

Абдулкеримова Зумруд Загирбековна**Abdulkerimova Zumrud Zagirbekovna**

кандидат исторических наук,
доцент кафедры всеобщей истории
Дагестанского государственного университета

PhD in History,
Assistant Professor, General History Department,
Dagestan State University

ТРАДИЦИОННАЯ ЗАГОТОВКА ВПРОК В МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЕ ДАГЕСТАНЦЕВ (ПО ПОЛЕВЫМ ЭТНОГРАФИЧЕСКИМ МАТЕРИАЛАМ ДАРГИНСКИХ СЕЛ)

TRADITIONAL PRESERVATION IN THE MATERIAL CULTURE OF THE DAGESTANIS (BASED ON FIELD ETHNOGRAPHIC MATERIALS OF THE DARGIN VILLAGES)

Аннотация:

В статье с привлечением научных источников и полевых этнографических материалов раскрываются вопросы традиционной заготовки мяса впрок представителями второго по численности этноса Дагестана – даргинцами. Заявленная тема впервые рассматривается в сравнительном аспекте, что позволяет выявить этническую индивидуальность материальной культуры даргинцев. Такой подход обеспечивает возможность выявления не только локальных особенностей, объясняющих степень бытования заготовок мяса (жира, колбас и т. д.) впрок, но и общих черт культуры питания. Сделан акцент на природно-географические особенности, которые определяют предпочтения дагестанцев в разведении тех или иных видов животных. Обращается внимание на сезонный характер убоя скота, который обычно производится осенью. Показаны особенности технологии разделения туши на части, описаны традиционные способы сушки мяса, колбас и т. д. с учетом температурных условий. Убой скота не осуждался при наличии веских поводов, таких как торжественные события (свадьба и т. д.), соревнования, поминки, приезд гостя, тогда как беспричинный убой подвергался порицанию. Детально представлен процесс производства заготовок, в частности сушеного мяса, колбасных изделий, курдючного сала и нутряного жира. Материальная культура даргинцев во многом сходна с культурой других народов Дагестана, что объясняется не только идентичной экологической ситуацией, но и историко-культурным взаимодействием.

Ключевые слова:

питание, забой, заготовка, мясо, колбаса, жир, курдюк, даргинцы, материальная культура, полевые материалы.

Summary:

Based on the scientific literature and field ethnographic materials, the article deals with the traditional meat preservation by the representatives of the second largest ethnic group of Dagestan, i.e. the Dargins. This problem is considered in a comparative aspect for the first time that allows one to reveal the ethnic identity of the material culture of the Dargins. Such an approach provides an opportunity to identify either the local features which explain the existence of meat preservation (fat, sausages, etc.) in everyday life or the common features of food culture. The article focuses on natural geographic peculiarities that define the preference of the Dagestanis for breeding a certain type of animals. Particular attention is drawn to the seasonal nature of slaughtering which is usually occurred in autumn. The study shows the features of the butchering technologies, describes the traditional methods for drying meat, sausages, etc., taking temperature into account. Slaughter did not stand condemned in case of celebrations (weddings), competition, funeral repast, guest's arrival, while the wanton slaughter was subjected to criticism. The paper provides in detail the process of preservation, in particular dried meat, sausage products, tail fat and interior fat. The material culture of the Dargins has a lot in common with the culture of other Dagestan peoples. It explains both the identical environmental situation and the historical and cultural interaction.

Keywords:

nutrition, slaughter, preservation, meat, sausage, fat, tail fat (kurdyuk), Dargins, material culture, field materials.

Своеобразие естественно-географических условий жизнедеятельности даргинцев способствовало выработке самобытной материальной культуры у представителей данного этноса. Значительное место в системе традиционного питания даргинцев занимала мясная пища, которая, однако, по объему потребления значительно уступала молочной. Известный дагестанский этнограф М.-З.О. Османов писал: «С начала domestikации животных с целью использования их для удовлетворения собственных нужд скот стал для человека одновременно и предметом, и средством, и продуктом труда» [1, с. 60].

Все необходимые зимние запасы даргинцы заготавливали как с лета, так и с осени. Процесс заготовки у даргинцев назывался «билгаль» [2]. Несмотря на значительное поголовье скота даргинцы, как и другие народы Дагестана, без повода скот не резали. Поэтому достаточно обоснованным выглядит заключение дореволюционного автора Г.-М. Амирова, который писал, что «горец – большой охотник до свежего мяса, но ему оно достается очень редко. Если же для удовлетворения своего аппетита горец зарежет барана без какого-нибудь торжественного случая,

не говоря уже о быке, общественное мнение будет преследовать его за неумеренность» [3, с. 8]. Поэтому скот не убивали без веской на то причины (приезд гостя, свадьба, поминки и т. п.).

Рассматривая занятия даргинцев, связанные с разведением мелкого рогатого скота, приведем сведения из отчета о поездке в Дагестан, предоставленные Д.И. Анучиным: «Жители занимаются земледелием; сеют пшеницу и ячмень, разводят баранов (у некоторых до 3 000, но таких богачей очень немного, обыкновенно же 30–60; средняя стоимость барана – 5–6 р.)» [4, с. 34].

Свежее мясо даргинцы употребляли в пищу главным образом осенью, в остальное время года использовали мясные заготовки впрок. Если не было возможности заготовить мясо впрок, обязательно заготавливали курдюк («г1яш») и нутряной жир («х1али»). Сушеными полуфабрикатами были: мясо («берубил дий»), сушеная колбаса («берубил руд»), курдюк («букьмиь»), жир («х1яли»). Условно весь комплекс заготовки продуктов впрок можно разделить на заготовку мяса, колбасных изделий, нутряного жира, курдючного сала.

В употреблении свежего мяса даргинцев прослеживается четкая сезонная зависимость. Как у всех народов Дагестана, у даргинцев забой скота приходился на осеннее время, так как именно в это время после летнего нагула скот имел хорошую упитанность и «устанавливалась умеренно теплая температура воздуха» [5, с. 283]. Скот, подлежащий убою, как правило, еще в начале лета обязательно кастрировали, а в последний месяц лета пасли отдельно от остального стада на участках, где убран урожай, или в местах, где уже скошена трава. Забой скота в осеннее время производили не случайно, а «в целях ежегодной сортировки и выбраковки скота с учетом возраста, пола, здоровья, упитанности, хозяйственных нужд» [6, с. 55]. Этот перечень можно дополнить и яловым скотом.

Определяя семейное благополучие дагестанцев, известный этнограф С.Ш. Гаджиева писала: «Осенью каждый проезжающий мог определить, кто в селении беден, кто богат, по числу туш (щульме) [у даргинцев «шельме» – ‘бока’. – А. З.] или количеству мяса, висевшего на веранде» [7, с. 249]. Например, состоятельные семьи в горном селе Гапш «заготавливали на зиму мясо 15–20 баранов, а бедные довольствовались 1–2 бараными тушами» [8, с. 72].

Процесс забоя скота очень трудоемкий и требует определенного умения. Перед тем как разделать тушу крупного рогатого скота, с него снимают шкуру, аккуратно проделывая разрез вдоль брюшной части, чтобы не задеть внутренности. Шкуру снимают руками (кулаком), изредка пользуясь ножом. После снятия шкуры производят выемку внутренних органов из грудной и брюшной полости туши. Затем разрубают грудную кость и осторожно разрезают брюшную стенку по белой линии живота, не повреждая целостности желудочно-кишечного тракта. В месте сращения тазовых костей делают разруб для извлечения прямой кишки. Чтобы удалить внутренние органы из грудной полости (ливер), возле самых ребер обрезают диафрагму и, взявшись за трахею, вытягивают содержимое (трахея, легкие, сердце). Отделяют печень, почки и селезенку.

Самым распространенным и удобным способом снятия шкуры с мелкого рогатого скота (овец, коз) был метод сдирания шкуры «чулком». Практиковали и другой вариант: с помощью ножа делали небольшие подколенные надрезы передних ног. При этом необходимо было, продолжая надрез от колена по всей длине ноги, перейти к надрезу брюшной части, а затем уже и шее [9].

Следующий процесс – сушка (обезвоживание), в ходе которой из мяса удаляется влага. Технология производства сушеного мяса была следующей: в деревянных корытах мясо снаружи и изнутри обильно засыпали солью и оставляли в прохладном месте на два-три дня, чтобы оно пропиталось солью, после чего вывешивали его на воздух. Некоторые даргинцы (мюрегинцы) солили мясо в самой шкуре («кавц») зарезанного животного, затем завязывали края с помощью прочных льняных ниток – «гантир» и оставляли на необходимое время [10]. Тушу крупного рогатого скота сушили крупными частями – задние ножки (окорока, «урдулте»), бока («шелме»), лопатки («бурук1ме»), тогда как тушу мелкого рогатого скота «засушивали целиком, выпрямив, но не отделив ни позвоночного столба, ни конечностей» [11, с. 284].

Чтобы подготовленное, надрезанное мясо не сворачивалось и сушилось равномерно, в него втыкали в двух местах предварительно заостренные ножом палочки из кизила или фундука (35–45 см длиной). Аналогичные палочки использовали и для удержания на одной плоскости мяса мелкого рогатого скота, которое сушили целиком.

Интересно отметить, что в селении Кища сушили отдельно челюсти мелкого рогатого скота, которые при необходимости варили и ели. Кищинцы, не имея возможности заниматься садоводством вследствие не подходящих для этого географических условий, обменивали челюсти на фрукты в Маджалисе, Ахмедкенте и других соседних садоводческих селах [12].

Даргинцы при заготовке мяса впрок строго следили за температурными условиями. Если разделка туши производилась поздней осенью или зимой, мясо сушили над очагом в «ц1ала кьали» (буквально ‘огневая комната’). У кайтагцев мясо для дальнейшей сушки подвешивали к

потолку в «ц1ала кьали», на специальные жерди из дерева или на деревянный брусок с несколькими рогами.

Схожесть способов сушки мяса, используемых даргинцами и другими народами Дагестана, подтверждают слова С.Ш. Гаджиевой: «Южные кумыки, как и их соседи – даргинцы, сушили мясо в помещении, называемом “тавчу”» [13, с. 249]. Затем мясо вывешивали на сквозняк или на теневой стороне веранды. Прохладный воздух («ц1уэри») и постоянный ветер («даг1») способствовали приобретению мясом хорошего цвета и приятного вкуса. С наступлением сумерек мясо заносили в дом в целях избавления его от влаги, таким образом препятствуя возникновению в нем микроорганизмов и бактерий. Для того чтобы мясо окончательно высушилось, необходимо было проводить эту процедуру в течение одного месяца. Нарушение способов хранения мясных заготовок могло привести к появлению на них моли или мелких червей, прозванных в народе «мясными» («дигъла мильгъа»).

Одновременно с мясом производили сушку нутряного жира. Для этого его солили, прессовали и, придав ему плоскую, круглую форму (или форму прямоугольника с закругленными краями), подвешивали и сушили. Аналогичный способ заготовки и сушки нутряного жира практиковали лакцы [14, с. 252]. Интересно отметить, что у лезгин (в частности цахуров) собранный жир солили, наращивая его в форме шара [15, с. 210].

Следующей традиционной заготовкой, связанной с убоем животных, является курдюк. О длительности хранения и питательных свойствах курдюка в пищевом рационе даргинцев села Дебгаши говорят перечисленные русским путешественником блюда. Одним из лучших подаваемых кушаний он признает именно курдючное сало [16, с. 11].

Подтверждая этническую исключительность системы питания, присущей по тем или иным признакам лишь даргинцам, можно сказать, что в какой-то степени она совпадает с пищевой культурой других народов Северного Кавказа. Таким образом, многие способы заготовки, сушки и хранения мяса, колбасных изделий впрямь, используемые даргинцами, сходны с соответствующими действиями других народов Дагестана. Это объясняется относительно идентичными экологической ситуацией, направленностью хозяйственной деятельности, территориальной близостью и историко-культурным взаимовлиянием.

Ссылки и примечания:

1. Османов М.-З.О. Формы традиционного скотоводства народов Дагестана в XIX – начале XX в. М., 1990.
2. Полевой материал автора (ПМА): Эминов Хизри Газиевич, 1964 г. р., село Санчи Кайтагского района, записи 2017 г.
3. Амиров Г.-М. Среди горцев Северного Дагестана. Из дневника гимназиста // Сборник сведений о кавказских горцах. Вып. VII. Тифлис, 1873. С. 29.
4. Анучин Д.И. Отчет о поездке в Дагестан в 1882 г., совершенный при содействии РГО // Известия Русского географического общества. 1884. Т. XX, вып. 4. С. 23.
5. Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967.
6. Гаджиева С.Ш. Кумыки. Историко-этнографическое исследование. М., 1961.
7. Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 249.
8. Хасбулатов Х.М. Культура и быт общества Гапш: традиции и инновации. Махачкала, 2006.
9. ПМА: Омаров Булат Мусаевич, 1934 г. р., село Какамахи Левашинского района, записи 2017 г.
10. ПМА: Амагаева Муминат Мирзаевна, 1927 г. р., город Избербаш, Республика Дагестан, записи 2017 г.
11. Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Указ. соч. С. 284.
12. ПМА: Мирзоева Муслимат Муртазалиевна, 1952 г. р., село Гоготль Шамильского района, записи 2016 г.
13. Гаджиева С.Ш. Указ. соч. С. 249.
14. Булатова А.Г. Лакцы. Историко-этнографическое исследование (XIX – начало XX в.). Махачкала, 2000.
15. Мусаев Г.М.-С. Цахуры. Историко-этнографическое исследование XVIII–XIX вв. Махачкала, 2009. Ч. 1.
16. Вильер де-Лиль-Адам В. Две недели в Даргинском округе. Путевые заметки // Сборник сведений о кавказских горцах. Вып. VIII. Тифлис, 1875.