

ДЕТЯМ - О НАРОДАХ ДАГЕСТАНА

М. ГАДЖИЕВА

ЛЕЗГИНЫ

ИСТОРИЯ, КУЛЬТУРА, ТРАДИЦИИ



Мадлена Гаджиева

**Лезгины. История,
культура, традиции**

«Эпоха»

2011

Гаджиева М. Н.

Лезгины. История, культура, традиции / М. Н. Гаджиева — «Эпоха», 2011 — (Детям — о народах Дагестана)

ISBN 978-5-457-68730-1

Серия «Детям — о народах Дагестана» предназначена для детей от 7 лет. Она позволяет юным дагестанцам расширить знания о нашей республике, лучше узнать историю, культуру, традиции и обычаи своего народа, вызвать интерес к родному языку, внести свою лепту в развитие, процветание и прославление Дагестана.

ISBN 978-5-457-68730-1

© Гаджиева М. Н., 2011

© Эпоха, 2011

Содержание

Лезгины	5
История лезгин	6
Как жили и чем занимались лезгины?	12
Ремесло	15
Одежда	19
Пища	22
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Мадлена Гаджиева

Лезгины. История, культура, традиции

*Посвящаю горячо любимым родителям – Гаджиеву Нариману
Гаджиевичу и Лачиновой Закие Магомедкасумовне в знак
признательности за привитую любовь к своему народу.*

Лезгины

Как-то мы с племянницей моей Закией читали книжку об истории Древнего мира. В ней рассказывалось о Египте, Китае, как возникли Древний Рим, Греция и другие страны, как жили разные народы. И тут Закия мне говорит: «Эме (тетя), мы же лезгины. Расскажи про лезгин! Когда они появились, как жили раньше? Во что одевались лезгинские девочки и чем играли мальчики? Вот у монголов был Чингисхан, а кто среди лезгин прославил наш народ? Расскажи, эмешка!»

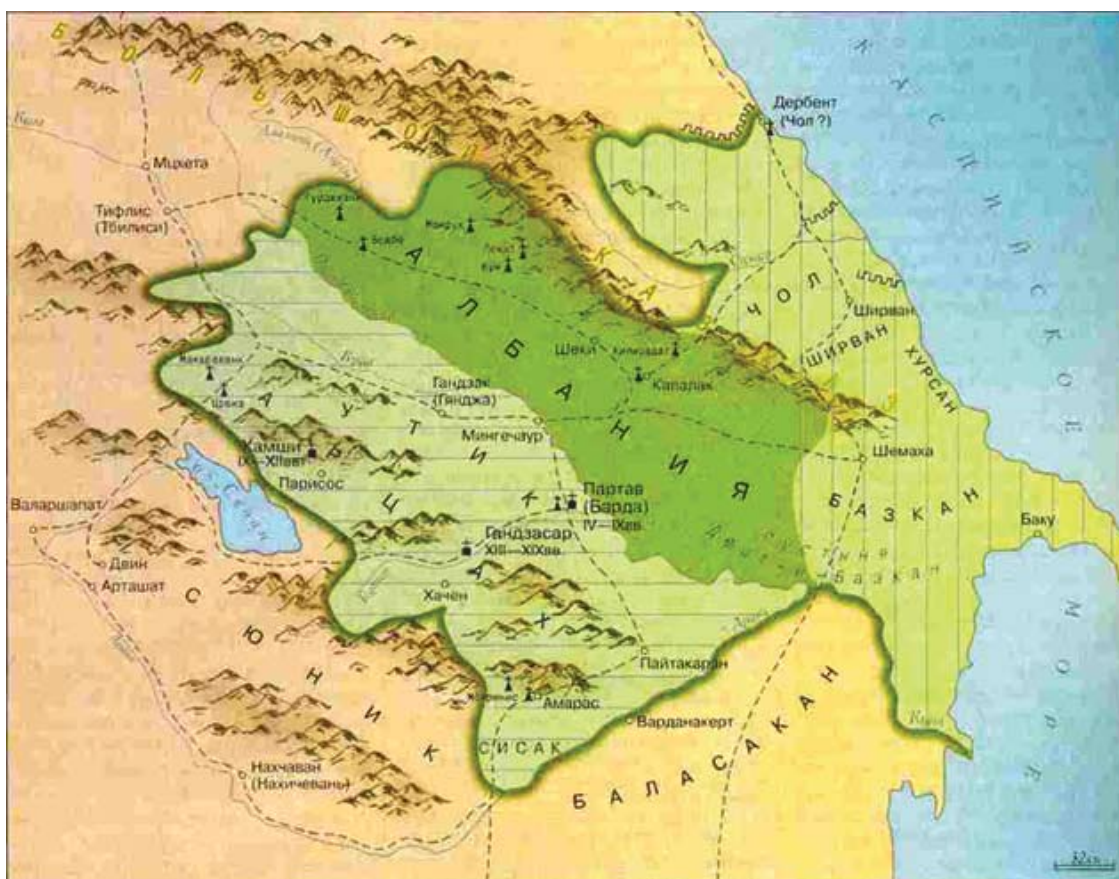
Позвала она своих братьев Арслана и Мохамеда, устроились все трое удобнее и стали слушать.

История лезгин

Лезгины издревле живут на юго-востоке Дагестана и в северной части Азербайджана. Еще в V–IV веках до н. э. здесь, а также на значительной части нынешнего Дагестана образовалась Кавказская Албания. Это было обширное государство со своей письменностью, духовной и материальной культурой, со своей экономикой и монетами собственного производства, школами, где обучались албанские дети. Древнегреческие и римские историки называли более тридцати городов и других поселений Кавказской Албании. Древние авторы отмечали в албанцах красоту, высокий рост, светлые волосы и серые глаза. Это был гордый и свободолюбивый народ.

История Кавказской Албании – история бесконечных войн за свою независимость.

Еще в I веке до н. э. начались столкновения с римлянами. Многие исторические книги указывают на беспримерный героизм наших предков в борьбе с иноземными захватчиками. Кстати, некоторые историки считают, что амазонки, эти мужественные горские воительницы, тоже были албанками!



В III в. на Кавказскую Албанию напал Иран. Его, как и других завоевателей, привлекало расположение этого государства. Его территория была своего рода мостом, соединяющим север и юг, запад и восток. Тогда еще была построена дербентская крепость (помните, мы ездили туда на экскурсию?).

На Албанию нападали и хазары, и арабы. Совершали набеги аланы – кочевники северо-восточных степей.

Многочисленные войны ослабили Кавказскую Албанию. Как и многие древнейшие государства, со временем оно, просуществовав с I в. до н. э. по X в. н. э., распалось, оставив нам, потомкам, память о себе в истории.

Но и после этого не прекращались нашествия врагов на территорию нынешнего Дагестана.



В XIII в. татаро-монголы огромными силами обрушились на Кавказ. Им тоже не удалось покорить горцев Дагестана. Путешественник Гильом де Рубрук писал: «... между морем и горами живут некие сарацины, по имени лезги, горцы, которые не покорены татарами».

В XVII веке лезгины вместе с аварцами, даргинцами, лакцами и другими народами вели ожесточенную борьбу против иранского и турецкого владычества. Возглавлял эту борьбу Хаджи-Давуд, который освободил от иранцев города Шабран, Шемаху и стал правителем Ширвана.

Много горя принесла дагестанскому народу персидская армия во главе с Надир-шахом, но и они получили отпор от мужественных горцев.



Мухаммад Ярагский

В XVIII веке закавказские и дагестанские ханства вошли в состав России. Но не все горские общины хотели признавать над собой власть русского царя. В начале XIX века началась Кавказская война, которая длилась более 30 лет! Идеологом сопротивления был шейх Мухаммад Ярагский, учитель имама Шамиля.

Но уже во второй половине XIX века Дагестан полностью вошел в состав России.

В 1917 году в России свергли царя, происходит революция, в результате которой был создан Союз Советских Социалистических Республик (СССР). А в 1992 году СССР распался на 15 государств. Часть земель, где проживали лезгины, осталась в России, а другая часть – в Азербайджане. Граница между Россией и Азербайджаном частично проходит по реке Самур.



Штурм Ахты. 1848. Бабаев П.

Немалую лепту внесли лезгины в становление и развитие Республики Дагестан в составе России. Целую плеяду революционеров и видных политических деятелей дал наш народ. Лезгины участвовали в Великой Отечественной войне 1941–1945 годов против фашистской Германии. Многие из них полегли на полях сражений. Позже я расскажу вам о тех, кто своим героизмом, талантом и выдающимися свершениями прославил и продолжает прославлять наш народ.

История — *тарих*.

Эпоха — *девир*.

Мир — *дуьнья*.

Земля — *чил*.

Родина — *ватан*.

Страна — *уьлкве*.

Государство — *гьукумат*.

Народ — *халкъ*.

Люди — *инсанар*.

Нация — *миллет*.

Неприятель — *душман*.

Крепость — *кьеле*.



СПРАВКА

В Дагестане лезгины населяют Ахтынский, Докузпаринский, Курахский, Магарамкентский, Сулейман-Стальский районы, частично Дербентский, Хивский, Рутульский и Хасавюртовский районы, а также проживают в городах Дербент, Дагестанские Огни, Махачкала, Каспийск. В Азербайджане лезгины компактно проживают в Кусарском, Кубинском, Хачмасском, Кабалинском, Исмаиллинском, Огузском, Шекинском и Кахском районах, в городах Баку, Сумгаит.

Лезгины проживают и в других государствах – Казахстане, Киргизии, Турции.

Численность лезгин в России в 2002 году составила 412 тысяч, в Азербайджане – более 170 тысяч.



Как жили и чем занимались лезгины?

Там, где протекают реки Самур и Гюльгерычай, климат сухой и теплый. Лето жаркое. Фруктовые деревья дают хорошие урожаи яблок, персиков, инжира, слив, груш, черешни. Обитают шакалы, дикие кабаны и волки. Встречаются сухопутные черепахи. В кустарниках водятся фазаны, дикие косули (джейраны), олени, барсуки, куницы, лисы и зайцы. А еще ящерицы и змеи. В устье реки Самур, где она впадает в Каспийское море, растут густые лиановые, широколиственные леса.

В горах летом бывает холодно, случается, выпадает снег даже в июне! Здесь водятся медведи, барсы, дикие козы, дагестанские туры и громадные горные орлы. Помнишь, Арслан, мы видели их, когда поднимались на гору Шалбуздаг? Они кружили над нами всю дорогу.

Охота у лезгин не была значительным подспорьем в хозяйстве. Наши предки старались сохранить животный мир и охотились редко.

Занимались в основном земледелием, скотоводством, собирательством. Выращивали ячмень, пшеницу, кукурузу, фасоль, а позднее – тыкву, лук, просо. Где не хватало воды, делали искусственное орошение – проводили воду от рек, родников. Для пахоты земли использовали быков и буйволов.

После молотбы каждая семья, согласно шариату, выделяла закят (пожертвование) для бедных, вдов и сирот.

Содержали овец и коров, обеспечивая себя мясом, молоком, сыром, маслом, шерстью, кожей. Излишки обменивали на зерно и различные товары.

Для пастьбы крупного рогатого скота назначали пастухов. Во многих лезгинских селениях был такой обычай. После вечерней дойки кто-нибудь из хозяев по очереди приглашал пастуха к себе. Он уже знал, чья очередь, и, пригнав стадо в аул, шел в этот дом. Здесь его ожидал ужин, а когда пастух уходил, на завтрак в его сумку (*чанта*) клали чуреки, масло, сыр, халву.

Почти каждая семья имела коня. Конь был не только средством передвижения. Это был друг, богатство и гордость семьи. Лезгины любили лошадей: они были с человеком и в радости, и в горе, отвечали преданностью на любовь и верностью на заботу.

С конца XIX – начала XX вв. некоторые жители сел занимались извозом – перевозили людей и грузы в близкие и дальние села и города.



Гора — дагъ.
Река — вацІ.
Лес — там.
Дерево — тар.
Трава — векъ.
Цветок — цуък.
Животное — гъайван.
Корова — кал.
Овца — хеб.
Лошадь — балкІан.
Волк — жсанавур.
Заяц — къуър.
Лев — аслан.
Тигр — пеленг.
Лиса — сикІ.
Медведь — сев.
Тур — суван яц.
Птица — нуькІ.

Орел — лекъ.
Сокол — кард.
Соловей — билбил.
Ласточка — чубарук.
Ворона — пехъ.
Птенец — шараг.
Курица — верч.
Бабочка — чепелукъ.
Жук — пепе.
Кузнечик — цIицI.
Муравей — цвег.
Паук — хушракан.
Рыба — балугъ.
Лягушка — къиб.
Червяк — шар.

Ремесло

Народ творит всегда и во всем: в музыке, в танцах. И то, что выходит из-под рук человека, хранит в себе частичку его души. Многие рассказывают о душе народа созданные им вещи. Это история народа, его представление об окружающем мире. Мы называем это ремеслом.

Мы не стоим на месте: учимся творить, изобрели новые материалы. Но, уходя вперед, дети, не забывайте о прошлом. Взгляните, как трогателен этот ковер, сотканный вашей прабабушкой! Какое дарит тепло одежда, связанная лезгинской рукодельницей! Поэтому никогда не умрет ремесло. И всегда будут стучать молоточками чеканщики, прясть ковры пряжи, расписывать вазы художники. И труд ремесленников всегда ценится высоко.

У лезгин, как и у любого другого народа, есть большое богатство – традиции. Ремесло – это ведь тоже традиции труда, искусства, передаваемые от учителя к ученику.

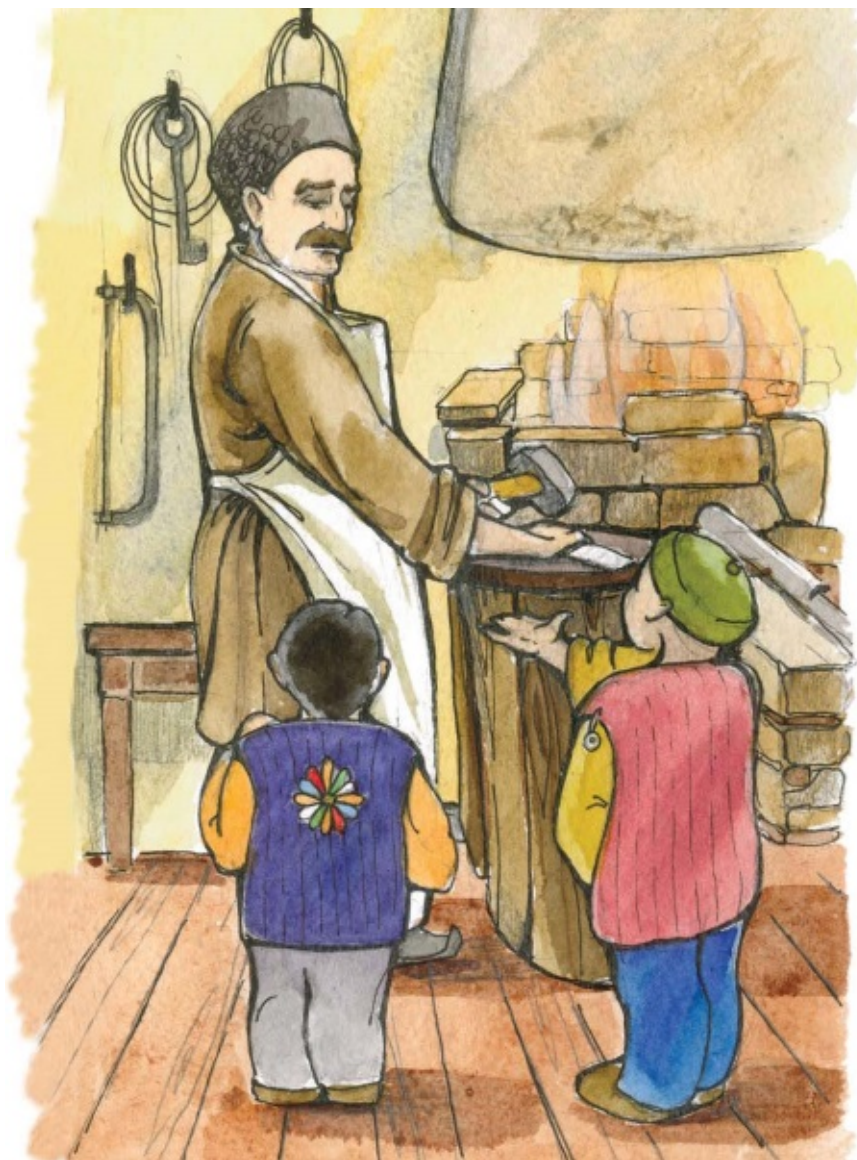
Самое широкое распространение у нас имело ковроткачество. Лезгинские ковры отличались красотой, яркостью, самобытным орнаментом, высоким качеством.

Ткать ковры умели все лезгинки, хотя специальных школ не было. Дочка училась у матери. Девочка с пятилетнего возраста умела делать узел и ткала по указанию мамы. Это даже младше тебя, Закия. А с восьми лет уже справлялась без посторонней помощи. К 14–15 годам у нее на приданое было готово по три-четыре ковра собственного изготовления! Даже пословица такая есть: *«Пара рушар – пара гамар, пара гадаяр – пара балкІанар»* («Если много девочек, то семья будет богата коврами, если много мальчиков, то богата лошадьми»). Если девушка не смогла приготовить столько ковров, то сваты говорили ей: «Да какая из нее выйдет жена! Не смогла справиться с тремя коврами, как будет справляться с хозяйством?»

Ткали ковры в основном из овечьей пряжи. Окрашивали пряжу мареной, кожурой орехов, различными горными травами.

В первый день, когда начинали ткать ковер, хозяйка приглашала двух-трех опытных мастериц-родственниц, соседок. Она готовила угощение, приглашенные приносили небольшие подарки. В общем, устраивали себе праздники.

А когда снимали готовый ковер со станка, первым сажали на него маленького мальчика: считалось, что в той семье, куда попадет ковер, первым родится мальчик.



Ковры и сумахи лезгинских рукодельниц издревле славились по всему Дагестану. А позже изделия лезгинских мастериц не раз выставлялись на всемирных выставках в Париже, Нью-Йорке, Берлине.

Одним из замечательных видов прикладного искусства была резьба по камню и дереву. Ею украшали стены и арки домов, опорные столбы и стены мечетей, домашнюю утварь. Вырезанные из дерева шкатулки, трубки, трости, черпаки, ложки и кувшины поражают прочностью, совершенством отделки.



С давних времен лезгины владели гончарным искусством. Подтверждают это найденные при раскопках глиняные блюда, кувшины второго тысячелетия до нашей эры. Особое место в дагестанской керамике занимают благодаря своим высоким декоративным качествам блюда, кувшины, изготовленные в селении Испик. Наши предки еще в XV веке освоили технологии, опережающие другие народы на многие столетия.

Одно из самых древних ремесел у лезгин – кузнечное дело. Кузнецов очень уважали. Люди считали, что огонь им подарили божества и умение обращаться с огнем и металлом – дар свыше. В каждом лезгинском селении были кузнецы – *чатухъан*, которые изготавливали все необходимое для хозяйства (ножи, щипцы для очага и сахара) и орудия труда (топоры, серпы, мотыги), кинжалы и сабли, а также ювелирные украшения. Замечательной отделкой отличались лезгинские упряжь, сабли, ножи. А какие создавали изящные кольца, браслеты, серьги, пояса, подвески!



В лезгинских песнях воспеваются боевые качества лучших образцов оружия, которое занимало важное место в быту лезгин: ружье, кинжал, сабля составляли одно целое с черкеской. Даже мальчики носили кинжалы.

Ремесло — пеше.

Работа — кIвалах.

Труд — зегьмет, кIвалах.

Мастер — устІар.
Ковер — сумах, халича.
Палас — рух.
Узор — нехиш.
Цвет — ранг.
Рисунок — шикил.
Железо — ракъ.
Ружье — тфенг.
Меч — гуърз.
Нож — чукІул.
Топор — якІв, нажах.
Молоток — кІута.
Пила — мешер.
Лопата — пер.
Колесо — чарх.
Ножницы — мукІратІ.
Игла — раб.
Щипцы — хих.
Керамика — хъенчІин къаб.
Кувшин — квар.
Ложка — тІур.
Миска — кур.
Ювелир — заргар.
Золото — къизил.
Серебро — гимиш.
Сережка — япагъан.
Кольцо — тупІал.

Одежда

До трех лет детям надевали различные обереги – амулеты, бусы, монетки. Согласно поверью, они обладали магической силой и оберегали от болезней и сглаза. На курточку надевали нагрудник – *хириган*. Иногда на спине у безрукавки или курточки нашивали цветок – *мурцан цуьк*. Он состоял из 12 разноцветных лепестков – по числу месяцев года. Считалось, что этот цветок защищает ребенка круглый год от всяких бед.



Женский костюм лезгинок состоял из длинной рубахи-туники с воротником-стойкой и длинными рукавами. Под рубаху надевали штаны, широкие на бедрах и узкие внизу. Наподобие современных «султанок». Нижняя часть штанин обычно выглядывала из-под платья, и женщины любили украшать ее узорным швом, яркой цветной полоской из материи.

С конца XIX в. у лезгинок появились платья – *булушка*. Пожилые женщины носили *булушки* темных цветов, а молодые любили яркие: красные, зеленые, желтые. Помните, мы видели старинные наряды лезгинок в нашем краеведческом музее?



Волосы женщины прятали под *чутхой* – плотно облегающий голову чепец с пришитым к нему мешочком для волос. Ну и, конечно, платки – шерстяные, шелковые, парчовые. Замужние и пожилые женщины платки одевали так, чтобы часть лица и рот были прикрыты. Это было обязательно с точки зрения морали того времени. И платья были не облегающие. Каждая женщина шила сама и все умела делать своими руками.

Лезгинские женщины носили много серебряных украшений – кольца, серьги, браслеты, а серебряными монетами любили украшать свои наряды. Считалось, что их звон отпугивает плохое и привлекает хорошее. Серебро – особый металл, который может собирать плохую энергию и сам очищаться от нее.

Красота женщин вместе с другими признаками (стройность, черные глаза и брови) определялась волосами. Идеальными считались густые длинные волосы, заплетенные в две косы. Заплетать одну косу было не принято. Считалось, что, если девушка будет ходить с одной косой, она останется одинокой. Особенно запрещалась такая прическа женщинам, у которых были отец и братья. Поэтому, когда женщины бранились друг с другом, они нередко употребляли выражение: «*Ви киф атІуй*» («Чтоб ты с одной косой осталась»).

Красота — *гуърчегвал*.

Волос — *чІар*.

Брюки — *шалвар*.

Папаха — *бапІах*, *бармак*.

Платок — *шал*.

Косынка — *nІunІ*.

Рубашка — *перем*.

Воротник — *хев*.

Носки — *гуълуътар*.

Платье — *партал*, *булушка*.

Ткань — *парча*.

Шуба, дубленка — *кІурт*.

Варежки — *бегълеяр*.

Пища

Что ели наши предки?

В основном питались мясом, молоком и растительной пищей. Летом – больше молочными продуктами, изредка дополняя рацион мясом. Зимой ели основательно: сушеное мясо, *дулдурма* (домашняя колбаса), мучное.

Во внутреннем дворе каждого дома обязательно была печь для выпечки хлеба – *хьар*, *тандыр* или *сadj*. Хлеб в основном пекли из пресного теста – он дольше сохраняется свежим. Из дрожжевого теста готовили *комба* – вкусный пирог с начинкой из сушеного мяса, овечьего сыра, лука. А еще выпекали фигурные хлебцы в виде сумочек, петушков, разных зверушек для детей.

Другой вид пирогов – *афарар* – делали в основном весной, летом и осенью. Тесто тонко раскатывали и начиняли зеленью, тыквой или творогом. В общем, те же самые чуду, которые вы любите, только приготовленные из горных трав и на огне. Обьединение!

Ну и, конечно, хинкал во всех его видах – тонкий или с начинкой из мяса, творога, свежей зелени и даже вишни. У лезгин хинкалы с начинкой называются *пичекар*. Это те же курзе или пельмени.



Широко распространено было толокно (*сав*) – мука из жареной пшеницы и конопли. К нему добавляли мед, масло и немного молока, все замешивали и закатывали в шарики. Получалась питательная и вкусная еда, поэтому *сав* брали с собой в дорогу, так как он долго сохранял вкусовые качества.

Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба. Это древнее блюдо у лезгин называется *хешил* – каша из пшеничной муки. Когда научились печь хлеб, *хешил*, как ритуальное блюдо, готовили при рождении ребенка.

Варили *хешил* так. Сначала воду кипятили, затем снимали кастрюлю с огня. Отливали немного воды. В кастрюлю клали муку и мешали до образования густой кашицы. После этого доливали кипяченую воду и ставили на огонь. Через час вновь мешали, снимали кастрюлю с огня, выкладывали готовую кашу на медное блюдо, а посередине делали углубление, куда наливали масло, мед, молоко.

Помню, когда мы были маленькими, мама готовила *хешил* по воскресеньям. Нам было интересно наблюдать – *хешил* разбухал прямо на глазах, а когда варился, булькал, он казался нам каким-то космическим пришельцем. Надо попросить бабушку сварить вам *хешил*, попробуйте. Знаю, понравится.

Еще при рождении ребенка обязательно готовили *исиду* – халву: растапливали сливочное масло, смешивали с пшеничной мукой, затем все это жарили до появления аромата и добавляли мед. Когда *исид* остывала, ею угощали собравшихся родственников и соседей.

Из напитков у лезгин был распространен *mlach* – приятный на вкус кисловатый напиток. Для него особо готовили муку. Сначала зерна проращивали: пшеницу замачивали в горячей воде в специальном сосуде или мешке и сверху прикрывали *кавалами* (теплыми овчинными шубами). Через два-три дня зерно проросло, после чего его сушили на солнце и мололи на мельнице. Для приготовления *mlach* муку разбавляли водой и размешивали до образования жидкой кашицы. Затем добавляли закваску – такую же кашу, что оставили с предыдущего раза. Квасили *mlach* вечером, а утром варили на медленном огне, постепенно помешивая. Затем разливали в тарелки, добавляли толокно и ели.

Это кушанье готовили только зимой. Считалось, что *mlach* придает силы, сохраняет тепло в теле.

Чтобы дети не простудились, их не выпускали на улицу до тех пор, пока они не поедят *mlach*.

Хотя *mlach* отдает немного хмелем, из него не делали алкогольных напитков.

И вообще, хмельные напитки у лезгин не имели распространения. Пили родниковую воду, молоко, кефир (*маст*).

Позже распространилось чаепитие. Чай пили круглый год: и в жару, и в холод. Когда к лезгинам приходили гости, в первую очередь подавали чай, а потом подносили остальные угощения. Считалось, что стакан чая перед обедом вызывает аппетит и еда лучше усваивается. И только сейчас ученые выяснили, что полезно выпить чай, а потом приступить к еде. Вот это и есть народная мудрость – сначала народ догадывается и делает, а потом ученые подтверждают, что это правильно.

Пищу готовили и ели в хозяйственной комнате – *хзандин кIвал* (семейная комната). На полу, поверх паласа, расстилали скатерть или ставили низенький столик, посередине клали хлеб и поднос (*сини*) с обедом. Дети и старшие члены семьи ели вместе. Для главы семьи обязательно подавали отдельную тарелку. И из этого блюда никто не ел. Когда он отсутствовал, блюдо оставалось пустым.

Хозяин занимал почетное место у очага, и никто из семьи там не садился. Вот такие были строгие обычаи.

Когда приходил гость, мужчины обедали отдельно в гостевой комнате, а женщины – позже в хозяйственной. Выражаясь современным языком, мужчины – в зале, женщины – на кухне.

Готовя еду, женщины соблюдали ряд правил: чтобы руки были чистыми, ногти подстрижены, волосы на голове спрятаны под *чухтой*. Посуда содержалась в чистоте, продукты для обеда были свежими и чистыми.



Считалось большим позором для хозяйки, если в пище обнаруживалась какая-нибудь посторонняя вещь.

Когда выбирали невесту для сына, у соседей или знакомых спрашивали, аккуратно и вкусно ли готовит ее мать. Поэтому женщины-хозяйки учили дочерей всем премудростям кулинарии.

На свадьбу, помимо плова, *исида*, шашлыков, *афарар* и *кумба*, готовили традиционное блюдо *шурва*. В большие медные тридцатилитровые казаны клали мясо, заливали водой доверху и варили 3–4 часа. Затем добавляли острые приправы, позднее стали класть картофель и томаты. Получалось очень вкусно. До сих пор в лезгинских селах на свадьбах *шурву* обязательно готовят.

Хочу рассказать вам еще про один хороший обычай наших предков. В семье, где умер человек, сами хозяева ничего не готовили. О еде для членов семьи и приходящих выразить соболезнование заботились родственники и соседи. Вот в таком духе взаимопомощи и добрососедства жили лезгины.

Когда наступало время, называемое *хиб* (с 21 февраля по 6 марта), отмечался праздник *Хидир неби*. Это единственный лезгинский праздник, во время которого готовились специальные блюда. Он очень древний и связан с языческим культом огня. *Хидир неби* – своего рода лезгинский Прометей, когда-то даровавший людям огонь, поэтому так и почитаем.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.