

Секция X

ТРАДИЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ

Руководители Арутюнов С.А., Воронина Т.А.

Алексеевский М.Д.
Москва

ПОМИНАЛЬНЫЕ ТРАПЕЗЫ НА РУССКОМ
СЕВЕРЕ: ПИЩЕВОЙ КОД И ЗАСТОЛЬНЫЙ
ЭТИКЕТ

В докладе рассматриваются основные принципы организации обрядовых трапез в рамках похоронно-поминального ритуала на Русском Севере, выявляется семантика наиболее значимых блюд поминального стола. Большое значение в похоронно-поминальной обрядности Русского Севера имеет хлеб. В традиционной культуре он воспринимается как своего рода синоним еды в целом, универсальная пища. В обрядах хлеб синонимичен «доле» человека. В похоронных обрядах большое значение имеет выделение доли покойного, это действие должно обеспечить безопасность живых. Хлеб семантически связан с плодородием и богатым урожаем, поэтому иногда в обрядах его замешают зерна (например, их могут рассыпать на могиле для птиц). Схожую семантику имеют и блины, часто выступающие в качестве поминального блюда. Обязательным поминальным кушаньем является сладкая каша *кутья*, которую первоначально готовили из разваренных зерен пшеницы или ячменя, разбавленных водой с медом. Кутья также связана с представлениями о плодородии и распределением «доли». Отличительная черта кутьи, по сравнению с другими кашами, ее сладость. Сладким делается и традиционный поминальный напиток кисель. Сладость еды вообще является отличительной чертой поминального стола и, судя по всему, ее можно считать элементом продуцирующей магии (ср. оппозицию «сладкое» – «горькое» в свадебных обрядах). Для похоронно-поминальных трапез характерны сдержанность в проявлении эмоций (запрет на громкие разговоры, смех, исполнение песен) и повышенное внимание к фигуре покойника, что отражается в порядке рассаживания, порядке распределения пищи. Начало и конец поминальной трапезы обычно ритуально выделены: до начала застолья каждому из присутствующих дают попробовать кутьи, а в конце трапезы все пьют кисель, что символизирует перераспределение общей «доли». На поминках не разрешается чокаться, рекомендуется пить четное число рюмок, так как нечетное число символизирует прибыль, изобилие, что недопустимо в отношении смерти.

Алиева В.Р., Назаров Р.Р.,
Юнусова Д.М.
Ташкент

ТРАНСФОРМАЦИЯ ТРАДИЦИОННОЙ
СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ
УЗБЕКИСТАНА В XX в.

Трансформация системы питания населения Узбекистана связана с объективными факторами:

- новые продукты и культуры (картошка, помидоры, баклажаны, латук, цитрусовые и др.);
- новые виды кулинарной обработки пищи (припускание, тушение);
- новые виды посуды и технических приспособлений (самовары, кастрюли, скороварки);
- новые этнические группы, внесшие большой вклад в трансформацию системы питания.

Корейцы внесли такие экзотические вещи, как крахмальная лапша (фунчоза), салаты (че) из пекинской капусты, папоротника, водорослей, спаржи, сырого картофеля, блюда из собачьего мяса (кя-дя, кя-хе), сырой рыбы (хе).

От славян население Узбекистана усвоило новые виды супов (щи, борщ, окрошка, уха), пироги, блины. Татары разнообразили кухню Узбекистана выпечкой (губадия, чак-чак, беляши), армяне – хашем, мясными блюдами (чалагач, хоровач), долмой, выпечкой (кята), азербайджанцы – восточными сладостями (пахлава, шекер-чурек), белым пловом, люля-кебабом.

Вошли в употребление продукты и блюда, ранее мало употреблявшиеся: отварная, соленая и копченая рыба, грибы, свинина, утятина, гусятина, дрожжевой хлеб, колбасы, консервы, полуфабрикаты, маринады, супы-пюре, кофе, какао. Уменьшилась роль традиционных способов консервирования мяса: засола, копчения, обжаривания и заливания жиром.

В современном Узбекистане популярны рестораны, кафе, закусочные, носящие явно выраженный этнический характер: корейские, кавказские (армянские, азербайджанские, грузинские, осетинские), уйгурские, дунганские.

В конце XX в. наряду с традиционными пунктами общественного питания (шашлычные, пловные, чебуречные, пельменные), появилась система западного (пищереи, гамбургерные) и восточного (шаурма) фаст-фуда.

Алимова Б.М.
Махачкала

ПИЩЕВОЙ СИМВОЛИЗМ В СВАДЕБНОЙ ОБЯДНОСТИ КУМЫКОВ

В традиционной культуре кумыков все наиболее важные моменты жизненного цикла человека от рождения до смерти сопровождались трапезами, имевшими не только утилитарное, но и символическое значение. Свадебное застолье кумыков включало не только самое большое количество блюд, но и значительный пласт «знаковых» блюд и продуктов, которые фигурировали на всех этапах свадьбы, досвадебных и послесвадебных обрядов.

Известно, что родители будущего жениха присматривались к девушкам еще задолго до сватовства. Если девушка производила хорошее впечатление, родители юноши, обсудив кандидатуру на семейном совете, посылали в дом девушки сватов. Сваты посещали дом невесты несколько раз. Лишь при последнем посещении, когда родственники невесты должны дать окончательное согласие, подавалось угощение. Основным ритуальным блюдом на данном этапе сговора являлась мучная халва. Приготовление и подача халвы сватам символизировали согласие родителей девушки на брак. После этого отказаться от брака без веских на то причин не могла ни одна из сторон. Обязательным было «вкушение» «невестиной халвы» и всей ее родней.

Следующий этап досвадебного церемониала – официальное обручение *гелешимек*, которое носило характер торжественного акта осведомления не только родственников, но и односельчан о намерении двух семей породниться. Мучная халва и в этой части досвадебного обряда играла важную роль.

Когда невеста со своей свитой входила во двор жениха, их осыпали мукой, рисом, орехами, чтобы она жила в этом доме в достатке и имела много детей. Перед входом в комнату ей давали попробовать мед. Когда невеста уходила в свою комнату, ей давали щепотку соли.

Приведенные материалы свидетельствуют о бытовании в свадебном комплексе кумыков обрядовых блюд и пищевых продуктов, несущих символическую нагрузку. Эти блюда и продукты символизировали соединение молодых и олицетворяли их счастливую жизнь, достаток.

Арадждиони М.А.
Симферополь

ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ КРЫМСКИХ ТАТАР НА РУБЕЖЕ XX-XXI ВВ.

Традиционная система питания крымских татар и ее эволюция нашли отражение в описаниях

путешественников, а также в исследованиях Г.Радде, В.Щепетова, К.Казанского, В.Кондраки, Л.Рославцевой и др. Хронологически можно выделить 4 этапа становления современной крымско-татарской кухни: до конца XVIII в., XIX – первая половина XX вв., 1944–1990-е гг., современный этап. В период средневековья и в новое время система питания татар южного бережья, горного и степного Крыма отличалась ассортиментом используемых продуктов, технологией приготовления и названием блюд, пищевыми предпочтениями, режимом питания. Различия в ландшафтно-климатических условиях, многовековое соседство с армянами, греками, караимами, тесные контакты с народами Причерноморья наложили отпечаток на развитие крымско-татарской кухни в первый период. С притоком новых соседей – болгар, евреев, немцев, русских, украинцев и др. – изменился состав используемого сырья, обогатился ассортимент кушаний, появилась новая кухонная и столовая утварь. В местах депортации система питания крымских татар за короткий срок пережила еще одну серьезную трансформацию. Теперь визитной карточкой национальной кухни крымских татар считаются узбекский плов, «лагман», «самса», поданный в пиалах зеленый чай, которые «потеснили» традиционные чай «ляйля», пельмени («ифах-аш», «татар-аш»), чебуреки и пирог «кубэтэ». Произошли определенные изменения и в современной обрядовой пище крымских татар, режиме питания, застольном этикете.

Батыров В.В.
Элиста

ТРАДИЦИОННАЯ СИСТЕМА ПИТАНИЯ КАЛМЫКОВ В XIX – НАЧАЛЕ XX В.

Историческое развитие пищевого рациона калмыков, проживавших на территории России в XIX в., слабо исследовано и представляет собой большой интерес для науки, так как является частью сложного этнического процесса, проходившего вместе с формированием всей материальной культуры народа. Приготовление пищи у калмыков есть их национальное достояние, изучение которого способствует всемерному раскрытию их этнического своеобразия.

Хозяйственно-культурный тип калмыцкого народа связан с кочевым образом жизни, который в значительной степени определил набор пищевых продуктов и способы их производства. Основу рациона калмыков издавна составляли мясо и молоко. Во все времена года калмыки употребляли в пищу только чай, *чигян* (кислое молоко), вареную баранину и бульон, который готовился из мяса и молока.

Однако с начала XIX в. под влиянием экономических, политических и этнокультурных связей калмыков с русскими и другими соседними народами калмыцкая кухня стала включать в себя ряд иных элементов. В конце XIX в. в некоторых реги-

онах Калмыцкой степи по мере упадка скотоводства калмыки стали переходить к иным составляющим кухни.

Например, проживающие в Мочагах калмыки обычно употребляли в пищу «летом и зимой» такие не характерные для кочевников продукты, как рыба и мука.

Таким образом, основные элементы и характерные черты национальной системы питания калмыков в XIX – начале XX в. сложились в результате взаимного влияния культур соседних народов на протяжении нескольких столетий, а также перехода калмыков к оседлому образу жизни.

*Голубчиков Ю.Н.
Москва*

**«ЧЕЛОВЕК ЕСТЬ ТО, ЧТО ОН ЕСТ»:
СИСТЕМА ПИТАНИЯ И ЕЕ СВЯЗЬ
С ГЕОГРАФИЧЕСКОЙ СРЕДОЙ**

Н.И.Вавилов выявил семь основных центров происхождения культурных растений. Антрополог В.П.Алексеев установил, что с этими центрами появления культурных растений были связаны географические очаги формирования человеческих рас и даже вся этническая карта мира вплоть до XVII в. Лишь возникший 200–300 лет назад межконтинентальный торговый обмен стер грани в питании разных народов.

Если человек есть то, что он ест, то и генетическая совокупность людей – род, племя, народ – есть то же самое. Извечно с пищей человек воспринимал и условия той среды, которую населял, и той среды, из которой когда-то вышли его предки. Между продуктами питания и человеком и даже его духовным миром существовала генетическая связь. Сотнями предшествовавших нам поколений был прикован ею человек к определенным центрам происхождения культурных растений. К ним восходил его национально-расовый ген.

Теперь человек в питании стал связан не с конкретной географической областью, а со всей биосферой. Продукты из чуждого для народа центра происхождения в определенном смысле являются для него чужеродными. Из них строятся чужеродные клетки организма. Веками природа, род и народ определяли законы нашего питания. Теперь мы не слышим их голосов. Зато чутко прислушиваемся к рецептам кулинаров, рекомендующих готовить нам немислимые смеси из рафинированных продуктов, которые никогда не встречались ни в природе, ни в нашем народе.

*Добровольская В.Е.
Москва*

**ЕДА НА ПОХОРОННОМ ЗАСТОЛЬЕ
ВО ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
(ПО МАТЕРИАЛАМ ЭКСПЕДИЦИЙ 1994–2004 гг.)**

В докладе будет рассмотрена еда, употребляемая в поминальные дни на территории Владимир-

ской области. Поминальная еда в народной традиции Владимирской области регламентируется обычаями. При этом поминальная еда различается по месту употребления и размещения. С одной стороны, можно указать на поминальные угощения, раздающиеся вне дома: «первая встреча»; еда, употребляемая на кладбище сразу после похорон; еда, раздаваемая как милостыня; еда, оставляемая на помин на перекрестках; «сорок милостынек», которые тайно выкладывают на окна или пороги домов. С другой стороны, существуют поминальные застолья, основным местом проведения которых является дом. В рамках владимирской традиции особую роль играет состав блюд и их дифференциация в зависимости от типа ритуального действия с едой (поминальное угощение или застолье) и времени поминовения (сразу после кладбища, девятый, двадцатый или сороковой день, година). Другими различительными признаками являются: место употребления пищи, половозрастной и социальный состав участников поминальной трапезы, роль вдовы или вдовца как хозяев застолья. Особое значение придается ряду примет и запретов, которые регламентируют еду.

*Колчина Е.В., Куликова Е.А.
Санкт-Петербург*

**ЭТНОГРАФИЯ И МЕДИЦИНА РОССИИ:
ПЕРСПЕКТИВЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО
СОТРУДНИЧЕСТВА**

Активизация процессов деструктуризации в российском обществе делает актуальным поиск новых путей, позволяющих человеку выжить в условиях политической и экономической нестабильности. В связи с ростом общей заболеваемости в различных этнических группах возникает необходимость в определении роли внешних и внутренних предрасполагающих факторов для манифестации и прогрессирования различных патологических состояний. В контексте антропо-экологического подхода к проблеме можно выделить две основные задачи:

1. создание необходимых условий для нормального функционирования этносов в регионах их традиционного проживания;
2. создание оптимальных условий для адаптации мигрантов с учетом их этнических особенностей, в т.ч. в условиях мегаполиса.

Для решения поставленных задач целесообразно сотрудничество специалистов этнографических и медицинских специальностей с применением методов исследования, признанных в каждой дисциплине:

1. полевых исследований, включающих сбор этнографических (режимные моменты, система питания и т.п.) и медицинских данных (анкетирование, результаты объективного осмотра и антропометрии, исследование качества питания, лабораторные исследования и пр.);
2. обработки и оценки выявленных показате-

лей, частоты и выраженности их проявления среди коренного населения и мигрантов в изучаемом регионе;

3. выработки рекомендаций по созданию оптимальных условий функционирования каждой конкретной этнографической группы с учетом геоклиматических факторов, традиционной системы природопользования, системы питания и т. д.

Таким образом, цель междисциплинарного сотрудничества заключается в создании специфичной системы оздоровления населения и повышения качества жизни нации.

*Курумбаев Н.Ш.
Уральск*

СЕМАНТИКА СИМВОЛИКИ ОБЯРДОВОЙ ПИЩИ КАЗАХОВ

Ритуальная функция пищи является важнейшей характеристикой трапезы казахов, основной семантической единицы системы питания. Профанное и сакральное начало выступают в целостности, они не расчленены ни в повседневном-мирских, ни в ритуально-престижных трапезах. По-видимому, это объясняется синкретизмом мирского и сакрального в традиционном мировоззрении казахов, в котором преобладали доисламские представления.

Большая часть ритуалов казахов, связанных с пищей, имеет жертвенно-просительный характер. Как известно, жертвоприношение – это способ установления связи между священным и светским мирами посредством жертвы, т.е. вещи, разрушаемой в процессе церемонии жертвоприношения.

Комплекс жертвоприношений казахов в конце XIX – начале XX вв. можно подразделить на следующие виды: жертвоприношения предкам (арухам); жертвоприношения духам; жертвоприношения мусульманским святым и Аллаху.

Центральная идея заключалась в обеспечении кут – основных жизненных благ (изобилия пищи, здоровья, плодородия скота, многодетности и т. п.) путем принесения жертвы. Считалось, что в случае выполнения определенных обрядов она достигает цели и способствует своевременному исполнению просьб подателей жертвы. Существует строго регламентированная система жертвоприношений, приуроченных к определенным этапам индивидуального жизненного цикла человека, производственного цикла и т. д. Своевременное выполнение этих жертвоприношений контролировалось и регулировалось обществом; система трапез-жертвоприношений являлась также важнейшим механизмом социализации, своего рода «пружиной» социокультурного поведения человека и группы.

Большая часть этих представлений имеет универсальный характер. Ближайшие соответствия

им мы находим в тюрко-монгольской этнической зоне, что значительно обогащает, на наш взгляд, материалы об историко-культурных контактах народов этого региона, а также об их этногенетической близости.

*Лаврентьева Л.С.
Санкт-Петербург*

МАГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ЕДЫ В РУССКОЙ ТРАДИЦИИ

Еда в традиционной культуре, помимо своего основного назначения – утолять голод и наделять человека положительными качествами, давать ему здоровье и силу, – широко использовалась как своеобразный атрибут при совершении тех или других магических действий.

Так, большая часть гаданий происходила на еде или с помощью еды. В гаданиях чаще всего использовали хлеб, мелкие выпечные изделия (сочень, блины, лепешки), кашу. Прибегали к еде и во время любовной магии.

Особенно много запретов и предписаний, относящихся к еде, соблюдалось в дороге. В представлениях народа дорога воспринималась как нечто опасное, неопределенное, некая грань между жизнью и смертью. Можно с уверенностью сказать, что дорога не преодолевалась без куска хлеба (еды). И, напротив, охотники, рыболовы, пастухи, ремесленники, богомольцы придерживались в той или иной мере пищевых запретов.

Еду широко использовали и при лечении. В данном случае больного рассматривали как путника в дороге между двумя мирами. Основная задача знахаря – вернуть больного с дороги в «иной мир» – в «мир живых». Чтобы овладеть болезнью, захватить ее на месте, необходимо было зафиксировать место болезни, путь, дорогу. Вот почему лечение проводилось на пороге, у печи или даже в самой печи. Это все знаки границ между двумя мирами.

Ни одно дело в жизни крестьянина – строительство, работа в поле, покупка или продажа и т.п. – не обходилось без угощения. Как правило, та или другая работа начиналась и заканчивалась угощением.

*Назаров И.И.
Барнаул*

РИТУАЛЬНАЯ ПИЩА КУМАНДИНЦЕВ

Под ритуальной пищей принято понимать блюда, наделенные определенной сакральностью. У кумандинцев к числу таких блюд относятся кушанья, съедаемые людьми в особых случаях, и блюда, пожертвованные духам или богам. Ритуальная пища, как правило, противопоставляется повседневной еде. Однако зачастую повседневная пища является одновременно и ритуальной. У кумандинцев, например, лапша (*туттаи*), являясь каждодневной едой, была и главным блюдом на свадьбах. Приго-

товление лапши для свадьбы сопровождалось серией запретов и предписаний: ее делали только подружки невесты; нельзя было резать тесто ножом, можно было только отщипывать пальцами и т.д. Наибольшей сакральностью наделялось мясо жертвенного коня, приносимого духу-покровителю рода (*сеока*) – т.н. обряд *тайэлга*. Есть это мясо могли только представители одного *сеока*. Во время жертвоприношения и трапезы запрещалось ломать кости коня, а по завершении трапезы все кости жертвенного животного складывались в одну кучу. Часто роль ритуальных блюд играли обычные жидкие похлебки и брага, которыми «кормили» деревянные изображения духов-покровителей охоты и тряпичные куклы духов-*орёкеннеров*. Брагой кумандинские охотники кропили духам-хозяевам гор и перевалов. Похлебку из мяса свежезаколотого домашнего животного обязательно трижды плескали в огонь – жертва матери огня. Зафиксированы случаи утраты некоторыми охотничьими ритуальными блюдами (как, например, блюдо *тиа* из внутренностей сурка и других диких животных) своей сакральности. Эти блюда переходили сначала в разряд праздничной семейной пищи, а потом становились повседневной.

Никогло Д.Е.
Кишинев

НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ЧЕХОВ НА ЮГЕ МОЛДОВЫ В XX в.

Значительная часть чешского населения православного вероисповедания, переселившись в 1880 г. из Таврической губернии (с. Чехоград) в Южную Бессарабию, основала здесь, в Измаильском уезде, с. Новоград, в 1918 г. переименованное в с. Голубое. Несмотря на то, что и на территории Таврической губернии, и в Бессарабии чехи находились в иноэтничном окружении, им удалось сохранить свой язык и свои исконные традиции питания.

К этнически специфическим элементам питания относятся популярные у чехов различные виды галушечных блюд (кнедлики, флички и т.п.), супы с галушками (фличкова полевка), из мучных изделий – штрудли. Высокой степенью устойчивости обладает обрядовая пища. До сих пор на Рождество и Пасху в чешских семьях готовят сдобные изделия с изюмом (гоуски). Из напитков на все праздники и ключевые события семейного цикла подают кофе. Традиции питания чехов данного региона находятся в одной этнокультурной нише с пищей украинского населения и составляют элементы, относящиеся к восточно-славянской группе традиций, которая распространена на территории современной Молдовы. К данным элементам можно отнести приготовление на поминки жидких блюд (супов, борщей). В питании чешского населения обнаруживается и влияние местного населения (молдаван, болгар, гагаузов).

В иноэтничной среде национальная пища чехов выглядит весьма самобытной и эксклюзивной и обладает высокой степенью эмоциональной привлекательности. Именно поэтому соседнее население включает в свой рацион питания чешские блюда. Причем это наблюдается не только в смешанных (чешско-молдавских, чешско-болгарских, чешско-гагаузских и т.п.), но и в моноэтничных семьях.

Пушкарева Е.Т.

КУХНЯ НЕНЦЕВ (ПО ПОЛЕВЫМ МАТЕРИАЛАМ)

В статью вошли полевые материалы моей поездки (2004, 2005 гг.) по муниципальному образованию г. Надым и Надымского района Ямало-Ненецкого автономного округа, осуществленной в ноябре 2004 г. и в марте 2005 г. в г. Салехард.

В поездке собраны материалы по разным аспектам жизни населения, но основное внимание было сосредоточено на кухне ненцев. Важно описать блюда, которые семьи готовили для себя и которые ела я. Мне посчастливилось отведать в 31 семье 40 рыбных блюд, 41 мясное, 8 из домашней птицы и дичи, 3 из лахтака, 1 из мяса клеточного песка, 15 мучных изделий, 10 салатов, 7 блюд из северных ягод, 14 фруктовых блюд (одной хозяйкой в качестве варенья был подан сладкий кетчуп «Акмалько»), 5 видов овощей, 5 видов молочных продуктов, конфеты многих наименований, 8 видов приправ, черный чай, сахар, растительное масло, 23 наименования вино-водочных изделий, в том числе тройной одеколон (не пробовала).

Таким образом, предварительно можно сделать вывод, что кухня ненцев, оставаясь в своей основе полярной, впитала в себя много новых элементов.

Пчелинцева Н.Д.
Москва

ПОМИНАЛЬНАЯ ПИЩА НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА И ДАГЕСТАНА

Набор блюд поминальной трапезы является отражением традиционной системы питания народов и сохраняется фактически в неизменном виде на протяжении веков. Для народов Северного Кавказа и Дагестана характерны многочисленные поминки, которые устраивают в виде раздачи продуктов на кладбище в день похорон или в другие поминальные дни (обычно конфеты, сахар, фрукты, рис, лепешки), в виде раздачи продуктов соседям, родственникам и бедным (определенное количество сырого мяса, различных круп, сахара, соли) или в качестве трапезы в доме покойного. У большинства мусульманских народов по традиции не устраивают поминки в день погребения, а раздают продукты на кладбище или разносят по соседям, и в течение трех дней в доме умершего

не разжигают огонь и не готовят пищу (ее приносят соседи). Поминки в день похорон традиционно устраивают осетины-христиане, а с середины XX в. это стало общепринятым и в семьях осетин-мусульман. У ногайцев в качестве нововведения после возвращения с кладбища устраивают небольшое угощение – чай с медом и сладостями.

Поминальную трапезу составляют в основном вареные блюда, так как вареное выступает как сакральное, в отличие от жареного, которое представлено как мирское. Наиболее распространенные обрядовые блюда: отварное мясо (баранина, говядина, курятина, индюшати́на), мясной бульон или соус, плов, халва, пироги (с сыром, картошкой, мясом), каши (из проса, риса, кукурузы, пшеницы, полбы), паста. Сохраняется традиционный набор блюд, ассортимент расширяется в основном за счет сладостей (тортов, конфет), сладких напитков типа лимонада.

Алкогольные напитки – арака, пиво – употребляются только у осетин-христиан, но с некоторых пор получили распространение и у осетин-мусульман.

**Рамазанова З.Б.
Махачкала**

ПИЩЕВЫЕ ЗАПРЕТЫ И ПРЕДПИСАНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С РЕПРОДУКЦИЕЙ У НАРОДОВ НАГОРНОГО ДАГЕСТАНА (XIX – НАЧ. XX вв.)

С самого начала беременности у горцев Дагестана женщина должна была соблюдать целую систему пищевых запретов и предписаний, связанных с репродукцией. Горцы Дагестана придавали большое значение питанию беременной женщины. Характер ее питания определялся различными пищевыми запретами и предписаниями. Например, запретным считалось есть зайчатину, иначе у новорожденного могли появиться внешние признаки зайца («заячья губа»), конину (женщина долго не разродится), козлятину (ребенок будет дурно пахнуть) и т.д.

Родственники старались выполнять все прихоти беременной, связанные с пищевыми потребностями. Диктовалось это не столько потребностью рационального питания, сколько боязнью повредить внешности ребенка, т.к. у ребенка могли оказаться родимые пятна, повторяющие цвет и форму ягод, фруктов и других продуктов питания, которые женщина хотела съесть во время беременности, но не смогла этого сделать.

По этой же причине при беременной запрещалось говорить о кулинарных изысках и несезонных фруктах, о продуктах, которыми в данный момент нельзя было ее угостить.

Сюда же необходимо отнести пищу, которую принято было приносить роженице родственницами и близкими соседками – это всевозможные каши (особенно приготовленные на основе абри-

косового сока, обильно политые маслом, медом и урбечем), пироги, пельмени, начиненные свежими или сушеными дикорастущими травами (мята, чабрец), призванные обеспечить здоровье роженице и ребенку, а также усилить лактацию.

**Тихомирова М.Н.
Омск**

ЭТНОКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЛЕКСЫ ПО МАТЕРИАЛАМ СВАДЕБНОЙ ПИЩИ ТАТАР ЗАПАДНОЙ СИБИРИ

Исследование проведено при поддержке РГНФ, проект 03-01-00483а; программы Федерального агентства по образованию Министерства образования и науки РФ «Развитие научного потенциала высшей школы», тема 655.

Доклад посвящен анализу общих черт и различий в свадебной пище татар Западной Сибири и выявлению этнокультурных комплексов.

I. К первой группе общих черт отнесены те, которые связаны с общетюркской культурной традицией (приготовление жидкого блюда – *шурпы* (мясо с лапшой или рисом), тесто, обжаренное в масле – *баурсак* и пр.). Ко второй группе – связанные с исламской культурной традицией (не проводить свадебные церемонии в месяц *сафар*, назначать обряд мусульманского бракосочетания и свадебное пиршество – *туй* в четверг или пятницу, закрывание пищи до прочтения молитвы во время проведения церемонии бракосочетания).

II. На церемониях свадебного цикла были обязательные блюда, различающиеся по территориально-этническому признаку. У части тарских татар ключевым моментом удачного сватовства было совместное вкушение масла/масла с хлебом. У тарских татар, в основном среди потомков переселенцев из Средней Азии, была отмечена традиция угощать молодых и гостей сладкой водой – *шэрбет* после проведения обряда бракосочетания. Ее истоки связаны с мусульманами Передней и Средней Азии.

Различалось главное блюдо свадебной трапезы – *туй*: у тоболо-иртышских татар оно считалось блюдом жениха – это *балеш (и)* либо сладкий *чак-чак*, а барабинские татары готовили сладкий пирог *шугарак*.

III. На всех этапах свадебного цикла наблюдается обрядовые действия магико-религиозного характера с продуктами питания. Их целью было достижение хороших взаимоотношений между новобрачными и их родственниками, обеспечение достатка в семье и многочисленного потомства, предотвращение сглаза и порчи.

У тоболо-иртышских татар, в основном среди потомков среднеазиатских переселенцев и поволжско-приуральских татар, для этих целей широко использовались продукты земледелия, нехарактерные для Сибири – это сушеные фрукты (курага, изюм), рис. Но не исключено, что обрядовые дей-

ствия с перечисленными продуктами получили распространение среди рассматриваемого населения благодаря исламу. В настоящее время они используются почти повсеместно в трапезах по случаю обрядов, установленных религией.

Таким образом, можно выделить два этнокультурных комплекса: первый связан с древней общетюркской традицией, второй, поздний по происхождению – с выходцами из Средней Азии и поволжско-приуральскими татарами.

Хабибуллина А.Р., Янгузин Р.З.
Уфа

ПОЛОВОЗРАСТНОЙ АСПЕКТ СОЦИАЛЬНОЙ ФУНКЦИИ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ БАШКИР

В традиционном быту башкир трапезами отмечались все наиболее важные моменты жизненного цикла человека. К разряду этих трапез относятся: *бэтэй сэйе* – трапезы, посвященные рождению ребенка, *бэтэй туйы* – трапезы во имя жизни ребенка, *кендек сэйе* – торжество в честь первого представления ребенка обществу, *бишек туйы* – по случаю укладывания ребенка в колыбель, *тэпэй сэйе* – в честь первого шага ребенка, *исем туйы* – «праздник имени», *бэнес буткагы* – «каша младенца», в честь наречения именем, *кыркынан сыгарыу* – «выведение из сорокадневья», *баланы атка мөндереу* – по поводу первого сажания мальчика на лошадь, *соннэт туй* – по поводу мусульманского обряда обрезания. В число этих трапез может быть включен и комплекс трапез, входящих в свадебный церемониал.

Пережитки половозрастной дифференциации традиционного общества башкир проявлялись и в существовании специфических женских и мужских трапез, разделении общих трапез на мужскую и женскую части, организации трапез людей одного возрастного круга, строгой регламентации состава трапез по возрастному признаку (исключение детей и подростков из числа участников некоторых ритуально-престижных трапез).

Эти трапезы были ритуализированными. Основным назначением их была фиксация изменений в социальном положении члена коллектива и обеспечение ему всевозможных благ путем выражения благопожеланий. Возможно, первоначально эти трапезы имели характер жертвоприношений. В силу этого им придавался особый, магический смысл. Пищевые продукты имеют здесь не только утилитарное, а, прежде всего, символическое значение, используются с магической целью. Проведение этих трапез считалось обязательным. Большая их часть сохраняется и в наши дни, что свидетельствует об устойчивости представлений об их необходимости.

Четкарева Р.П.
Йошкар-Ола

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА И КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО НАРОДА МАРИ

С глубокой древности марицы уделяли большое внимание особенностям питания. В анналах о культуре марицев вопросы традиционной системы питания разработаны недостаточно.

С давних времен у народа мари источниками питания служат продукты земледелия, огородничества, охоты, рыболовства и пчеловодства.

Кулинарная обработка пищи отличается консервативностью, традиционностью, сравнительно несложностью. Мучные изделия чаще бездрожжевые.

Особенностью является наличие в некоторых пищевых блюдах выраженного кислого или соленого вкуса: *лашка* – фрикадели, огурцы и капуста в рассоле, *пура* – квас, *туара* – сырники, *коштымо колиур* – уха из сушеной рыбы и другие. Сладкие напитки готовятся преимущественно из лесных ягод.

Можно отметить выраженную молочно-растительную направленность в питании. Мясо и мясные продукты не преобладают в пищевом рационе.

С давних времен марицы употребляют напитки из пророщенных зерен пшеницы, ржи, овса, ячменя – *шьтыше пырче*, *полто* (проростки, англ. *sprout*), а также напитки из пророщенных семян растений и овощей. *Полто* – это живая биоэнергия, витамины, минеральные вещества, ферменты и ценные белковые аминокислоты. По утверждениям ученых – это пища XXI века. В блюдах широкое применение находит мед.

В результате тесных связей с соседями (русскими, татарами, чувашами) утвердились блюда, схожие с национальными блюдами. Но в их рецептуре отмечаются особенности: умеренное количество пряностей, острых приправ, включение лесных ягод, грибов и др. Обращает внимание культура поведения во время приема пищи: правильно держать туловище, не отвлекаться и не спешить, умерить излишний аппетит и др.

Шадманова С.Б.
Ташкент

ВЛИЯНИЕ СОВРЕМЕННОГО РИТМА ЖИЗНИ НА ТРАДИЦИОННУЮ СИСТЕМУ ПИТАНИЯ УЗБЕКОВ

Пищевой ассортимент узбекского народа издревле отличался разнообразием и был связан, с одной стороны, с природно-хозяйственными особенностями страны, а с другой – с влиянием ближайших соседей – казахов, туркменов, уйгуров, таджиков. В условиях советского строя заметное влияние на узбекскую кухню оказала кухня народов СССР. Если в дореволюционное время в пище узбеков преоблада-

дали продукты земледелия и скотоводства, то в советское время добавилась продукция фабричного производства (макаронны, кондитерские изделия, колбасы, консервы и т.д.). С провозглашением независимости пищевой ассортимент узбеков, в особенности жителей крупных мегаполисов, обогатился продукцией западного производства (фаст-фуд, хотдоги, пицца, разнообразные прохладительные напитки и др.).

Важно также отметить разницу в пищевом режиме узбеков, проживающих в городах и сельской местности. Так, при общей тенденции к снижению потребления жирной пищи у узбеков в целом, что обусловлено изменением ритма жизни, эта тенденция в большей степени проявляется среди городских жителей.

Тем не менее и поныне сохранилась в основе своей традиционная пища узбекского населения.

Существенной чертой современной жизни республики явилось и создание благоприятных условий для возрождения национальной кухни иных народов многонационального Узбекистана, совмещаемого с активным созданием частных кафе, столовых, ресторанов европейской кухни. Все это способствует обогащению пищевого рациона не только узбеков, но и всех жителей молодого узбекского государства.

*Шахназарян Н.Р.
Краснодар*

СИСТЕМА ПИТАНИЯ ЖИТЕЛЕЙ НАГОРНОГО КАРАБАХА В УСЛОВИЯХ ЭКОНОМИЧЕСКОГО ДЕФИЦИТА

Общеизвестно, что на протяжении всего советского периода ситуация с обеспечением товарами первой необходимости и продовольственными фондами была тяжелой. В Нагорно-Карабахской автономной области (НКАО), столкнувшись с неравномерным потоком снабжения, люди выработали методы борьбы с обескураживающим дефицитом.

Особенности быта и представления о гостеприимстве сыграли свою, безусловно положительную, роль в выживании в блокированном Карабахе. Связанная с этим установка на микроэкономику демонстративного процветания в виде привычки накапливать продукты в больших количествах про запас на случай внезапных гостей, да и для уверенности «в завтрашнем дне», определяет наличие резервов провианта. Рядовые семьи обычно могли питаться очень скромно в повседневной жизни, но для гостей накрывались столы, отличавшиеся кулинарными излишествами. Тем самым, кроме проявления уважения и благорасположения к гостю, отмечались «место» этой семьи в локальной иерархии и статус семейной женщины как хозяйки (хорошей, дальновидной, запасующейся «на черный день» и не живущей одним днем или плохой, живущей сегодняшним днем, безразличной и эгоистичной потребительницы). Чем изысканнее и обильнее накрывались столы для гостей, тем выше становился престиж семьи, передаваясь изустно. Не иметь средств, быть бедным, неимущим считалось здесь постыдным. Подобные представления со всеми сопровождающими фактами, собственно, и позволили населению продержаться за счет запасенных, заготовленных «на всякий случай» продуктов в тяжелые годы экономической и военной блокады со стороны Азербайджана. Тем не менее блага были распределены крайне неравномерно, и большая часть населения была поставлена перед фактом голода. В условиях экстремальной скудности ресурсов интенсивно использовались естественные ресурсы среды обитания.

Описанные выше рационализированные привычки сполна сослужили свою службу людям в Карабахе конца 1980-х. Работа выполнена на основе полевых материалов, собранных на протяжении нескольких лет (наиболее сосредоточенное и продолжительное исследование было проведено в 2000–2001 гг.) в различных местах проживания карабахских армян.

X.1. ХМЕЛЬНОЕ И ИНОЕ:

ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ НАРОДОВ ЕВРАЗИИ

Александренков Э.Г.
Москва

**РОМ И ПИВО В ЖИЗНИ РЯДОВОГО КУБИНЦА
В 1960–1980-е гг.**

Доевропейские обитатели острова готовили хмельные напитки, которые не вошли в потребление потомков европейских иммигрантов. Традиционное для Средиземноморья вино не могло быть изготовлено на острове. Среди привычной пищи, нехватку которой испанцы ощущали поначалу, вино стояло в одном ряду с хлебом и оливковым маслом. Импорт вина был по средствам лишь самым зажиточным слоям местного креольского населения.

Примечательно, что в состав креольской (местной) пищи не включается ни один хмельной напиток.

Культура потребления хмельных напитков на Кубе складывалась сначала под воздействием испанских традиций, затем – других европейских стран, еще позже – под влиянием североамериканцев, и наконец – русско-советской традиции. Главными факторами изменений были социально-экономические. Тем не менее, они нередко воспринимались как этнические.

Межконтинентальные взаимодействия в пище (в том числе и в напитках) следует рассматривать в двух аспектах. Первый – как результат распространения отдельных элементов пищевого сырья или даже блюд, не связанных (или сейчас не осознаваемых как связанные) с определенными этническими общностями. Второй был вызван миграциями населения, которое явилось носителем тех или иных систем питания.

Амирьянц И.А.
Москва

**ЖАНР «ВИННОЙ ПОЭЗИИ» В АРАБСКОЙ
СРЕДНЕВЕКОВОЙ ЛИТЕРАТУРЕ**

В доисламский период алкогольные напитки были уже хорошо известны, а возлияние вина на алтарь входило в религиозный ритуал поклонения огню. С распространением ислама постепенно был установлен запрет на употребление алкоголя. Вместе с тем, соблюдение запретов ислама скорее было обязательным для рядовых мусульман, нежели для представителей власти и знати. Не случайно жанр «винной поэзии» возник в мусуль-

манской литературе, лучшими представителями которой были придворные поэты при дворе халифов и шахов.

Родоначалником «винной поэзии» можно считать арабского поэта Абу Нуваса (VIII в.). В его стихах, как и в творчестве других средневековых поэтов этого жанра (арабского поэта Абу-ль-Ала аль-Маари, X в.; персидских поэтов Омара Хайяма, Хафиза, Хосрова, Саади; тюркского поэта Бабур) восхвалялись пирушки, вино, его воздействие на человека и то наслаждение, которое от него испытывают. В их стихах дерзкие похвалы вину, прославление его полезных качеств, наставления, как и с кем пить, можно рассматривать как проявление бунтарского духа арабских поэтов. В персидской поэзии этого жанра чаще содержится призыв отдаться простым радостям жизни.

Андреева Т.Б.
Москва

**ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ НА РУССКОМ
СЕВЕРЕ В XIX в.: ТЕХНОЛОГИЯ И УТВАРЬ**

Известно, что на Русском Севере существовало два способа пивоварения в домашних условиях: корчажное, которым занимались женщины, и варка пива мужчинами в больших объемах, с более сложной технологией. В зависимости от этого пивоварение могло быть также индивидуальным и общественным. Технология варки пива на Русском Севере включала приготовление солода, варку сула, переваривание сула с хмелем, брожение пива, однако в разных губерниях для варки пива использовалось разное сырье. Приготовление пива на Русском Севере сохраняло архаичные формы, что выражалось в использовании определенного набора утвари, а также в рецептуре.

Об этих и других особенностях пивоварения говорится в докладе, в котором рассматривается технология пивоварения в домашних условиях. Многочисленные источники (из РГО, РЭМ, РГИА, ГИМ и др.) позволили реконструировать процесс пивоварения, классифицировать утварь и посуду для приготовления и употребления пива.

В докладе впервые проводится анализ законов Российской империи, изданных в XIX – начале XX в. в отношении варки пива в домашних условиях. Он показывает, что законодательство осложняло существование традиционного домашнего пивоварения, запретив сначала свободное использование пивоварен в сель-

ской местности, а затем и строго регламентировав праздники, к которым можно было варить домашнее пиво. В конце XIX – начале XX вв. оформление разрешения на варку пива на пивоварне стало настолько сложным, что не оставляло почти никаких шансов на существование дедовских пивоварен.

Устойчивое сохранение традиции домашнего пивоварения на Русском Севере можно объяснить удаленностью от органов центрального управления, малой плотностью населения на большой территории, что позволяло допускать варку пива без контроля местных властей.

**Аннаева Т.А.
Нальчик**

БУЗА В ОБЫЧАЯХ И ОБРЯДАХ БАЛКАРЦЕВ

Одним из традиционных для балкарцев напитков была буза. Для ее приготовления использовали просяную, а позднее кукурузную муку, которую заквашивали и прожаривали, добавляли солод (*салат*), заливали водой и оставляли на 2-3 дня в кадке для брожения. Для большей крепости в бузу добавляли мед и выдерживали еще несколько дней. Для праздников готовили специальную бузу *бал боза* (медовая буза) с большим количеством меда. Посуду с такой бузой на несколько месяцев закапывали в землю.

Буза не была повседневным напитком, но она играла важную роль в любом праздничном застолье, в обрядах, связанных с рождением ребенка, с праздником начала весенних полевых работ, с сенокосом и т.д.

Если во время сватовства на стол ставилась буза, это означало, что к девушке сваталось много женихов. Когда сватовство проходило удачно, то обе стороны выпивали бузу из почетного бокала – *гопмана* (деревянная чаша с двумя ручками) или из рога.

Если буза на свадьбе была вкусной и хорошо приготовленной, верили, что и будущая жизнь молодых будет счастливой. Когда друзья жениха приезжали за невестой, перед ними ставили столик с бузой и угощением. Один из гостей должен был выпить полную чашу бузы. При этом произносился тост с пожеланиями здоровья и счастья молодым и всем присутствующим.

Существовали различные обрядовые игры, в которых использовался этот напиток. В балкарском фольклоре сохранились многочисленные песни-тосты (*алгышы*), посвященные бузе.

**Арутюнов С.А.
Москва**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В АРМЯНСКОЙ СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ

В докладе показана роль воды в армянских взглядах на существование и субституция пресной воды разными видами минеральных вод в современности. Вторыми по важности напитками являются молочные, их разновидности и роль также описаны в докладе. Напитки зернового происхождения, напротив, почти вышли из употребления, не считая пива, которое стало популярным совсем недавно. Особыми, достаточно специфичными контурами обладает потребление чая и кофе, кроме того, следует отметить широкое и давнее распространение отваров мяты и чебреца, а также особую и ширящуюся роль сладких фруктовых напитков.

**Воронина Т.А.
Москва**

ЗАДРАВНАЯ ЧАША В РУССКОЙ ТРАДИЦИИ: К ИСТОРИИ ЗАСТОЛЬНОГО ЭТИКЕТА В X–XVII ВВ.

Россия с давних времен исторически была тесно связана с Византией, поэтому нет ничего удивительного, что именно оттуда был заимствован и особый обряд задравной чаши. Он стал неотъемлемой частью застольного этикета при княжеском/царском дворе и впоследствии получил название «Чин приливка о здравии царя». Текст здравицы обычно произносили, а иногда и пели по нотам в виде многолетия князю/царю с молитвенным воззванием. При этом и сам тост, и посуда, из которой пили, имели название «чаша». До нас дошли тексты подобных здравиц («чаши») начиная с середины XVI в.

Как правило, чашу воздвигали в торжественные и праздничные дни, а также по случаю родин, крестин, заключения брака членов царской семьи, венчания на царство, официального приема иностранных гостей в Кремле. Обряд задравной чаши с провозглашением здоровья царю и его окружающим был обязательным и строго соблюдался при царском дворе вплоть до конца XVII в., но позднее он утратил ту величавость и значение, которые ему были присущи в прошлом.

В докладе также сообщается, что пили при царском дворе, какой посудой и утварью пользовались во время трапезы, какими церемониями обставлялись задравные речи в адрес гостей.

Обращение к различного рода источникам дает возможность реконструировать обряд задравной чаши в русской традиции и связанные с ним обычаи и обряды, что в целом позволяет расширить наши представления об истории русского застольного этикета.

Григулевич Н.И.
Москва

СТРАНА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ.
АБХАЗСКАЯ КУЛЬТУРА ВИНОГРАДНОГО
ВИНА И ВОДКИ

Исследование проведено при поддержке РГНФ,
грант N 05-01-01069а.

Многовековые традиции возделывания абхазии винограда дошли до наших дней практически неизменными. Старинными, дедовскими методами почти в каждой семье производят виноградное вино и водку. Способы хранения вина в глиняных кувшинах, закопанных в землю, также дошли до нас из глубокой древности.

Но все это можно встретить и в других Закавказских и Северо-Кавказских республиках и странах. Вино и домашняя водка – это больше, значительно больше, чем алкогольный напиток, если речь идет об Абхазии. Это скорее образ жизни и смерти. Это сложный ритуал, причем далеко не только приема гостей, свадеб и поминок.

Все праздники (семейные, клановые, общественные) сопровождаются сбором гостей, которые за угощением поднимают многочисленные тосты и, соответственно принятым традициям, выпивают большое количество вина и чаи.

И несмотря на это (а может быть, благодаря этому?) Абхазия на протяжении многих десятилетий двадцатого века справедливо признавалась одной из немногих стран с высоким (выше среднего) научно подтвержденным процентом долгожителей в популяции. В работе рассматриваются этнографические (относящиеся как к материальной, так и к духовной культуре) и биологические аспекты винодельческой культуры современной сельской Абхазии.

Материал для данной работы был собран в ходе полевых исследований в сельской Абхазии летом 2004 г. Работа проводилась в селениях Члоу (Очамчирский район) и Дурипш (Гудаутский район).

Жуковская Н.Л.
Москва

НАПИТКИ «БЕЛЫЕ», НАПИТКИ «ЧЕРНЫЕ» –
САКРАЛЬНАЯ АНТИТЕЗА В ПИЩЕВОЙ
ТРАДИЦИИ МОНГОЛОВ

Оппозиция белый/черный – одна из основополагающих в монгольской культуре, как, впрочем, и во многих других этнических культурах мира. С белым цветом у монголов ассоциируются представления о счастье, благородстве, чистоте, честности, добре, почете, высоком положении в обществе. Имеющие белый цвет предметы материальной культуры (войлок, верхняя одежда), виды пищи (молоко и производные от него творог, сметана, пенки, молочная водка *архи*, кумыс

и др.), скот (белые верблюды, белые лошади) представлены в разных ситуациях сакрального и ритуального порядка от прихода гостя в дом/юрту и угощения его первым надоевшим молоком дня до избрания Великого хана, которого поднимают на белом войлоке над головами избравших его участников курултая. Соответственно с черным цветом у монголов ассоциируется все негативное, темное, злое, жестокое, бедное. В пищевых традициях это проявляется в противопоставлении понятий «белая пища» (*цагаан идээ*) и «черная пища» (*хар идээ*). К черной пище относятся и черные напитки: *хар цай* (чай, не заправленный молоком), *хар ус* (простая вода, подаваемая человеку в ответ на его просьбу напиться, если в доме/юрте нет никакого молочного напитка) – все они выступают как символы нищеты, несчастья, профанного мира, противостоящего сакральному. Из белых напитков самым значимым является кумыс – символ сакрализации любого события, действия, обряда, в котором он используется. Одно из проявлений этого – когда-то весьма популярный у монголов Праздник первого кумыса.

Каландаров Т.С.
Хорог

СВАДЕБНЫЕ НАПИТКИ У НАРОДОВ ПАМИРА

На Западном Памире, а именно в Горно-Бадахшанской автономной обл. Таджикистана, проживают немногочисленные народы – бартангцы, ваханцы, ишкашимцы, рушанцы, хуфцы, шугнанцы, язгулемцы, в большинстве своем исповедующие исмаилизм. Несмотря на обособленное проживание в разных горных долинах, у этих народов наблюдается общность обычаев, в частности свадебных, в ходе которых употребляются и ритуальные напитки.

В день свадьбы жених с двумя друзьями, идущими по обе стороны от него, подходит к дому невесты. У порога их встречает один из наиболее уважаемых представителей рода девушки с большой пиалой в руках. В ней находится ритуальный напиток *шируган* (тадж. *шир* ‘молоко’, *руган* ‘масло’) – теплое молоко, в которое обычно бросают кусочек сливочного масла. Это напиток предназначен для встречи самого дорогого гостя (*падишаха*). Принято, чтобы жених сделал из пиалы глоток. Иногда, правда, особо стеснительные женихи лишь опускают в нее мизинец и затем прикладывают его к губам. Вслед за женихом пьют *шируган* и друзья. После этого все входят в дом невесты.

В ходе обряда бракосочетания (*нихох*), когда жених и невеста сидят на разных нарах, духовный руководитель исмаилитов *халифа* читает текст специального брачного трактата (*нихо наме*). Когда заканчивается чтение, перед *халифой* ставят глубокое блюдо с родниковой водой, в которую брошен кусок масла. У бартангцев, рушанцев,

шугнанцев она носит название *никох хати*, у ваханцев, ишкашимцев – *оби нико*, у язгулемцев – *никохех*, что означает «брачная вода». Кроме масла в нее могут класть либо хлеб, либо мясо.

После обращения *халифы* к жениху о его согласии взять в жены «госпожу (имярек)» блюдо берет в руки «несущий брачную воду» (*никох хати ханбенич*). Он дает выпить «брачной воды» сначала невесте, а затем жениху. Остатки ее обязательно выливают на шиповник, под тутовое или другое фруктовое дерево, которые у памирцев служат символами плодородия.

**Кожолянюк Г.К.
Черновцы**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТРАДИЦИОННЫХ НАПИТКОВ УКРАИНЦАМИ В XIX – НАЧАЛЕ XX вв.

В повседневной жизни и во время праздников украинцы использовали различные безалкогольные напитки. Традиционные прохладительные безалкогольные напитки украинцев: узвар, квас-мусс, сыровець, березовый и кленовый сок.

Для приготовления узвара использовали сушеные фрукты (яблоки, сливы, груши).

Для приготовления кваса-мусса из груш преимущественно использовали плоды дикой груши, имеющие своеобразные вкусовые качества. Перед началом закваски груши пекли в печи, помещали в дубовые бочки и заливали по уровню груш горячей водой. Так же готовили и яблочный мусс, но яблоки укладывали в бочку сырыми. Квашение происходило в холодном подвале на протяжении одного-двух месяцев для грушевого мусса и трех месяцев – для яблочного. Приготовление и употребление мусса встречалось преимущественно в Украинском Прикарпатье, центральных районах Украины, на Подолье.

Традиционным способом собирали в марте березовый сок, просверливая в коре березы дырочку глубиной 5 см, в которую вставляли деревянную трубочку, изготовленную из кусочка ветки бузины. Сок через трубочку вытекает в поставленное деревянное ведро или керамический горшок. Употребляли сок свежим и квашеным. Для приготовления березового кваса в свежий квас клали куски дубовой коры, зерна ячменя, поджаренный горох (на Подолье), ржаной хлеб (на Слобжанщине). Дубовую бочку с березовым квасом ставили в кладовую для брожения на 10-15 дней. В Украинском Прикарпатье и на Полесье имело место приготовление сока как из березы, так и из клена.

**Липинская В.А.
Москва**

РУССКИЙ ЧАЙ: ЗАИМСТВОВАНИЯ, ТРАДИЦИИ, НОВАЦИИ

Популярность чая, завоевавшего практически все страны мира, определяется замечательными свойствами растения (*Thea*). При его распространении существенную роль играли факторы исторические (расширение межгосударственных связей), экономические (конечная стоимость продукта), этнокультурные, определявшие местную специфику употребления.

В отличие от стран Западной Европы, чай поступал в Россию не водным путем, а сухопутным, не через страны-посредники, а непосредственно от основного экспортера. Если в большинстве стран с напитком знакомились в первую очередь элитная среда, то в восточной части России он рано стал доступен простому народу. При этом в ходе межэтнических контактов с коренным населением Сибири усваивались различные способы его употребления (XVII–XVIII вв.), а позже имели место заимствования и от народов Европы (XIX–XX вв.). Следствием столь широких межэтнических связей явилась большая вариативность способов употребления, что отражалось в названиях.

Характерным для русского народа стало заваривание сухого чайного листа, что соответствовало древним традициям приготовления целебных травяных отваров, а также горячего сладкого напитка – сбитня. На этой основе сложились обычаи русского чаепития.

С начала XIX в. начались опыты по акклиматизации чайного куста в стране, но лишь с 20–30-х гг. XX в. было налажено производство российского сухого чая различных сортов на местном сырье. Вторая половина XX в. может считаться временем закрепления традиции русского чаепития и ее включения в систему питания народа.

**Мойсей А.А.
Черновцы**

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ В КУХНЕ РУМЫН БУКОВИНЫ XIX – НАЧАЛА XX вв.

В традиционный набор алкогольных напитков румын Буковины входили: басамак (*basamac*), пиво (*bere*), брага (*braga*), мед (*miedul*), сусло (*must*), водка (*rachiu*), винарс (*vinars*), секерика (*secarica*), различного сорта вина (*rom*).

Материалы об использовании алкогольных напитков румын Буковины встречаются в работах ученых-этнографов конца XIX – начала XX вв. (Д.Дан, С.Ф.Мариан, Е.Воронка, М.Лупеску и др.). Однако целый ряд вопросов, связанных с процессом изготовления алкогольных напитков и их использованием в жизненном цикле румын, требу-

ет этнологического изучения.

Басамак представлял собой водочный напиток низкого качества, который был больше распространен в Мунтении и Молдове. На Буковине он был распространен в основном в южной ее части.

Пиво в исследуемый период имело распространение преимущественно среди городского населения (среди рабочих фабрик гг. Черновцы, Сучава, Кимполунг и др.).

Брага употреблялась в основном в Молдове и в соседних с Молдовой восточных районах Буковины, а также в г. Черновцы.

Мед употреблялся повсеместно на Буковине, а также в соседних румынских районах.

Еще один хмельной напиток – сусло, распространенный в южной части Буковины, делали из яблоч, груш, черники, вишен и черешен.

*Павленкова Н.В., Тирияки В.З.
Евпатория*

ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ КРЫМСКИХ КАРАИМОВ

Наряду с общеупотребительными напитками – чай, кофе, соки, компоты и др. – у крымских караимов издавна были приняты свои специфические напитки, которым они на протяжении многих веков отдают предпочтение. Поскольку древнейшими занятиями караимов были виноградарство и скотоводство, то отсюда и прослеживается технология изготовления традиционных напитков – безалкогольных и алкогольных – из различных сортов крымского винограда, а также на основе кисломолочной продукции. В караимском языке сохранились названия напитков: *максыма* – просяной квас (более известный под названием «буза»); *шыра* – виноградный сок или молодое вино; *щербеты* – фруктовые напитки с добавлением пряностей; *кошаф* – компоты из крымских сухофруктов; *варлы (арлы)* – напиток на основе обжаренной муки с добавлением перца, а также кисломолочные напитки на основе *катыка* – *язма* и *айран*.

Помимо безалкогольных напитков, сохранилась рецептура традиционных алкогольных напитков – водки, настоянной на крымских травах, крупника, вина из различных сортов крымского винограда. Водку получали также и из вина путем перегонки или выкуривания. Первоначально это делали аптекари и употребляли как лечебное средство. Употребляли в лечебных целях и молодое виноградное вино (*шыра*).

В религиозной обрядности и праздничных трапезах большую роль и значение имеет употребление виноградного вина. Так, например, при рождении мальчика устраивался продолжительный праздник (*сунэт-той*), где гостям подносили виноградное вино и караимскую виноградную водку.

При поминовении умершего *газзан* (священник) проводил для близких родственников обряд под названием *аяк ичмек* (дословно «пить из кубка»). При проведении караимской свадьбы гостям подносились традиционные напитки – *ракытытлы* («сладкая водка»). Все религиозные праздники и субботняя трапеза сопровождались чтением молитв благословения над вином (*киддуш*).

Описание традиционных напитков сохранилось в караимском фольклоре, например, в пословицах и поговорках.

*Рыжакова С.И.
Москва*

ОБРЯДОВЫЕ И ПОВСЕДНЕВНЫЕ НАПИТКИ В ИНДИЙСКОЙ КУХНЕ: К ВОПРОСУ О РЕАЛИЗАЦИИ МОДЕЛИ ПАККАКАЧЧА

Напитки занимают значительное место в повседневной жизни индийцев, что связано прежде всего с жарким и местами и временами засушливым климатом Южной Азии. Подобно всей остальной пище, напитки в Индии подвергались философскому осмыслению, определению психофизиологического воздействия на человека. Согласно трактатам I–II вв. по *аюрведе*, науке о долгой и здоровой жизни, «Чарака-самхита» и «Сушрута-самхита», взрослый человек должен наполнять свой желудок на 2/4 твердой пищей, на 1/4 – жидкостью, и 1/4 должна оставаться наполненной лишь воздухом. Качества этой жидкости предписывались разные для разных географических областей, для представителей разных сословий и профессий, для людей разных возрастов и даже темперамента.

Классификацию напитков индийцев (в особенности индусов) можно провести с использованием модели, по которой всякая пища делится на два типа – *качча* (сваренная на воде, то, что нужно готовить всегда для немедленного потребления, готовя которую повар не может отлучаться с кухни, пока не подаст ее для еды, описываемая как «слабая», «уязвимая») и *пакка* (тушеная с добавлением очищенного топленого масла – *гхи* и приготовленная в определенном порядке соединения продуктов, например, *кхир* будет *пакка*, если соединение продуктов следующее: рис + *гхи* + молоко + ставят на огонь + сахар).

Ритуальный аспект (соблюдение особой последовательности, использование продуктов, имеющих символическое значение) здесь соседствует с практическим (очищенное топленое масло имеет консервирующие и дезинфицирующие свойства).

Анализируя всю совокупность основных напитков индийцев, можно сделать вывод, что эту модель, расширив, можно применить и здесь; но исследование конкретных форм напитков показывает

масштаб их вариативности и неполное совпадение с самой идеей деления пищи на *накка/каччха*.

**Сираи Нагако
Саппоро**

ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ У ЯПОНЦЕВ И РУССКИХ: СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АСПЕКТ ИССЛЕДОВАНИЙ

В данном докладе нас будут интересовать традиционные напитки японского и русского народов. Когда мы, японцы, употребляем напитки, мы тем самым демонстрируем специфику японской традиционной культуры, связанной с приемом пищи. Отношение к пище и напитку включает в себя не только образ поведения за столом, но также символические особенности праздничных столов. Последние могут быть связаны с обрядами жизненного цикла: рождением, взрослением, свадьбой, похоронами. Они у двух народов значительно различаются. В Японии еда и напиток – это не просто питание, необходимое для поддержания жизни, но своего рода эстетический обряд.

Изучая традиционные напитки японцев, можно назвать несколько важнейших напитков; в обрядах, связанных с ними ярко представлена японская культура. Это чай, сакэ и т. д.

Культура питания – одна из наиболее важных и самобытных сторон жизни любого народа, поэтому национальная кухня отражает многие черты национальных особенностей жизни того или иного народа.

**Соловьева Л.Т.
Москва**

НАПИТКИ В ПРАЗДНИЧНОЙ И ПОВСЕДНЕВНОЙ КУЛЬТУРЕ НАРОДОВ ГРУЗИИ

*Исследование проведено при поддержке гранта
РГНФ № 05-01-01069.*

Напитки (как алкогольные, так и безалкогольные) продолжают оставаться важной составной частью традиционной системы питания народов Грузии. Из числа живущих в Грузии народов рассмотрим для примера традиции нескольких народов с различными языковыми и конфессиональными характеристиками – грузин, абхазов, азербайджанцев. Ассортимент напитков, свойственных традиционно-бытовой культуре этих народов, имеет как общие черты, так и целый ряд особенностей. Значительное своеобразие как ассортимента напитков, так и связанных с ними обычаев и ритуалов можно отметить и в среде одного народа – например, в культуре отдельных групп грузин (равнинные и горные жители, грузины-христиане и грузины-мусульмане).

В культуре указанных народов основное место занимают следующие напитки: безалкогольные

(на основе молока – коровьего, буйволиного и т.д.; отвары чая и различных трав; кофе; сладкие напитки типа щербета с использованием сахара и меда); алкогольные (разнообразные сорта вин, пиво, напитки типа самогона – чача, арака, жипитаури).

Практически все указанные разновидности напитков могут играть как чисто утилитарную роль (продукт питания), так и ритуальную, знаковую. Для христианских народов (а в последнее время отчасти и для народов, исповедующих ислам) особенно велико ритуальное значение алкогольных напитков. У народов с традициями мусульманской культуры аналогичная роль отводится чаю и сладким напиткам.

Весьма существенна коммуникативная, обрядовая роль напитков в культуре указанных народов, с ними связаны выработанные веками традиции застолья, нормы этикета. Напитки активно используются и в практике традиционной медицины (красное вино, молоко ослицы или оленухи при некоторых детских болезнях, отвары и настои трав и т.д.).

**Тимофеев М.Ю.
Иваново**

АЛКОГОЛЬНЫЕ МАРКЕРЫ ЭТНОКУЛЬТУРНОЙ ДИФФЕРЕНЦИАЦИИ И КОНСОЛИДАЦИИ В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ

В настоящее время водка стала национальным напитком многих народов России. Показательно не только то, что водку производят практически во всех регионах Российской Федерации, за исключением Ингушетии, Чечни и некоторых автономных образований на севере Сибири, т.к., например, продукция с Северного Кавказа ориентирована на общероссийский рынок, а то, что производители в этнически маркированных регионах дают своей продукции названия на языках титульных народов этих субъектов федерации. Это якутские водки «Дьэнкир», «Тыгын», татарские водки «Арака», «Байрам», «Кымыш Су», «Шурале», «Юлдаш», удмуртские водки «Игерман», «Италмас», чувашские «Акатуй», «Атал», «Сул Курки», башкирские «Иремель», «Селеук», «Тайрук», бурятские «Амрита», «Арадай Архи», «Гэсэр» и ряд других. В Еврейской автономной области выпускаются кошерные водки «Хасидская», «Шаббатная», «Еврейские штучки». Кроме этого, национальный дискурс в алконимике реализуется с помощью использования названия региона, а также имен деятелей культуры.

«Национальный образ» водки – это 90% того, что покупает потребитель. Этнически маркированная водка выступает в качестве средства, с одной стороны, этнокультурной дифференциации, а с другой – консолидации. Предметом нашего анализа будет специфика синтагматики и культур-

ной семантики «этнической» алконимики в сравнении с «русскоязычной» продукцией.

Торгоев А.И.
Санкт-Петербург

ИЗ ИСТОРИИ ТРАДИЦИОННЫХ УЗБЕКСКИХ НАПИТКОВ: К РЕКОНСТРУКЦИИ СРЕДНЕВЕКОВОГО САМОГОННОГО АППАРАТА ИЗ ПАЙКЕНДА

В 2000 г. при раскопках цитадели городища Пайкент (Бухарская область, Узбекистан) в слое X в. был найден крупный фрагмент керамической крышки диаметром более 40 см с бортиком со сливом и круглым отверстием в центре. Аналогий этой крышке сразу найти не удалось, неясно было и ее назначение. Оно выяснилось после того, как был увиден процесс перегонки винограда, практикующийся жителями ближайшего кишлака Саят.

Брага заливается в обычную, заводского изготовления мантышницу, с которой снимают все решетки. После того как брага залита, в мантышницу ставят только одну – нижнюю – решетку, по форме точно напоминающую средневековую крышку, далее на нее ставят чашку объемом около 1 л, и далее вместо крышки на мантышницу ставят большую чашку, в которую наливают воду. После чего все устройство ставят на огонь, замазав тестом или глиной все щели в устройстве. Воду в верхней чашке сливают после потепления и сразу же заливают еще холодной. Вода сливается три раза, и после третьего раза устройство снимается с огня и демонтируется. Готовый к употреблению продукт накапливается в нижней чаше.

Вероятно, в древности самогонный аппарат имел весьма схожую конструкцию. Крышка выполняла роль решетки в мантышнице, только в отличие от современного – накопительного – способа в древности продукт поступал в улавливающую тару через слив в крышке.

Фролова А.В.
Москва

СОВРЕМЕННЫЕ ПИНЕЖСКИЕ НАСТОЙКИ (ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПОЛЕВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ)

Известно, что сбору трав на Русском Севере издавна придавали большое значение, используя прежде всего их лечебные свойства. Интерес к использованию трав в качестве экстрактивных веществ для их настаивания с целью приготовления различных настоек более широко проявился в советский период. Отчасти это было связано с ограничением потребления алкогольных напитков в

начале XX в., когда крепкие напитки промышленного изготовления попали под запрет.

Пинежский район Архангельской области – одна из немногих историко-культурных зон Русского Севера, стабильный интерес к которой со стороны исследователей наблюдается в течение двух последних столетий. В настоящее время среди местных жителей отмечается повышенный интерес к приготовлению различных настоек в домашних условиях. Они изготавливают горькие настойки на различных травах, корнях, семенах, листьях и другом сырье. Настойки получаются ароматные и очень вкусные, красивого цвета с темно-бордовым, красно-коричневым и другими оттенками, со своеобразным пряным запахом. Распространены и бальзамы, которые получают путем настаивания нескольких трав.

В докладе использованы полевые материалы автора, собранные в верхнем и среднем течении рек Пинег и Суры (Пинежский район Архангельской области).

Чининов И.В.
Москва

КАВА – ТРАДИЦИОННЫЙ НАПИТОК НАРОДОВ ОКЕАНИИ

Напиток кава, приготовляемый из корней, а иногда из стеблей и листьев перечного растения *piper methysticum*, был широко распространен у народов Океании (особенно в ее восточной части). На различных архипелагах этот напиток имел собственные названия. В Полинезии он известен как «кава» или «ава», на островах Фиджи (Восточная Меланезия) – как «янгона», на островах Понапе, Трук, Кусаие (Микронезия) – как «сакау», на островах Новые Гебриды (Меланезия) – «малово», «малоху», «мелик».

Известно два способа приготовления этого напитка – путем раздробления сырья и пережевывания. В Меланезии корень кавы разжевывали молодые юноши, а в Полинезии – девушки. Привилегией пить каву почти повсеместно обладали только взрослые мужчины, а в наиболее стратифицированных обществах – в Полинезии и Южной Меланезии – пить каву могли только вожди и знать. В некоторых местах рубцы от язв, вызванных чрезмерным употреблением кавы, считались «почетными знаками», т.к. только люди известного ранга могли пить много кавы.

На островах Фиджи, Тонга и Самоа питье кавы было ритуалом, сопровождавшим многие важные церемонии, в которых участвовали лица высокого статуса. Сам напиток здесь считался священным. Для него изготавливались специальные священные кубки и чаши.