

ТРАДИЦИОННАЯ РИТУАЛЬНАЯ ПИЩА ОСЕТИН КАК ЭТНОКУЛЬТУРНЫЙ БРЕНД

Хубулова Э.В., Канукова З.В.

ФГБУН Северо-Осетинский институт гуманитарных и социальных исследований им. В.И. Абаева ВШС РАН и Правительства Республики Северная Осетия-Алания, Владикавказ, Россия (362040, Республика Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, пр. Мира, 10), e-mail: dudieva63@mail.ru

В статье рассматривается традиционная ритуальная пища осетин как неотъемлемая часть культуры жизнеобеспечения, которая не только сохраняется в современной культуре, но и демонстрирует инновационный ресурс. На материалах этносоциологического исследования предпринимается попытка определить степень сохранности традиционных ритуальных блюд в Республике Северная Осетия – Алания, их востребованность и перспективы в современных условиях. В ходе научной экспедиции, включающей сбор полевого этнографического материала, планируется проведение социологических опросов, для выявления современного состояния в потреблении национальной кухни и ее перспективной востребованности. Экспедиционная работа включает экспертный и массовый опрос. В ходе экспертного опроса выяснить круг потребляемых блюд ограниченных ритуальной и престижно-знаковой пищей. В ходе массового опроса определить перечень потребляемых блюд национальной кухни, желание/нежелание, а также умение/неумение их готовить.

Ключевые слова: этнокультурный брендинг, ритуальная выпечка, традиционный мясной комплекс, традиционные напитки, возрождение, популяризация.

THE TRADITIONAL RITUAL FOOD OF OSSETIANS AS ETHNO-CULTURAL BRAND

Khubulova E.V., Kanukova Z.V.

Federal State Budget Institution of Science North Ossetian Research Institute of Humanities and Social Studies after V.I.Abaev of Vladikavkaz Scientific Centre of Russian Academy of Sciences and Government of Republic of North Ossetia-Alania, e-mail: dudieva63@mail.ru

The article views the traditional ritual food of Ossetians as an integral life-supporting part of their culture. It is both carefully preserved in the modern culture and demonstrating the innovative resource. The present article of ethnosociological data attempts to identify the degree of preservation of traditional ritual meals in the Republic of North Ossetia-Alania, their relevance and prospects in modern conditions. During a scientific expedition, including the collection of field ethnographic material we plan to conduct sociological surveys to identify the current state in the consumption of ethnic cuisine and its future relevance. Forwarding includes expert and mass survey. In the course of the expert survey to find out the range of consumed food limited ritual and prestigious iconic food. During a large-scale survey to determine the list of consumed dishes of national cuisine, desire/aversion, and the ability/inability to cook them.

Keywords: ethno-cultural branding, ritual pastries, traditional meat complex, traditional drinks, revival and popularization.

Этнокультурный брендинг, направленный на достижение узнаваемости региона, повышение его имиджа и инвестиционной привлекательности, укрепление экономики и решение некоторых социальных проблем, включает элементы традиционной материальной, социальной и духовной культуры. Самой популярной и широко используемой формой брендинга является традиционная культура жизнеобеспечения и, прежде всего, национальная кухня.

В Республике Северная Осетия-Алания предметом брендинга стала исключительно ритуальная пища, которая включает выпечку, отварное мясо жертвенного

животного и пиво. Осетинский традиционный ритуальный стол олицетворяет картину мира и посвящался высшим силам с молитвами о ниспослании благодати; он был своеобразным посредником между богом и людьми. Три пирога (с сырной начинкой) в ритуальном контексте означали три важнейшие категории, три зоны мифологического пространства – бог («хуыцау»), солнце («хур»), земля («захх»). В случае траурной трапезы пироги подают четными числами – отсутствует средний пирог, символизирующий солнце. Тесто для пирогов готовили из пшеничной муки. В силу конкретных экологических условий запасы пшеницы были ограничены, поэтому в быту и фольклоре осетин она издавна наделена сакральными качествами. Существуют особые правила разрезания круглых пирогов: их режут на 8 частей после произнесения молитвословия; строго соблюдается неподвижность тарелки с пирогами, что связано с представлениями о фундаменте мироздания, о стабильности процесса жизнедеятельности [1, с. 11].

В ходе научной экспедиции, включающей сбор полевого этнографического материала и проведение социологических опросов, было выявлено современное состояние в потреблении национальной кухни и ее перспективная востребованность. Экспедиционная работа включала экспертный и массовый опрос. В последнем приняло участие 500 человек, из них 180 – жители сельской местности. В ходе экспертного опроса выяснилось, что круг потребляемых блюд ограничен ритуальной и престижно-знаковой пищей. В ходе массового опроса определен перечень потребляемых блюд национальной кухни, желание/нежелание, а также умение/неумение их готовить.

Ритуальные и престижно-знаковые элементы осетинской кухни: современное состояние и перспективы

Ритуальные и престижно-знаковые элементы осетинской кухни	Потребляются ли нижеуказанные блюда в повседневном быту и на праздниках %	Умеете ли Вы готовить нижеуказанные блюда %	Какие из нижеуказанных блюд Вы предпочитаете приобретать готовыми %
большой ритуальный пирог с начинкой из свежего сыра (гуыдын)	6,4	6,9	93,1
пироги круглые с сырной начинкой (уæлибæх)	99,8	82,2	60,4

пирог круглый со свежим сыром или творогом, испеченный на масле (хæбизджын)	8,3	67,7	0,3
пироги с сыром овальные	18,7	26,9	73,1
пироги с сыром треугольные	75,9	82,7	87,3
пироги круглые с другими начинками	99,8	82,2	84,9
пироги круглые с начинкой из рубленого мяса (фыдджын)	99,8	82,1	46,7
мясо отварное (с головой, шейной частью и ребрами)	89,7	97,4	32,2
шашлык из внутренностей (физонæг)	31,1	76,7	17,1
каша «дзыкка»	64,3	32,1	46,2
пиво	86,2	15,4	84,6
арака	74,6	6,8	88,5

Таким образом, в современном быту осетин наиболее потребляемыми являются традиционные пироги круглой формы со всеми видами начинок, пиво, каша «дзыкка» и отварное мясо. Большинство опрошенных умеет печь пироги, готовить мясной комплекс, гораздо меньше умеющих готовить кашу «дзыкка», варить пиво и гнать араку. Если желающих приобретать пироги и напитки на заказ достаточно много, то мясные блюда большая часть опрошенных предпочитает готовить в домашних условиях [3, с. 38-44].

Традиционными считаются только пироги с начинкой из сыра («уæлибæх») и рубленого мяса (фыдджын). Пирог с начинкой из рубленого мяса (фыдджын) – пищевое воплощение комплексного развития земледельческо-скотоводческих традиций. Такой пирог выпекали только на праздничные трапезы, связанные с положительными эмоциями; он был обязательным элементом свадебного застолья, своеобразным десертом, подача которого означала окончание угощения.

К традиционной выпечке относятся также:

- большой ритуальный пирог с начинкой из свежего сыра (гуыдын), а иногда и куриного мяса, приготовляемый в особых случаях: для засватанной невесты, на праздник новорожденных мальчиков, на Новый год, юноше, впервые отправляющемуся на косьбу; свадебный гуыдын пекли в доме невесты и привозили в дом жениха со свадебными дарами [5,с.229];

- пирог со свежим сыром или творогом, испеченный на масле (хæбизджын).

Из всех видов пирогов в этнокультурном брендинге используются пироги круглой формы; кроме традиционных начинок их выпекают с начинкой из свекольной ботвы, капусты, тыквы, фасоли, листьев черемши. Эти пироги вошли в систему общественного питания, выпекаются на заказ, вывозятся за пределы республики. Они перестали быть исключительно ритуальной пищей и потребляются в качестве повседневной. Мощным механизмом брендинга традиционной выпечки стал проводимый в Республике Северная Осетия-Алания фестиваль «Осетинские пироги» (Ирончъирита), а также конкурс «Осетинский сыр».

В жертвенной трапезе особой символикой был наделен и комплекс мясной пищи. Традиционно мясо употребляли в пищу в вареном виде и значительно реже в жареном. Оппозиция «вареное-жареное» определяла в прошлом характер сакральных и мирских трапез. Устойчивая традиция обрядового заклания животных способствовала сохранению в быту традиционных приемов разделения туши, переработки мяса и приготовлению строго определенного минимума блюд, определяющих характер трапезы. Непременным элементом трапезы в случае ритуального заклания до настоящего времени остается отварная голова животного. Голова (сæр), шейная часть (бæрзæй), лопаточная часть (уæн) или курдюк (дымæг) как наиболее почетные части ставят на стол перед старшими, возглавляющими ритуально-престижную трапезу.

Популярным мясным блюдом остается шашлык – физонаг. Для него отбиралась главным образом свежая баранина, реже – говядина. Физонаг жарится на железных и деревянных шампурах (уæхст) над раскаленными древесными углями (арты цахæрыл). Для физонаг'а используются также некоторые внутренности, особенно часто легкие, затем печень и почки. Какая-нибудь из этих частей мяса нарезается на куски, которые обворачивают пластом сальника, надевают на шампур и затем жарят. Это – ритуальный физонаг. Он фигурирует обычно при произнесении первоначального тоста на пиру. Беря шампур с таким физонагом в левую руку, а бокал в правую, старший произносит особо торжественный тост. После произнесения тоста шампур с шашлыком передается младшим. Осетины жарили шашлык и в котле (аджыфизонаг). Физонаг готовили из свежего мяса,

сразу же после того, как забивали барана или быка (но не жертвенного). Его преподносили обычно тем, кто резал и свеживал жертвенное животное [4, с.537].

Весь описанный мясной комплекс является широкоупотребляемым, его готовят не только в домашних условиях, но и в супермаркетах, в ресторанах.

У осетин все ритуальные трапезы сопровождались употреблением пива (багаены) – древнейшего из напитков, известного еще в скифскую эпоху. Оно играло центральную роль в религиозно-магических церемониях.

С целью возрождения этого напитка в Республике Северная Осетия-Алания проводится ежегодный национально-культурный конкурс «Осетинское пиво», организаторами которого выступают министерство культуры и пивоваренная компания «Бавария». В результате собраны рецепты приготовления пива в разных ущельях Осетии, в чем особенно была заинтересована пивоваренная компания, желающим наладить производства пива предложено участие в системе кредитования малого бизнеса, что может стать вкладом в решение проблемы занятости на селе [2, с. 31]. В настоящее время актуализировалось потребление и изготовление араки, которую многие предпочитают другим крепким напиткам как экологически чистый продукт. Таким образом, представляя неотъемлемую часть современной культуры, ритуальная пища обладает потенциалом, способствующим развитию экономики, культуры, социальной сферы, оживлению рекреационной и туристической коммерческой деятельности, повышению инвестиционной привлекательности.

Исследование проведено при поддержке РГНФ, проект № 14-21-13001 «Инновационные ресурсы культурного наследия Северной и Южной Осетии».

Список литературы

1. Канукова З.В. Традиционная осетинская пища. Серия «Моя Осетия». Владикавказ, 2005. С.11.
2. Канукова З.В. Этнокультурный бренд как ресурс инновационного развития и межнационального согласия // Культура и пространство. Книга третья. Этнокультурный бренд и историко-культурные образы в инновационном развитии Северо-Кавказского региона: Сборник научных статей. Ростов-на-Дону; Пятигорск, 2011. С.31.
3. Научный архив Северо-Осетинского института гуманитарных и социальных исследований им. В.И. Абаева. Материалы этносоциологической экспедиции СОИГСИ. 2014. Ф. 9. Оп.1. С.38-44.
4. Осетинская этнографическая энциклопедия. Владикавказ: Проект-Пресс, 2013. С.537.

5. Осетины. Серия «Народы и культуры». М.: Наука, 2012. С.229.

Рецензенты:

Марзоев И.Т., д.и.н., ведущий научный сотрудник ФГБУН Северо-Осетинского института гуманитарных и социальных исследований им. В. И. Абаева ВНЦ РАН и Правительства РСО-А, г. Владикавказ;

Чибиров Л.А., д.и.н., профессор, заведующий отделом этнологии ФГБУН Северо-Осетинского института гуманитарных и социальных исследований им. В. И. Абаева ВНЦ РАН и Правительства РСО-А, г. Владикавказ.