

Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова

На правах рукописи

Берсанова Лиана Исаевна

**ТРАДИЦИОННАЯ СИСТЕМА ПИТАНИЯ ЧЕЧЕНЦЕВ И
ИНГУШЕЙ В XIX-XX ВВ.**

Специальность 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени

кандидата исторических наук

Москва

2012

Работа выполнена на кафедре этнологии исторического факультета
Московского государственного университета им. М.В.Ломоносова

Научный руководитель: кандидат исторических наук, доцент
Зверева Юлия Ивановна

Официальные оппоненты: доктор исторических наук, профессор
Тайсаев Казбек Уматиевич

Кандидат исторических наук,
старший научный сотрудник
Соловьева Любовь Тимофеевна

Ведущая организация: **Государственный исторический музей**

Защита состоится «19» ноября 2012 г. в 15 ч. на заседании диссертационного совета Д501.001.78 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата исторических наук по археологии, этнографии, этнологии и антропологии при Московском государственном университете им. М.В.Ломоносова по адресу: 119991, Москва, ГСП-1, Ломоносовский проспект, д.27, корп.4, исторический факультет 4 этаж аудитория 416.

С диссертацией можно ознакомиться в читальном зале Научной библиотеки МГУ, 119192, Москва, Ломоносовский проспект, д.27.

Автореферат разослан « » октября 2012 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета
к.и.н, доцент

Е.А.Попова

Актуальность темы исследования. Исследования в области материальной культуры в наши дни как никогда актуальны, поскольку именно она является отображением эволюции этнической специфики. В пище по сравнению с другими элементами материальной культуры традиционные черты более устойчивы, вместе с тем пища проще всего поддается заимствованиям, влияниям извне, новациям. В этом отношении важно изучение пищи в контексте социально-экономических преобразований и межэтнических контактов.

Пищевой рацион и традиционная модель питания этноса зависят от характера основных видов хозяйства, хозяйственно-культурного типа (ХКТ), который, в свою очередь, в какой-то мере обуславливается исторически сложившейся моделью питания. Развитие промышленности повлекло за собой существенную модернизацию традиционных форм жизнеобеспечения этносов. В процессе урбанизации распространяющаяся городская культура всё чаще диктует некую унифицированную («деэтнизированную») модель питания. Модель питания этноса, сложившаяся в ходе его адаптации к окружающей природной среде, в условиях естественного отбора, свойственна ему уже на генетическом уровне, потому универсализация питания, практикуемая сегодня во всех промышленных зонах России, «представляет собой весомый фактор экологической нагрузки на человеческий организм вместе с такими вредными явлениями, как загрязнение воды и воздуха»¹. В связи с этим исследования традиционных систем жизнеобеспечения этносов представляются более чем актуальными.

Актуальность исследования определяется также наметившимся в последнее время интересом этносов к своей национальной культуре. И в Чечне и в Ингушетии проекты по возрождению и сохранению культурного наследия, материального и духовного, пользуются всесторонней поддержкой республиканских властей. Вместе с тем изучение традиционной пищи имеет важное практическое значение. Традиционные производственные навыки и знания этноса, проверенные веками, могут быть использованы в наши дни.

Объектом диссертационного исследования стала традиционная система питания как важнейшая часть культуры жизнеобеспечения чеченцев и ингушей. Чеченцы и ингуши (вайнахи) – родственные народы, имеющие общую историческую судьбу, много схожих культурных и этнических черт, что даёт нам основание объединить их в рамки одного исследования.

¹ Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 148

Предметом исследования является система питания близкородственных этносов чеченцев и ингушей в период XIX-XX вв.

Цель диссертационной работы состоит в комплексном изучении системы питания чеченцев и ингушей, а также в реконструкции системы жизнеобеспечения этносов.

Исходя из цели исследования, были сформулированы следующие **задачи**. Изучить основы хозяйства вайнахов, особенности развития ведущих его отраслей – земледелия и скотоводства, как способов обеспечения продуктами питания. Представить максимально полную картину пищевого рациона чеченцев и ингушей в исследуемый период. Выделить сложившуюся пищевую модель, обусловленную характером среды обитания и системы хозяйствования. Изучить состояние и степень сохранности традиционных элементов в пище вайнахов. Определить общие и локальные черты в традиционной пище чеченцев и ингушей в её историческом развитии. Показать пищевое единство в кулинарии чеченцев и ингушей, вызванное общим происхождением и сходством среды обитания, а также хозяйственно-культурных типов. Сравнить пищу чеченцев и ингушей с пищей соседних народов. Изучить роль пищи в традиционной обрядности вайнахов, чтобы показать тем самым обрядовые, ритуальные, престижные, социальные аспекты питания.

Хронологические рамки исследования охватывают исторический период с начала XIX и до конца XX вв. Выбор данного периода не случаен. Покорение Кавказа стало периодом интенсивного ознакомления русских с краем и его местным населением, и XIX век насыщен сведениями о непокорных горцах, их образе жизни и быте. При всестороннем ознакомлении с источниками XIX века можно обнаружить устойчивые элементы в питании вайнахов, обусловленные характером населенной ими местности и отраслей хозяйства, т.е. обрисовать исторически сложившуюся модель питания. Вместе с тем XIX век – это время перемен для вайнахов, связанных с проникновением ислама на их территорию, который не только изменил их представления о мире, но и принес с собой новую религиозную практику, обрядово-ритуальную систему. Наряду с этим, деятельность русской администрации, тесное взаимодействие с «русскими» привносят свои изменения в жизнь, хозяйство и быт вайнахов, что, в свою очередь, отразится на системе питания чеченцев и ингушей. Преобразования, начавшиеся в XIX веке, продолжатся и в XX в., а на протяжении советского периода традиционные способы хозяйствования вайнахов окончательно претерпят изменения. Более того, совершенно справедливо будет отметить приобщение вайнахов к так называемой «Советской кухне» – это культурологический термин, который определяет чисто кулинарные особенности той кухни, которая сложилась в Советском Союзе с середины 30-х годов (1934г.) до начала

90-х годов (1992г.)»², толчком к развитию которой послужили массовые миграции населения страны. Таким образом, рассмотрение системы питания вайнахов в рамках XIX-XX вв. позволит выявить динамику её развития, проследить путь от её первоначального состояния до состояния на сегодняшний день, с выделением в ней новшеств и заимствований.

Географические рамки исследования очерчивают границы сегодняшних Чеченской и Ингушской республик. Наряду с этим для создания общей картины в исследование по возможности вовлекались чеченцы и ингуши, живущие за пределами родины, либо в других городах России, либо за границей.

Источники и историография. Специальных исследований в области традиционной системы питания чеченцев и ингушей нет. Однако есть отдельные работы, посвященные хозяйству, пище и обрядности вайнахов.

Систематическое изучение истории и этнографии народов Кавказа в отечественной науке восходит к деятельности Российской Академии наук и Русского Географического общества.

Для дореволюционной историографии характерно в основном накопление фактического материала. Пища в этот период никогда не становилась предметом специального изучения, тем не менее, в работах дореволюционных авторов содержится немало ценных этнографических сведений, касающихся жизни и быта чеченцев и ингушей.

Этот этнографический материал можно рассматривать как источник для изучения системы питания чеченцев и ингушей по принципу, когда культура каждой исторической эпохи рассматривается только на основе сведений, сообщаемых источниками соответствующего времени³. К числу наиболее ранних таких источников следует отнести отчеты и записки военных и путешественников о Кавказе⁴. Сведения о пище в данных

² Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009. С. 46.

³ Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Н. Бытовая культура Грузии XIX-XX веков: традиции и новации. М., 1982. С.5.

⁴ *Бларамберг Иоганн*. Кавказская рукопись (1834).// Ингушетия и ингуши. Т.1. Назрань-Москва, 1999; *Броневский С.* Новейшие географические и исторические известия о Кавказе. Ч.2. М., 1823; *Беляев С.* Дневник русского солдата, бывшего десять месяцев в плену у чеченцев.//Библиотека для чтения. Т.88. 1848; *Данилевский Н.* Кавказ и его горские жители. М., 1851; *Зиссерман А.Н.* Двадцать пять лет на Кавказе. Ч.1-II. СПб., 1879; Описание Чечни с сведениями этнографического и экономического характера. Составил капитан ген.штаба *И.И.Норденстам*.// Материалы по истории Дагестана и Чечни. Махачкала, 1940; Отчет начальника Терской области за 1889 год. Владикавказ, 1891; *Пирогов Н.И.* Отчет о путешествии по Кавказу. М., 1852; *Путешествие* Абу Хамида аль Гарнати. М., 1971; *Поездка Энгельгардта в Галга-Ингуши*.// Путешествие в Крым и на Кавказ Моритца фон Энгельгардта и Фридриха Паротта, доктора медицины. Берлин, 1815.// Ингушетия и ингуши. Т.1. Назрань-Москва, 1999; *Розен Р.Ф.* Описание Чечни и Дагестана

источниках довольно фрагментарны, но при этом показательны. У И.Бларамберга и Р.Ф.Розена мы находим информацию о том, какой хлеб пекли ингуши и чеченцы, упоминания основных продуктов, употребляемых горцами в пищу, имеются у С.Броневского, Н.Данилевского. Интерес для нас представляют воспоминания русского солдата С.Беляева, пробывшего в плену у чеченцев десять месяцев, об их пище, к которой сам он был приобщен. Практически повсюду в такого рода источниках мы встречаем сведения о «правилах питания» горцев (умеренность в еде, отсутствие определенного режима в питании), а также о «гостевой трапезе», представленной в подробностях с описанием составляющих гостевой стол блюд, определенного порядка и характера трапезы. Сюда мы можем отнести, помимо вышеозначенных, и описания многих других авторов: А.Зиссермана, Н.Пирогова, М.Энгельгардта и т.д.

Во второй половине XIX века Кавказ становится объектом довольно разностороннего изучения, которого требовала политика России по «окончательному завоеванию и усмирению края». Уделялось пристальное внимание географической характеристике края, его природным богатствам, его населению, особенностям хозяйства, местным обычаям и порядкам. Эта пора ознаменовалась выходом таких периодических изданий, как «Сборники сведений о кавказских горцах», «Сборники сведений о Терской области». Данные сборники, помимо информации о правительственных мероприятиях, направленных к устройству и гражданскому развитию быта горских племен (поземельные, податные отношения, распространение грамотности), содержали немало этнографического материала. В частности, интересны статьи Н.Ф.Грабовского, Ч.Ахриева, У.Лаудаева, А.Базоркина, А.П.Ипполитова, П.Д.Головинского, П.Гаврилова⁵, в которых мы находим сведения о хозяйстве, поземельных отношениях, обычаях,

1830г.// История, география и этнография Дагестана XVIII-XIX вв. М., 1958. *Самойлов К.* Заметки о Чечне.//Пантеон. №9. СПб.,1855.

⁵ *Грабовский Н.Ф.* Экономический и домашний быт жителей горного участка Ингушевского округа// ССКГ, вып.3, Тифлис, 1870; *Грабовский Н. Ф.* Ингуши (их жизнь и обычай) // ССКГ, вып.9. Тифлис, 1876; *Ахриев Ч.* Заметки об ингушах.// Сборник сведений о Терской области. Владикавказ, 1878. №1; *Ахриев Ч.* Из чеченских сказаний.// ССКГ, вып.4. Тифлис, 1870; ССКГ. Вып.5, Тифлис, 1871; *Ахриев Ч.* Ингушевские праздники // ССКГ, вып.5. Тифлис, 1871; *Ахриев Ч.* Ингуши (их предания, верования и поверья) // ССКГ, вып.8. Тифлис, 1875; *Ахриев Ч.* Похороны и поминки у горцев (ингушей) // ССКГ, вып.3. Тифлис, 1870.*Базоркин А.* Горское паломничество // ССКГ, вып.8. Тифлис, 1875; *Ипполитов А.П.* Этнографические очерки Аргунского округа // ССКГ, вып. 1. Тифлис, 1868; *Лаудаев У.* Чеченское племя // ССКГ, вып.6. Тифлис, 1872. *Головинский П.Д.* Заметки о Чечне и чеченцах // Сборник сведений о Терской области. Вып.1. Владикавказ, 1878; *Ахриев Ч.* Ингушские каши.// Сборник сведений о Терской области. Владикавказ, 1878. №1; *Вроцкий Н.А.* Чечня как хлебный оазис // Сборник сведений о Терской области. Вып.1, Владикавказ, 1878.

обрядности, фольклорные и другие материалы. Подробную картину хозяйственной жизни горцев-ингушей мы находим у Н.Ф.Грабовского, немаловажными представляются нам описания поземельных отношений у вайнахов П.Гаврилова. О статьях Ч.Ахриева и У.Лаудаева стоит сказать особо, поскольку они являются первыми «местными» авторами, внесшими свой вклад в изучение этнографии чеченцев и ингушей. В перечисленных работах пища упоминается обычно вскользь, приуроченная к тем или иным событиям в жизни вайнахов: свадьбе (А.П.Ипполитов), похоронам, поминкам (Ч.Ахриев), встрече гостей, религиозным праздникам (Ч.Ахриев, А.Базоркин), обычаю присяги (Ч.Ахриев). Особенно интересен фольклорный материал (П.Д.Головинский, Ч.Ахриев), анализ которого сквозь призму пищи позволяет увидеть её многофункциональность в жизни общества.

В числе дореволюционных источников следует назвать книгу руководителя Кавказского отдела РГО А.П. Берже «Чечня и чеченцы»⁶. В книге подробно охарактеризована местность, населяемая чеченцами и ингушами, что немаловажно для нас, поскольку условия среды обитания лежат в основе хозяйственного уклада этноса. Описания же быта, пищи вайнахов в работе поверхностны. Интерес также представляет компиляционный, но разносторонний труд Н.Ф.Дубровина о Кавказе⁷.

Важное значение для кавказоведческой этнографической литературы имел выход в 1846 г. в Тифлисе газеты «Кавказ», на страницах которой наряду с экономикой и историей широкое место отводилось этнографии края. Среди статей, помещенных на страницах этой газеты, нас интересуют очерки И.Ограновича, где упоминается «обыкновенная пища жителей» Ичкерии, П.Петухова, в котором описывается вайнахская свадьба и составляющие свадебного стола⁸.

В 70-х годах XIX в. начал выходить ряд новых периодических и серийных изданий, касавшихся этнографии Кавказа, к которым следует отнести в первую очередь «Известия Кавказского отдела Русского географического общества» (ИКОРГО), издававшиеся с 1872 г. В «Известиях» помещены интересующие нас статьи К.Ф.Гана, Н.К.Зейдлица и М.А.Иванова⁹.

С начала 80-х годов XIX в. издавалось новое серийное издание «Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа» (СМОМПК). С целью создания

⁶ Берже А.П. Чечня и чеченцы. Тифлис, 1859.

⁷ Дубровин Н.Ф. История войн и владычества русских на Кавказе. Т.1-VI. СПб., 1871-1888.

⁸ Огранович И. Поездка в Ичкериию.// Газета «Кавказ», Тифлис, 1866; №№ 20,22,23; Петухов П. Из Нагорного округа.//Газета «Кавказ», Тифлис,1866. №№ 53, 65, 86, 95, 97-98.

⁹ Ган К.Ф. Экскурсия в нагорную Чечню и Дагестан летом 1901.// ИКОРГО, вып. 15, Тифлис, 1902; Зейдлиц Н.К. Поездка в Чечню.// ИКОРГО, Т.2.№4. Тифлис, 1873. Иванов М.А. В горах между реками Фортангой и Аргуном.// ИКОРГО, вып.17, Тифлис, 1904.

монографических описаний отдельных селений Кавказа, в первом выпуске СМОМПК была напечатана специальная программа, которая включала сбор материала, касавшегося «пищи, туземных блюд, способов их приготовления, кухни и кухонной посуды, материалов для топлива, качества хлеба, количества потребляемого мяса, качества воды для питья, употребительных напитков и посуды для них»¹⁰. Сам факт появления данной программы указывает на перенос сферы познавательного интереса в область материальной культуры горцев, а также на начало формирования научного подхода к изучению их пищи.

Более систематическое описание отдельных видов занятий, хозяйства чеченцев и ингушей содержат историко-статистические и экономические очерки Г.Вертепова, Е.Максимова, Н.С.Иваненкова¹¹. Если раньше информация о хозяйстве чеченцев и ингушей носила в основном описательный характер, то данные работы представляют собой количественный анализ главных хозяйственных отраслей вайнахов – земледелия и скотоводства.

Хотелось бы отметить очерк «Под Казбеком» автора под псевдонимом Вл.К-нь, в котором подробно описана процедура приготовления сыра ингушским пастухом¹².

Богатый полевой материал, касающийся религиозной и социальной жизни чеченцев и ингушей, содержится в работах дореволюционного исследователя Б.К.Далгата¹³. Особый интерес вызывают его работы, посвященные религиозной жизни вайнахов. В XIX в. сложный синкретизм языческих верований и ислама у вайнахов выражался в сосуществовании исламских канонов и языческих культов, исламских и языческих праздников, в которых пище отводилась своя символическая роль.

Таким образом, в сочинениях дореволюционных авторов представлены различные аспекты экономической и культурной жизни чеченцев и ингушей. Пища в каждом из них представлена фрагментарно, но, анализируя источники в совокупности, можно создать общую картину питания того времени.

В первые десятилетия советской власти в стране начинается новый этап историко-этнографического изучения Кавказа. Среди работ этого времени, посвященных чеченцам и ингушам, хотелось бы отметить следующие: очерки В.П.Пожидаева «Горцы Северного

¹⁰ Программа собирания сведений о разных местностях Кавказа и племенах населяющих оные.// СМОМПК, 1881. С. XVI.

¹¹ *Вертепов Г.* Ингуши. Историко-статистический очерк.//Терский сборник. Вып.2, кн.2, Владикавказ, 1892; *Максимов Е.* Чеченцы.// Терский сборник. Вып.3, кн.2, Владикавказ, 1893; *Иваненков Н.С.* Горные чеченцы.// Терский сборник. Вып.7. Владикавказ, 1910.

¹² *К-нь Вл.* Под Казбеком.// Кавказский вестник. Тифлис, 1900 № 10.

¹³ *Далгат Б.К.* Родовой быт и обычное право чеченцев и ингушей. Исследования и материалы 1892-1894гг. М.,2008; *Он же.* Первобытная религия чеченцев и ингушей. М.,2004; *Он же.* Страничка из Северо-Кавказского богатырского эпоса.//Этнографическое обозрение. Кн.48. М.,1901.

Кавказа»¹⁴, Н.Ф.Яковлева «Ингуши»¹⁵, Е.Шиллинга «Ингуши и чеченцы»¹⁶, Г.К.Мартirosиана «Нагорная Ингушия»¹⁷, подробное экономическое исследование В.П.Христиановича «Горная Ингушетия»¹⁸. В работе Е.Шиллинга пища упоминается как часть религиозной практики народов. Очерк Н.Ф.Яковлева представляет собой интерес, поскольку в нем отобразены, хотя и незначительные, изменения в питании плоскостных ингушей, как например, появление в их рационе картофеля, продукта на сегодняшний день незаменимого в пище вайнахов. Очерк В.П.Пожидаева является обобщением этнографических сведений по материальной культуре некоторых кавказских народов, в том числе чеченцев и ингушей. В нем есть отдельный параграф, посвященный пище горцев, однако это самая общая информация, не содержащая, к примеру, сведений о праздничной или обрядовой пище.

Хотелось бы отметить, что в некоторых работах русских авторов о Кавказе, встречаются неверные, на наш взгляд, суждения о тех или иных явлениях, которые они могли наблюдать. К примеру, Н.И.Пирогов удивлялся тому, что чеченцы едят много мяса, но ведь он наблюдал их рацион, будучи гостем, а для гостя в каждом доме накроют стол с обилием мясного. В повседневный рацион вайнахов мясо входило редко. В.П.Пожидаев писал, что мясной бульон горцы не используют и выливают, что неверно, поскольку бульон являлся необходимым дополнением к мясным блюдам, на его основе делали и делают соусы и супы – это очень давняя традиция, характерная практически для всех народов Кавказа. Таким образом, не вся информация, содержащаяся в источнике, может быть достоверна, поскольку не все авторы вникали в суть явлений. Необходимо тщательно перепроверять имеющиеся сведения, сопоставляя их со сведениями из других источников.

Среди работ по этнографии народов Кавказа особое место занимают работы Г.Ф.Чурсина. Его обобщающие труды имели предметом исследования очень широкий круг вопросов, в котором определенное место занимала и пища. Большой интерес для нас представляет составленная им «Программа для собирания этнографических сведений»¹⁹, где в разделе, посвященном материальной культуре, представлен широчайший спектр вопросов о пище.

¹⁴ Пожидаев В.П. Горцы Северного Кавказа. М.-Л., 1926.

¹⁵ Яковлев Н.Ф. Ингуши. М.-Л., 1925.

¹⁶ Шиллинг Е. Ингуши и чеченцы.// Религиозные верования народов СССР. М., 1931.

¹⁷ Мартirosиан Г.К. Нагорная Ингушия. Владикавказ, 1929.

¹⁸ Христианович В.П. Горная Ингушетия. Ростов-на-Дону, 1928.

¹⁹ Чурсин Г.Ф. Программа для собирания этнографических сведений. Баку, 1929.

Надо сказать, что в поиске необходимых материалов по данной проблематике наибольшую ценность представляет фундаментальный труд М.О.Косвена «Материалы по истории этнографического изучения Кавказа в русской науке»²⁰. М.О.Косвен внес выдающийся вклад в изучение народов Кавказа и в становление кавказоведения как направления в отечественной этнографии²¹.

Следует сказать о существенном пробеле в историографии изучения вайнахов, связанном с депортацией народов в феврале 1944г., которая наложила табу на исследования в области истории и этнографии чеченцев и ингушей вплоть до их реабилитации в 1960-х гг.

Изучение традиционной системы хозяйства вайнахов в динамике было бы неполным без обращения к исследовательским трудам Н.Г.Волковой²², Б.А.Калоева²³, М.В.Кантарии²⁴ и др. В работах Н.Г.Волковой, посвященных этническому расселению вайнахов, исследуются проблемы поселения чеченцев и ингушей на плоскости, как известно, именно земельный вопрос создавал определенное соотношение ведущих хозяйственных отраслей среди жителей Кавказа. Монографии Б.А.Калоева, посвященные земледелию и скотоводству народов Северного Кавказа, содержат историю развития каждого типа хозяйства того или иного этноса, подробное описание орудий, способов ведения хозяйства и проч. Обобщающие труды Б.А.Калоева в области хозяйства, основанные на анализе большого числа источников и полевых материалов, сами по себе уже являются источником для изучения и сопоставлений. Работа М.В.Кантарии посвящена экологическим аспектам традиционной хозяйственной культуры народов Северного Кавказа. Типы хозяйства исследуются с точки зрения приспособления этносов к среде обитания.

Советские этнографы способствовали созданию местных республиканских кадров – этнографов. В историографии вопроса в принципе можно обозначить два направления, первое представлено русскими авторами, второе – местными, которое особенно важно учитывать в нашем исследовании. Знание народного языка значительно расширяет и

²⁰ *Косвен М.О.* Материалы по истории этнографического изучения Кавказа в русской науке.// Кавказский этнографический сборник (КЭС). М., Т.1, 1955; Т.2, 1958; Т.3, 1962.

²¹ *Косвен М.О.* Материалы по истории этнографического изучения Кавказа в русской науке.// Кавказский этнографический сборник (КЭС). М., Т.1, 1955; Т.2, 1958; Т.3, 1962; Народы Кавказа. Под ред. М.О.Косвена, Л.И.Лаврова. Т.1, Т. 2. М.,1960.

²² *Волкова Н.Г.* Динамика численности вайнахских народов до XX в.// Археолого-этнографический сборник. Т.2. Грозный, 1968; Она же. Переселение с гор на равнину.// Советская этнография. М.,1971. №2.

²³ *Калоев Б.А.* Земледелие народов Северного Кавказа. М.,1981; Он же. Скотоводство народов Северного Кавказа. М.,1993.

²⁴ *Кантария М.В.* Экологические аспекты традиционной хозяйственной культуры народов Северного Кавказа. Тбилиси, 1989.

углубляет возможности интервьюирования, которое наряду с длительным наблюдением родной культуры изнутри позволяет восполнить пробелы или устранить неточности, существующие в русскоязычных источниках XIX в., не говоря уже о сборе полевого материала в XX в.

Хотелось бы отметить работы З.А.Мадаевой²⁵, З.И.Хасбулатовой²⁶. Работы З.А.Мадаевой, представляющие собой скрупулезное исследование традиционной календарной обрядности вайнахов, содержат богатейший полевой материал. Важно, что обрядовая пища представлена в них очень подробно. Из работ З.И.Хасбулатовой, также содержащих бесценный полевой материал, можно почерпнуть немало сведений о пище в традиционной обрядности вайнахов.

Важны для нас работы филолога И.Ю.Алироева²⁷ в соавторстве с Л.М.Дадаевым²⁸, М.Осмаевым²⁹, посвященные пище вайнахов непосредственно, в которых представлена в основном рецептура вайнахских блюд. Данные работы нельзя назвать исследовательскими с исторической точки зрения, поскольку они не отражают развития традиционной пищевой модели в совокупности с развитием хозяйственной системы, неравномерности в употреблении тех или иных продуктов, т.е. не содержат научного анализа. Однако авторы фиксируют значительное количество вайнахских блюд, которых нет в работах русских авторов вследствие незнания ими языка и кратковременного пребывания среди вайнахов. По той же причине интерес для нас представляют работы специалистов по чечено-ингушской кулинарии И.Шериповой³⁰, М.Гешаева³¹.

Следует также отметить вышедшие в республиках обобщающие издания по истории Чечни и Ингушетии, содержащие многочисленные материалы (в том числе архивные) по истории, культуре и этнографии чеченцев и ингушей³².

Таким образом, в качестве источников использовались материалы периодических изданий XIX-начала XX вв., сочинения авторов того времени, полевые материалы отечественных этнографов.

Важным источником для исследования является полевой этнографический материал, собранный нами во время экспедиционных поездок в 2008-2012 гг. в различных населенных пунктах Чеченской и Ингушской республик, в городах и селах. Материал

²⁵ Мадаева З.А. Народные календарные праздники вайнахов. Грозный, 1990.

²⁶ Хасбулатова З.И. Воспитание детей у чеченцев: обычаи и традиции (XIX-начало XXвв.). М.,2007.

²⁷ Алироев И.Ю. Язык, история и культура вайнахов. Грозный, 1990.

²⁸ Алироев И.Ю., Дадаев Л.М. Пища вайнахов. Грозный, 2001.

²⁹ Алироев И., Осмаев М. История и культура вайнахов. М.,2003.

³⁰ Шерипова И. Чечня гостеприимная и хлебосольная. Грозный, 1990.

³¹ Гешаев М. Кавказская кухня.

³² История Чечни. С древнейших времен до наших дней. Т. I-II. Грозный, 2008; Ингушетия и ингуши в трех томах. Назрань-Москва, 1999.

собирались методом глубинного интервью с некоторыми вайнахами, методом опроса по специально разработанной программе (См. Приложения), а также методом включенного наблюдения. Для создания полной картины проводился опрос представителей разных возрастных категорий (преимущественно женщин): информация, полученная от лиц старшего поколения, переживших депортацию, позволила зафиксировать время появления определенных новшеств в питании в советский период; опрос молодого поколения позволил выделить предпочтения в питании молодых чеченцев и ингушей. Метод включенного наблюдения позволил зафиксировать городской и сельский пищевой рацион, приготовление пищи, организацию трапезы, повседневную и праздничную пищу. Опрос проводился и в социальных сетях. Анкета с вопросами была размещена в группах объединений вайнахов³³. Хотя анкета получила отклики, однако добиться результата как при непосредственном интервью не удалось, поскольку участники сообщали лишь самые общие сведения, фокусируясь не на конкретных вопросах, а на общей теме «Пища вайнахов». И тем не менее опыт подобного опроса оказался полезен. Интерес к анкете выказывали чеченцы и ингуши в возрасте от 19 до 30 лет, проживающие в различных городах России и за границей. Они отмечали, что чеченская и ингушская кухни идентичны. Среди национальных блюд, часто практикуемых, указывалось несколько основных: *жижиг-галнаш*, *чIепалгаи*, *хингали*, *халва*. В повседневном пищевом рационе почти не отмечались традиционные молочные блюда, зато в обилии представлялись блюда из мяса, причем заимствованные (плов, голубцы, котлеты и пр.), из чего можно понять, насколько «своими» они стали для вайнахов, а также сделать вывод о значительном, по сравнению с традиционным, потреблении мяса.

Настоящим открытием стала для нас поездка в «Донди-юрт» (*ДIонди-юрт*) - частный музей в городе Урус-Мартан Чеченской республики, созданный жителем города Адамом Сатуевым во дворе своего дома. Коллекция этого музея под открытым небом содержит жилищные, хозяйственные и другие постройки вайнахов (башни, *каши* (наземные могильники), саманные домики, хлев, кукурузник и пр.), орудия труда, предметы мебели и утвари (См. Приложения). Предметы расположены по хронологическому принципу: вы двигаетесь от древних форм жилищ к более поздним с соответствующим набором предметов домашнего хозяйства. Если рядом с башней вы найдете очаг с чугунным котлом для приготовления пищи, то уже в саманном домике встретите русскую печь, самовар и т.д. Коллекция музея пополнялась и самими

³³ <http://vk.com/club726776>; http://vk.com/edinstvo_vaynahov

местными жителями, приносивших А.Сатуеву сохранившуюся у них старинную утварь и проч., по ней легко проследить путь заимствований и новшеств в хозяйстве и быту вайнахов.

Интерес представляет также этнографическая коллекция Национального музея Чеченской республики (См. Приложения).

Полевой материал подтверждает во многом существование в современном пищевом рационе вайнахов традиционных блюд, наряду с этим, он отражает и модификации и новации в пище чеченцев и ингушей.

Ценным материалом для изучения пищи, различных аспектов, связанных с ней, является фольклор. Интерес представляют фольклорные материалы, собранные П.Д.Головинским, Ч.Ахриевым, Б.Далгатом, И.А.Дахкильговым³⁴ и О.А.Мальсаговым³⁵, И.Ю.Алироевым³⁶. Анализ фольклора позволяет увидеть, что рамки исследования пищи выходят далеко за пределы понимания её как средства насыщения. Общность еды создает общность рода. Она «формирует характер и мировоззрение человека»³⁷.

Постепенно в историографии в связи с накоплением этнографических знаний о материальной культуре назрел вопрос о методике её изучения. На сегодняшний день в этнографической науке разработаны самые разные методы и подходы к изучению пищи.

С.А.Токарев в статье «К методике этнографического изучения материальной культуры»³⁸ предлагает изучать пищу с позиции её двух основных социальных ролей – объединять и разобщать людей. По мнению С.А.Токарева, как отечественные, так и зарубежные исследователи уделяют недостаточное внимание соционормативным аспектам материальной культуры. Действительно, существуют обряды, где посредством совместной еды или трапезы происходит побратимство, куначество, примирение и т.д. Точно также, отмечает С.А.Токарев, пища может выполнять и обратную функцию – социального разобщения. Это касается, например, половозрастной сегрегации при приеме пищи, сохранившейся на Кавказе, пищевых ограничений или запретов. Предложенная С.А.Токаревым методика существенно расширяет поле изучения традиционной пищи.

Продолжили разработки в этом направлении С.А.Арутюнов, Ю.И.Мкртумян³⁹, которые ввели в научный оборот такие понятия как «система питания» и «модель

³⁴ Дахкильгов И.А. Мудрые наставления наших предков. Из ингушского фольклора. Нальчик, 2000.

³⁵ Дахкильгов И.А., Мальсагов О.А. Мифы и легенды вайнахов. Грозный, 1986.

³⁶ Алироев И.Ю. Кувшин мудростей. Грозный, 1990.

³⁷ Шелтон Г.М. Основы правильного питания. М., 1992. С.29.

³⁸ Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры.// СЭ, М., 1970, №4.

³⁹ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания).// СЭ, М., 1981, №4.; Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983.

питания». Для упорядочения сравнительного изучения различных систем питания было предложено их классифицировать. Суть данного подхода к изучению материальной культуры состоит в том, что классифицируемые элементы должны рассматриваться как составные части более сложного и емкого комплекса – хозяйственно-культурного типа (ХКТ). Предлагается включить различные системы питания в соответствующие им ХКТ. Авторы выделяют в традиционной системе питания три наиболее существенных пласта: «основной», связанный с ведущим хозяйственно-культурным типом; «субстратный», связанный с рудиментами древнего ХКТ, предшествовавшего становлению производящего хозяйства и основанного на собирательстве, охоте и рыболовстве; и «адстратно-суперстратный», отражающий межэтнические контакты и культурные заимствования с последующим усложнением, развитием и обогащением структуры и спектра производящего хозяйства⁴⁰.

Накопление довольно большого объема знаний об этнической пище различных народов Кавказа дало возможность объединить их в сравнительно-аналитической работе С.А.Арутюнова и Г.А.Сергеевой⁴¹.

Вывести пищу за рамки материальной культуры предлагает Б.Х.Бгажноков⁴². Он вводит такое понятие как «пищевой аниматизм». Культ пищи человеком, как божественного дара, без которого существование невозможно, привел, по мнению Б.Х.Бгажнокова, к наделению пищи душой, что заметно по сохраняющимся представлениям о том, что пищу нельзя выбрасывать, топтать, поскольку это может привести к отмщению – к голоду. Клятва пищей является одной из самых страшных. Кроме того, жертвуемая пища исполняет роль посредника между Богом и людьми, она неперенный атрибут религиозной, а значит, духовной жизни народа. Данный подход к изучению пищи позволяет несколько под другим углом взглянуть на источники, в частности, по религиозным воззрениям народа, и искать в них новые смыслы.

На сегодняшний день актуальным является изучение традиционных систем жизнеобеспечения с позиции этноэкологии, подразумевающее наряду с тщательным этнографическим изучением привлечение медико-биологических материалов. Данный подход прослеживается в работах Т.И.Алексеевой⁴³, М.В.Кантари⁴⁴, Н.И.Григулевич⁴⁵ и др.

⁴⁰ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры.// СЭ, М., 1981, №4. С.9.

⁴¹ Арутюнов С.А., Сергеева Г.А. Пища.//Материальная культура. Пища и жилище. М.,1995. Кн.4. Народы Кавказа.

⁴² Бгажноков Б.Х. Культ пищи и пищевой аниматизм.// ЭО, М., 2001, № 2.

⁴³ Алексеева Т.И. Географическая среда и биология человека. М.,1977.

Ряд зарубежных авторов исследует проблему унификации национальных пищевых традиций в современном обществе. Переход от традиционной пищи, основу которой составляют натуральные продукты, к унифицированной с большим процентом пищевых добавок, негативно сказывается на здоровье. «Из чужеродных продуктов строятся и чужеродные клетки организма. С ними пришли и новые заболевания – аллергия, рак, атеросклероз»⁴⁶. Ведь на пище сказывалось всё: продукты, из которых её готовили; топливо, на котором её готовили; пища несла даже печать посуды и утвари, изготавливаемых из местных видов древесины или глины – соответственно, всё это откладывалось в генофонде этноса. И, естественно, что сегодня, когда человек в питании связан не с конкретной географической средой, а со всей биосферой, и появилась единая, выравнивающая все народы пища, это не проходит без последствий.

В ряде высокоразвитых стран существуют общенациональные кампании и движения, пропагандирующие традиционную пищу. Национальную кухню как искусство, выражение народной самобытности преподносят в своей книге активисты движения «Долой фастфуд!» А.Капатти и М.Монтанари⁴⁷.

Завершая обзор историографии, подчеркнем, что лишь в совокупности приведенные источники и материалы позволяют раскрыть изучаемую проблему и решить поставленные задачи. Совокупность же научных методов и подходов позволит сделать наше исследование более многогранным.

Методологическая основа исследования. Общеметодологическую основу исследования составляют принципы историзма и системного анализа, позволяющие рассматривать роль и место системы питания в конкретных исторических рамках, с учетом культурных, социально-экономических, этнографических и экологических условий.

Большое значение для нашего исследования имеют работы в области этнографии питания, появившиеся в 1980-е гг., в которых коллективом ученых под руководством С.А.Арутюнова, Э.С.Маркаряна, Ю.И.Мкртумяна были сформулированы принципы типологии пищевых моделей, основные идеи и подходы к изучению культуры⁴⁸.

⁴⁴ Кантария М.В. Экологические аспекты традиционной хозяйственной культуры народов Северного Кавказа. Тбилиси, 1989.

⁴⁵ Григулевич Н.И. Этническая экология питания. М.,1996.

⁴⁶ Голубчиков Ю.Н. Питание и расово-этнические различия. Известия РГО. Вып.6. 1997.С.34.

⁴⁷ Капатти А., Монтанари М. Итальянская культура. История одной культуры. М.,2006.

⁴⁸ Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983; Этнография питания народов зарубежной Азии (Опыт сравнительной типологии). М.,1981

Методологическую и методическую базу нашего исследования составили теоретические разработки ведущих исследователей С.А.Арутюнова, Н.Л.Жуковской, Э.С.Маркаряна, Ю.И.Мкртумяна, Н.И.Григулевич, С.А.Токарева, Б.Х.Бгажнокова.

Термины «модель питания» и «система питания» являются основополагающими понятиями, используемыми в диссертационной работе. Согласно С.А.Арутюнову, выделяя модель питания, мы определяем лишь главное: «за счет какого продукта (чаще всего крахмалистого) обеспечивается основная калорийность пищи и в каком виде покрывается потребность в белках»⁴⁹. По мнению Н.Л.Жуковской, «модель питания означает в значительной степени абстрактную схему, построенную на соотношении экологических факторов и ХКТ»⁵⁰, т.е. модель – это стабильная основа более подвижной системы.

Система питания включает в себя набор основных продуктов, употребляемых в пищу, типы блюд, способы обработки продуктов, правила поведения и этноэтикета, связанные с приготовлением и приемом пищи, пищевые ограничения и предпочтения.

Мы уже говорили о том, что преобразования в жизни вайнахов на протяжении второй половины XIX – XX вв. вели к трансформации традиционной системы питания. Следует остановиться на том, приемлемо ли понятие «традиционной системы питания» само по себе, ведь под влиянием тех или иных факторов она всё равно меняется и можно ли в принципе выделить традицию в «чистом виде». Традиции в культуре никогда не существуют одни, они всегда сосуществуют с чем-то новым. «Появившись как единичное явление, новое через какое-то время становится массовым, и с этого момента оно начинает осознаваться народом как традиция. Однако известны примеры, когда новое, оказавшись нежизнеспособным, так и не превращается в традицию»⁵¹. Хронологические рамки нашего исследования позволяют нам проследить традиции и новшества в системе питания XIX и XX вв., показать новшества, ставшие традицией. И поскольку относительность традиционного и нового будет существовать в любых хронологических рамках, мы находим, что понятие «традиционной системы питания» приемлемо, если подразумевать под ним, прежде всего, то, что самим народом признается традицией.

В соответствии с программой, предложенной С.А.Арутюновым и Ю.И.Мкртумяном, мы подразделяем пищу вайнахов на растительную и животную, на повседневную,

⁴⁹ Арутюнов С.А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. М., 1989. С.219.

⁵⁰ Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания)//СЭ. М., 1979. №5. С.64-75.

⁵¹ Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Н. Бытовая культура Грузии XIX-XX веков: традиции и новации. М., 1982. С.4.

праздничную и обрядовую⁵². При выделении историко-генетических слоев системы питания чеченцев и ингушей нами применялись категории, разработанные для армянской культуры: «основной пласт», «субстратный» и «адстратно-суперстратный пласт»⁵³.

К исследованию привлекались теоретические положения, сформулированные С.А.Токаревым⁵⁴ и Б.Х. Бгажноковым⁵⁵, что позволило рассматривать пищу с качественно новых сторон, обнаруживая её социальные функции, её роль в духовной жизни вайнахов.

Методика исследования включала традиционные для этнографической науки полевые и научные методы. Для сбора данных о ключевых составляющих системы питания вайнахов использовался метод тематического интервью, или опроса. В беседах с некоторыми информантами применялось глубинное интервью. Были использованы методы непосредственного и включенного наблюдения. Использовался метод фиксации элементов питания, утвари и орудий труда путем фотографирования.

В диссертационном исследовании, посвященном комплексному изучению системы питания вайнахов, были использованы: историко-генетический метод, позволяющий выявить истоки рассматриваемых явлений; историко-сравнительный, ориентированный на сравнение с соседними народами; историко-диффузионный при изучении напитков и блюд, распространившихся в результате заимствований; агрегативный (сбор разрозненных фактов из источников различных типов); метод исторической реконструкции для воссоздания элементов питания, характерных для начала рассматриваемого периода, а также методы классификации и типологии.

Научная новизна диссертации заключается в том, что в отечественной этнографической науке впервые предпринята попытка специального и всестороннего исследования пищи чеченцев и ингушей. В работе систематизирован разнообразный фактический материал, позволяющий реконструировать основные черты системы питания двух близкородственных этносов. Кроме того, пища исследуется сквозь призму традиционной обрядовой жизни чеченцев и ингушей.

Практическая значимость работы состоит в том, что в ней обобщен имеющийся в разрозненных источниках материал о своеобразии культуры питания вайнахов. Он дополнен новыми данными, полученными в экспедициях. Результаты диссертации могут

⁵² Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания)// СЭ. М.,1981. №4. С.3-15.

⁵³ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Указ.соч. С. 3-15.

⁵⁴ Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры// СЭ. М.,1970. №4. С.3-17.

⁵⁵ Бгажноков Б.Х. Культ пищи и пищевой аниматизм.// ЭО, М., 2001, № 2.

быть использованы при составлении методических пособий, а также при разработке специальных курсов по проблемам, касающимся истории и культуры народов Чечни и Ингушетии.

Таким образом, в своей работе мы предпримем попытку изучения темы, которая до сих пор не исследована в кавказоведении, мы ставим цель объединить разрозненный материал о пище чеченцев и ингушей, выявить закономерности и динамику развития традиционной системы питания вайнахов, показать на примере чечено-ингушского материала, что пища – это больше, чем физиологическая потребность.

Апробация работы. Диссертация обсуждалась и рекомендована к защите на заседании кафедры этнологии исторического факультета Московского государственного университета имени М.В.Ломоносова.

Основные положения исследования были отражены в научных публикациях автора и представлены в докладе на научной конференции: «Историко-культурное наследие и современная этнология» (Москва, 2010).

Структура работы. Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, списка сокращений, списка источников и списка литературы, а также приложений, содержащих список информаторов, вопросник и фотоматериалы.

Основное содержание работы

Во введении обосновывается актуальность работы, определена объектно-предметная область, обозначены цели и задачи, определены хронологические и географические рамки, дается характеристика источников и историографии, определена методологическая основа исследования, раскрываются научная новизна и практическая значимость, подтверждается апробация работы.

Первая глава *«Экохозяйственная основа питания чеченцев и ингушей»* посвящена характеристике хозяйственных занятий вайнахов, сформировавшихся под влиянием природно-географических условий населяемой местности, и связанных с ними продуктов питания.

В первом разделе «Традиционные хозяйственные занятия вайнахов» описывается весь хозяйственный комплекс вайнахов и рассматривается его роль в обеспечении продуктами питания исследуемых народов. Природно-географическая среда обитания чеченцев и ингушей обусловила формирование у них хозяйственного уклада, основанного на земледелии и скотоводстве. Особенности горной и равнинной местности создавали неравномерность развития ведущих отраслей хозяйства, по количественным и качественным параметрам. На плоскости, особенно у равнинных чеченцев, земледелие получило существенный толчок к развитию, не только в силу благоприятных

климатических для него условий, но также различных заимствований орудий, культур и проч. В горах условия для земледелия были тяжелыми, большее развитие здесь получило скотоводство, преимущественно овцеводство. Горные и плоскостные жители зависели друг от друга. По обоюдному согласию они вели скотоводческое хозяйство, когда горцы пригоняли скот на равнину на зимние пастбища, а жители равнины отправляли свой скот на лето в горы. Они обменивались продуктами животноводства и земледелия, поддерживая тем самым в рационе необходимые продукты.

Следует отметить, что широкомасштабное ведение земледелия и скотоводства в горах ограничивала не только сложность географических условий, но и огромный дефицит земли.

Главными зерновыми культурами на равнине Чечни были пшеница (*кла*) и просо (*борц*), а в горах – ячмень (*мукх*), овес (*сула, кена*) и пшеница. Возделывавшаяся еще в XVIII в. почти всеми равнинными жителями Чечни кукуруза (*хьабьжкла*) стала в начале XIX в. самой распространенной культурой, проникшей в горные районы.

С XIX века в плоскостной Чечне стали распространяться многие бахчевые культуры: арбузы (*хорбаз/харбаз*), дыни (*наста*), тыква (*лабакх*). Во второй половине XIX в. из России к вайнахам пришли некоторые овощи: помидоры (*номадор*), капуста (*копуста*), уже упоминавшийся картофель (*картол*). Под влиянием мусульманского духовенства вайнахи сначала не признавали их, считая «христианскими», однако позже, поняв их ценность, сажали повсеместно в больших количествах.

Из огородных культур высаживались в основном лук (*хох*), чеснок (*саьрмасекх*), огурцы (*наьрс*). Фасоль часто сажалась вместе с кукурузой, стебли которой поддерживали её ботву. Дикая морковь *джлонка* была известна вайнахам издавна, а вот выращиванием культурной моркови вайнахи занялись в основном в конце XIX века, заимствовав эту культуру у слобожан, проживающих при крепостях Ведено, Шатой, Назрань и т.д. Были распространены также земляная груша, или топинамбур (*балз*); редька, редис (*хорсам*). Но опять же, огородные и бахчевые культуры были «прерогативой» плоскостных жителей, у которых горцы, помимо хлеба, приобретали и продукты огородничества.

Виноградарством были известны в Чечне селения Брагуны, Амир-Аджи-Юрт и др. Грозненского района. Однако отрасль эта была развита слабее, чем в левобережных теречных станицах. Вообще, в том, что касалось бахчеводства, виноградарства плоскостные чеченцы и ингуши сильно отставали от казаков, намного лучше обеспеченных земель.

В данном разделе рассматриваются также процессы севооборота, пахотные орудия, пахота, сев, жатва, обмолот.

Скотоводство являлось второй ведущей отраслью хозяйственного уклада вайнахов, не менее важной, чем земледелие. В условиях горной и равнинной местности его развитие также было неравномерным. В горах скотоводство было основной отраслью, в то время как земледелие – второстепенной. Овцеводство было главной отраслью скотоводства в горах, что можно определить по соотношению количества крупного и мелкого рогатого скота в горах и на плоскости.

Ингуши разводили тушинскую и карачаевскую породы овец. Были свидетельства того, что ингуши содержали и осетинскую породу овец, что обуславливалось давним соседством, общими условиями обитания осетин и ингушей⁵⁶. Чеченцы разводили тушинскую и андийскую породы овец⁵⁷.

Что касается крупного рогатого скота, чеченцы и ингуши разводили в основном свою «горскую породу» скота, которая наряду с ногайским скотом составляла их стадо.

Специфика форм ведения горного скотоводства обуславливалась четко выраженной вертикальной зональностью. Разнообразие природно-климатических зон способствовало развитию у вайнахов всех известных форм ведения скотоводства, от ручного привязного до всех видов отгонного выпаса, как на присельских участках, так и в целом на этнической территории и землях соседних народов. Этого можно было достичь лишь при мирных взаимоотношениях и взаимосвязях жителей гор и равнин, а также с соседними регионами, приложив огромные усилия.

Хозяйство вайнахов было сопряжено с большими трудностями, что способствовало развитию у них объединений взаимопомощи в организации труда, практики аренды скота.

В хозяйственной деятельности вайнахов определенное место занимали охота, рыболовство, птицеводство, пчеловодство, сбор дикорастущих трав. Занятием, имеющим непосредственное отношение к продуктам питания, было изготовление домашней утвари, среди которой следует различать посуду, предназначенную для хранения, обработки и употребления продуктов питания.

Базовая пищевая модель у чеченцев и ингушей, включающая продукты земледелия и скотоводства, в изучаемый период почти идентична, что обусловлено единством экологической среды и близостью ХКТ, однако при этом можно говорить о зональности потребления тех или иных продуктов.

Второй раздел «Преобразования в обществе, хозяйстве, быту» посвящен социально-экономическим и культурным преобразованиям, за которыми последовала трансформация традиционной системы жизнеобеспечения вайнахов.

⁵⁶ Калоев Б.А. Скотоводство народов Северного Кавказа. М., 1993. С.44

⁵⁷ Калоев Б.А. Указ.соч. С.47.

Огромная роль в культурном взаимодействии народов принадлежит торговле. В изучаемый период начало подобному опыту положили Грозненские ярмарки. Позже в советский период через государственную торговлю в пищу народов Кавказа прочно вошел хлеб и хлебобулочные изделия, чай, существенно возросло потребление овощей (в свежем, маринованном, вареном виде). Помидоры, капуста, редис, огурцы, картофель стали неотъемлемой частью кавказской кухни. Торговля способствовала появлению в быту вайнахов новой утвари, кухонной мебели и проч.

В конце XIX века начинается процесс образования городского населения среди вайнахов. Жители города примерили на себя совершенно новый образ жизни, касавшийся быта, а значит, и пищи. Увеличение объемов различных видов промышленности (нефтяной, химической, машиностроения и металлообработки и проч.) в годы советской власти требовало впоследствии вовлечения в неё горцев, что привело к постепенному формированию в их среде класса рабочих, возникновению новых форм жизненного и бытового уклада.

Становление и развитие пищевой промышленности закрепило в рационе вайнахов продукцию пищевого прома: кондитерских и макаронных изделий, сахара (песок), консервов, растительного масла и др.

Существенное влияние на рацион и культуру питания вайнахов, как и других народов Кавказа, оказало распространение в советский период сети предприятий общественного питания, как в городской, так и сельской местности. В меню столовых, ресторанов, буфетов и закусочных были представлены блюда так называемой «советской кухни», перенимавшиеся в дальнейшем коренным населением республики и прочно входившие в его рацион: жидкие блюда (супы и борщи), котлеты, каши, картофель, овощи (в том числе консервированные), рыба, голубцы, плов, манты, лагман и пр. В среде чеченских и ингушских рабочих и колхозников были восприняты некоторые элементы культуры питания, таких как режим питания, не существовавшего в прошлом у многих народов Кавказа, которые ели в зависимости от чувства голода и наличия свободного времени; а также совместного приема пищи мужчин и женщин, распространенного на производстве, в столовых и на полевых станах, когда мужчины и женщины ели уже за одним столом, но на разных его концах.

К числу бытовых новшеств, сказавшихся на традициях приготовления пищи у вайнахов, относится кирпичная печь, которая была заимствована у русского населения и долгое время сосуществовала с очагом и камином. Печь с плитой вызвала изменения в хлебопечении, ведь издавна в горах хлеб выпекали в золе очага или камина

(предварительно обжарив его на противне), а на равнине – вне жилища, в особо устроенных на дворе круглых печах⁵⁸.

Изменения в традиционной системе питания происходили в связи с миграциями вайнахов в иноэтничную среду. В годы депортации чеченцев и ингушей в Среднюю Азию и Казахстан традиционный опыт питания чеченцев и ингушей был прерван. С постепенным обустройством на новом месте, в вайнахский обиход входила местная система питания, так в череду заимствований вошли казахские манты, баурсаки, бешбармак. Поскольку годы депортации были временем длительной культурной дислокации общенародного масштаба, пищевые новшества закрепились в «национальном рационе» вайнахов.

Развитая в годы Советской власти система распределения молодых специалистов способствовала выезду за пределы ЧИАССР значительного числа чеченцев и ингушей в разные уголки СССР. В новых условиях своего пребывания вайнахи могли перенимать у местного населения «привычки» в питании, которые с возвращением на родину могли либо забываться, либо частично сохраняться. Аналогично новый опыт в питании возникает у вайнахов, покинувших пределы России, проживающих на данный момент в Бельгии, Норвегии, Франции и других странах. Характерно, что и в том и в другом случае, «свои» национальные блюда в употреблении сохраняются, но не повседневные, а преимущественно обрядовые, праздничные.

Во второй главе «Традиционная культура питания чеченцев и ингушей» исследована основа традиционной системы питания чеченцев и ингушей, которая составляла сбалансированное соотношение зерновых, растительных и мясомолочных продуктов.

В первом разделе «Культура потребления пищи» рассматриваются характерные для чеченцев и ингушей традиции в приеме пищи, организации трапезы, нормы этикета за столом.

Чертой, отмечаемой многими источниками XIX в., являлась умеренность и неприхотливость вайнахов в еде. Готовили пищу несколько раз в день непосредственно перед её приемом. Хлеб пекли каждый раз перед едой, по мере, чтобы не оставалось, поскольку в не свежем виде пресный хлеб становился крайне «неудобоварим». Определенных часов для завтрака, обеда или ужина не было, ели тогда, когда были голодны.

⁵⁸ Берже А.П. Чечня и чеченцы. Грозный, 2008. С. 98; Нордестам И.И. Краткое военно-статистическое описание Чечни.// Материалы по истории Чечни и Дагестана. Т.III, вып.1. Махачкала, 1940. С. 317.

Те же источники изобилуют сведениями о гостевой трапезе у вайнахов. «Сначала едят старики, - писал Бларамберг, - затем мужчины среднего возраста, потом наступает очередь детей. Что касается женщин, то они едят отдельно. Во время принятия пищи, хозяин дома потчует своих гостей, которые едят в той очередности, как им предлагает хозяин: сначала баранью голову и грудинку, причем каждый гость должен взять свою долю, а уши отдают слугам, чтобы напомнить им о послушании. Бульон пьют только после того, как съедят мясо. Едят они, сидя на земле в кружок, руками»⁵⁹.

Говоря о правилах этикета, следует отметить, что в XIX веке практически нигде на Кавказе мужчины не ели за одним столом с женщинами. Сегодня это правило, хотя и не требует беспрекословного исполнения, но тем не менее соблюдается и считается нормой. Объяснение такого «избегания» между мужчинами и женщинами во время еды кроется, вероятно, в существующем на Кавказе четком разграничении мужского и женского пространства, в основе которого лежит издавна установившееся разделение труда. Кроме того, с этической стороны, отдельная трапеза позволяла избежать неудобств, чувства неловкости в случае казусов, которые могли возникнуть в ходе приёма пищи, к примеру, если человек подавился, или выронил кусок из рук, со рта и т.д., что могло показаться неприглядным представителю другого пола. Согласно исламскому этикету, мужчины и женщины также едят отдельно, совпадение некоторых традиционных и религиозных норм поведения, могло способствовать быстрому распространению и утверждению ислама на Кавказе.

Ислам внёс некоторые и свои коррективы в застольный этикет вайнахов. Перед тем как приступить к еде, верующие произносят молитвенную формулу: «Во имя Аллаха, милостивого и милосердного». Поднимаясь из-за стола, следует вознести хвалу Богу за пищу и благосклонность Его к своим подданным. Кроме того, мусульмане не едят левой рукой, считая её нечистой⁶⁰.

Второй раздел «Мучная и растительная пища» посвящен рассмотрению зерновых и растительных продуктов и основанных на них блюдах. Блюда из зерновых описаны по категориям: это цельное жареное зерно, печеное, вареное; крупа и мука вареные; тесто вареное или печеное с начинкой и без начинки.

Древнейшим у народов Кавказа было блюдо из прожаренного зерна. У вайнахов оно носило название *цу* – толокно. Его приготавливали из молотых жареных зерен ячменя,

⁵⁹ *Иоганн Бларамберг*. Кавказская рукопись (1834).// Репринт: Ставрополь, 1991.// Ингушетия и ингуши. Т. I. Назрань-Москва, 1999. С. 124-125.

⁶⁰левой рукой совершаются процедуры гигиены.

проса, ржи, позже – кукурузы и груши. Цу смешивали с водой и солью, или же с топленным маслом, получая таким образом довольно сытную пищу.

Повседневный рацион вайнахов включал разнообразные каши (*хударш*): *шурьхудар* – каша из пшеничной муки на молоке; *Ювна худар* – пшенная каша; *демахудар* – каша из пшеничной муки; *сискалган//ахьаран худар* – каша из кукурузной муки (мамалыга); *муьста хударш* – кислые каши (готовились на сыворотке); *дуган худар* – рисовая каша; каша из цу (толокна); *джаржхудар* – каша из сечки кукурузы, пшеницы, ячменя, проса (инг. *джаржхудар//ишкхудар//кЮ*). Каши были и обрядовым блюдом, в частности, у ингушей *сини* – кутья, жидкая каша для поминания умерших⁶¹.

К категории пищи «вареное тесто (чеч. *буод*// инг. *бод*)» относятся вайнахские галушки (*галнаш*) из кукурузной или пшеничной муки, а также лапша (*гарза*).

В рационе вайнахов существовали различные виды хлеба, среди которых: из кукурузной муки делали *сискал*; *бепиг//кхаллар* (инг. *маькх*) – пшеничный или ячменный печеный хлеб; *ольг* (инг. *олг*) – треугольная лепешка, «обрядовый хлебец», который в прошлом делали для поминания покойника; *глагIал* – маца, или тонкая лепешка, испеченная без масла из сдобного теста, с нанесенными на неё орнаментами, приготавливалась вайнахами для языческих ритуалов; *севсина дина бепиг* – хлеб на дрожжах. Ритуальным был хлеб - *хьекхийна бепиг* – букв. «мятый хлеб». *Хьокхам* – хлеб (лепёшка) из пшеничной муки, тесто для которого замешивается на воде, делается толщиной в 2-3 см.

В горах преобладал пресный хлеб, выпекаемый в золе или на противне, а также толокно. На равнине в качестве хлеба часто выступало «вареное тесто» (*галнаш*). Сравнительно поздно, во второй половине XX в., распространение получил печеный дрожжевой хлеб. Такое распределение хлеба было характерно также и для Дагестана, что, по мнению М.О.Османова, связано с относительной обеспеченностью топливом⁶².

В системе питания вайнахов большое значение имеют выпечные изделия с начинкой: *чIепалгаиш* (лепешки с творогом или картофелем); *хингалиш* (лепешки с тыквой); *далнаш* с различными начинками (черемшой, крапивой, лебедой, курдючным жиром) и проч. Тесто для лепешек (пирогов) с начинкой (и без нее) замешивается на кефире или на сыворотке (сегодня добавляют и соду), затем его раскатывают (до тонкой круглой формы), кладут начинку на одну половину теста (вареную тыкву - пюре для хингалш размазывают по одной половине), накрывают второй половиной, зажимают по краям и выпекают в сковороде без масла; готовые лепешки вымачивают в кипятке, чтобы смыть муку, а затем

⁶¹ Алироев И., Осмаев М. История и культура вайнахов. М., 2003. С. 205.

⁶² Система питания народов Дагестана (XIX-XX вв.). Махачкала, 1990. С. 114-130.

смазывают растопленным маслом. Лепешки делают не только полулунной, но и круглой формы, но какой бы формы они ни были, подают их нарезанными обычно на 4 или 8 частей. К лепешкам обычно подают растопленное масло в пиалах⁶³.

Обрядовым мучным блюдом из разряда сладостей (*мерза хIуманаи*) у вайнахов являются разные виды халвы, которую готовят на свадьбу, похороны, по праздникам: *межаргаи* – смесь из кукурузной или пшеничной муки с сахаром; *гарзнихьовла* – букв. «лапша-халва»; *баIархьовла* – букв. «орех-халва»; из молотых семян льна (*орма*) с добавлением масла и мёда вайнахи делали халву *виета*, по типу Дагестанского урбеча.

В пищу употреблялись плоды дикорастущих деревьев: яблони, груши, алычи, кизила, терна. Вайнахи использовали в приготовлении пищи довольно много диких трав. Очень ценится у вайнахов черемша (*хьонка*), которую они и жарят, и варят, и маринуют. Черемша, как и чеснок, давно известна в лечебной практике.

Рассмотрение зерновой и растительной пищи чеченцев и ингушей свидетельствует о высоком уровне хозяйства вайнахов, а также о том, что она является для вайнахов традиционной.

Третий раздел «Молочная пища» посвящен основной составляющей традиционного повседневного рациона чеченцев и ингушей – молочным продуктам. О значении молочных продуктов в системе питания горцев говорит, прежде всего, рациональный, практически безотходный опыт их переработки. В разделе рассматриваются способы приготовления молочных продуктов, способы их хранения и заготовления их на зиму,

Свежее молоко в пищу практически не употреблялось. Из молока получали: кислое молоко (чеч. *муьстиура*// инг. *мистиура*), простоквашу (чеч. *йетиура*//инг. *йетиуир*), сметану (чеч. *тIо*//инг. *тIоа*), сливки (чеч. *кочатIо*, *тIеляцтIо*// инг. *тIеляцтIо*), масло (чеч.-инг. *налха*), творог (кIалд), сыр (*нехча*). Свежее масло в пищу не употреблялось, его сразу перетапливали. Полученное топленое масло (чеч. *гIурдаьтта* //инг. *гIурдаьдаьтт*) ставили на хранение на зиму.

Основными блюдами из молочных продуктов у вайнахов являются: *тIо-берам* – творог, перемешанный со сметаной; *кIалдаьтта* – творог, перемешанный с топленным маслом и др.

В четвертом разделе «Мясная пища» рассматриваются способы приготовления основных блюд из мяса, традиции безотходной переработки мясных продуктов.

⁶³ Полевые материалы автора (2008-2011гг.).

Мясо потребляли вареным, тушеным, жареным, в виде шашлыка. Соотношение различных видов мяса в рационе вайнахов имело свои особенности: в горных зонах большое распространение имела баранина, затем говядина, в предгорье и на равнине не менее престижным считалось мясо птицы. Сегодня в «повседневном рационе» предпочтительнее говядина и куриное мясо. Баранина и мясо индейки служат в основном для приготовления праздничных блюд, в религиозные праздники. Основным традиционным чечено-ингушским блюдом из отварного мяса является *жижиг-галнаш* – букв. «мясо-галушки» - вареное кусками мясо (баранье, говяжье, куриное) с пшеничными или кукурузными галушками, подаваемые с соусами: чесночным (баранина, говядина) или картофельно-луковым (курица).

Важно было правильно подать мясо. На Кавказе существует целый этикет подачи мяса, основанный на определенном порядке, с учетом престижности долей, а самое главное, старшинства гостей, в ряде случаев их социального статуса. У вайнахов голова барана, грудинка и курдюк подаются на отдельном блюде старикам и почетным гостям. Остальные части барана нарезаются на куски и подаются на стол вместе с галушками. Мясо птицы также распределяется по престижности его долей: гостю обычно подают грудинку (белое мясо) и ножки.

В зависимости от сезона мясо ели в свежем (летом и осенью) и консервированном виде. Существовали разные способы его обработки и заготовки. На зиму мясо сушили, коптили, солили, обжаривали. Говяжье и баранье мясо, заготавливаемое на зиму, называлось у вайнахов *лахъа*. Приготовленное на зиму мясо отваривали, запекали, поджаривали, делали из него бульоны и супы. Среди блюд из сушеного мяса можно назвать: «галушки с разными сортами мяса», когда свежие куски баранины варят в кастрюле вместе с кусками сушеной баранины, специй, кроме соли, не добавляют, поскольку все они содержатся в сушеном мясе, и подают с галушками из кукурузной или пшеничной муки; «галушки с отваренным сушеным курдюком»; супы фасолевые с сушеным курдючным салом или же с сушеным мясом; отварное сушеное мясо в качестве отдельного блюда⁶⁴.

Для традиционной кулинарии вайнахов, и для Кавказской в целом, характерно приготовление колбас: *самг* – колбаса из толстой кишки, которая заполняется мясным фаршем или ливером – *атарш* – и сразу же варится; *марш* – колбасу из толстой кишки, начиненную фаршем из измельченного внутреннего сала, кукурузной муки и лука; *балар* – особая ливерная колбаса (инг. *блар*), её готовят из измельченного ливера, зашитого в

⁶⁴ Шерипова И. Чечня гостеприимная и хлебосольная. Грозный, 1990. С. 24-45.

куски желудка, и сразу же варят; *йовхь* – вяленая колбаса, предназначенная для длительного хранения, приготовленная из мясного фарша с добавлением чеснока, укропа и измельченного внутреннего сала.

Широкое применение в традиционной вайнахской кулинарии имели субпродукты: «отварной говяжий язык (*хъайбанан мотт*)»; «язык сушеный отварной»; «вымя (*шим*) отварное с галушками» (варится 2,5-3 часа, подается с чесночным соусом и бульоном); «вымя сушеное отварное с галушками»; «суп с куриными потрошками»; «требуха (*чуьйраш*) вареная» и проч.

Рассмотрение мясной пищи вайнахов позволило сделать вывод о том, что навыки потребления мяса у вайнахов довольно разнообразны, как и везде на Кавказе. Наиболее древней технологией приготовления мяса было его запекание в яме (*чоко-жигиг*), также к ранним способам обработки мяса относилось жарение на углях, вертеле. Варка мяса, жарение на сковороде, тушение – более поздние технологии. Характерной чертой для Кавказа было то, что мясо в XIX – XX вв. редко становилось повседневной пищей, оно шло на создание зимних (и военных) запасов, чего нельзя сказать о сегодняшнем дне. В прошлом свежее мясо было непременным атрибутом традиционной обрядности, ритуалов (о чем будет подробно рассказано в следующей главе). Неотъемлемой частью традиционной вайнахской кулинарии являлись мясные субпродукты, которые шли в основном на приготовление домашних колбас (а также шашлыка). Способы обработки мяса были целиком безотходны. Сегодня, согласно нашим полевым материалам, потребление мяса количественно выросло, блюда из мяса готовят примерно 2-3 раза в неделю, домашние колбасы относятся к разряду деликатесных. В течение XX в. существенно пополнился перечень мясных блюд у вайнахов, за счет заимствований из русской, среднеазиатской, закавказской кухонь: голубцы, манты, плов, люля-кебаб и проч., которые чаще всего являются блюдами праздничного стола.

Общим для Кавказа является «обычай тех или иных манипуляций с головой барана», ролевые распределения долей туши, что может быть связано с существованием у народов Кавказа системы возрастных классов.

Пятый раздел - «Напитки» - рассматривает технологии приготовления напитков, древнейшим из которых у вайнахов считается *ниха* – брага. *Мохса* (инг. *масхам*) – домашний квас, изготовленный из корок ячменного, ржаного и пшеничного хлеба. Во время пиршеств вайнахи употребляли *бузу* – слегка хмельное питье из проса, и *максу* (сладкая буза). *Йий* – пиво - более древний горский напиток, изготовлялся из прокисшего теста из ржаной, пшеничной или ячменной муки с добавлением небольшого количества меда или фруктового сока. *Чаьла* (инг. *члала*) – крепкий алкогольный напиток,

напоминающий самогон, который вайнахи гнали из диких груш, яблок, черного паслена, ржи, ячменя, пшеницы, кукурузы, а также из дикого и культурного винограда.

Растения из семейства рододендрон, *чайнбуц* (чайная трава) и *ишалчай* (иван-чай узколистый) заваривались вместо чая. Пили чай из душицы, а также калмыцкий чай.

В шестом разделе «Детское питание» рассматриваются традиции и новации в питании женщины во время беременности, питании матери и ребёнка в первые месяцы после родов, а также с начала прикорма ребёнка примерно от полугода с появлением первых зубов. Трансформация традиционных пищевых систем сказалась и на детском питании, а ведь с него начинается становление человеческого организма и его развитие.

Народные знания в вопросе детского питания являются вполне рациональными: длительное грудное вскармливание (ВОЗ рекомендует кормить грудью 2,5 года), сбалансированный растительно-мясомолочный пищевой рацион кормящей женщины, отсутствие режима кормления. И сегодня некоторые традиции еще не ушли в прошлое, но и новшества стали неизбежны: изменился пищевой рацион женщины в положении, сократился срок грудного вскармливания, все чаще прибегают к искусственному вскармливанию в обход традиции «молочного родства», рацион питания ребёнка в период прикорма включает на сегодняшний день всё больше продуктов «промышленного детского питания».

Третья глава «Пища в традиционной обрядности чеченцев и ингушей» посвящена рассмотрению важных социальных и религиозно-магических функций пищи в традиционной обрядности чеченцев и ингушей.

В разделе «Пища в детской обрядности чеченцев и ингушей» отмечаются трапезы, посвященные рождению ребенка, укладыванию младенца в колыбель, имянаречению, первой стрижке волос, появлению первого зуба, в честь первых шагов и т.д.

Особое значение имеют религиозно-магические функции пищи в детской обрядности. По сведениям от информаторов, когда рождается ребенок, совершается обряд, который называется «хакиат». «Режут барана и раздают это мясо малоимущим семьям, созывают стариков и читают мовлид. Кости этого мяса нельзя выбрасывать, а нужно зарыть в землю, чтобы ни кошки, ни собаки не добрались до них. Этот обряд совершается, чтобы ребенок вырос крепким и здоровым. Существует поверье, что если не совершить этот обряд ребенок вырастет хилым, слабым, будет постоянно болеть»⁶⁵. Пища могла выполнять функции оберега, вместе с тем её свойства могли «переноситься» на

⁶⁵ Полевые материалы автора (2008-2011гг.).

ребенка, например, чтобы ребёнок быстро учился ходить, по сведениям некоторых информаторов, катали яйцо по направлению к стоящему малышу с расстояния 2-3-х метров от него, приговаривая: «*Xlap xloa керча санна сиха вада* // Бегай так же быстро, как катится это яйцо»⁶⁶.

Различного рода трапезы свидетельствуют о существовании в прошлом у вайнахов системы возрастных классов, движение по ступеням которой оформлялось различного рода ритуалами, в т.ч. трапезами.

Второй раздел посвящен «Пище в свадебной обрядности чеченцев и ингушей».

Магическая значимость свадебной пищи основывается на прямой аналогии: сладости – к добру, миру, «сладкой жизни», мучные блюда – к счастью, многодетности, изобилию. Богато накрытый свадебный стол – также к счастью и изобилию.

Особое значение в свадебной обрядности вайнахов имеет вода. В XIXв. обычай «вождения невесты по воду» был описан А.П.Ипполитовым. По прошествии 5-6 дней после свадьбы новобрачная в сопровождении толпы женщин, с песнями и музыкой, отправлялась на реку и там бросала по одному в воду предварительно проколотые иглой или булавкой несколько блинов, после чего, зачерпнув в кувшин воды, она возвращалась домой. С этого времени она считалась женщиной-хозяйкой и получала право, наравне с другими женщинами, ходить на реку за водой; до этого дня она не выходила из дому и никому не показывалась⁶⁷. Обычай этот, на наш взгляд, символизировал прощание с девичеством: прокалывание блинов булавкой, скорее всего, - предстоящую дефлорацию и будущее деторождение – пример имитативной магии по Фрэзеру⁶⁸. Обычай вождения по воду «*Нускал хи тле даккха*» с некоторыми изменениями сохраняется и сегодня.

В третьем разделе «Пища в похоронно-поминальной обрядности чеченцев и ингушей» поминальная пища рассматривается как составляющая магических обрядов, подводивших итог земного существования человека. Поминальные обряды диктовались в прошлом развитым культом предков. Основное их смысловое содержание – это вера в загробную жизнь, «кормление мертвых» и их задабривание. Считалось, что через поминки устанавливались тесные связи между живыми и мертвыми, в ответ на жертвоприношения мертвые проявляли заботу о живых.

На похоронах подают в основном сваренное в больших котлах мясо, к нему подают чесночный соус и бульон. На поминках, устраиваемых через год, подают блины; халву, в прошлом из кукурузной муки, перемешанной с маслом и медом и обжаренной на огне,

⁶⁶ Полевые материалы автора (2008-2011гг.).

⁶⁷ *Ипполитов А.П.* Этнографические очерки Аргунского округа.// ССКГ. Вып.1. Тифлис, 1868. С. 10-11.

⁶⁸ *Фрэзер Д.Д.* Золотая ветвь. М., 2010. С.16.

сегодня – это халва из муки, обжаренной на огне с сахаром; необходимым является вареное мясо. Обрядовым блюдом были и каши, в частности, у ингушей *сини* – кутья, жидкая каша для поминания умерших⁶⁹.

Четвертый раздел «Пища в традиционной календарной обрядности» посвящен исследованию религиозно-магических представлений вайнахов, связанных с пищей, ярко представленных в земледельческих и скотоводческих обрядах и праздниках.

В частности, в основе праздника весеннего равноденствия и выхода плуга лежали приемы имитативной магии, по принципу «подобное вызывает подобное» выбирался пахарь, сеятель. Хорошему урожаю должны были способствовать сытость пахаря и волов, внешний вид сеятеля. Одевание тулупа наизнанку, скорее всего, указывает на культовое назначение овцы и овечьей шкуры. Шкура должна была передать сеятелю плодоносящую силу овцы. Пища играла свою «магическую» роль в этих обрядах, запахивались хлеб, яйца, сало и проч.

В обрядах вызывания дождя и солнца пища играла свою сакральную роль, она «приносилась в жертву», выступала в качестве оберега. В системе обрядов особенно велика роль жертвы. Приношение в жертву пищевых продуктов, по народным представлениям, увеличивало плодородие почвы или прибавление скота, защищало от природных бедствий и пр.

Пятый последний раздел «Пища в традиционном фольклоре чеченцев ингушей» посвящен исследованию фольклора как специфического источника знаний о пище. Данный раздел был определен в главу об обрядовой пище, поскольку в народном фольклоре часто содержатся «обоснования» той или иной обрядности.

Народный фольклор – это богатый источник, в котором можно черпать самые разные знания о пище. Были рассмотрены социальные роли пищи: объединять, роднить, примирять, откупать. Пища лежит в основе мировоззренческих представлений вайнахов. Некоторые моральные ориентиры и ценности вайнаховского общества также выстроены вокруг отношения к пище.

Заключение содержит выводы по исследуемой проблематике.

Анализ традиционной системы питания вайнахов показал, что её основу составляет растительно-мясо-молочная пищевая модель, как следствие существования в условиях населенной этносами среды двух ведущих хозяйственных отраслей – земледелия и

⁶⁹ Алироев И., Осмаев М. История и культура вайнахов. М., 2003. С. 205.

скотоводства, что подтверждает классификацию, предложенную С.А.Арутюновым и Ю.И.Мкртумяном⁷⁰.

Зерново-мучные продукты потреблялись в форме толокна, хлеба, каш, галушек, лапши, дрожжевого печеного хлеба. Эволюцию можно наблюдать как в разновидностях теста – пресного и кислого, так и в технологиях приготовления: на углях, камнях, в золе, в специальной утвари и приспособлениях. Молочные продукты подвергались следующим способам обработки: ферментационному (спонтанная молочнокислая, культурная молочнокислая и сычужная); механической сепарации живого компонента; термической обработке, в результате которой получали творог, топленое масло. Наиболее древней технологией приготовления мяса было его запекание в яме (*чоко-жижиг*), также к ранним способам обработки мяса относилось жарение на углях, вертеле. Варка мяса, жарение на сковороде, тушение – более поздние технологии.

Базовая пищевая модель дополнялась продуктами более древних типов хозяйства – собирательства и охоты, приобретавших особое значение в определенные сезоны, как, например, сбор дикорастущих трав весной и заготовка их на зиму.

Этнолокальные особенности в системе питания определялись, прежде всего, условиями природно-географического характера. Горный и равнинный характер местности создавал неравномерность в развитии ведущих отраслей хозяйства. В исследовании выделена определенная зональность в потреблении различных пищевых продуктов. В горах, к примеру, преобладал пресный хлеб, выпекаемый в золе или на противне, а также толокно, в то время как на равнине в качестве хлеба часто выступали вареные галушки. Подчеркнутая зональность существовала также в использовании для приготовления хлеба той или иной муки. В горах был распространен хлеб из смеси разных видов муки (просяной, ячменной, пшеничной), в то время как жители более благодатной равнины могли позволить себе кукурузный хлеб, считавшийся в горах «довольством жизни». Существовала зональность в потреблении молочных продуктов, что было связано со специализацией скотоводства в горах и на плоскости. Как отмечалось, в горах преобладало овцеводство и, как следствие, продукты из овечьего молока. Среди жителей равнины преобладало потребление продуктов из коровьего молока. Одной из причин «поддержания» единой пищевой модели служил постоянный взаимный обмен между горцами и плоскостными жителями.

Сохранив основную пищевую модель и в XX в., традиционная система питания чеченцев и ингушей претерпела существенные изменения. Значительные перемены

⁷⁰ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры.// СЭ, М., 1981, №4.

произошли за годы Советской власти, составляющие в совокупности третий, «суперстратный» пласт в традиционной системе питания вайнахов.

Расширение и углубление торговых связей Кавказа с различными территориями СССР привели к значительному повышению удельного веса привозных пищевых продуктов. Народная пища, сохраняя свой национальный колорит, со временем стала во многом зависеть от продуктов местного сельского хозяйства, привозных и продуктов пищевой промышленности. Существенное влияние на рацион и культуру питания вайнахов, как и других народов Кавказа, оказало распространение сети предприятий общепита, с которым прочно закрепились в пищевом рационе вайнахов блюда «Советской кухни», вошел в обиход режим питания и проч.

Стали сглаживаться сильно выраженные сезонность и зональность в питании народов Кавказа. Постепенно сближались способы приготовления пищи, режим питания, сглаживались различия между сельским и городским рационом, изменились количественные показатели в пище, вследствие влияния социально-экономического фактора. Кроме того, происходило взаимное обогащение пищевых рационов вследствие культурных контактов⁷¹. Вайнахская кухня разнообразилась блюдами из русской кухни (голубцы, котлеты, борщ и др.), из кухни народов Средней Азии и Казахстана (манты, плов, баурсаки, бешбармак) и др.

Изменилось количество и качество питания. И это не только готовая продукция промышленного производства. Обращает на себя внимание то, что практически ежедневное потребление мяса стало нормой. Покупной дрожжевой хлеб вытеснил пресный, что облегчило труд женщин. Изменение социально-экономических условий, рост межэтнических контактов привел к разнообразию не только будничной, но и обрядовой пищи. Детское питание изменилось коренным образом.

В сельской местности, где жители держат скот, имеют сады и огороды, еще сохраняется традиционный будничный пищевой рацион, основу которого составляют молочные продукты. Вместе с тем домашнее хозяйство в сельской местности значительно сократилось, население всё меньше зависит от него, поскольку многое приобретается в магазинах или на рынке⁷².

Городские жители куда значительней оторваны от традиционной модели питания, однако национальные блюда состоят в числе их любимых, приурочиваются к особым дням и событиям, где служат как бы репрезентацией традиции.

⁷¹ Современные этнические процессы в СССР. М., 1977. С. 240, 251, 255.

⁷² Полевые материалы автора (2008-2011 гг.).

Роль пищи в традиционной обрядности, позволяет определять её элементом не только материальной культуры, но в значительной степени и духовной. Магические функции еды в комплексе ритуальных действий зависели от её внешних (формы, цвета), вкусовых качеств и свойств, от её множественности. Обилие еды в Новый год или в различные религиозные праздники должно было притягивать достаток. Сладости предназначены были «подсластить» предстоящую семейную жизнь. Еда часто служила оберегом: кусок хлеба мог уберечь ребенка от сглаза и др. В представлениях народа раздачей пищи можно было искупить вину и т.д.

Помимо магических, пища имела и социальные функции. Посредством еды происходило сплочение людей (побратимство, куначество, примирение); совместная трапеза объединяла людей и в радости, и в горе (свадьба, похороны); в то же время, еда маркировала разделение людей, о чем свидетельствует сохранившаяся половозрастная сегрегация за столом.

Пища по сей день сохраняет роль посредника между человеком и высшими силами с той лишь разницей, что в прежние времена она жертвовалась языческим божествам, теперь её жертвуют Аллаху (Дела). Из физиологической потребности пища гармонично стала частью духовной культуры народа.

Подводя итог, следует отметить, что для традиционной модели питания вайнахов характерно, на наш взгляд, сбалансированное соотношение молочных, растительных и мясных продуктов. Продукты земледелия и животноводства обеспечивали организм человека необходимым в условиях населенной местности количеством белков, жиров, углеводов, крахмала и других ферментов. Кроме того, обогащенность пищи витаминами, её калорийность, которая обеспечивала быстрое насыщение и позволяла быть умеренным в еде, наряду со здоровой экологической атмосферой способствовали здоровому физическому развитию народов и долголетию.

Основные положения диссертации опубликованы в научных рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ:

Берсанова Л.И. К изучению традиционной системы питания чеченцев и ингушей в XIX-XXвв.// Вестник Московского университета. Сер.8. История. 2010.№5 С.59-71

Берсанова Л.И. Традиции и современность в жизни чеченцев и ингушей: питание, связанное с рождением ребенка.// Этносоциум и межнациональная культура. М.,2011. №9 (41) С.162-172

Берсанова Л.И. Отражение социальной функции пищи в фольклоре чеченцев и ингушей.// Этносоциум и межнациональная культура. М., 2012. №7 (49) С.73-80

В научных изданиях общего характера:

Берсанова Л.И. Традиционная система питания и культура природопользования на Северном Кавказе (на примере Чечни и Ингушетии).// Историко-культурное наследие и современная этнология: Материалы конференции молодых ученых. Москва, 16-17 декабря 2010 г. – М.: ИЭА РАН, 2011. С.39-46.