Равганият Бийбулатовна Умалатова,

член ДРОО «Дагестанский научно-краеведческий центр»,

учитель биологии МКОУ «Новокаякентская СОШ», заслуженный учитель Республики Дагестан.

**Статья на тему: «Праздники и традиции села Каякент»**

 Вдоль побережья реки Гамри-озень в [Дагестане](https://tochka-na-karte.ru/Goroda-i-Gosudarstva/441-Dagestan.html) простирается село Каякент. Село расположено на землях Каякентского района в 11 километрах от побережья Каспийского моря. Основная часть местных жителей села Каякент представлена кумыками.

Каякентцы – потомственные мастера овощеводства. Издавна славится возделываемый ими каякентский лук. В летний период каякентцы занимаются бахчеводством, а также развито виноградарство.

Издавна каякентские женщины ткали паласы, которые славились красотой, неповторимого орнамента и высоким качеством. Каякентские паласы ткут в селение Каякент. Чтобы изготовить один палас, требуется несколько месяцев. Станок устанавливают дома. Над ковром работают две женщины. Нити шерстяные их красят естественными красками. В селение Каякент была традиция давать дочерям в приданное не менее двух паласов. В настоящее время об этой традиции забыли. Люди старшего поколения берегут свои паласы, считая их своим богатством. Паласы можно увидеть также в районном музее.



В старое время Каякент обеспечивал окрестные села «долагъами» (обмотками) и заплетенными сумками (торба). В настоящее время выращивание лука и ткачество паласов ушло в далекое прошлое, но успешно развивается виноградарство. Местное население из винограда готовит «тишап» (сладкий виноградный сироп). Процесс приготовления «тишап» очень трудоемкий. Для приготовления «тишапа» используют виноградный сок. Виноградный сок из сладких сортов винограда уваривают, а затем добавляют особую глину из села Усемикет. Глина подавляет кислый вкус сока. Затем сок фильтруют и долго кипятят до образования густой массы. Этот виноградный сироп используют при приготовлении традиционных блюд «къоз гьалва» (ореховая халва) и «бозбаш» (сладкий соус), их используют как традиционные праздничные блюда.

В прошлом и в настоящее время очень ценится «къоз гьалва» не только у каякентцев, но и у людей других национальностей. Процесс приготовления «къоз гьалва» очень трудоемкий. Поводом для приготовления халвы служат следующие традиционные праздники: укладывание новорожденного в люльку, сватовство, ураза байрам и свадьбы. В приготовлении халвы участвуют все родственники, не только женщины, но и мужчины. Готовят «мат»- тягучую массу. В «мат» добавляют «тишап», сахар и яичный белок. Массу необходимо долго мешать на огне до образования тягучей массы. Во время приготовления «мат» в невзначай разводили какую - нибудь семью и начинали обсуждать разведенных. Это была такая шутка, для того, чтобы хорошо получился «мат». В конце приготовления выяснялось, что никто не разведен, что это шутка. В «мат» добавляют жаренные ядра орехов и перемешивают. Подготовленную халву кладут в национальное медное блюдо. Этой халвой угощают гостей при укладывании новорожденного в люльку.

К празднику укладывания новорожденного в люльку готовят национальное блюдо «бозбаш». Для приготовления этого блюда используют жирное мясо на кости. Затем делают зажарку из репчатого лука на топленном масле и добавляют в бульон с мясом. В бульон с мясом добавляют сушенные яблоки, сахар и «тишап». Варят до смягчения сушенных яблок и добавляют приправы. Без этих традиционных блюд не обходится ни одна свадьба и ни одно укладывание ребенка в люльку.

Появление нового человека на свет– это большое событие для семьи и родственников, к которому долго готовятся бабушки. Бабушка с материнской стороны новорожденного обязательно должна приготовить халву и приданное для ребенка, в первую очередь, «бешик» (люльку), в которую должны укладывать ребенка в день праздника. Ко дню выписывания новорожденного из больницы, в доме идет подготовка к укладыванию в люльку и приему гостей. Укладывание ребенка в люльку связано с магическими обрядами и ритуалами.



Вечером собираются для подготовки родственники. Подготовка идет шумно с шутками и песнями. Вдруг откуда - то появляются разодетые взрослые и дети, разодетые в одежду шутов, так, чтоб их не узнавали. Они начинают требовать выкуп за ребенка, а иначе грозят украсть ребенка. Обсыпают мукой тех, кто отказывается давать выкуп. Этих разодетых взрослых и детей называют «харчи».

Второй день с утра начинают приходить гости с поздравлениями и подарками. Гостей сажают за накрытые столы и каждому дают с собой кусочек халвы.

К вечеру, после ухода гостей, бабушки купают ребенка и укладывают в «бешик» (люльку), говоря свои пожелания ребенку. Первое укладывание ребенка в люльку у всех народов Дагестана примерно одинаково- желают ребенку здорового детства, счастливой жизни: «Пусть люлька станет сладкой, быстро вырастай, крепким хозяином становись», «Пусть лямки твоей люльки будут крепкими! Да стать тебе старшим братом пяти братьев! Да быть тебе уважающим родителей! Да быть тебе дорогим для людей!» (кумыкское).

Во время укладывания ребенка в люльку одна из взрослых родственниц приносит мешок сна и оставляет ее на перекладине люльки. Конструкция детской люльки представляет собой деревянную кроватку со спинками на дугообразных полозьях, на которых ее можно раскачивать. В прежние времена на дно люльки укладывался плотный матрац из соломы или овечьей шерсти, и обязательно имелось отверстие, в которое укреплялась трубчатая кость для стока мочи ребенка в сосуд. Тело ребенка привязывалось двумя широкими поясами или лентами, на концы которых прикреплялись тесемки, которые проводили под колыбелью и туго завязывали на перекладине колыбели. Люлька обеспечивала возможность ребенку оставаться как можно дольше чистым и сухим, что в свою очередь давало возможность матери заниматься хозяйством днем и выспаться ночью. Никогда нельзя было раскачивать пустую люльку, завязывать ленты, когда ребенка не было в люльке, а также переносить ребенка через перекладину люльки. Необходимо было обойти и передать ребенка. Считалось, что не будет здорового потомства у ребенка. Подготовленную люльку нельзя было оставлять без покрывала — в нее может забраться нечистая сила. Следовало прикрыть ее наполовину, иначе сон уйдет.

Имя ребенку имели права давать только родственники ребенка со стороны отца, обязательно мусульманское имя.

Все эти традиции соблюдаются по сей день. В Исламе уделяется большое внимание выбору имени для младенца. В день выписывания из больницы резали барана (акика). Акика – это жертвоприношение, которое совершается мусульманами, когда рождается ребёнок, знак благодарности Господу за новорожденного ребенка. Кровью жертвоприношения делают пометку на лбу ребенка.

В стакан с водой помещают яйцо от сглаза. У порога в дом ставят кусок железа от плохого глаза. Мясо аль-‘акыка распределяется таким образом: часть используется теми, кто принес животное в жертву (то есть родителями ребенка), часть раздается в качестве подаяния, а оставшаяся — дарится близким. Желательно немного дать и женщине, принимавшей роды. Согласно Сунне пророка Мухаммада, сразу (или через некоторое время) после рождения ребенка в его правое ухо следует прочесть азан, а в левое можно прочитать икамат. В этот же день ребенку дается имя. В настоящее время каякентцы халву покупают готовую, нанимают поваров и официанток для обслуживания гостей, появились современные люльки и дают современные имена. В прошлом помощь родственников в подготовке к укладыванию новорожденного ребенка в люльку сближала родственников, а в настоящее время родственники видятся изредка и отдаляются друг от друга, и эта традиция постепенно приобретает современную форму.

Сватовство и свадьба в с. Каякент не обходится без традиционных блюд «къоз гьалвы» и «бозбаш». На сватовство родственники жениха несут «къоз гьалва». Невеста в день свадьбы приносит «къоз гьалва» в дом жениха. Невесту сопровождают родственницы (гуда катунлар). На столе бывает: «къоз гьалва», гюльчелер (сладкие чуреки), фрукты, конфеты и т.д. Вокруг стола собираются родственники и друзья жениха. Халву с пожеланиями разрезает самый уважаемый человек со стороны жениха и кидает деньги, забирает кусок халвы. Затем халва разрезается на кусочки, все желающие берут кусочек халвы и кидают деньги. Эти деньги остаются женщинам, которые сопровождали невесту (гуда катунлар).

В настоящее время праздники и традиции села Каякент постепенно меняются, приобретают новые очертания. Все изменения связаны с современной жизнью человека.

**Источники информации:**

1.Умразият Джабраилова, Мустапа Насимов. Из истории южных кумыков (историко- краеведческие очерки). Издание 2-е, исправленное и дополненное. Издатели Администрация Каякентского района РД, Новокаякентский филиал Дагестанского государственного объединенного историко – архитектурного музея. Махачкала.1997.

2.Мусульманские обряды, связанные с рождением ребенка. <https://umma.ru/musulmanskie-obryady-svyazannye-s-rozhdeniem-rebenka/>. (дата обращения: 8.08.2018)

3. Обычай тугого пеленания детей на Северном Кавказе. <https://matinka-ua.livejournal.com/35436.html>. (дата обращения: 8.08.2018)

4. Село Каякент. <http://odnoselchane.ru/images/photogallery/621_from_buf_0.jpg>

(дата обращения:11.08.2018)