодец, голубцы и долма, готовятся узбекский плов (иногда с горохом *нухут*), винегрет, салаты «Оливье», морковный, крабовый, «Селедка под шубой». Из напитков на стол выставляются шампанское, вино, водка, соки в пакетах, минеральная вода, домашние компоты, а из фруктов – мандарины, бананы, ананасы, яблоки и груши.

На Ураза-байрам запекается курица в духовке, готовятся узбекский плов, голубцы, долма и фаршированные болгарские перцы, покупаются пироги с начинками из яблок, кураги, молотых грецких орехов, чернослива и лимона и другая выпечка – кексы, шарики, плюшки. Обязательно варится мучная халва *бахъухъ*, готовятся козинаки *натлугъ*, *чакчак*. Ну и конечно же, покупаются фрукты, соки и компоты.

На городских лакских свадьбах гостей угощают пельменями с зеленью «мичАл хункАру», а также пельменями *кунукрал хункАру* с начинкой из яйца, жареного курдюка и отварной мелко нарезанной горской колбасы, бузой *дукъра гъян*, аварским пшеничным хинкалом с отварной горской колбасой и томатно-чесночной приправой, чуду из кукурузной муки *мучари*, *ботищал* и другие чуду с разнообразными начинками, беляшами, шашлыками. На лакских свадьбах в г. Махачкале и Хасавюрте встречается мучная каша *курч*, смешанная с пюре из кураги и приправленная льняным *урбечом*.

В проживающей в г. Махачкале кумыкской семье Мадины Абдулаевой принято готовить на завтрак яичницу с помидорами (летом и осенью), хлеб со сливочным маслом, сыром и *урбечом*, блины и оладьи со сметаной, овсяные и гречневые каши, кофе, калмык-чай (редко), черный и зеленый чай.

Обед состоит из следующих блюд: тонкого хинкала (1 раз в неделю на выходные), борща, супа с тефтелями, супа-лапши с курицей, ухи из осетрины, судака или кутума, узбекского или откидного плова, долма и голубцов, курзе, чуду с начинкой из мяса, зелени, творога, *сохта* – колбасы с начинкой из рубленой говяжьей печени и риса, котлет с гарниром из макарон, маринованной селедки или вяленого кутума с отварной картошкой, овощного салата, *бурчакъ-шурпа* – фасолевого супа из свежего или сушеного бараньего мяса, *мичари* – домашнего хлеба из кукурузной муки.

На ужин обычно готовятся вторые блюда: отварная или запеченная в духовке курица, кураговая каша с подливой из *урбеча*, жареная рыба, отбивные, жаркое из грибов, мяса и картошки.

При приеме гостя готовится чуду или *курзе* с начинкой из мясного фарша, приправленного *къанцем* – уксусом из молочной сыворотки, а также мясо по-французски, люля-кебаб, долма.

На Новый год запекается в духовке фаршированная баранья нога, утка с яблоками (последние 30 лет) или индюк (последние 5 лет), готовятся холодные мясные и рыбные закуски, холодец, винегрет, паштет из печени. Ну и какой же новогодний стол без шампанского, а также домашнего компота из кураги, клюквенного и облепихового морса.

На Ураза-байрам для членов семьи и гостей готовятся долма и голубцы, курзе, чуду, традиционная мучная халва *ун халива*, козинаки *гъоз халива* из ядер грецких орехов, скрепленных медом, чакчак *иялша халива*, пахлава, выставляются фрукты и напитки. На Навруз-байрам готовится варево *шабиш* из смеси злаковых и бобовых культур и сушеного мяса, а также пельмени *юмурткъа курзе* с начинкой из яйца, зеленого лука, молока и жареного курдюка.

Традиционным ритуальным блюдом являются пышки *лукум* треугольной и квадратной формы и пышки *чепелек* круглой формы, которые готовят на поминки, раздают в качестве милостыни *садакья* в четверг и пятницу. Их едят и на завтрак, обмазав сверху топленным маслом, закусывая сыром и запивая калмык-чаем.

На городских кумыкских свадьбах все еще готовят традиционную *гъарын чуду* с начинкой из бараньей или говяжьей требухи, *халтама* – хинкал из кукурузной муки с отварной сушеной или свежей бараниной и чесночной подливой; наподобие беляшей *чуду* с открытой верхней коркой. Подают также аварский хинкал, *ботицал* и *чуду* с разнообразными начинками, люля-кебаб, шашлык, жаркое, креветки, бузу и пр.

Из пищи других народов Дагестана в семье Мадина Абдулаевой популярны даргинское *чуду* (редко), калмык-чай (редко), блюда русской (борщ, отбивные, холодец, свекольник, окрошка, винегрет, котлеты, тефтели, блины, оладьи), азербайджанской (сладкий плов, люля-кебаб, кюфта, пахлава), грузинской (суп-харчо), азиатской (манты), арабской (мясо по-арабски) и французской (мясо по-французски) кухонь. В то же время у других дагестанских народностей популярны кумыкская *халтама*, тонкие хинкал и *чуду*, фасолевый суп *бурчакъ-шурпа*.

В последние 10 лет семья заказывает еду на дом: шашлык, люля-кебаб, *курзе*, тонкие *чуду*, пиццу (редко). В последние 3 года Мадина заимствует рецепты блюд из интернета. В ресторане обычно отмечают юбилеи членов семьи. На зиму заготавливают горскую колбасу, сушеную говядину, *урбеч* и мед (редко).

В проживающей в г. Махачкале аварской семье Патимат Шайихмагомедовой принято готовить на завтрак манную, овсяную, гречневую каши, *куракул кариц* – мучную кашу, сваренную на кураговом отваре и в смеси с кураговым пюре с подливой из *урбеча* (редко), которые запиваются калмык-чаем и черным чаем. На обед и ужин семья готовят аварский хинкал (раз в две недели) и *чуду цѳурал чадал*, *курзе*, *багIаргъалил чурпа* – фасолевый суп (раз в три недели), мясной соус, узбекский плов, макароны по-флотски с подливой, лагман, долма, голубцы, манты, жульен с гарниром, печеные и жареные пирожки с начинкой из картошки, капуста, курицей и грибами.

В последние 10 лет на Новый год запекается в духовке курица с картошкой и яблоками, готовится плов, долма, салаты «Оливье» и «Цезарь», разнообразная сладкая выпечка. Напитки представлены домашними и магазинными соками и компотами, а фрукты – мандаринами, гранатами и яблоками.

На праздник Ураза-байрам запекается курица с картофелем, готовятся аварский хинкал из кукурузной или пшеничной муки с отварным сушеным или свежим говяжьим или бараньим мясом и чесночной подливой, голубцы, долма, узбекский плов, манты, *курзе* с разнообразными (мясной фарш, творог, зелень) начинками, *чуду цѳурал чадал* с творожно-картофельной и творожной начинками.

Помимо этого вида *чуду* на праздник Ураза-байрам (а также на *мавлиды*, сватовство и свадьбы) пекутся особые лепешки – *беччун чед* из смеси кукурузной и пшеничной муки на кефире или сыворотке. Готовятся также разнообразные салаты. Десерт представлен выпечкой («орешки», «сигаретки», «конвертики», пахлава, *чакчак*, козинаки *натIухI* из грецких орехов, скрепленных медом, торт «Муравейник») и фруктами по сезону. Напитки состоят из домашних соков, компотов и черного чая.

На мусульманский религиозный праздник «Ашурал-къо» («День Ашура» – в исламе особо почитаемый день, проходящий в 10-й день месяца *мухаррам*) варится ритуальное блюдо *мугъ* из смеси злаковых и бобовых культур с сушеным мясом.

Из блюд кухонь других народов Дагестана в семье Патимат Шайихмагомедовой популярны калмык-чай, лакский хинкал, чеченские галушки *жижиг галнаш*, лезгин-

ский и кумыкский тонкий хинкал, даргинское чуду, долма, пахлава (редко); блюда русской кухни (щи, борщ, отбивные, котлеты с гарниром из макарон и картофельного пюре, суп с тефтелями, винегрет и окрошка); лазанья (в последние 3 года), мясо по-арабски и по-французски.

На *мавлиды* и сватовство из ближайшей кулинарии заказываются даргинское чуду и *курзе*, а из кафе и ресторанов – пиццу и роллы. В последние 10 лет заимствуются разнообразныe первые и вторые блюда, салаты и выпечка из интернета. На зиму сушится телятина и горская колбаса *бакъ*, делаются запасы из меда и *урбеча*, замораживаются в холодильнике ягоды (малина, клубника, черника).

В проживающей в г. Махачкале даргинской (кубачинской) семье Фатимы Гаджаловой на завтрак едят хлеб с сыром, сметаной и сливочным маслом, яичницу (не часто), запивая всю эту пищу сладким черным чаем. На обед запекается в духовке курица с картошкой, готовятся *ниссала хIялуккуце* – кубачинские тонкие чуду с начинкой из перебродившего творога (1 раз в месяц) или же тонкие чуду *гъаналла хIялуккуце* с начинками из мяса, тыквы и зелени, а также даргинское чуду, азербайджанский или узбекский плов, даргинский, лакский или слоенный хинкал, беляши, пирожки, самса (последние 5 лет), долма или голубцы, котлеты с макаронами или картофельным пюре, борщ, куриный суп.

На ужин в семье едят то, что осталось от обеда, а также отварную картошку с сыром, сливочным маслом и сметаной, рисовую кашу со сливочным маслом и подливой из *урбеча*, калмык-чай с сухарями.

На Новый год запекается курица с картошкой, готовится откидной плов с подливой, а также тушеное мясо с луком и с большим количеством топленого масла, *курзе дукилла хIялуккуце* с начинкой из яиц и молока, даргинское чуду, салаты «Оливье» и «Селедка под шубой». Покупаются фрукты – яблоки, груши, киви, бананы, ананасы, мандарины и апельсины. Из напитков на новогоднем столе бывают шампанское, водка и вино, а также домашние компоты.

В день весеннего равноденствия обязательно готовится ритуальный *абла куц* – «весенний хинкал» с отварным сушеным и свежим мясом и горской колбасой и бульонной подливой из смеси толченого чеснока и тертого грецкого ореха.

Накануне праздника Ураза-байрам варят мучную халву *бахъухъ*, а в день праздника готовятся откидной плов, кубачинские тонкие чуду с начинкой из перебродившего творога, даргинское чуду с начинкой из мяса или тыквы, выпечка – пахлава, «сигаретки» с начинкой из тертого грецкого ореха и сахара, *чакчак*, бисквитные торты разных видов и «Каприз». Ритуальную мучную халву *бахъухъ* готовят и на поминки, на которые подают для пришедших на соболезнование *негъ* – бульон с мясом и картошкой, откидной плов, даргинское чуду и тонкие сырныe чуду, овощное ассорти.

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

На городской кубачинской свадьбе среди прочих блюд гостям подают запеченную в духовке курицу, *гIюшкалла хIялуккуце* – *курзе* с начинкой из мяса, откидной или узбекский плов, *тичля хIялуккуце* – даргинское чуду, *ниссала хIялуккуце* – тонкие чуду с начинкой из перебродившего творога, самсу, блинчики с начинкой из поджаренного мясного фарша, а также салаты, соленья, алкогольные и прохладительные напитки, выпечку и фрукты.

Из блюд других народов Дагестана в семье Фатимы Гаджаловой популярны слоеный, лакский и кукурузный хинкал *хялтама*, азербайджанский плов, *довгъа*, пахлава, русский борщ, котлеты и тефтели, куриный суп с лапшой.

Дни рождения членов семьи отмечаются в ресторане. Заказывается пища на дом – шашлыки, роллы и пицца. На зиму заготавливаются впрок сушеное мясо и *биххяже* – горская колбаса (привозится из села), покупаются мед и грецкие орехи.

В проживающей в г. Махачкале смешанной кумыкско-русской семье Елены Иноземцевой на завтрак готовят овсяную, рисовую, манную или гречневую кашу, оладьи или блины со сметаной, вареньем или медом; едят хлеб со сливочным маслом, сыром и творогом со сметаной. Запивается завтрак зеленым (редко), черным или травяным чаем, какао и калмык-чаем. Чай заедается разнообразными вареньями (из фруктов и ягод). Пьют также черный кофе. Иногда варится вишневый кисель на картофельном крахмале.

На обед в духовке запекается индейка или куриные грудки со стручковой фасолью, варится борщ, суп-лапша с курицей, *бурчакъ-шурпа* – фасолевый суп с сушеным мясом, чечевичный суп (последние 3–4 года), жарится, запекается или тушится с овощами рыба, готовится чуду с начинками из творога или тыквы с тертым грецким орехом, *халтама*, тонкий хинкал (больше для гостей), вареники с начинкой из вишни или творога, пельмени с начинкой из мяса или рыбы, голубцы или долма из фаршированного болгарского перца, *лагман* с сушеным мясом или курицей (последние 5 лет), салат из нашинкованной моркови с тертым орехом и чесноком, приправленный майонезом. Едят сало, копченый окорок, кровяную колбасу, котлеты и тефтели с разнообразными гарнирами (картофельное пюре, отварная домашняя лапша, тушеная капуста). В пищу на обед употребляется много огородной зелени, а также солений (квашеная капуста, соленые зеленые и красные маринованные помидоры и огурцы, чеснок, болгарский и горький перец, грибы), фруктов (преимущественно яблок) и домашнего мацони. Иногда готовится мамалыга и *кулага* – каша из пшеничной или кукурузной муки, приготовленная на отваре из кураги, сушеных яблок и вишни.

На ужин едят то, что осталось от обеда, а также блины, вареники, пельмени, мацони или ряженку, фрукты.

Для гостей готовятся тонкий хинкал, вареники, пельмени, рыбные блюда – тушеная или жареная осетрина, судак, сазан, карп, белый амур.

На Новый год в духовке запекается индейка или гусь с яблоками (последние 10 лет), готовятся плов с гарниром, долма, холодец, винегрет, салат «Оливье» и «Селедка под шубой», выпечка – ореховый или бисквитный торт. Из напитков выставляются шампанское, домашнее вино и компоты (айвовый, грушевый, клубничный, смородиновый, алычовый, вишневый, кураговый). Покупаются фрукты – ананасы, апельсины, мандарины, киви, манго, бананы, яблоки и груши.

На Масленицу пекутся блины с начинкой из творога или поджаренного мясного фарша, которые подаются с красной икрой, сметаной и вареньем. Готовится пирог «Курник». Запивается еда домашним красным вином.

На Рождество Христово готовится кутья – отварной рис с изюмом, которым разговляются утром, а также пироги с разнообразными начинками, ватрушки, шанежки, красятся яйца. Едят освященные в церкви сало, домашние колбасы, а также *салтисон* – начиненный ливером вареный свиной желудок, который после варки кладут под гнет в холодном месте. Его готовят и на Пасху. Помимо этих блюд на столы выставляют вареные и жареные мясо и куры, голубцы, котлеты с гарниром, люля-кебаб, соленья (гри-

бы и овощи). На Пасху пост открывают кутьей. Пекутся куличи, красятся яйца. Готовятся те же блюда, что и на Рождество.

На Ураза-байрам готовятся плов, долма, жаркое из мяса или курицы, покупается разнообразная выпечка.

Пища на дом (чуду, курзе, запеченная курица, мясной, ханский или куриный шашлык) в семье заказывается нечасто. На зиму заготавливается впрок сушеное мясо (говядина), горская колбаса, мед и грецкие орехи.

В проживающей в г. Кизляре русской семье Лилии Слепокуровой едят на завтрак яичницу, омлет, каши (геркулес, гречневая, рисовая – на воде и молоке), сыр, масло, колбасу, оладьи, гренки, сырники, творог со сметаной. Запивают завтрак чаем, кофе и компотом.

На обед на первое едят борщи – «красный» (из свеклы) и «зеленый» (из щавеля), рассольник, супы (харчо, рисовый, с вермишелью, фасолевый, гороховый, лапша с курятиной), уху с красной рыбой или с сазаном, *лагман*, солянку, а летом – окрошку. На второе готовятся картофельное пюре, макароны, гречневая каша с котлетами из мяса, рыбы или с тушеным мясом (гуляш); жареный или отварной картофель, жареные грибы, макароны по-флотски, фаршированный болгарский перец или баклажаны, голубцы мясные или с красной рыбой, отварная или жареная рыба с томатной подливой, пироги с начинками из капусты, рыбы, грибов; нарезанное кусками соленое сало, сушеная рыба (вобла, черноспинка, лещ и проч.), тушеные кабачки и капуста, баклажанная или кабачковая икра.

На ужин в семье едят то, что осталось от обеда, – рыбу с подливой, вареники с картошкой, квашеную капусту, пельмени, пирожки, домашние колбаски, сушеную рыбу (вобла, лещ, толстолобик). Летом едят вареники с клубникой, сливой или вишней.

Гостей угощают пельменями, пловом, запеченной в духовке курицей, пирогами с капустой или рыбой, домашним окороком и колбасой, кровяной колбасой, винегретом, различными салатами («Оливье», овощным, «Селедка под шубой»).

На Новый год запекается в духовке гусь или утка с яблоками, готовятся холодец, пироги, голубцы, блинчики с начинкой из поджаренного мясного фарша, винегрет, сырные и колбасные закуски, различные салаты («Оливье», «Селедка под шубой» и др.), маринованные грибы и каперсы. Из напитков выставляются домашнее сухое вино, водка, коньяк, покупные соки и домашние компоты.

На Рождество накрывается примерно такой же стол, как и на Новый год, но обязательно на нем присутствует кутья, а также пельмени с начинкой из рыбы (сом). На Пасху, помимо прочих блюд, пекутся пироги и пирожки с начинкой из курятины и картофельного пюре, а также ватрушки, «преженцы» – сладкие завитушки, куличи – «паски», крашеные яйца.

Обязательный атрибут Масленицы – блины со сметаной, медом, вареньем, икрой и с различными начинками (мясной фарш, печень, отварное яйцо с рисом, икра, творог).

Меню поминок состоит из борща, в котором присутствует «мятая» картошка, или куриной лапши без картошки, к которой мясо подается отдельно. На второе подают картофельное пюре с гуляшом или котлетами, отварное мясо и обязательно – пирожки. Из напитков подают компот и очень густой кисель, а из алкоголя – вино, водку и коньяк. Поминальная пища состоятельных семей гораздо разнообразнее – жареная рыба, колбасы, конфеты, пироги и проч. В последние годы поминки проводятся в основном в кафе (стоимость блюд варьирует в пределах 300–400 руб. на человека).

Меню свадебного стола состоит из горячих и холодных мясных и рыбных (балык, семга) закусок, колбас, солений (каперсы) и других блюд – отварного мяса, жареных кур, запеченного картофеля, блинов, пирогов, фаршированных мясным фаршем блинов, голубцов и фаршированного болгарского перца, холодца, разнообразных салатов, бутербродов, выпечки («розы» – разноцветный хворост и др.), алкогольных и прохладительных напитков.

Из блюд дагестанской национальной кухни в семье Лилии Слепокуровой популярны чуду с начинками из зелени, картошки, тыквы с ореховой травой, *курзе* с начинкой из мясного фарша, манты, тонкий кумыкский хинкал и «крученный» даргинский хинкал, люля-кебаб, долма.

Пищу на дом (чуду, шашлык, суши и пиццу) семья заказывает редко. Юбилей членов семьи отмечают в кафе и ресторане. На зиму семья солит огурцы, помидоры, баклажаны, кабачки и грибы, квасит капусту, варит томаты и варенья из всевозможных фруктов, готовит домашнее вино и компоты, сушит курагу и яблоки.

В проживающей в г. Дербенте табасаранской семье Индиры Рамазановой на завтрак едят домашний чурек или хлеб-буханку с сыром и сливочным маслом, сметану с творогом, вареные яйца (присылают из села), черный чай с сахаром или медом.

На обед готовят тонкий хинкал, *дюшпере*, *пити*, суп с тефтелями, борщ, долму, пельмени, полбяную, гречневую или пшеничную кашу. Обед заедается квашеной капустой и другими соленьями.

На ужин варятся тонкий или слоенный хинкал, фасолевый суп и суп с тефтелями, готовятся запеканка (мясо, грибы, помидоры), вермишель, винегрет, тонкие чуду с начинкой из вареного риса, толстые чуду *цликаб* с начинкой из мяса и картошки; варево *укларин гурани* (смесь из яичницы, вареного риса и рубленной съедобной травы – «калачики»), которое едят, запивая кефиром с толченым чесноком.

Гостей угощают хинкалом, чуду *цликаб*, долма, отварным мясом или запеченной курицей с картофелем, салатами, лечо.

На Новый год семья заказывает в ресторане фаршированную баранью ногу (последние 5–7 лет), готовит хинкал с отварной индюшатиной, фаршированной ядрами грецких орехов, долму, плов, осетинский сырный пирог, винегрет, салаты, суши и роллы. Из напитков на стол выставляют шампанское, коньяк, вино, водку, пиво, домашние компоты и соки, а из фруктов – ананасы, мандарины, апельсины, грейпфруты, бананы, сухофрукты, миндаль.

На Ураза-байрам и Курбан-байрам готовят *бозбаш*, плов, долму, чуду *дюгдин афар* с начинкой из риса, сладкие хлебцы *шуре*, козинаки *нитлиф*, чакчак.

В семье Индиры Рамазановой популярны блюда азербайджанской и русской кухни – *довгза*, *бозбаш*, *дюшпере*, айран, борщ, суп с тефтелями, гречневая каша, макароны, котлеты, винегрет, салаты.

На городских табасаранских свадьбах подают чуду *афар* и *цликаб*, традиционный хинкал – *тлубан хинклар* («пальчиковый хинкал»), обсыпанный тертым грецким орехом (последние 2 года), аварский пшеничный и кукурузный хинкал, *ботлиуцал*, шашлык, жареную курицу, *садж*, долма, жаркое, рулеты, яичное курзе, запеченную в духовке перепелку, семгу, фаршированные грибы, холодные закуски, прохладительные и алкогольные напитки, соленья, выпечку, фрукты.

Надо отметить, что табасаранское чуду *цликаб* популярно и у горожан других национальностей Дербента.

На зиму семья заготавливает сушеную говядину и горскую колбасу (покупает у агульцев и даргинцев), льняной урбеч (последние 5–7 лет), мед, грецкие орехи, компо-

ты и соленья. Сельские родственники присылают яйца, свежее мясо, кефир *мас*, топленое масло, мед. Некоторые блюда заимствуются из интернета.

В проживающей в г. Дербенте азербайджанской семье Марият Гебековой из блюд национальной кухни (в две недели один раз или когда приходят гости) готовятся *хаши*, азербайджанский плов, долма и фаршированные болгарские перцы, помидоры и баклажаны («бадамжан»), пельмени *юмурта хынгал* с начинкой из яйца, молока и поджаренного лука, а также чуду с начинкой из сладкой тыквы.

В последние 7–8 лет на Новый год в духовке запекаются индюк, гусь, утка, готовятся мясо по-французски, курица по-французски, азербайджанский и узбекский плов, долма и голубцы, салаты «Оливье» и «Цезарь». В полночь под кремлевские куранты открывается шампанское. Для гостей держат водку, вино и коньяк.

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

На городских азербайджанских свадьбах подаются следующие блюда: шашлыки разных видов (из баранины, курятины, «ханский»), долма и фаршированные овощи, азербайджанский плов, пельмени с начинкой из яйца (*юмурта хынгал*), соус, чуду из сладкой тыквы, чуду с разными начинками (с мясом, зеленью, творогом, тыквой), салаты «Оливье», «Цезарь», крабовый и др.

Из блюд других национальных кухонь в семье Марият Гебековой популярны даргинское чуду, борщ, голубцы и блины. В то же время *хаши*, долма и фаршированные овощи, азербайджанский плов, *садж* и пахлава популярны у горожан других национальностей г. Дербента.

В этой семье пекутся торты и пироги, готовятся разнообразные салаты, рецепты которых взяты из интернета. Раз в месяц заказывается доставка пищи на дом – пицца и чуду разных видов. Юбилеи членов семьи отмечаются в кафе и ресторанах.

Проживающая в г. Дербенте еврейская семья Игоря Семенова обычно ест на завтрак яичницу, хлеб с сыром и сливочным маслом, пшеничную, гречневую или рисовую кашу на молоке или воде, молоко, кефир, сметану, черный чай с сахаром, вареньем или медом.

На обед готовится *ягъни* – мясной суп, сваренный из костей с мясом с добавлением репчатого лука и поджаренной томатной пасты. К нему подается *глош* – сваренная на воде рисовая каша. Рис едят, разбавляя его супом. Это блюдо называется *глошягъни* (досл. каша с *ягъни*).

Готовятся также сладкий плов с бараниной или курятиной, *епрагъи* – голубцы, *дулма* – долма, *дюшпере* – пельмени с начинкой из говяжьего фарша. *Дюшпере* едят, запивая бульоном, на котором он сварен, а приправой служат уксус, соль и чеснок. К голубцам *епрагъи* иногда готовят рисовую кашу *глош*. В таком сочетании это блюдо называется *глошепрагъи* (досл. каша с голубцами). Готовится также *хоегушт* (досл. мясо с яйцом) – тушеная с луком мелко нарезанная говядина, которая заливается сверху взбитым сырым яйцом.

Кроме того, на обед варятся борщ и различные супы (фасолевый с лапшой, рисовый с курятиной, с тефтелями), жарятся рыба (кутум, сазан, семга, каспийский лосось и залом) и котлеты с различными гарнирами (рис, картофельное пюре), готовятся соусы и *жарков* – жаркое. Иногда готовится *буглемэ* – тушенная в собственном соку рыба с луком и зеленью. В качестве гарнира к нему подают рисовую кашу. Едят также вяленую, копченую (залом, лещ, кутум) и соленую рыбу (сельдь и залом).

С появлением съедобных трав печется чуду из зелени. Наиболее популярным мучным печеным изделием является испеченный в хлебной печи *тонуи чурек ну*, а

также *ловош ругъани* – слоеный лаваш с поджаренным луком. Вареным мучным изделием является *ингъар* – тонкий хинкал, сваренный в курином бульоне, с курятиной и приправой *сирсюрке* (смесь чеснока и уксуса). *Ингъар* обычно готовят для больных простудой.

Употребляются огородная зелень (кинза, петрушка, укроп, базилик, *шельбагI*) и соленья (соленые и маринованные помидоры, огурцы, чеснок, горький перец *фюльфюль*).

На ужин подаются каша, плов, котлеты с гарниром, пельмени.

Горские евреи не смешивают мясную и молочную пищу. Они не едят грибы, хищных рыб и все виды рыб без чешуи (сом, осетрина).

При приеме гостя подают *ягъни* из свежего мяса (обычно говядина), долму, пельмени с начинкой из говяжьего фарша, *бугълемэ*, *суктеджахъ* – вяленую рыбу (кутум) с хлебом, которую иногда слегка отваривают и подают с пшеничной или рисовой кашей.

На Новый год готовятся шашлык из баранины или рыбы, плов с курятиной, винегрет, салат «Оливье». На десерт – выпечка и фрукты. Подаются шампанское и другие алкогольные напитки, а также лимонад, домашние компоты и соки.

На религиозный праздник *Нисону* (Песах), который длится неделю, печется *гъогъол* – маца, а для детей в духовке запекается *гъогъолхоеи* – печенье с яйцом. В первый день праздника готовится *ягъни нисонуи* – мясной бульон, в который добавляют сырое яйцо и чернослив. Этот бульон едят, покрошив в него мацу. На третий день варится рисовая каша. Едят также жареную (каспийская сельдь, лосось, кутум) и вяленую (кутум) рыбу. В дни праздника семья в свежем виде употребляет съедобную траву *джуурой савзи*, а также любые другие горькие травы, как напоминание об испытаниях, которые выпали на ветхозаветных евреев Египта. Едят также смесь яблок с ядрами грецких орехов и сухим вином.

На *Рош а-Шана* (Новый год), который отмечают в конце октября – начале ноября, готовят плов с курятиной, жарят большие куски говядины, каспийскую сельдь (залом) или лосось. Едят соленый залом, приправленный подсолнечным маслом, луком и перцем.

На *Йом Кипур* в синагоге режут жертвенных кур и петухов по числу членов семьи. Их мясо затем раздается. Дома готовят блюда из жареной или тушеной курятины.

В конце зимы – начале весны, за месяц до *Песаха*, отмечается *Пурим*. Накануне *Пурима* варят пшеничную кашу. В день этого праздника готовят *чи нохути* – гороховый (*нохут*) суп с говядиной и луком. К нему подается рисовая каша. Гостей угощают также вяленой рыбой.

Перечисленные блюда встречаются у горских евреев других городов и сел Дагестана [13]. Однако могут быть особенности в их приготовлении.

Итак, изучение культуры питания горожан Махачкалы, Кизляра и Дербента в постсоветский период показало, что в современной системе и модели питания городского населения преобладает набор примерно одинаковых продуктов и блюд, внедрившихся в материальную культуру дагестанцев еще в советское время под влиянием русской урбанизированной культуры – фабричные хлебные изделия, борщ, супы, плов, каши, блюда из макаронных изделий, блины, оладьи, голубцы, котлеты, тефтели, компоты, соки, чай.

Национальный компонент в питании горожан Дагестана проявляется в основном в дни праздников (весны и первой борозды, Ураза-байрам и Курбан-байрам, День Ашура), свадеб, при приеме гостей и (эпизодически) в повседневном быту. «Стержневые блюда и ритуальные понятия праздничной трапезы стали концептами, несущими ши-

рокий этнокультурный смысл и ориентированными не только в прошлое, как акт памяти, но и в будущее, как акт консолидации и причастности к традиции» [17, с. 199].

На распространенность тех или иных блюд национальной кухни оказывает влияние этническая среда городов Дагестана: Махачкалы (аварцы, кумыки, лезгины, даргинцы, лакцы), Кизляра (русские, аварцы, даргинцы), Дербента (лезгины, азербайджанцы, табасаранцы, даргинцы) [11, с. 37].

Основные этносы городов Дагестана транслируют свои традиционные систему и модель питания в городских условиях (наборы продуктов, способы их приготовления и консервирования, структуру трапез, характер обрядовой пищи). Следствием этого является популярность аварского хинкала и чуда *ботицал* и *беркал* в Махачкале, русской кухни в Кизляре и повсеместно в Дагестане, блюд азербайджанской кухни (хаш, садж, фаршированные баклажаны, люля-кебаб, *довгъа*, пити, пахлава и др.), лезгинских/табасаранских тонкого хинкала, пирогов *цIикен/цIикаб* и *афар* в Дербенте.

Таким образом, можно отметить, что начиная со второй половины 80-х годов 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, связанные с появлением новых блюд, способов их обработки, консервации и доставки. В то же время в повседневном быту, при приеме гостя, на свадебных торжествах, календарных и религиозных праздниках сохраняются блюда традиционной дагестанской кухни. На распространенность тех или иных блюд национальной кухни оказывает влияние этнический состав городов Дагестана. В связи с этнокультурными взаимодействиями и взаимовлияниями, ускорением темпов урбанизации и глобализации в новейшее время наметилась тенденция к интернационализации системы питания горожан Дагестана. В то же время ряд блюд, отличающихся высокими вкусовыми качествами, стали популярными у всех горожан республики.

Литература

1. Амирханова А.К. Хлеб и хлебные изделия в обрядовой жизни тюркоязычных народов Дагестана // Вестник Дагестанского научного центра РАН. – 2013. – № 49. – С. 70–75.
2. Арутюнов С.А. Пища // Материальная культура: свод этнографических понятий и терминов. – М.: Наука, 1989. – Вып. 3. – С. 134–136.
3. Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории). – М.: Наука, 1981. – 393 с.
4. Булатов Б.Б., Гашимов М.Ф., Сефербеков Р.И. Культура и быт табасаранцев в XIX–XX веках. – Махачкала: Институт ИАЭ ДНЦ РАН, 2004. – 266 с.
5. Далгат Э.М. Город и городская жизнь в Дагестане во второй половине XIX – начале XX в. – Махачкала: Издательский дом «МавраевЪ», 2015. – 256 с.
6. Джаватова Л.Р., Сефербеков Р.И. Влияние русской национальной кухни на культуру питания горожан Дагестана в новейшее время // Материалы Всероссийского историко-этнографического форума «Роль северокавказских 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.
7. Канукова 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.

8. Мирзабеков М.Я., Ананьева Е.С., Юнаева В.Д. Культура дагестанского города XX в. / науч. ред. Г.Ш. Каймаразов. – Махачкала, 2007. – 384 с.
9. Мусаева М.К. Традиционное питание роженицы и новорожденного у народов Дагестана и Северного Кавказа [Электронный ресурс] // Современные проблемы науки и образования. – 2015. – № 2; URL: <http://www.science-education.ru/131-23917> (дата обращения: 03.12.2015).
10. Муслимова Н.Т. Либеральные реформы первой половины 90-х гг. XX в. и их влияние на экономику Дагестана // Вестник Института истории, археологии и этнографии. – № 3. – Махачкала, 2016. – С. 82–89.
11. О некоторых итогах Всероссийской переписи населения 2010 года в Республике Дагестан: статистический сборник. – Махачкала: Дагестанстат РД, 2012. – 45 с.
12. 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.
13. Рамазанова З.Б. Пища горских евреев Дагестана (XIX – начало XX вв.): Историко-этнографическое исследование / отв. ред. М.-З.О. Османов. – Махачкала: ООО «ДИНЭМ», 2008. – 115 с.
14. Рамазанова З.Б. Культура питания городского населения Дагестана в конце XX в. // Вестник Института истории, археологии и этнографии. – № 3. – Махачкала, 2013. – С. 98–108.
15. Сефербеков Р.И. Значимые культурные феномены этнической идентичности народов Дагестана в условиях глобализации // Материалы I международного конгресса «Пространство этноса в современном мире». 29–31 октября 2014 г. – Грозный, 2014. – С. 307–309.
16. Халилов Х. По доле расходов на продукты питания в бюджете семей Дагестан определен как беднейший регион: Расходы на продукты съедают все доходы дагестанцев [Электронный ресурс] // Сайт «DAG LIFE»; URL: <http://dag.life/2017/02/27/po-dole-rashodov-na-produkty-pitaniya-v-byudzhete-semej-dagestan-opredelen-kak-bednejshij-region/> (дата обращения: 27.02.2017).
17. 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.
18. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии / отв. ред. С.А. Арутюнов. – М.: Наука, 1981. – 256 с.

References

1. Amirhanova A.K. Hleb i hlebnye izdelija v obrjadovoj zhizni tjurkojazychnyh narodov Dagestana [Bread and grain products in ceremonial life of the Turkic-speaking people of Dagestan] // Vestnik Dagestanskogo nauchnogo centra RAN [the Bulletin of the Dagestan scientific center of RAS]. – Makhachkala, 2013. № 49. – S. 70–75.
2. Arutjunov S.A. Pishha [Food] // Material'naja kul'tura: svod jetnograficheskikh ponjatij i terminov [Material culture: arch of ethnographic concepts and terms]. – M.: Science, 1989. Issue 3. – S. 134–136.
3. Bromlej Ju.V. Sovremennye problemy jetnografii (Ocherki teorii i istorii) [Modern problems of ethnography (Sketches of the theory and history)]. – M.: Science, 1981. – 393 s.

4. Bulatov B.B., Gashimov M.F., Seferbekov R.I. Kul'tura i byt tabasarancev v XIX-XX vekah [Kultur and life of Tabasarans in XIX–XX centuries]. – Makhachkala: Institute of IAE DSC RAS, 2004. – 266 s.

5. Dalgat Je.M. Gorod i gorodskaja zhizn' v Dagestane vo vtoroj polovine XIX nachale – XX v. [*The city and city life in Dagestan in the second half the XIX beginning – 20th century*]. Mahachkala: «Mavrayev publishing house», 2015. 256 s.

6. Dzhavatova L.R., Seferbekov R.I. Vlijanie russkoj nacional'noj kuhni na kul'turu pitaniya gorozhan Dagestana v novejshee vremja [Influence of the Russian ethnic cuisine on the culture of food of citizens of Dagestan in the latest time] // Materialy Vserossijskogo istoriko-jetnograficheskogo foruma «Rol' severo-kavkazskih gorodov v social'no-jekonomicheskom i istoriko-kul'turnom razvitii Kavkaza», posvjashhennogo 200-letiju osnovaniya g. Groznogo (g. Groznyj, 3 oktjabrja 2017 g.) / Pod redakciej Sh.A. Gapurova, S.S. Magamadova [*Materials of the All-Russian historical and ethnographic forum "Role of the North Caucasian Cities in Social and Economic and Historical and Cultural Development of the Caucasus" devoted to the 200 anniversary of the basis of Grozny (Grozny, on October 3, 2017) / Under Sh.A. Gapurov, S.S. Magamadov's edition*]. – Grozny: ChR AN publishing house, 2017. – S. 151–155.

7. Kanukova Z.V. Gorod i tradicionnaja kul'tura zhizneobespechenija gorozhan Vladikavkaza (vtoraja polovina XIX – nach. XX v.) [The city and traditional culture of life support of citizens of Vladikavkaz (the second half of XIX – the head of the 20th century)] // Kavkazskij gorod: potencial jetnokul'turnyh svjazej v urbanisticheskoy srede [*the Caucasian city: potential of ethnocultural ties in the urbanistic environment*]. SPb.: MAHE RAS, 2013. – S. 6–37.

8. Mirzabekov M.Ja., Anan'eva E.S., Junaeva V.D. Kul'tura dagestanskogo goroda XX v. / nauch. red. G.Sh. Kajmarazov [Culture of the Dagestan city of the 20th century / Nauch. edition G.Sh. Kaymarazov]. – Makhachkala, 2007. – 384 s.

9. Musaeva M.K. Tradicionnoe pitanie rozhenicy i novorozhdenного u narodov Dagestana i Severnogo Kavkaza [Elektronnyj resurs] [Traditional food of the woman in labor and newborn at the people of Dagestan and the North Caucasus [An electronic resource] // Sovremennye problemy nauki i obrazovaniya. 2015. № 2; URL: <http://www.science-education.ru/131-23917> (data obrashhenija: 03.12.2015).

10. Muslimova N.T. Liberal'nye reformy pervoj poloviny 90-h gg. XX v. i ih vlijanie na jekonomiku Dagestana [Liberal reforms of the first half of the 90th of the 20th century and their influence on economy of Dagestan] // Vestnik Instituta istorii, arheologii i jetnografii [*Bulletin of Institute of history, archeology and ethnography*]. – Makhachkala, 2016. № 3. – S. 82–89.

11. O nekotoryh itogah Vserossijskoj perepisi naselenija 2010 goda v Respublike Dagestan: Statisticheskij sbornik [About some results of the All-Russian population census of 2010 in the Republic of Dagestan: Statistical collection]. Mahachkala: Dagestanstat RD, 2012. 45 s.

12. Osmanov A.I., Seferbekov R.I. Vlijanie azerbajdzhanskoj nacional'noj kuhni na kul'turu pitaniya gorozhan Dagestana v sovetskij i postsovetskij periody [Influence of the Azerbaijan ethnic cuisine on the culture of food of citizens of Dagestan during the Soviet and Post-Soviet periods] // FIRST INTERNATIONAL FORUM OF THE CAUCASUS STUDIES SCHOLARS 17–18 April, 2017, Baku: SCIENTIFIC PAPERS. – Baku: MTM Innovation, 2017. – S. 310–315.

13. Ramazanova Z.B. Pishha gorskih evreev Dagestana (XIX – nachalo XX vv.): Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie / otv. red. M.-Z.O. Osmanov [Food of Mountain Jews of

Dagestan (XIX – the beginning of the XXth centuries): Historical and ethnographic research / Managing edition M.-Z. O. Osmanov]. – Mahachkala: OOO «DINJeM», 2008. – 115 s.

14. Ramazanova Z.B. Kul'tura pitaniya gorodskogo naseleniya Dagestana v konce XX v. [The culture of food of urban population of Dagestan at the end of the 20th century] // Vestnik Instituta istorii, arheologii i jetnografii [*Messenger of Institute of history, archeology and ethnography*]. – Makhachkala, 2013. № 3. – S. 98–108.

15. Seferbekov R.I. Znachimye kul'turnye fenomeny jetnicheskoy identichnosti narodov Dagestana v usloviyah globalizatsii [Significant cultural phenomena of ethnic identity of the people of Dagestan in the conditions of globalization] // Materialy I Mezhdunarodnogo Kongressa «Prostranstvo jetnosa v sovremennom mire». 29–31 oktjabrja 2014 g. [*Materials I of the International Congress "Ethnos Space in the Modern World". On October 29–31, 2014*]. – Grozny, 2014. – S. 307–309.

16. Halilov H. Po dole rashodov na produkty pitaniya v byudzhete semej Dagestan opredelen kak bednejshij region: Rashody na produkty s#edajut vse dohody dagestancev [Jelektronnyj resurs] [On food in the budget of families Dagestan is determined by a share of rashod as the poorest region: Rashoda on products eat all income of Dagestanis [An electronic resource] // Sajt «DAG LIFE»; URL: <http://dag.life/2017/02/27/po-dole-rashodov-na-produkty-pitaniya-v-byudzhete-semej-dagestan-opredelen-kak-bednejshij-region/> (data obrashheniya: 27.02.2017).

17. Callagova Z.B. Tradicionnaja i ritual'naja pishha osetin [Traditional and ritual food Ossetian] // Narody Kavkaza: jetnokul'turnye tradicii i modernizatsii: Nauchnyj sbornik, posvjashhennyj pamjati G.A. Sergeevoj / sost., otv. red. Ju.A. Anchabadze [*People of the Caucasus: ethnocultural traditions and modernizations: The scientific collection devoted to G.A. Sergeyeva's memory / Compiler, responsible editor of Yu.A. Anchabadze*]. M.: Three square, 2016. S. 199–212.

18. Jetnografija pitaniya narodov stran zarubezhnoj Azii: opyt sravnitel'noj tipologii [Ethnography of food of the people of the countries of foreign Asia: experience of comparative typology]. – M.: Science, 1981. – 256 s.

Поступила в редакцию 25 января 2018 г.

UDC 391/395

DOI: 10.21779/2542-0313-2018-33-1-6-24

Dagestan city-dwellers' food culture during the post-soviet period (Makhachkala, Kizlyar and Derbent case study)

B.B. Bulatov¹, R.I. Seferbekov^{1, 2}

¹ Dagestan State University; Russia, 367001, Makhachkala, 43 a M. Gadzhiev st.; dekanif@mail.ru;

² The Institute of History, Archaeology and Ethnography of Dagestan Scientific Center, Russian Academy of Sciences; Russia, 367025, Makhachkala, 45 M. Gadzhiev st.; ruslan-seferbekov@rambler.ru

The given article studies the principles of food culture among the city dwellers during the post-soviet period on the basis of field ethnographic data, collected in Makhachkala, Kizlyar and Derbent. Food culture is regarded as a set of phenomena, observed in a person's life connected with food and

nutrition (eating habits) – multipacks, the ways of food processing, cooking technologies, recipes, the tradition of food preferences, restrictions and prohibitions, dietary patterns, forms of meals organization, table manners and rituals. Urban food culture is characterized by some standard nature, prevalence of dishes, requiring little time and efforts for cooking being simplified by semi-finished products, condiments and finished products on sale.

As the study has shown, the contemporary system and the model of food culture among the city dwellers of the enumerated towns reveals approximately equal products and dishes that penetrated into the Dagestanis' material culture as early as in the post-soviet period being influenced by the Russian urbanized culture. The national component in the food culture of Dagestan city-dwellers is generally manifested during the holidays (Spring Holiday, Ploughing Day, Uraza-Bayram, Kurban Bayram, Ashura Day), weddings, guests' reception and occasionally throughout daily routine. The prevalence of certain dishes is influenced by the ethnic environment of the Dagestan cities and towns. The main ethnoses of the cities of the republic broadcast their traditional system and model of food in urban conditions (sets of products, ways of preparing and preserving them, the structure of meals, the nature of ritual food).

According to the authors, some changes, connected with the appearance of new dishes, the ways of processing, preserving and delivery were observed being the result of globalization and urbanization influence. Taking into consideration ethno-cultural interaction and interinfluence, the acceleration of urbanization and globalization speed one can observe a tendency to internationalization of food culture among the city-dwellers in Dagestan. A number of dishes, possessing high taste qualities have become popular among all city-dwellers.

Keywords: *material culture, food culture, traditional food, system and nutrition model, Dagestan city-dwellers, post-Soviet period.*

Received 25 January, 2018