

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА ЧЕЧЕНЦЕВ В XIX – нач. XX в.

Б.Б.-А. Абдулвахабова,

*к.и.н., доцент кафедры истории и культуры народов Чечни
ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет»
e-mail: birlant@list.ru*

***Аннотация.** В статье рассматривается система питания чеченцев в XIX – начале XX века как составная часть материальной культуры народа и одной из основных жизнеобеспечивающих систем, которая складывалась на протяжении веков, обогащаясь новыми элементами, взаимодействуя с аналогичными системами соседних культурных ареалов.*

Являясь составной частью повседневной жизни и быта, пища, система питания – одно из самых важных и актуальных направлений, разрабатываемых этнографической наукой.

***Ключевые слова:** чеченцы, пища, жизнеобеспечивающая система, межэтнические контакты, трапеза, мясомолочные блюда, растительная пища, культура питания.*

TRADITIONAL FOOD OF CHECHEN IN THE XIX – BEGINNING XX century

B.B.-A. Abdulvahabova,

candidate of historical sciences, associate professor, department of history and culture of the peoples of Chechnya

***Abstract.** The article considers the nutrition system of Chechens in the 19th - early 20th centuries, as an integral part of the people's material culture and one of the main life-support systems that has evolved over the centuries, enriched with new elements, interacting with similar systems of neighboring cultural areas.*

Being an integral part of everyday life and everyday life - food, nutrition system - one of the most important and relevant areas, developed by ethnographic science.

***Keywords:** Chechens, food, life support system, interethnic contacts, meal, meat and dairy dishes, vegetable food, nutrition culture.*

В современный период ощущается заметный рост к историческому прошлому больших и малых народов, к их многовековому культурному наследию.

Как известно, материальная культура – одно из самых важных направлений, разрабатываемых этнографической наукой. А система питания является важной составной частью культуры народа и одной из основных жизнеобеспечивающих систем. Она складывалась на протяжении многих веков, отражая историю народа с его традиционными и своеобразными формами жизнедеятельности.

Поскольку система питания, как любое явление бытовой культуры, подвержена процессам трансформации, то необходима фиксация полевых материалов по этой теме, обработка литературных сведений и введение их в научный оборот [1, с. 5 – 8].

В традиционной системе питания отражается этническая специфика, ее культурные традиции, эстетические вкусы. Необходимо отметить также, что в пище отражается характер основного направления хозяйственной деятельности. Она также является определенным показателем межэтнических контактов соседних и дальних народов и может дать ценные сведения о социально-экономической истории народа.

Как составная часть культуры, пища может объединить людей (ритуальная пища) и разобщить (различные посты, пищевые запреты и т.д.). Пища также в этнической культуре играет заметную знаковую роль.

Национальная система питания чеченцев формировалась на протяжении многих веков. В соответствии с этим в традиционной пище чеченцев наиболее полно из всех видов материальной культуры, сохранившей до нашего времени свою специфику, сочетаются растительные (зерновые) и животные (мясомолочные) продукты.

Функции пищи в человеческом обществе разнообразны. Система питания, пища отражает взаимоотношения людей в обществе. «Любая совместная трапеза, будь то семейный обед или трапеза объединившихся для выполнения трудовой задачи ... есть не просто коллективно организованное насыщение. В любом случае, это в то же время действие с определенным знаковым содержанием» [2, с. 3 – 4].

Эти упомянутые поведенческие аспекты питания дополняются рядом правил, носящих ритуально-культурный характер. Исламские традиции внесли в систему питания чеченцев определенный аскетизм. Запрещалось употреблять в пищу мясо животных, из которых «спускали» кровь. Кстати, данная традиция до сих пор сохраняется у чеченцев.

Как зерновые, так и молочные продукты подвергались разным формам обработки (термическое, механическое). Молочная пища заготавливалась на зиму в больших размерах: топленое масло, подсолненный творог, сыр и т.д.

Определенное место в системе питания чеченцев занимала свежая и соленая рыба.

Мясные продукты по распространенности уступали место молочным и среди них преобладали блюда, рассчитанные на непосредственное употребление, за исключением специфических форм мясных продуктов, рассчитанных на более длительное хранение.

«Чеченцы, подобно другим горцам, весьма умерены в пище и питье. Чуреки или кукурузный хлеб, намазанный бараньим жиром, а также пшенная похлебка с тем же жиром – вот их всегдашняя пища; вода – обыкновенное питье», – писал М.Я. Ольшевский [3, с. 311].

Другой современник отмечал: «Жизнь ведут с большими недостатками. Лепешки, испеченные на углях, из пресного теста, молоко и сыр составляют главную их пищу, мясо употребляют самые богатейшие и то весьма редко» [4, с. 42].

Дубровин Н. писал, что «чеченцы очень умеренны в пище, точно так же, как и в сне. Несмотря на то, что весьма сильны и ловки, они едят очень мало и часто довольствуются чуреком с куском бараньего сала или сыра. Дома чеченцы едят раза два или три, понемногу» [5, с.416].

Всеякие похлебки из трав и небольшого количества муки, ячменной и просяной хлеб и т.д., связанные с тяжелым экономическим положением народа, исчезают из пищевого рациона в 30-е годы XX века. Но в годы депортации чеченцев вынудили вернуться к ним. Но уже со второй половины 50-х гг. XX века они окончательно уходят из пищевого рациона чеченцев.

Несмотря на то, что в основе своей пища была одинаковой на всей территории Чечни, отмечалась ее зависимость от хозяйственных зон. Так, в горной зоне, где преобладает скотоводство, сочетающееся с незначительным по объему земледелием, преобладающими являлись продукты животноводства – мясо, молоко, сыры и т.д. В предгорной зоне пищевой рацион значительно пополняется овощами (капуста, картофель, фасоль, тыква) и фруктами (яблоки, вишня, черешня и пр.).

На равнине значительное место в системе питания занимают овощи, фрукты, мясо, рыба. Несмотря на значительное количество скота в хозяйстве горцев в горной зоне, мясо в свежем виде применялось значительно меньше, чем на равнине. Возможно, это было связано с тем, что горцы испокон веков бережно относились к животным. Их образ был увековечен в древнем нахском орнаменте в виде завитых рогов. Считался непозволительным бессистемный забой скота. Это происходило в основном к приходу гостей, на праздники или для заготовки на зиму. В равнинной части в рационе питания большое место занимало мясо птицы и яйца. Яйца употреблялись в разных видах: жареная яичница, вареные яйца. В то же время сваренные вкрутую яйца имели и обрядовое значение, их варили на различные календарные праздники. Яйца использовали и в свадебных обрядах, и в обрядах детского цикла, в похоронно-поминальных обрядах. Известно, что яйца в обрядах несли в себе идею плодородия и возрождения жизни. Яйца использовались и в народной медицине. Пищевое «табу» в отношении некоторых птиц, в частности голубей, в силу традиции соблюдается и в наши дни.

Основу питания чеченцев повсеместно составлял хлеб, пшеничный и кукурузный. До сих пор в некоторых семьях сохранились традиционные способы приготовления хлеба. Хлеб был разных видов и форм. Наряду с большой общностью этих форм и видов, отмечались

некоторые его внутриэтнические локальные особенности. К хлебу горцы относились с особой бережливостью. Считалось большим грехом ронять хлебные крошки на землю, вообще недопустимо топтать их. Также широко в рационе питания использовались различные блины – (Гаймакхаш) и пироги. Самыми популярными были тонкие лепешки, которые в зависимости от начинки назывались по-разному: «Чепалгаш», «хингалаш», «далниш». Подобные лепешки под названием «Чуду» имеются и у многих народов Северного Кавказа [6, с. 261 – 267].

К культово-ритуальной пище относилась халва нескольких видов. Для угощения большого количества гостей готовилась халва из пшеничной или кукурузной муки с сахаром. У плоскостных чеченцев встречаются разновидности халвы: «гарзни хьовла» и «баIар хьовла».

Чеченцы готовили различные супы (рисовый, пшеничный, молочный, курдючный, гороховый, а также мясной и куриный бульоны).

Большое место в рационе чеченцев занимают многочисленные блюда из мяса, в том числе сушеного. Конину и буйволиное мясо употребляли очень редко.

Курдюки занимали почетное место в пище чеченцев. В основном их варили во время гостевой трапезы, часто им кормили больных для лечения.

Мясная пища чеченцев отражала давние этнокультурные связи и этногенетическую и культурную близость с народами Кавказа. Кроме того, мясо не являлось каждодневной пищей, оно шло в основном на создание зимних запасов, а свежее мясо потреблялось в культово-ритуальных ситуациях.

Чеченская кухня – это прежде всего зеленая и богато витаминизированная кухня. Но зелень использовалась в умеренных количествах.

Чеченцы употребляли довольно много трав (крапива – «нитташ», черемша – «хьонка», «шебу», топинамбур – «балгаш», горный чеснок – боь, дикорастущий лук – цкьарг и пр.) [7, с.62 – 70]. Черемшу, лук, чеснок, разные травы сушили и солили. Дикорастущие ягоды (виноград – «кемсаш», лесная земляника – «цIазамаш», ежевика – «Iаьржа комарш», терн – «коканаш», мушмула – «хьаьмцаш», кизил – «стеш», «стов», шиповник – «хьорийн кол», боярышник – «эльхьамч» и т.д.) дополняли пищевой рацион чеченцев [8, с.35 – 53].

О том, что чай был излюбленным напитком чеченцев, упоминает и Зиссерман А.Н., царский офицер, прослуживший на Кавказе (с 1842 по 1867 год) в книге «Двадцать пять лет на Кавказе». «Было еще темно, когда мы согрели наскоро в медном чайнике воды, напились чаю и стали торопиться с отъездом» [9]. В качестве заварки использовали различные травы: «чайна буц» – чайная трава, «ишал-чай» – иван-чай и т.д.

Древнейшими напитками являются брага – «ниха», горское пиво – «ийй», домашний квас – «мокса», в том числе и крепкий алкогольный напиток – «чIаьIа» – чача, или спиртной напиток из диких груш, яблок, ячменя, пшеницы и т.д. – наподобие домашнего самогона. Самойлов писал: «Водку очень любят; в горах она запрещена и часто чеченец подвергается большой опасности, чтоб пробраться в мирный аул и купить там водки. До табаку также большие охотники, курят его из крошечных трубочек, часто выдолбленных из камня» (10, с. 77 – 86).

Система питания у чеченцев имела свои особенности: в ней не было чрезмерного преобладания всевозможных пряностей, но была очень разнообразной.

Обычно пища выступала в составе трапезы. Все наиболее важные моменты жизненного цикла с самого рождения до смерти сопровождалась трапезами, которые имели не только утилитарное, но и символическое значение.

При приеме пищи соблюдался установленный обычаем порядок, связанный с половозрастными традициями семьи. Мужчины ели отдельно от женщин и детей. Старики занимали за трапезой самое почетное место. Однако в отсутствие посторонних со стариками принимали пищу и взрослые сыновья, и даже пожилые женщины.

С самого раннего возраста детей учили бережному отношению к пище, особенно к хлебу. С хлебом связывались многие магические обряды. Пища, в том числе и хлеб, были элементами принесения клятвы. Пища также входила в формулу проклятия и благопожелания. Жадность к еде, неумеренность в ней общественным мнением осуждались, считались дурным

тоном.

Поспешная еда и чрезмерная разговорчивость во время приема пищи считались признаком невоспитанности. Плотно и сытно ели утром, перед выходом на работу, и вечером, когда вся семья в сборе. Правильное и сбалансированное питание играло важную роль в возникновении феномена чеченского долгожительства.

Чеченские женщины умели хорошо готовить как повседневные, так и гостевые, праздничные блюда. Женщина – хозяйка рано усваивала рациональные приемы приготовления пищи, хранения и использования тех или иных продуктов. Навыки приготовления пищи и ведения хозяйства издавна были важной составляющей процесса воспитания девочек в семье.

Тесно были связаны у чеченцев традиции питания и гостеприимства. Свято соблюдая вековые традиции гостеприимства, чеченцы щедро накрывали стол. Прием гостей обставлялся всякого рода знаками внимания. Даже в самом бедном доме делались запасы на случай приезда гостей, при этом откладывалось самое лучшее.

Семейно-общественные трапезы в свою очередь также делятся на праздничные и похоронно-поминальные. Организация и проведение комплекса трапез, перечисленных выше, не обходились без участия общественности и регламентировались нормами, принятыми в чеченском обществе.

В результате социально-экономических преобразований, произошедших за годы советской власти, пища чеченцев претерпела значительные изменения. Она стала еще более разнообразной, качественной, калорийной. Этому способствовало также расширение внутринациональных и межнациональных связей.

Определить временные границы произошедших изменений в структуре питания довольно трудно. Но тем не менее, уже в самые первые годы советской власти началось формирование новых черт в питании. В эти годы активно идет процесс стирания резких различий в количестве и составе пищи различных социальных групп.

В то же время в питании чеченцев сохранилось в этот период больше традиционных черт, чем в других областях материальной культуры. Сохранение национальных черт в пище было связано в значительной степени с тем обстоятельством, что они органически вошли в обрядовую систему праздничных семейных и общественных событий чеченского народа.

Список литературы:

1. Абдулвахабова Б.Б.-А. Пища чеченцев: традиции и новации// Современные процессы в российской социологии, экономике, исторической науке. – Кизляр, 2009.
2. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. – М., 1981.
3. Ольшевский М.Я. Кавказ с 1841 по 1861 гг. //Русская старина. Т.79. СПб., 1893.
4. Статистические описания Закавказского края. СПб., 1835
5. Дубровин И. История войны и владычества русских на Кавказе. Т.1. Кн.1-3. СПб., 1871.
6. Народы Дагестана/. Ред. С.А. Арутюнов, И.А. Османов, Г.А. Сергеева. – М., 2002.
7. Хасбулатова З.И., Мадаева З.А. Народная медицина чеченцев. – Грозный, 2012.
8. Алироев И.Ю. Язык, история и культура вайнахов. – Грозный, 1990.
9. Зиссерман А.Л. Двадцать пять лет на Кавказе (1842-1867). – М., 2014 г.
10. Заметки о Чечне//Ж.Пантеон. Т.23. СПб., 1855.