

Амирханова Аида Киясбековна

ХЛЕБ И МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ПИТАНИИ НОГАЙЦЕВ ДАГЕСТАНА В XIX - НАЧАЛЕ XX ВЕКА

Ведущее место в хозяйстве ногайцев как кочевников занимали овцеводство и коневодство, но с переходом к оседлости в хозяйстве ногайцев повысилась роль земледелия. Оседлые ногайцы стали чаще употреблять хлеб и мучные изделия. В статье автор определяет роль хлеба и мучных изделий в питании ногайцев. Несмотря на то, что ногайцы перешли к оседлости, кочевое скотоводство все же наложило отпечаток на их материальную культуру и на быт в целом.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/3/2014/8-2/1.html

Источник

Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2014. № 8 (46): в 2-х ч. Ч. II. С. 13-15. ISSN 1997-292X.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/3.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/3/2014/8-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: voprosy_hist@gramota.net

УДК 392.81

Исторические науки и археология

Ведущее место в хозяйстве ногайцев как кочевников занимали овцеводство и коневодство, но с переходом к оседлости в хозяйстве ногайцев повысилась роль земледелия. Оседлые ногайцы стали чаще употреблять хлеб и мучные изделия. В статье автор определяет роль хлеба и мучных изделий в питании ногайцев. Несмотря на то, что ногайцы перешли к оседлости, кочевое скотоводство все же наложило отпечаток на их материальную культуру и на быт в целом.

Ключевые слова и фразы: хлеб; мучные изделия; пища; ногайцы; земледелие; хозяйство; Дагестан.

Амирханова Анда Князбековна

*Институт истории, археологии и этнографии Дагестанского научного центра Российской академии наук
aida-amirkhanova@mail.ru*

ХЛЕБ И МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ПИТАНИИ НОГАЙЦЕВ ДАГЕСТАНА В XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА[©]

Ногайцы – один из тюркоязычных народов Северного Кавказа и Дагестана. Общая численность в Северокавказском федеральном округе – 77897 человек (по оценке в 2010 г.). Основная область расселения ногайцев – территория Ногайской степи; ныне она разделена административно-территориальными границами между Дагестаном, Чечней и Ставрополем. В Дагестане ногайцы населяют Ногайский, Бабаюртовский, Тарумовский, Кизлярский районы и рыболовецкие поселения Главсулак и Главлопатин. Численность их в Дагестане равна 38,2 тыс. человек, что составляет 1,5% всего населения республики (по данным 2002 года). Значительное число ногайцев проживает в городах республики. Говорят ногайцы на языке, относящемся к кипчакской группе тюркских языков, внутри которой вместе с каракалпакским и казахским он образует кипчакско-ногайскую подгруппу.

Несмотря на то, что ведущее место в хозяйстве ногайцев в XIX – начале XX в. занимали овцеводство и коневодство, их отдельные этнические группы довольно рано начали заниматься земледелием, хотя и продолжали вести кочевой образ жизни. «Процесс перехода ногайцев к оседлости происходил постепенно. Начиная со второй половины XVIII в. переход произошел сначала у причерноморских и азовских ногайцев, затем у астраханских и кубанских, а с середины XIX в. – у терско-сулакских и остальных ногайцев. Однако только во время проведения земельно-водной реформы (1927-1934 гг.) завершился переход ногайцев на оседлость» [6, с. 498].

С переходом на оседлость роль земледелия в хозяйстве ногайцев значительно повысилась. О существовании земледелия у них еще в XVI-XVII вв. свидетельствуют фольклор, сообщения средневековых путешественников и т.д. Так, Н. Семенов отмечал, что «костиковские и аксаевские ногайцы остро ощущали недостаток в пастбищах. Это вынудило их широко заняться земледелием, а также и отхожими промыслами. В конце XIX века хлебопашеством у них занималось 850 семейств, ежегодно засевавших 250 чувалов пшеницы и 150 чувалов проса...» [15, с. 369].

Основными зерновыми культурами ногайцев были просо, ячмень, овес. Однако просо являлось главной земледельческой культурой. Со временем они стали сеять рожь, пшеницу и кукурузу. Известный этнограф С. Ш. Гаджиева писала, что «... ногайцы сеяли преимущественно просо, а также овес, пшеницу и кукурузу...» [3, с. 11].

«В октябре-ноябре ногайцы собирались на зимних стоянках, где в процессе оседания и перехода к оседлости строились турлучные или саманные дома. Здесь же вблизи от зимних поселений располагались поля, где сеяли просо, овес, ячмень, пшеницу, выращивали бахчевые культуры» [6, с. 497-498]. И. Шильтбергер писал, что жители «Великой Татарии» (куда входила и Ногайская орда) из хлебных растений «сеют одно только просо (prein)» [14, с. 55]. Посетивший ногайцев астраханской степи С. Г. Гмелин отмечал, что ногайцы «сеют одно только просо, коим они или жаря его сырое или варя из него с молоком кашу, пользуются» [5, с. 175].

В конце XIX – начале XX в. у ногайцев появились деревянные лопаты для провеивания зерна и корыта для замеса теста, подносы, различные сосуды для хранения муки. Все они имели свои местные названия. Более подробные сведения о пище, утвари различных этнических групп ногайцев оставили А. Павлов [12], А. П. Архипов [2], Г. Малявкин [10], Н. Семенов [15], С. В. Фарфоровский [17] и др.

О питании ногайцев в средневековый период сообщают нам путешественники XIII в. Плано Карпини и Рубрук [13, с. 36, 95].

Сведения о пище ногайцев присутствуют и в сообщениях авторов XV-XVIII вв. Так, например, И. Шильтбергер писал, что ногайцы «сеют только просо и хлеба вовсе не едят». Автор XVII в. Дортелли д'Асколи писал, что ногайцы «не сеют и не жнут... не едят хлеба... не знают даже, что такое хлеб» [8, с. 61, 62].

Некоторые аспекты материальной культуры, частью которой является и пища ногайцев, освещаются и в коллективной монографии И. Х. Калмыкова, Р. Х. Керейтова, А. И. Сикалиева [7]. Очень значимые сведения содержатся в работе В. В. Трепавлова [16]. Также весьма ценные сведения по этой теме мы находим у С. Ш. Гаджиевой [3], Б. М. Алимовой [1] и др.

Традиционная пища ногайцев представлена мясо-молочными, мучными и рыбными блюдами. Часть национальной кухни ногайцев заимствована соседними северокавказскими народами (ногайский чай, бесбармак и др.); сами ногайцы используют некоторые кумыкские, карачаевские, черкесские, русские и украинские блюда [6, с. 499]. Д. С. Кидирниязов в своей работе «Ногайцы в известиях русских, западноевропейских и восточных авторов...» приводит сообщение С. Г. Гмелина, который, характеризуя пищу поволжских ногайцев в XVIII в., писал: «Пекут хлебы и приготавлиют... мучное кушанье попросту лапша именуемое, тонкий пшеничный хлеб, чурек называемый...» [8, с. 63].

Хлеб ногайцы выпекали из пшеничной, ячменной, ржаной и просяной (в смеси с ячменной или пшеничной) муки («обтпек», «тари малай» или «тари мишари»), а в конце XIX в. часть ногайцев стала выпекать хлеб и из кукурузной муки.

Из кукурузной муки на круглых сковородах пекли лепешки «алдама», тесто для которого месили на подсоленном молоке и масле. Еще из кукурузной муки готовили пресный хлеб «мишари». Выпекали они и лепешки «созба», тесто для которых замешивали обычно на сыворотке. В основном же пекли хлеб из просяной муки, неслучайно ногайцы говорили: «Ногайдын сыйлы асы тары» (самая почитаемая еда (хлеб) ногайца – просо).

Тесто ногайцы замешивали на молозиве «уыз» или на сыворотке «пыслак сув». Исследователи считают, что в отличие, например, от других тюркоязычных народов Дагестана, ногайцы предпочитали и сейчас предпочитают кислому (дрожжевому) тесту пресное [9, с. 104]. Хлеб из пресного теста «кысыр обтпек» являлся более ранним по возникновению, чем дрожжевой хлеб.

Для закваски ногайцы использовали остатки старого теста, которое скатывали в шарики, соскоблив со стенок квашни после ее освобождения от подошедшего теста. Первоначальную закваску ногайцы приготавливали и другим способом: замешав муку на кислом молоке или сыворотке и оставив на время закрытой в теплом месте.

Вместо хлеба часто употребляли круто сваренную на воде, на молоке или на сыворотке кашу из просяной крупы или муки – «туьй баста», а из пшеницы в смеси с кукурузой, перемолотых в муку, варили суп «уьйре». Из жареного проса (муки) готовили кашу «талкан».

На праздниках, на свадьбе и других домашних и коллективных мероприятиях гостей угощали круглыми жареными в масле лепешками «бавырсак» из кислого теста. Из сдобного пресного теста жарили хворост, еще из пресного, тонко раскатанного теста готовили слоеные калачики «катлама». Некоторые ногайцы «катлама» жарили в кипящем масле. В день свадьбы пекли «катламу», «лукумы», «бавырсаки» и т.д. Для свиты невесты в доме жениха также готовили «бавырсаки» в виде квадратиков из дрожжевого теста, приготовленного из пшеничной муки.

«Бавырсаки» и «катламу» ногайцы готовили и к празднику весны «Навруз». К этому празднику ногайцы пекли пироги «боьрек» с разнообразной начинкой и обязательно слоеный хлеб с маслом. На столе должен был быть и пирог из требухи «иш карын боьрек».

У степных ногайцев после сбора зерновых устраивали «аслык йьювдынъ байрамы» (букв. праздник сбора хлеба). На праздник из муки нового урожая пекли лепешки и угощали ими всех присутствующих. Для старшего же поколения выпекали из теста специальный хлеб, украшенный фигурками животных и птиц. Старики передавали хлеб из рук в руки, отламывая от него кусочки [4, с. 97].

У ногайцев – много мучных изделий, жаренных в масле. К таким изделиям из теста относятся так называемые «лукумы» из пресного теста, которое предварительно раскатывали и разрезали на куски в виде ромбиков, квадратиков и треугольников, а затем жаривали их в курдючном жире или масле. В доме жениха невесту первым делом угощали блинами «куймак». В день обряда открывания лица невесты в доме жениха ногайцы обязательно готовили «бавырсаки» и «катламу».

На поминки они также пекли лепешки «бавырсаки» из дрожжевого теста. Обычно в них заворачивали сладкий плов и давали с собой всем, кто покидал дом покойного. Кроме того, «бавырсаки» готовили каждый четверг для «души покойного», чтобы запах этой пищи восходил к душам умерших и чтобы их души были сыты.

Хлеб домашней выпечки обязателен как в похоронно-поминальной обрядности, так и в родильной и свадебной.

Ногайцы так же, как и другие тюркоязычные народы Дагестана, готовили тонкий «хинкал», который в Дагестане получил название «кумыкский хинкал». Готовили его так: тонко раскатанное тесто (пресное, замешанное на воде) разрезали на небольшие квадратики, отваривали в подсоленной воде или в мясном бульоне. Когда хинкал был готов, его подавали на стол с вареным мясом и подливой, приготовленной из кислого молока с толченым чесноком. К хинкалу подавали бульон, в котором варилось мясо. А из кукурузной муки готовили хинкал в виде галушек – «атык алпама».

Надо сказать, что пшеничная мука ногайцами в основном использовалась для приготовления пельменей – «курзе», пирогов – «чуду». Из вареного теста с начинкой готовили пельмени – «касык боьрек». Б. М. Алимова пишет, что изделия из вареного теста с мясной и другой начинкой были, очевидно, привнесены кочевниками из районов Центральной Азии. В то же самое время ногайцы испытали заметное влияние кумыкской кухни, в которой блюда из вареного теста с начинкой появились самостоятельно [1, с. 82].

Ногайский термин «обтпек» – это хлеб, который выпекается в горячей золе (от слова «от» – огонь); это был один из самых древних способов выпечки хлеба. Такой хлеб пекли, зарыв «тесто непосредственно в горячую золу, либо на чугунной сковороде, накрыв ее сверху второй сковородой или какой-нибудь другой крышкой. Этот способ выпечки хлеба дольше всех бытовал у ногайцев. Сначала тесто помещали прямо в жар на камень и лишь со временем тесто стали прикрывать листом железа или сковородой; следующий

этап – замена камня сковородой или котлом или двумя сковородами. Последнее особенно практиковалось в тех случаях, когда в качестве топлива использовали не дрова, а кизяк» [11, с. 218]. У дагестанских ногайцев со времени перехода на оседлость для выпечки хлеба стали сооружать печи кумыкского типа «корюк». Разнообразные лепешки пекли в котле в кипящем масле (жире). Тонко раскатанные и небольшие по размеру изделия из теста ногайцы жарили в казане или на сковороде. Ачикулакские ногайцы к тому же пользовались русскими печами и соответственно выпекали хлеб в виде караваев.

Все хлебные изделия пекли женщины. Мужчины к месту, где собираются женщины для выпечки хлеба, не имели права даже подходить. Они должны были его обходить стороной. У ногайцев, например, если мужчину часто заставляли в обществе женщин у хлебной печи, его называли – «пишекей» (бабник).

До и после выпечки ногайцы хлеб ничем не смазывали. Хлеб после выпечки оставляли остывать, а затем его хранили в специальных сумочках «бокша». Это были небольшие матерчатые сумочки, сшитые из разных кусков ткани и орнаментированные традиционным ногайским рисунком. Орнамент вышивали из ниток или из галуна. Изготавливали их сами хозяйки или заказывали у местных мастериц. Держали эти сумочки, повесив на гвоздик на стене. Если же в доме не было таких сумочек, то хлеб держали под подушкой или одеялом.

Следует отметить, что ногайцы не наносили на хлеб никаких узоров, а всего лишь делали сверху одну дырочку. Они говорили – «обтпектинь бетин тырнама» (не царапай лицо хлеба). Прикасаться к хлебу после выпечки чем-то острым, особенно металлическим острием, считалось грехом, и поэтому его не резали, а всегда разламывали руками. Если упадет хлебная крошка, нужно было поднять ее, поцеловать и съесть. Это говорит о том, что у ногайцев существовало особое уважительное отношение к хлебу, несмотря на то, что главное их занятие – скотоводство.

Хотя ногайцы и перешли к оседлости, все же кочевое скотоводство наложило отпечаток и на быт в целом, и на материальную культуру ногайцев. Способы приготовления хлеба у них восходят к кочевой жизни. У оседлых ногайцев, как было сказано выше, выпекали хлеб как из пресного, так и из кислого (дрожжевого) теста. Если хлеб из кислого теста они выпекали в корюке, то хлеб из пресного теста выпекался так же, как у кочевников. «Бавырсаки», «катлама» и другие лепешки оседлые дагестанские ногайцы продолжают выпекать или жарить на сковороде или в казане и сегодня.

Список литературы

1. Алимova Б. М. Приоритеты ногайской пищи // Возрождение. Ногайцы. Махачкала, 2006. № 9.
2. Архипов А. П. Домашняя ногайская утварь // Географические известия. СПб., 1850. Вып. 1.
3. Гаджиева С. Ш. Материальная культура ногайцев в XIX – нач. XX в. М., 1976.
4. Гимбатова М. Б. Духовная культура ногайцев в XIX – начале XX века. Махачкала, 2005.
5. Гмелин С. Г. Путешествие по России. СПб., 1777. Ч. II.
6. Ибрагимов М.-Р. А., Аджиев А. М., Кельдасов Р. Б. Ногайцы // Народы Дагестана: коллективная монография. М., 2002. С. 492-507.
7. Калмыков И. Х., Керейтов Р. Х., Сикалиев А. И. Ногайцы. Историко-этнографический очерк. Черкесск, 1988.
8. Кидирниязов Д. С. Ногайцы в известиях русских, западноевропейских и восточных авторов XV-XVIII вв. Махачкала, 1999.
9. Курылев В. П. Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства (новейшее время). М., 1976.
10. Малявкин Г. Караногайцы // Терский Сборник. 1893. Вып. 3. Кн. 2.
11. Османов М. О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. Махачкала, 1996.
12. Павлов А. О ногайцах, кочующих в Кизлярской степи. СПб., 1842.
13. Путешествия в восточные страны Платона Карпини и Рубрука. М., 1957.
14. Путешествия Ивана Шильтбергера по Европе, Азии и Африке с 1394 по 1427 год // Записки Новороссийского университета. Одесса, 1867. Т. I. Вып. 1-2.
15. Семенов Н. Туземцы Северо-Восточного Кавказа. СПб., 1895.
16. Трепавлов В. В. История Ногайской орды. М., 2001.
17. Фарфоровский С. В. Ногайцы Ставропольской губернии: историко-этнографический очерк // Русское Географическое Общество. Тифлис, 1909. Вып. 7. Кн. 2.

BREAD AND BAKED GOODS IN DIET OF THE NOGAIS OF DAGESTAN IN THE XIX – AT THE BEGINNING OF THE XX CENTURY

Amirkhanova Aida Kiyasbekovna

*Institute of History, Archeology and Ethnography of Dagestan Scientific Center of the Russian Academy of Sciences
aida-amirkhanova@mail.ru*

Sheep and horse breeding prevailed in the economy of the Nogais as nomads but with the transition to a settled way of life the role of agriculture in the economy of the Nogais increased. The settled Nogais became to eat bread and baked goods more often. In the article the author identifies the role of bread and baked goods in the diet of the Nogais. Despite the fact that the Nogais had settled down, nomadic pastoralism still left an imprint on their material culture and everyday life in general.

Key words and phrases: bread; baked goods; food; the Nogais; agriculture; economy; Dagestan.